



Comune di Ome
Provincia di Brescia

Avviso

Concessione della “Casa Gialla” presso il Borgo del Maglio

Procedura

Con il presente Avviso, nel rispetto dei principi di imparzialità, pubblicità, trasparenza, partecipazione e parità di trattamento, il comune intende individuare il concessionario dell'immobile di proprietà denominato “Casa Gialla” sito in Via Maglio 24, presso il Borgo del Maglio di Ome.

Amministrazione procedente

L'ente responsabile della procedura è il comune di Ome, con sede in Piazza Aldo Moro 1, CAP 25050, Provincia di Brescia, telefono 030 652025, PEC protocollo@pec.comune.ome.bs.it.

Ufficio responsabile del procedimento: Area dei servizi generali. Responsabile del procedimento: il segretario comunale, Dottor Omar Gozzoli.

Disciplina

Oltre ai principi di imparzialità, pubblicità, trasparenza, partecipazione e parità di trattamento, trova applicazione il RD 827/1924 sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato.

Trattandosi di concessione di un bene immobile, non si applica il Codice dei contratti pubblici, d.lgs. 31/3/2023 n. 36.

Chi può partecipare

Possono partecipare le persone fisiche e le persone giuridiche (società, associazioni, fondazioni e altri organismi collettivi):

- che dispongano dei **requisiti** elencati agli artt. 65 (*Requisiti morali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande*) e 66 (*Requisiti professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande*) della Legge regionale n. 6 del 2/2/2010, il Testo unico delle leggi regionali in materia di commercio e fiere;

- nei confronti dei quali non sussista alcuna delle **cause di esclusione** elencate successivamente.

Requisiti

Secondo l'**art. 65 della LR 6/2010 (Requisiti morali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande)**, non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione, coloro che:

- a) siano stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
- b) abbiano riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;
- c) abbiano riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, capo II del Codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
- d) abbiano riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del Codice penale;
- e) abbiano riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;
- f) siano sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui alla legge 1423/1956, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dal d.lgs. 165/2011 e s.m.i., ovvero a misure di sicurezza non detentive;
- g) abbiano riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti, per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, per infrazioni alle norme sui giochi.

Il divieto di esercizio dell'attività, ai sensi delle lettere b), c), d), e) e f) permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione. Il divieto di esercizio dell'attività non si applica qualora, con sentenza passata in giudicato, sia stata concessa la sospensione condizionale della pena sempre che non intervengano circostanze idonee a incidere sulla revoca della sospensione.

In caso di **società, associazioni od organismi collettivi** i requisiti di cui ai paragrafi precedenti devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'articolo 2, comma 3, del DPR 252/1998.

Secondo l'**art. 66 della LR 6/2010 (Requisiti professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande)**, la somministrazione di alimenti e bevande è subordinata al possesso, in capo al titolare dell'impresa individuale o suo delegato o, in caso di società, associazione od organismi collettivi al legale rappresentante, o ad altra persona preposta all'attività commerciale, di uno dei seguenti requisiti professionali:

- a) avere frequentato, con esito positivo, un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;
- b) avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio

precedente, in proprio o presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'INPS;

- c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altrascuola ad indirizzo professionale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

Cause di esclusione

Il comune non può concedere l'immobile in questione, né stipulare altri contratti con coloro che siano stati condannati, con sentenza definitiva, decreto di condanna irrevocabile o sentenza di applicazione della pena surrichiesta (art. 444 del Codice di procedura penale), per uno dei seguenti reati:

- delitti, consumati o tentati, di cui agli artt. 416, 416-bis del Codice penale, oppure delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto art. 416-bis oppure al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del DPR 309/1990, dall'art. 291-quater del DPR 43/1973 e dall'art. 260 del DPR 152/2006, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale;
- delitti, consumati o tentati, di cui agli artt. 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis,
- 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del Codice penale, nonché all'art. 2635 del Codice civile;
- false comunicazioni sociali di cui agli artt. 2621 e 2622 del Codice civile;
- frode ai sensi dell'art. 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del Codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
- sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
- ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

Il comune non può concedere l'immobile in questione, né stipulare altri contratti con coloro nei confronti dei quali sussistano le cause di decadenza, sospensione, divieto di cui all'art. 67 del Codice delle leggi antimafia (d.lgs. 159/2011) o tentativi di infiltrazione mafiosa secondo lo stesso codice.

Mentre nel caso di soggetti diversi da persona fisica, l'esclusione è efficace se la sentenza, il decreto o la misura interdittiva siano stati emessi nei confronti:

- dell'operatore economico, ai sensi e nei termini di cui al d.lgs. 231/2001;
- del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale;
- del socio amministratore o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo;
- di soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice;
- di membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale

- rappresentanza, ivicompresi institori e procuratori generali;
- di componenti degli organi con poteri di direzione o di vigilanza o i soggetti muniti di poteri dirappresentanza, di direzione o di controllo;
 - del direttore tecnico o del socio unico;
 - dell'amministratore di fatto, in tutte le ipotesi precedenti.

Oggetto e prescrizioni

Il comune concede l'uso dell'immobile di proprietà denominato "Casa Gialla" presso il Borgo del Maglio, nonché la gestione di quattro aree di sosta per camper.

L'immobile dovrà essere destinato esclusivamente all'esercizio di **somministrazione di alimenti e bevande** (bar, gelateria, pasticceria, paninoteca, ristorazione, ecc.) e **locanda**, secondo la definizione dell'art. 28 della legge regionale 27/2015 (struttura ricettiva complementare all'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, esercitata in non più di 6 camere con un massimo di 14 posti letto).

Gli introiti della gestione, anche delle quattro aree di sosta per camper, saranno incamerati dal concessionario.

L'apertura al pubblico e l'avvio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande e di locanda deve avvenire entro tre mesi dal rilascio della concessione amministrativa.

Il concessionario, **oltre alla manutenzione ordinaria dell'immobile**, sarà tenuto a:

1. per i locali dedicati alla somministrazione degli alimenti e delle bevande, fornire attrezzature, macchinari, frigoriferi, piani cottura, forni, arredi, tavoli, sedie, suppellettili vari, ecc.;
- per i locali destinati a locanda, fornire arredi, letti, armadiature, tavoli, sedie, poltrone, accessori e materiali di consumo per i bagni, ecc.

Tutti i mobili e gli arredi dovranno essere in stile adeguato alle caratteristiche storiche dell'immobile della Casa Gialla con specifico riferimento all'antico Borgo del Maglio, privilegiando arredi in materiale naturale (es. legno, alluminio, stoffa, ecc.).

Mobili e arredi, anche per gli spazi esterni, dovranno sempre essere preventivamente approvati dall'Area tecnica del comune di Ome prima del loro posizionamento. L'Area tecnica potrà essere coadiuvata dalla Commissione per la tutela del paesaggio del comune.

Per acquisire gli arredi e le attrezzature, è consentito fare ricorso a tutte le tipologie contrattuali consentite dal mercato (acquisto, noleggio, leasing, ecc.).

2. Il concessionario dovrà effettuare, ogni anno, **almeno 10 (dieci) sfalci** dell'erba dell'area antistante la Casa Gialla (circa 3.250 mq), dei parcheggi adiacenti e dell'area sgambamento cani (circa 5.000 mq). Le suddette aree sono individuate nella **mappa allegata**.
3. Il concessionario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria degli alberi dell'area antistante la Casa Gialla, presso i parcheggi e l'area sgambamento cani, potando i rami più bassi (almeno due volte all'anno). Le suddette aree sono individuate nella **mappa allegata**.
4. Ogni anno, al termine della stagione estiva, il concessionario dovrà ripristinare il tappeto erboso ammalorato nell'area subito adiacente alla Casa Gialla e presso l'area giochi, procedendo a preparazione del terreno, nuova semina, concimazione, irrigazione periodica.

Inoltre, il concessionario sarà tenuto a:

5. assicurare l'apertura della struttura per sei giorni alla settimana dal mese di marzo ad ottobre

- compresi e, comunque, dovrà garantire l'apertura il sabato e la domenica, fissando il turno di riposo in giorno feriale. Nei mesi da novembre a febbraio compresi, il turno di riposo potrà essere di cinque giorni alla settimana, assicurando l'apertura il sabato e la domenica;
6. concordare con il Comune il calendario per l'uso dell'area antistante la Casa Gialla per eventi o manifestazioni culturali, ricreative o sportive organizzate o patrocinate dallo stesso Comune, ovvero dalle associazioni del territorio;
 7. accordarsi con i promotori degli eventi nell'area al di là della roggia Molinara per la gestione degli spazi e la pulizia delle aree;
 8. assicurare la pulizia dei servizi igienici pubblici posti in prossimità della roggia Molinara, almeno una volta al giorno, garantendone l'accesso al pubblico indistinto senza limitazioni;
 9. gestire, curare e mantenere pulita l'area di pertinenza della Casa Gialla, compresa l'area giochi (rispettando il piano di manutenzione fornito dalla ditta fornitrice), assicurando la rimozione dei rifiuti, anche nelle aree adiacenti eventualmente utilizzate dagli avventori, e lo svuotamento dei cestini, garantendo una corretta raccolta differenziata;
 10. garantire al Comune l'alloggio completamente gratuito, presso la locanda, di una persona per almeno sei notti (o misura equivalente, ad esempio, due persone per tre notti, tre persone per due notti, ecc.), con la formula pernottamento e prima colazione, all'anno;
 11. gestire l'info point turistico comunale, distribuendo agli interessati il materiale pubblicitario e illustrativo (fornito dal comune);
 12. concedere l'utilizzo della sala, sita al secondo piano della Casa Gialla, anche alla Fondazione Malossi e all'associazione Slow Ride Italy - Via delle Sorelle, per attività educative o culturali, concordando il calendario;
 13. proporre in vendita, presso la Casa Gialla, almeno due prodotti enogastronomici del territorio franciacortino, con preferenza per le aziende di Ome.

L'assegnatario avrà la facoltà di utilizzare l'area bar e lo spazio esterno di pertinenza per organizzare, in via occasionale, servizi speciali di buffet rivolti a gruppi di persone per feste ed eventi privati di limitate dimensioni non connessi alla programmazione ordinaria o straordinaria del Borgo del Maglio (ad esempio feste di laurea, compleanni, o simili).

Feste ed eventi di dimensioni rilevanti, per i quali sia prevista l'adesione di oltre 50 persone, dovranno essere preventivamente autorizzati dal Comune nel rispetto della normativa vigente e senza che tali feste ed eventi interferiscano con le manifestazioni di cui al precedente **punto 6**.

In caso di inadempimento, totale o parziale, degli obblighi assunti dal concessionario, il Comune comminerà allo stesso penali di natura economica e, nei casi più gravi, revocherà la concessione amministrativa risolvendo il relativo contratto. Le penali e le ipotesi di risoluzione del rapporto saranno normate nel contratto di servizio correlato alla concessione amministrativa.

Il Concessionario dovrà stipulare una polizza assicurativa che copra i danni che potrebbero verificarsi nella gestione dell'immobile, per danneggiamento o distruzione totale o parziale di impianti ed opere. La polizza dovrà essere rinnovata sino alla scadenza e per tutta la durata della concessione in caso di rinnovo o proroga.

Canone di concessione

Visti gli investimenti iniziali richiesti al concessionario e, soprattutto, le attività manutentive delle aree circostanti la Casa Gialla da svolgere con continuità per tutta la durata della concessione, il canone di concessione, a base d'asta, è fissato in **euro 200,00 (duecento) mensili per complessivi 2.400 euro annui (IVA esclusa)**.

Gli interessati, pena l'esclusione, devono produrre un'offerta a rialzo.

Al concessionario sarà richiesta una cauzione, da depositare presso il Tesoriere comunale, **di euro 2.000 (duemila)** a garanzia dell'esatto adempimento dei termini della concessione e del mantenimento in buono stato dell'immobile e delle aree circostanti.

Durata

La durata della concessione dell'uso della Casa Gialla è fissata **in anni 6 (sei), con opzione di rinnovo per ulteriori 6 (sei)**. Decorre dalla data di rilascio del provvedimento di concessione.

Piano di gestione e di sviluppo

Per poter partecipare alla procedura di gara, oltre alla documentazione elencata nel successivo Paragrafo "Presentazione delle domande", il concorrente deve produrre il **Piano di gestione e di sviluppo** della struttura.

Il Piano deve evidenziare, in modo particolareggiato, i seguenti oggetti: **investimenti, rapporti con i fornitori, proposte di sviluppo**.

1-Investimenti

Il Piano descrive gli investimenti che l'operatore intende effettuare in arredi e attrezzature secondo le prescrizioni del Punto 1 del precedente Paragrafo "Oggetto e prescrizioni";

il Piano deve indicare, in modo chiaro, l'ammontare degli investimenti ed il cronoprogramma degli stessi;

il Piano deve descrivere dettagliatamente arredi e attrezzature che, con tali investimenti, saranno acquisiti e utilizzati nella gestione ordinaria della Casa Gialla: macchinari, frigoriferi, piani cottura, forni, arredi, tavoli, sedie, supplettili vari, letti, armadiature, poltrone, ecc.

Per acquisire gli arredi e le attrezzature, è consentito fare ricorso a tutte le tipologie contrattuali consentite dal mercato (acquisto, noleggio, leasing, ecc.).

2-Rapporti con i fornitori

Il Piano descrive come il concorrente intende gestire i rapporti con i fornitori di beni di consumo, alimenti, bevande, materie prime, ecc. necessari per la gestione della struttura. In particolare, il Piano descrive come il concorrente intenderà dare attuazione al Punto 13 del Paragrafo "Oggetto e prescrizioni" (*proporre in vendita, presso la Casa Gialla, almeno due prodotti enogastronomici del territorio franciacortino, con preferenza per le aziende di Ome*).

3-Proposte di sviluppo

Il Piano descrive le strategie e le politiche promozionali che il concorrente intende sviluppare per migliorare l'attrattività della Casa Gialla contribuendo a potenziare l'offerta turistica locale.

Criteri di aggiudicazione

Il criterio di aggiudicazione è l'Offerta Economicamente più Vantaggiosa: **l'offerta del concorrente verrà valutata sia in base al rialzo sul canone di concessione, sia applicando i criteri**

seguenti:

A- il concorrente si impegna ad effettuare, ogni anno, più di 10 (dieci) sfalci dell'erba di tutta l'area antistante la Casa Gialla (circa 3.250 mq), dei parcheggi adiacenti e dell'area sgambamento cani (circa 5.000 mq): 10 sfalci, come dovuto = 0 punti; 12 sfalci = 5 punti; 14 sfalci = 10 punti; più di 14 sfalci = 15 punti.

B- Il concorrente si impegna a **fornire notti aggiuntive annue**, in formula *pernottamento e prima colazione*, su richiesta del Comune per eventuali ospiti istituzionali: 6 notti/uomo, come dovuto = 0 punti; 8 notti/uomo = 3 punti; 10 notti/uomo = 5 punti;

C- Il concorrente si impegna ad installare, entro 12 mesi dall'assegnazione, stalli per la ricarica di "e-bike": 1 punto di ricarica e-bike = 1 punto; 2 punti di ricarica = 5 punti; 3 punti di ricarica = 10 punti;

D- Il concorrente si impegna a proporre in vendita, sin dall'avvio della gestione, prodotti enogastronomici delle aziende del territorio locale (Franciacorta, Sebino, Valle Trompia): 2 prodotti, come dovuto = 0 punti; 4 prodotti del territorio locale = 5 punti; 8 prodotti, dei quali almeno 3 di aziende di Ome = 15 punti;

E- Il concorrente dispone di adeguata esperienza maturata nella gestione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande: 2 anni di esperienza = 0 punti; 3 anni di esperienza = 5 punti; 5 anni di esperienza = 10 punti; superiore a 5 anni di esperienza = 15 punti;

F- Valutazione del Piano di gestione di sviluppo sulla base dei sub-criteri seguenti (punti 20):

a. chiarezza e completezza del Piano (1 punto) da sviluppare secondo i Paragrafi: 1- investimenti, 2-rapporti con i fornitori, 3- proposte di sviluppo;

b. investimenti (12 punti):

è preferibile un Piano che indichi in modo chiaro e dettagliato l'ammontare degli investimenti da effettuare, anno per anno, in arredi e attrezzature, che dia conto di macchinari, frigoriferi, piani cottura, forni, arredi, tavoli, sedie, suppellettili vari, letti, armadiature, poltrone, ecc. da acquistare per rendere operativa la struttura (secondo le prescrizioni del Punto 1 del precedente Paragrafo "Oggetto e prescrizioni");

è preferibile un Piano che quantifichi, in modo adeguato, le somme da investire e che rechi un preciso cronoprogramma degli acquisti;

c. rapporti con i fornitori (5 punti):

è preferibile il Piano che descriva in modo dettagliato e convincente come il concorrente intende gestire i rapporti con i fornitori e come intenderà dare attuazione al Punto 13 del Paragrafo "Oggetto e prescrizioni" (*proporre in vendita, presso la Casa Gialla, almeno due prodotti enogastronomici del territorio franciacortino, con preferenza per le aziende di Ome*).

d. Proposte di sviluppo (2 punti):

è preferibile il Piano che descriva in modo puntuale adeguate, concrete e realizzabili strategie e politiche promozionali per migliorare l'attrattività della Casa Gialla contribuendo a potenziare l'offerta turistica locale.

G- Offerta economica: l'offerta del concorrente deve necessariamente essere superiore alla base d'asta, pena l'esclusione.

Il peso attribuito all'offerta al rialzo sul canone di concessione è di 20 punti. L'offerta migliore (canone più alto) ottiene tutti i 20 punti. Gli altri concorrenti ottengono punti secondo proporzione lineare = (canone offerto) : (canone offerto più alto) x 20.

Presentazione delle domande

Gli interessati presentano, **all'interno di una busta medio/grande**:

1. **la domanda** di partecipazione alla procedura, preferibilmente facendo uso dell'allegato **MODELLO A**, e contestualmente dichiarano il possesso dei requisiti richiesti e l'assenza di cause di esclusione;
2. **l'offerta tecnica migliorativa**, preferibilmente facendo uso dell'allegato **MODELLO A**, con la quale espongono (flaggando le diverse opzioni) le eventuali proposte migliorative;
3. **il Piano di gestione e di sviluppo** sviluppato secondo le indicazioni contenute nel precedente Paragrafo "Piano di gestione e di sviluppo";
4. **in busta piccola chiusa (inserita nella prima busta medio/grande), l'offerta economica**, preferibilmente facendo uso dell'allegato **MODELLO B**, con la quale espongono il canone annuo (IVA esclusa) che sono disposti a pagare per ottenere la concessione.

A pena di esclusione, la documentazione dovrà pervenire all'ufficio protocollo del comune entro mercoledì 15 novembre 2023 alle 12.00.

La classifica

La classifica della selezione sarà formulata da una Commissione di gara che:

1. valuterà l'offerta tecnica ed il piano di gestione e di sviluppo di ciascun concorrente applicando i criteri sopra elencati;
2. formulerà una prima graduatoria provvisoria al termine della valutazione delle offerte tecniche e dei piani;
3. successivamente, esaminerà le offerte economiche attribuendo i relativi punteggi;
4. quindi, formulerà la proposta di graduatoria finale.

Il concorrente primo classificato si aggiudicherà la selezione. La proposta di graduatoria sarà resa definitiva con provvedimento del segretario comunale. L'ufficio segreteria accerterà la veridicità delle dichiarazioni rilasciate dal concorrente primo classificato ed il possesso dei requisiti richiesti.

Si rammenta che, **ferme le sanzioni anche penali per il rilascio di dichiarazioni false o mendaci, qualora emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il concorrente sarà estromesso dalla graduatoria e la concessione assegnatagli revocata** (artt. 75 e 76 del DPR 445/2000 e smi).

Trattamento dei dati personali

A norma del d.lgs. 196/2003 e smi e del Regolamento UE 2016/679 i dati personali dei richiedenti saranno acquisiti e trattati esclusivamente per le finalità connesse alla procedura, nonché per gli obblighi informativi e di trasparenza imposti dall'ordinamento.

Municipio di Ome, 13/10/2023

Il segretario comunale
(con firma digitale)
Dottor Omar Gozzoli