



## COMUNE DI CARZANO

Piazza Municipio, 1 - 38050 Carzano (TN)  
Tel. 0461/766021, Fax 0461/777208  
Indirizzo e-mail: [comune@comune.carzano.tn.it](mailto:comune@comune.carzano.tn.it)  
PEC: [comune@pec.comune.carzano.tn.it](mailto:comune@pec.comune.carzano.tn.it)  
Codice Fiscale e P.IVA. 00291040228



Numero di protocollo associato al documento come metadato (DPCM 3.12.2013, art. 20). Verificare l'oggetto della PEC o i files allegati alla medesima. Data di registrazione inclusa nella segnatura di protocollo.

Carzano 28.10.2026

**Oggetto: BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO, MEDIANTE CONTRATTO D’ AFFITTO DI AZIENDA, DELLA GESTIONE DELLA STRUTTURA ALBERGHIERA DENOMINATA “LOCANDA ALPINA VALTRIGHETTA” P.ED 1027 C.C. TELVE DI SOTTO.**

### IL SEGRETARIO COMUNALE

In esecuzione della deliberazione di Giunta comunale n. 91 d.d. 28.10.2026, dichiarata immediatamente esecutiva;  
Visti la L.P. 19.07.1990 nr. 23 e relativo regolamento di attuazione, il D.lgs. 31.03.2023 nr. 36 per quanto compatibile ed applicabile;  
Viste la L.P. 14 luglio 2000, n. 9 e la L.P. 15.05.2002, n. 7;

### RENDE NOTO

che è indetta una procedura di gara per l'affidamento in gestione, mediante contratto d'affitto di azienda, della struttura alberghiera (classificata due stelle) denominata "**LOCANDA ALPINA VALTRIGHETTA**" p.ed. 1027 C.C. Telve di Sotto di proprietà del Comune di Carzano ai sensi degli artt. 17 e 19 della L.P. 19.07.1990, n. 23 ss.mm.ii., del relativo Regolamento di attuazione e del D.lgs 36/2023 per quanto compatibile ed applicabile, da aggiudicarsi sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. La struttura è destinata ad esercizio di attività alberghiera con annessa attività di somministrazione di alimenti e bevande aperta al pubblico, di tipologia “A” con sottotipologia 1 somministrazione di pasti tradizionali (compresi pasti veloci) e tipologia “B” con sottotipologia 1 somministrazione di bevande: bevande alcoliche ed analcoliche, latte, dolciumi, pasticceria, gelateria, prodotti gastronomia (sandwiches, pizzette, tramezzini, panini, salatini, e similari).

## **ART. 1 AMMINISTRAZIONE PROCEDENTE E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

L'Amministrazione procedente è il Comune di Carzano , Piazza Municipio n. 1 , 38050 CARZANO (TN) (P.E.C. comune@pec.comune.carzano.tn.it).

Il Responsabile del procedimento è il Segretario comunale Iuni dott.ssa Silvana (segretario@comune.carzano.tn.it).

## **ART. 2 OGGETTO DI AFFIDO**

L'oggetto del contratto è rappresentato dall'affidamento, mediante contratto d'affitto di azienda, della gestione del complesso dei beni che costituiscono la struttura ricettiva denominata **“LOCANDA ALPINA VALTRIGHETTA”**, destinata ad attività alberghiera con annesso bar e ristorante di proprietà del Comune di Carzano sito in località Valtrighetta n.2 , contraddistinto dai seguenti immobili:

### **in C.C. TELVE DI SOTTO**

➤ **p.ed. 1027, su cui insiste l'immobile adibito ad esercizio di attività alberghiera e di somministrazione alimenti e bevande, come di seguito caratterizzato:**

**- sub 3:**

- piano terra: hall reception, scala di accesso al piano primo, anti WC con due servizi igienici (di cui uno accessibile ai disabili), locale bar attrezzato (mq 57,45), Sala Ristorante (mq 53,00), Sala Ristorante (mq 21,30), locale cucina attrezzata (mq 28,15), sala lavaggio (mq 11,12), deposito alimenti attrezzato (mq 5,59), spogliatoio per il personale, servizio igienico per il personale e centrale termica alimentata a GPL (serbatoio GPL localizzato nel cortile esterno);
- piano primo: n. 8 (otto) stanze da letto ciascuna con proprio bagno, per un totale di n. 15 (quindici) posti letto (7 stanze a 2 posti letto ed 1 stanza a 1 posto letto) e locale ripostiglio/lavanderia.

➤ **area di pertinenza esterna:**

- parte a verde;
- nell'area antistante l'accesso ed il locale bar, area con pavimentazione in ghiaia/stabilizzato dove a cura del gestore potranno essere collocate panche e tavoli;
- area parcheggio verso la strada di accesso;
- nel retro della struttura presenza di una colonnina di ricarica e-bike;

come risultanti dalle planimetrie allegate al presente bando con la lett. “A”, inclusi arredi e attrezzature, nonché ogni altro bene in dotazione, secondo quanto elencato all'inventario di cui alla lett. “B” degli allegati al presente.

Il complesso alberghiero viene consegnato completo degli arredi ed attrezzature elencate nell'allegato B) del presente bando. Si evidenzia che sarà necessario procedere all'acquisto o al noleggio delle attrezzature ed arredi elencati nell'allegato C) del presente bando da parte del gestore a propria cura e spese, onere di cui dovrà tenere debito conto nella formulazione della propria offerta economica. Al termine del contratto, tali beni rimarranno di sua esclusiva proprietà.

L'affidamento viene effettuato nelle condizioni in cui la struttura si trova e con esplicita rinuncia da parte del gestore ad ogni eventuale futura pretesa in ordine ad eventuali carenze riscontrate o a rimborsi per le spese sostenute per le dotazioni di cui all'allegato C).

### **ART. 3 DESTINAZIONE**

La destinazione del compendio è quella di attività alberghiera ( classificata 2 stelle) con annessa attività di somministrazione di alimenti e bevande aperta al pubblico, di tipologia “A” con sottotipologia 1 somministrazione di pasti tradizionali (compresi pasti veloci) e tipologia “B” con sottotipologia 1 somministrazione di bevande: bevande alcoliche ed analcoliche, latte, dolciumi, pasticceria, gelateria, prodotti di gastronomia (sandwiches, pizzette, tramezzini, panini, salatini, e similari).

La gestione della “ Locanda Alpina Valtrighetta” dovrà essere effettuata nel rispetto delle condizioni e prescrizioni contenute nello schema di contratto allegato al presente avviso sub lettera “D”, del quale forma parte integrante e sostanziale.

Per quanto non ivi espressamente previsto, la normativa di riferimento è costituita dalla legge provinciale 14 luglio 2000, n. 9 e dal relativo regolamento di esecuzione D.P.P. 14 giugno 2001 n. 21-72/Leg , dal codice civile, dalle leggi speciali, in subordine dagli usi e consuetudini locali.

Il Comune di Carzano ha presentato presso lo sportello attività produttive del comune competente apposita SCIA per nuova apertura esercizio alberghiero ai fini amministrativi prot. 694 dd. 17.03.2026. L'aggiudicatario dovrà provvedere a propria cura e spese a tutti gli adempimenti necessari ad acquisire tutte le autorizzazioni amministrative prescritte ai fini del corretto e regolare svolgimento dell'attività alberghiera.

Si precisa che nei locali oggetto di concessione saranno vietati l'installazione e l'uso di apparecchi automatici, semiautomatici ed elettronici per il gioco d'azzardo di cui ai commi 5 e 6 dell'art. 110 del TULPS Regio Decreto 18 giugno 1931 n. 773.

### **ART. 4 PERIODO DI APERTURA**

L'esercizio alberghiero è ad apertura annuale, **resta in capo al gestore l'obbligo di assicurare una apertura stagionale minima dal 1° maggio al 31 ottobre di ogni anno.**

È fatta salva la facoltà di chiusura dell'esercizio solo in presenza di condizioni meteorologiche particolarmente avverse o per comprovate necessità.

La gestione dovrà in ogni caso rispettare la disciplina di legge applicabile alla tipologia di attività e in particolare quanto previsto dalla legge provinciale 15 maggio 2002, n. 7 e dal D.P.P. 25 settembre 2003, n. 28 – 149/Leg.

Si precisa che l'immobile è collegato alla strada provinciale n. 31 al Km 16,960 mediante una strada comunale asfaltata di circa ml 230. La S.P. 31 parte dal fondo valle ( Valsugana) sale in direzione Val Calamento -Passo Manghen e collega l'area con la Val di Fiemme . La Strada Provinciale n. 31 del Manghen, gestita dal Servizio Gestione

Strade della PAT è chiusa al transito veicolare nel periodo invernale, dalla Loc. Malga Valtrighetta – Km 16,960 (dopo bivio di accesso all'Albergo Valtrighetta) verso il Passo Manghen – Loc. Ponte Stue, dal 1 novembre al 30 aprile. A seguito dell'avvio dell'attività ricettiva presso l'Albergo Valtrighetta, sarà garantito, dal Servizio Gestione Strade della PAT, fatti salvi eventuali condizioni meteo eccezionali o valanghe, l'accesso veicolare per tutto l'anno fino all'Albergo Valtrighetta.

## **ART. 5 DURATA DEL CONTRATTO**

La struttura viene affidata in gestione per la durata di anni 7 (sette) con decorrenza dalla sottoscrizione del relativo contratto. La stipula del contratto avverrà entro il termine di 30 (trenta) giorni dalla formale richiesta da parte dell'Amministrazione.

E' riservata all'amministrazione comunale la facoltà di rinnovare con proprio formale provvedimento e stipula di apposito atto aggiuntivo, per un periodo di sette anni, rispetto alla suddetta scadenza.

Trascorso il periodo di durata sopra indicato il contratto si intende risolto di diritto senza necessità di disdetta alcuna.

L'affittuario avrà facoltà di recedere anticipatamente dal presente contratto dandone comunicazione, inoltrata con nota raccomandata A.R. o PEC, con preavviso minimo di 6 (sei) mesi, tuttavia non prima che sia trascorso un anno dalla data di avvio del contratto.

**Alla scadenza del contratto, non potrà essere preteso alcun indennizzo per migliorie o per l'avviamento da parte dell'affittuario.**

## **ART. 6 CANONE**

Il canone annuo è determinato da un canone misto composto come segue:

- **Quota fissa:** pari a Euro 13.000,00 (tredicimila/00) oltre I.V.A. nella misura di legge. La quota fissa dovrà essere corrisposta in un'unica rata da versarsi entro il 30 ottobre di ogni anno di gestione;
- **Quota variabile:** pari alla percentuale totale risultante dall'offerta economica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara (calcolata sommando il 2,7% posto a base d'asta all'aumento percentuale offerto). Tale quota variabile, a cui andrà aggiunta l'I.V.A. nella misura di legge, sarà calcolata sui ricavi lordi relativi all'attività alberghiera, di ristorazione e di gestione del bar provenienti dalla struttura in affitto. La quota variabile dovrà essere corrisposta entro il 30 aprile dell'anno successivo a quello di competenza, a seguito del consolidamento dei ricavi.

In merito alla quota variabile di cui al punto precedente, che per "ricavi lordi" si intendono i ricavi relativi all'attività alberghiera, di ristorazione e di gestione del bar, risultanti dalle scritture contabili del gestore e riferiti all'esercizio annuale, provenienti dalla struttura in affitto, iscrivibili in bilancio nella voce A1 del Conto economico.

La quota fissa del canone sarà aggiornata annualmente, con decorrenza 1° gennaio, in misura pari al 100% della variazione dell'indice ISTAT, espressivo dell'andamento dei prezzi al consumo per le famiglie di impiegati e operai (FOI), accertato con riferimento al mese di dicembre dell'anno precedente, con arrotondamento all'Euro superiore.

In caso di rinnovo per un ulteriore periodo di n. 7 (sette) anni, il canone manterrà la medesima struttura mista. Pertanto, assumerà come base l'importo della quota fissa di Euro 13.000,00 comprensivo degli aggiornamenti ISTAT annuali via via maturati (oltre I.V.A.), a cui andrà sommata la quota variabile applicando la medesima percentuale totale definita in sede di aggiudicazione della gara.

## **7. SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO PREVENTIVO**

E' previsto il sopralluogo preventivo obbligatorio alla struttura con presa visione dello stato dei luoghi e degli arredi dei locali. La visita potrà essere effettuata da un legale rappresentante dell'impresa partecipante alla gara e/o da un delegato munito di apposita delega scritta, previo appuntamento telefonico al n. 0461/766021, da eseguirsi entro il 30 novembre 2026. Gli estremi della ricevuta del sopralluogo devono essere indicati nella dichiarazione E) da inserire nella busta A). Non saranno presi in considerazione sopralluoghi effettuati precedentemente alla pubblicazione del presente bando.

## **ART. 8 OBBLIGHI A CARICO DEL CONDUTTORE**

La struttura è classificata due stelle, gli arredi esistenti nei locali oggetto del presente bando sono quelli previsti nell'allegato B del presente bando. Si evidenzia che sarà necessario procedere all'acquisto o al noleggio delle attrezzature ed arredi elencati nell'allegato C) del presente bando da parte del gestore a propria cura e spese, onere di cui dovrà tenere debito conto nella formulazione della propria offerta economica. Al termine del contratto, tali beni rimarranno di sua esclusiva proprietà. Ai fini del mantenimento della classifica due stelle della struttura alberghiera restano a carico del gestore gli obblighi previsti nell'allegato C del presente bando di cui ne forma parte integrante e sostanziale.

Gli ulteriori obblighi sono declinati nel presente bando e nello schema di contratto, facente parte integrante del presente bando, (lett. D) che il gestore sarà chiamato a sottoscrivere.

## **ART. 9. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione sarà effettuata mediante asta pubblica ai sensi degli artt. 17 e 19 della L.P. 19 luglio 1990, n. 23 e ss.mm., del relativo regolamento di attuazione e del D.lgs.

n. 36/2023 per quanto compatibile ed applicabile applicando il criterio della offerta economicamente più vantaggiosa , e sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

- a) **tecnica:** i criteri qualitativi parametrizzati con suddivisione del punteggio sono riportati al capitolo 9.C.1 “Criteri di valutazione dell'offerta” (massimo punti 70/100);
- b) **economica: aumento percentuale offerto, da applicarsi esclusivamente sulla quota variabile posta a base di gara (pari al 2,7% sui ricavi lordi).** L'offerta economica deve contestualmente prevedere l'accettazione incondizionata del versamento di una **quota fissa annua pari a Euro 13.000,00 (tredicimila/00) al netto dell' I.V.A.**, la quale è espressamente non soggetta a rialzo. Non sono ammesse offerte in diminuzione rispetto alla percentuale della quota variabile posta a base d'asta (massimo punti 30/100). I soggetti partecipanti alla procedura di gara devono predisporre:
  - un'**OFFERTA ECONOMICA**
  - un'**OFFERTA TECNICA**, elaborata nel rispetto delle prescrizioni del presente bando costituenti caratteristiche minime inderogabili del servizio offerto, e composta dagli elaborati descritti ai successivi punti.

La valutazione dell'offerta tecnica e di quella economica avviene ripartendo i punti a disposizione della commissione nel modo seguente:

|                                        |                       |
|----------------------------------------|-----------------------|
| <b>PUNTEGGIO TOTALE A DISPOSIZIONE</b> | <b>100/100 di cui</b> |
| OFFERTA ECONOMICA                      | punti da 0 a 30       |
| OFFERTA TECNICA                        | punti da 0 a 70       |

## **ART. 10 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

Sono ammessi alla gara i soggetti elencati all'art. 65, comma 1 e comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023, in quanto compatibile applicabile, nonché le imprese singole, consorzi di imprese di cui agli articoli 2602 e seguenti del Codice Civile e raggruppamenti temporanei d'imprese, anche se non ancora costituiti in conformità a quanto disposto dall'art. 68, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023.

Ai sensi dell'art. 68 del D.Lgs. n. 36/2023, è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio, oppure sia in qualità di impresa singola che associata o consorziata; è altresì vietata la partecipazione di imprese diverse con medesimo legale rappresentante o in situazioni di controllo ex art. 2359 del codice civile. L'inosservanza di tale divieto determina l'**ESCLUSIONE** dalla gara di tutti i soggetti sopra menzionati (impresa singola, associazione e consorzio).

## **ART. 11 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

In considerazione della destinazione d'uso della struttura (Albergo) del presente bando e della specifica attività imprenditoriale al cui esercizio esso è destinato, possono presentare offerta, a pena di **ESCLUSIONE**, i soggetti dotati dei seguenti requisiti, alla data di scadenza del bando:

1. **imprese, a carattere individuale ovvero in forma societaria, regolarmente iscritte alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura alla data di scadenza del presente bando;**
2. **i soggetti NON ancora iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura quali esercenti attività di impresa (tanto individuale quanto societaria). In tal caso gli interessati dovranno sottoscrivere preciso impegno a costituirsi in forma di impresa entro la data di sottoscrizione del futuro contratto pena l'esclusione in favore del concorrente successivamente collocato in graduatoria.**

**In entrambi i casi di cui ai precedenti punti 1 e 2, in considerazione della destinazione d'uso dell'immobile, indicata all'art. 3 del presente bando, e della specifica attività imprenditoriale al cui esercizio esso è destinato, possono presentare offerta, a pena di ESCLUSIONE, i soggetti dotati dei seguenti requisiti, alla data di scadenza del bando:**

- A) ASSENZA DEI MOTIVI DI ESCLUSIONE: essere in possesso dei requisiti in ordine generale previsti dall'art. 94 (cause di esclusione automatica) e dall'art. 95 (cause di esclusione non automatica) del D.lgs. 31.03.2023, n. 36;
- B) REQUISITI MORALI: previsti dall'art. 71 comma 1, 2, 3, 4 e 5 del D. Lgs. 59/2010 e dagli artt. 11 e 92 del R.D. 18 giugno 1931, numero 773 (T.U.L.P.S);
- C) REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE: essere in possesso di ALMENO UNO dei requisiti sotto elencati per la conduzione di un pubblico esercizio di cui al combinato disposto dell'art. 5 della L.P. 14 luglio 2000, n. 9 come modificata da ultimo dalla L.P. 27 di data 27.12.2010 e dalla L.P. n. 18 di data 27.12.2011 e dell'art. 71 del D.Lgs 26.03.2010 n. 59, e precisamente:
- aver 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 Bolzano;
  - avere per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività di impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera presso tali imprese in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;
  - essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti. Sono validi i titoli di studio espressamente riconosciuti dal Ministero dello sviluppo economico;
  - essere stato iscritto nel registro degli esercenti il commercio di cui all'articolo 1 della legge 11 giugno 1971, n. 426, per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti o bevande o per il commercio-settore alimentare;
  - aver superato con esito positivo l'apposito esame del corso professionale per il commercio settore alimentare, la preparazione o la somministrazione degli alimenti che abilitava all'iscrizione al registro degli esercenti il commercio.

**Nel caso di operatore economico individuale (senza presenza di un preposto)** tutti i requisiti di cui alle precedenti lettere A), B) e C) devono essere posseduti dal titolare della ditta.

**Nel caso di soggetti partecipanti che si avvalgono di un soggetto preposto,** i requisiti sopraindicati devono essere posseduti secondo le seguenti prescrizioni:

- ✓ i requisiti di cui alla lett. A) devono essere posseduti dall'operatore economico, dal legale rappresentate dell'impresa, da tutti gli eventuali soci e dalla persona preposta all'attività commerciale;
- ✓ i requisiti di cui alla lettera B) devono essere posseduti, dall'operatore economico, dal legale rappresentate dell'impresa, dalla persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'art. 2, comma 3, del D.P.R. 252/1998;
- ✓ il requisito di cui alla lett. C) deve essere posseduto dalla persona preposta all'attività commerciale.

**In caso di raggruppamenti temporanei di imprese, di consorzio ex art. 2602 cc e di GEIE** l'assenza dei motivi di esclusione di cui alle lettere A) e B) dovrà essere posseduta da ciascuna impresa raggruppata, consorziata o facente parte del GEIE a PENA DI ESCLUSIONE.

**Nel caso di soggetti partecipanti in raggruppamento temporaneo** i requisiti sopraindicati devono essere posseduti secondo le seguenti prescrizioni:

- ✓ i requisiti di cui alle lettere A) e B) devono essere posseduti da ciascuno dei soggetti raggruppati a PENA DI ESCLUSIONE;
- ✓ il requisito di cui alla lettera C) deve essere posseduto dal raggruppamento o nel suo insieme a PENA DI ESCLUSIONE.

**NON possono partecipare alla procedura:**

- operatori economici che hanno sottoscritto accordi con altri operatori intesi a falsare la concorrenza;
- i soggetti privati che nell'ultimo triennio abbiano concluso contratti o conferito incarichi ad ex dipendenti dell'amministrazione aggiudicatrice che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali nei loro confronti per conto della stessa ovvero che sono cessati dal rapporto di pubblico impiego da meno di tre anni (art. 53 comma 16 ter del D.Lgs. n. 165/2001 e s.m.).

Qualora l'operatore economico e/o un'impresa al medesimo collegata, abbia partecipato, a qualsiasi titolo, alla preparazione della procedura, compresa la relativa attività di progettazione e supporto, e risulti aggiudicatario, dovrà dimostrare in sede di verifica dei requisiti che le suddette attività non costituiscono elemento in grado di aver falsato la concorrenza.

L'Amministrazione si riserva altresì di valutare l'ammissione nel caso di sussistenza delle circostanze di cui all'art. 98 del D. Lgs. 36/2023.

## **ART. 12 DISCIPLINA DI GARA**

### **12.1 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Per essere ammessi alla gara gli interessati dovranno far pervenire, secondo le modalità illustrate nel prosieguo e indirizzando specificatamente a:

**a pena di ESCLUSIONE per inosservanza del termine, un plico, chiuso e sigillato sui lembi di chiusura, contenente l'offerta redatta secondo le indicazioni del presente bando.**

|                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p style="text-align: center;"><b>COMUNE DI CARZANO</b><br/><b>PIAZZA MUNICIPIO N. 1- 38050 CARZANO</b><br/><b>ENTRO LE ORE 12.00 DEL GIORNO 3 DICEMBRE 2026</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Non saranno prese in considerazione le offerte, anche se sostitutive o aggiuntive di quelle precedentemente inviate, che pervengano dopo la scadenza del termine sopra indicato.

Il plico potrà essere consegnato esclusivamente, pena la non ammissione dell'offerta, nei seguenti modi all'indirizzo sopra riportato:

1. a mano presso l'Ufficio Protocollo del Comune di Carzano negli orari di apertura al pubblico;
2. a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno;
3. a mezzo corriere espresso;

In caso di recapito del plico a mezzo raccomandata o a mezzo di corriere espresso lo stesso dovrà arrivare, a pena di esclusione, al Comune entro la data e ora sopra indicata e non farà fede la data di spedizione (timbro postale). Il recapito del plico è ad esclusivo rischio del mittente: non saranno ammesse offerte i cui plichi perverranno al Comune dopo la scadenza del termine fissato per la ricezione degli stessi, anche qualora il loro mancato o tardivo inoltro sia dovuto a causa di forza maggiore, caso fortuito o fatto imputabile a terzi.

Sull'esterno del plico deve essere riportata, **a pena di ESCLUSIONE** la seguente dicitura:

**OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO, MEDIANTE CONTRATTO D' AFFITTO  
DI AZIENDA,- DELLA GESTIONE DELLA STRUTTURA ALBERGHIERA  
DENOMINATA "LOCANDA ALPINA VALTRIGHETTA "**

All'interno del plico, a pena di ESCLUSIONE, dovranno essere contenute:

1) una busta chiusa recante la denominazione/ragione sociale dell'offerente e la seguente dicitura BUSTA A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA, da redigersi come da facsimile allegato al presente bando ( modello fac simile E);

2) una busta sigillata con le medesime modalità sopra evidenziate con riferimento al plico esterno, recante la denominazione/ragione sociale dell'offerente e la dicitura

**BUSTA B – OFFERTA TECNICA** e contenente a sua volta dell'offerta tecnica da redigersi secondo il facsimile allegato (modello fac simile F) ;

3) una busta sigillata con le medesime modalità sopra evidenziate con riferimento al plico esterno, **recante la denominazione/ragione sociale dell'offerente e la dicitura BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA** e contenente a sua volta il modulo dell'offerta economica da redigersi secondo il facsimile allegato (modello fac simile G);

Non saranno prese in considerazione le offerte, anche se sostitutive o aggiuntive di quelle precedentemente inviate, che pervengano dopo la scadenza del termine sopra indicato.

La documentazione dovrà essere redatta in lingua italiana o, se in lingua straniera, accompagnata da traduzione in italiano e da dichiarazione che ne attesti la conformità all'originale.

**Le richieste di INFORMAZIONI E CHIARIMENTI** in ordine alla presente gara devono pervenire per iscritto all'indirizzo sopra riportato per la presentazione dell'offerta o a mezzo e- mail indirizzata al responsabile del procedimento, Segretario comunale dott.ssa Silvana Iuni, **all'indirizzo [segretario@comune.carzano.tn.it](mailto:segretario@comune.carzano.tn.it) o [comune@pec.comune.carzano.tn.it](mailto:comune@pec.comune.carzano.tn.it) – telefono 0461/766021-** che fornirà, a coloro che faranno domanda le informazioni relative alla gara, consentendo la visione delle informazioni date a tutti gli altri concorrenti mediante la pubblicazione delle stesse sul sito internet del Comune. Le informazioni e le risposte alle richieste di chiarimenti pubblicate su internet (<https://www.comune.carzano.tn.it/Amministrazione-Trasparente/Bandi-di-gara-e-contratti>) si intendono note a tutti i concorrenti, e costituiranno integrazione della “lex specialis” di gara e, pertanto, saranno vincolanti per tutti i partecipanti e gli offerenti.

**Tali richieste devono pervenire non oltre il giorno 27 NOVEMBRE 2026.**  
L'Amministrazione non assume responsabilità di alcun genere per le richieste non formulate per iscritto.

## **12. B DOCUMENTAZIONE DI GARA**

La partecipazione alla procedura di per sé implica, ad ogni effetto di legge, l'accettazione di tutte le condizioni e clausole previste dal presente bando di gara e relativi allegati.

### **12.B.1 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA - Busta A**

Nella BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA dovrà essere inserita, a pena di esclusione, la sotto indicata documentazione, e sottoscritta da persona abilitata ad impegnare legalmente l'Impresa, in qualità di legale rappresentante o procuratore della medesima.

Il procuratore dovrà risultare dalla dichiarazione resa ai sensi del successivo punto a) ovvero risultare da apposito titolo di legittimazione (procura o altro) prodotto in originale o copia autenticata.

➤ DICHIARAZIONE DI POSSESSO DEI REQUISITI – “MODELLO E”

DICHIARAZIONE (in carta libera) successivamente verificabile, resa ai sensi e secondo le modalità di cui all'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000 e a norma dell'art. 38, comma 3, del medesimo decreto, del legale rappresentante dell'impresa o suo procuratore ed accompagnata da copia fotostatica di un documento di identità del soggetto sottoscrittore, attestante:

- a) di essere il legale rappresentante o suo procuratore:
  - 4. dell'impresa;
  - 5. dell'impresa capogruppo di raggruppamento temporaneo già costituito o del consorzio;
  - 6. di ciascuna impresa raggruppata in capo di raggruppamento non ancora costituito;
  - 7. di ciascuna impresa consorziata in caso di consorzio ordinario non ancora costituito;
- b) che l'Impresa è iscritta (o che si iscriverà) al Registro delle Imprese o equivalente registro professionale o commerciale del paese di stabilimento per il settore d'attività oggetto del contratto;
- c) di essere in possesso dei requisiti morali e professionali previsti dall'art. 5 della L.P. 14 luglio 2000, n. 9 (Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico e attività alberghiera, nonché modifica all'art. 74 della L.P. 29 aprile 1983, n. 12 in materia di personale), che rinvia all'art. 71 del D.lgs. 26 marzo 2010, n. 59 e di cui all'11 e 92 del Regio Decreto 18 giugno 1931, n. 773;
- d) l'inesistenza di sanzioni o misure cautelari di cui al D.Lgs. 231/2001, comminate nei confronti dell'impresa e tali da impedire di contrarre con le pubbliche amministrazioni e altresì di possedere la capacità a contrarre con la pubblica amministrazione, con particolare riferimento all'attività di gestione del servizio in parola;
- e) di non avere rapporti di controllo (come controllante o come controllata), con altri soggetti concorrenti alla gara di cui trattasi, ai sensi dell'art. 2359 del C.C.;
- f) di non avere commesso nell'esercizio della propria attività errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova dell'Amministrazione;
- g) di non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste ai fini della partecipazione a gare pubbliche;
- h) di aver preso visione degli atti di gara e di accettare, anche ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 del codice civile, tutte le clausole e le condizioni generali e speciali in esse contenute, compreso il divieto di installare macchine da gioco;
- i) di aver formulato l'offerta tenendo conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro

in vigore nel luogo dove deve prestarsi il servizio e delle norme previdenziali ed assistenziali;

- l) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo ottemperato alle disposizioni della L. 12.03.1999, n. 68, ovvero non essendo soggetto alla loro applicazione;
- m) di aver preso conoscenza dei locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla gestione dell'attività;
- n) di assumere a proprio carico tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto (imposta di registro, bolli, diritti di segreteria, ecc.) nessuna esclusa ed eccettuata, costituendo a tal fine specifico deposito spese contrattuali.
- o) l'inesistenza delle cause di esclusione (o la posizione relativa a ciascuna di tali cause di esclusione), di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023;

Art. 94 D. Lgs. 36/2023

1. È causa di esclusione di un operatore economico dalla partecipazione a una procedura d'appalto la condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per uno dei seguenti reati:

a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale oppure delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 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 testo unico delle leggi in materia di disciplina degli stupefacenti e sostanze psicotrope, prevenzione, cura e riabilitazione dei relativi stati di tossicodipendenza, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del testo unico delle disposizioni legislative in materia doganale, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 452-quaterdecies del codice penale, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio dell'Unione europea, del 24 ottobre 2008;

b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 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'articolo 2635 del codice civile;

c) false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile;

d) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee, del 26 luglio 1995;

e) 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;

f) 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;

g) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;

h) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

2. È altresì causa di esclusione la sussistenza, con riferimento ai soggetti indicati al comma 3, di ragioni di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo codice. Resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del codice di cui al decreto legislativo n. 159 del 2011, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia. La causa di esclusione di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo codice di cui al decreto legislativo n. 159 del 2011 non opera se, entro la data dell'aggiudicazione, l'impresa sia stata ammessa al controllo giudiziario ai sensi dell'articolo 34-bis del medesimo codice. In nessun caso l'aggiudicazione può subire dilazioni in ragione della pendenza del procedimento suindicato.

(Si segnala per completezza che l'art. 4, comma 4, lettera d), del decreto legge n. 193 del 2016, convertito dalla legge n. 225 del 2016 e l'art. 8, comma 10, del d.lgs. n. 90 del 2017, hanno ha soppresso la prescrizione dell'art. 37 del decreto-legge n. 78 del 2010, convertito dalla legge n. 122 del 2010, ai fini della partecipazione alle gare, della cosiddetta black list e della relativa autorizzazione rilasciata dal MEF)

3. L'esclusione di cui ai commi 1 e 2 è disposta se la sentenza o il decreto oppure la misura interdittiva ivi indicati sono stati emessi nei confronti:

- a) dell'operatore economico ai sensi e nei termini di cui al decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231;
- b) del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale;
- c) di un socio amministratore o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo;
- d) dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice;
- e) dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi gli institori e i procuratori generali;
- f) dei componenti degli organi con poteri di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo;
- g) del direttore tecnico o del socio unico;
- h) dell'amministratore di fatto nelle ipotesi di cui alle lettere precedenti.

4. Nel caso in cui il socio sia una persona giuridica l'esclusione va disposta se la sentenza o il decreto ovvero la misura interdittiva sono stati emessi nei confronti degli amministratori di quest'ultima.

5. Sono altresì esclusi:

a) l'operatore economico destinatario della sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231, o di altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;

b) l'operatore economico che non abbia presentato la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero non abbia presentato dichiarazione sostitutiva della sussistenza del medesimo requisito;

c) in relazione alle procedure afferenti agli investimenti pubblici finanziati, in tutto o in parte, con le risorse previste dal regolamento (UE) n. 240/2021 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 febbraio 2021 e dal regolamento (UE) n. 241/2021 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 febbraio 2021, gli operatori economici tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, che non abbiano prodotto, al momento della presentazione della domanda di partecipazione o dell'offerta, copia dell'ultimo rapporto redatto, con attestazione della sua conformità a quello trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità ai sensi del comma 2 del citato articolo 46, oppure, in caso di inosservanza dei termini previsti dal comma 1 del medesimo articolo 46, con attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità;

d) l'operatore economico che sia stato sottoposto a liquidazione giudiziale o si trovi in stato di liquidazione coatta o di concordato preventivo o nei cui confronti sia in corso un procedimento per l'accesso a una di tali procedure, fermo restando quanto previsto dall'articolo 95 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, di cui al decreto legislativo 12 gennaio 2019, n. 14, dall'articolo 186-bis, comma 5, del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267 e dall'articolo 124 del presente codice. L'esclusione non opera se, entro la data dell'aggiudicazione, sono stati adottati i provvedimenti di cui all'articolo 186-bis, comma 5, del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267 e all'articolo 95, commi 3 e 4, del codice di cui al decreto legislativo n. 14 del 2019, a meno che non intervengano ulteriori circostanze escludenti relative alle procedure concorsuali;

e) l'operatore economico iscritto nel casellario informatico tenuto dall'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti; la causa di esclusione perdura fino a quando opera l'iscrizione nel casellario informatico;

f) l'operatore economico iscritto nel casellario informatico tenuto dall'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione.

6. È inoltre escluso l'operatore economico che ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, degli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti. Costituiscono gravi violazioni definitivamente accertate quelle indicate nell'Allegato II.10. Il presente comma non si applica quando l'operatore economico ha ottemperato ai suoi obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o sanzioni, oppure quando il debito tributario o previdenziale sia comunque integralmente estinto, purché l'estinzione, il pagamento o l'impegno si siano perfezionati anteriormente alla scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

7. L'esclusione non è disposta e il divieto di aggiudicare non si applica quando il reato è stato depenalizzato oppure quando è intervenuta la riabilitazione oppure, nei casi di condanna ad una pena

accessoria perpetua, quando questa è stata dichiarata estinta ai sensi dell'articolo 179, settimo comma, del codice penale, oppure quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna oppure in caso di revoca della condanna medesima.

Art. 95 D. Lgs. 36/2023

1. La stazione appaltante esclude dalla partecipazione alla procedura un operatore economico qualora accerti:

a) sussistere gravi infrazioni, debitamente accertate con qualunque mezzo adeguato, alle norme in materia di salute e di sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014;

b) che la partecipazione dell'operatore economico determini una situazione di conflitto di interesse di cui all'articolo 16 non diversamente risolvibile;

c) sussistere una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto che non possa essere risolta con misure meno intrusive;

d) sussistere rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara;

e) che l'offerente abbia commesso un illecito professionale grave, tale da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità, dimostrato dalla stazione appaltante con mezzi adeguati. All'articolo 98 sono indicati, in modo tassativo, i gravi illeciti professionali, nonché i mezzi adeguati a dimostrare i medesimi.

2. La stazione appaltante esclude altresì un operatore economico qualora ritenga che lo stesso ha commesso gravi violazioni non definitivamente accertate agli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse o contributi previdenziali. Costituiscono gravi violazioni non definitivamente accertate in materia fiscale quelle indicate nell'allegato II.10. La gravità va in ogni caso valutata anche tenendo conto del valore dell'appalto. Il presente comma non si applica quando l'operatore economico ha ottemperato ai suoi obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o sanzioni, oppure quando il debito tributario o previdenziale sia comunque integralmente estinto, purché l'estinzione, il pagamento o l'impegno si siano perfezionati anteriormente alla scadenza del termine di presentazione dell'offerta, oppure nel caso in cui l'operatore economico abbia compensato il debito tributario con crediti certificati vantati nei confronti della pubblica amministrazione.

3. Con riferimento alle fattispecie di cui al comma 3, lettera h), dell'articolo 98, l'esclusione non è disposta e il divieto di aggiudicare non si applica quando:

a) il reato è stato depenalizzato;

b) è intervenuta la riabilitazione;

c) nei casi di condanna a una pena accessoria perpetua, questa è stata dichiarata estinta ai sensi dell'articolo 179, settimo comma, del codice penale;

d) il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna;

e) la condanna è stata revocata.

## 12.B.2 SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi dell'art. 101 del D. Lgs. 36/2023 nei casi di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale dell'istanza di partecipazione l'Autorità che presiede la gara provvederà a sospendere la seduta di gara e a disporre che sia richiesto a mezzo PEC all'operatore economico **nel termine perentorio non inferiore a cinque giorni e non superiore a dieci giorni dalla nota di richiesta, PENA L'ESCLUSIONE dalla gara**, la presentazione o la regolarizzazione delle dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Il ricorso al soccorso istruttorio non comporta alcuna sanzione.

Il soccorso istruttorio di cui sopra sarà disposto nei seguenti casi:

- ✓ mancata sottoscrizione dell'istanza di partecipazione di cui al presente paragrafo da parte dei soggetti tenuti a renderla;
- ✓ incompletezza o refusi materiali nella istanza di partecipazione tali da non consentire di accertare con esito positivo il possesso del requisito ovvero l'assolvimento di quanto richiesto dal bando tenuto conto dell'intera

- ✓ documentazione presentata dall'operatore economico;
- ✓ mancata allegazione del documento di identità del sottoscrittore di cui all'art. 38 comma 3 del D.P.R. 445/2000.

**Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.**

### **12.B.3 ULTERIORE DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARSI IN CASO DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE**

Oltre alla documentazione richiesta nei precedenti paragrafi del presente bando, le Imprese che intendono partecipare alla gara riunite in raggruppamento temporaneo già costituito, debbono produrre, all'interno della BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA:

a) MANDATO COLLETTIVO SPECIALE CON RAPPRESENTANZA conferito all'impresa capogruppo dalle Imprese mandanti, nella forma di scrittura privata autenticata dal cui testo risulti espressamente:

- che le imprese partecipanti alla gara si sono costituite in raggruppamento temporaneo tra loro;
- che detto raggruppamento temporaneo fra imprese persegue il fine di partecipare ad una o più gare determinate, con espressa indicazione della gara oggetto del presente bando;
- che l'offerta (se presentata da Imprese costituite in raggruppamento temporaneo) determina la responsabilità solidale nei confronti del Comune di tutte le imprese facenti parte del Raggruppamento stesso;
- che il mandato stesso è gratuito ed irrevocabile e che la sua revoca per giusta causa non ha effetti nei confronti del Comune;
- che all'impresa capogruppo spetta la rappresentanza esclusiva, anche processuale, delle Imprese mandanti nei confronti ed in relazione alla presente gara fino all'estinzione di ogni rapporto;
- la quota di partecipazione al raggruppamento di ciascuna impresa riunita, qualora non risulti da altra documentazione presentata;
- le clausole di rispetto degli obblighi previsti dalla normativa sulla tracciabilità dei pagamenti.

b) PROCURA relativa al suddetto mandato e con la medesima forma. È consentita la presentazione del mandato collettivo speciale con rappresentanza e della procura relativa al mandato stesso in un unico atto.

Qualora l'atto costitutivo del raggruppamento non contenga clausole richieste dal presente paragrafo o contenga indicazioni difformi, il raggruppamento medesimo può essere ammesso alla gara, previa regolarizzazione, entro il termine perentorio fissato dall'Amministrazione, a pena di esclusione dalla gara.

In alternativa, le Imprese che intendono partecipare alla gara riunite in raggruppamento temporaneo non già costituito, debbono produrre, all'interno del plico di cui al paragrafo 1, ma esternamente alla busta sigillata contenente l'offerta economica tramite l'impresa capogruppo:

c) DICHIARAZIONE relativa all'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, le imprese conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse qualificata come capogruppo, e contenente, altresì, l'indicazione delle parti di prestazioni svolte da ciascuna.

Si rammenta che ai sensi dell'art 68, comma 2, D.Lgs. 36/2023 in caso di raggruppamento temporaneo costituendo nell'istanza di partecipazione devono essere specificate le parti delle prestazioni che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

#### **12.B.4 DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE DA PARTE DELLE IMPRESE CHE HANNO IN CORSO UNA TRASFORMAZIONE**

L'Impresa partecipante che ha in corso trasformazioni societarie o operazioni di fusione, dovrà presentare, all'interno della BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA, dichiarazione sostitutiva di atto notorio, successivamente verificabile da parte del Comune di Carzano, resa dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, o suo procuratore, accompagnata da copia fotostatica semplice di un documento di riconoscimento dello stesso, attestante dettagliatamente le modificazioni soggettive ed oggettive intervenute.

PER QUANTO NON PREVISTO NEL PRESENTE BANDO SI APPLICA QUANTO DISCIPLINATO DALLA L.P. N. 2/2016 - L.P. N. 23/90 – D.Lgs. 36/2023.

#### **12.C DOCUMENTAZIONE VALUTAZIONE DELL'OFFERTA: BUSTA B E BUSTA C**

L'aggiudicazione sarà effettuata mediante procedura aperta ai sensi dell'articolo 19 comma 1 della L.P. 19 luglio 1990 n. 23 applicando il criterio della offerta economicamente più vantaggiosa.

La stessa sarà valutata in base ai seguenti elementi:

| <b>ELEMENTI</b>                            | <b>PUNTI</b> |
|--------------------------------------------|--------------|
| <b>OFFERTA TECNICA (POT)</b>               | <b>70</b>    |
| <b>OFFERTA ECONOMICA(POE)</b>              |              |
| Importo del canone annuo offerto           | <b>30</b>    |
| <b>PUNTEGGIO MASSIMO COMPLESSIVO (PCO)</b> | <b>100</b>   |

Il Punteggio Complessivo di Offerta (PCO) di ciascun Concorrente è ottenuto sommando il punteggio POT, attribuito all'Offerta Tecnica, al punteggio POE, attribuito all'Offerta Economica, secondo la formula di seguito riportata:

$$\text{PCO} = \text{POT} + \text{POE}$$

Sarà dichiarato Aggiudicatario il Concorrente che avrà conseguito il punteggio PCO più elevato.

Nei paragrafi 12.C.1 e 12.C.2 sono descritte le modalità e i criteri motivazionali di attribuzione dei punteggi.

Nella determinazione dei punteggi si prenderanno in considerazione le prime due cifre decimali, mediante troncamento delle eventuali cifre successive (arrotondamento per difetto).

### 12.C.1 OFFERTA TECNICA - BUSTA B

Nell'apposita busta denominata "BUSTA B - OFFERTA TECNICA" dovrà esser inserita l'offerta tecnica (modello fac simile F) a cui dovrà essere allegata il documento di identità valido del sottoscrittore.

Nel modello di presentazione dell'offerta tecnica sono riportati i comparti, con specifici indicatori ai quali è assegnato un punteggio.

L'offerta tecnica prodotta dal Concorrente aggiudicatario della gara sarà posta come allegato parte integrante il contratto d' affitto che sarà stipulato. La non ottemperanza a quanto proposto nell'offerta tecnica costituisce motivo di risoluzione anticipata del contratto e/o di applicazione di penali.

In sede di valutazione dell'offerta, ad ogni singolo indicatore sarà attribuito un punteggio secondo lo schema di seguito riportato:

**L'OFFERTA TECNICA (da 0 a 70 punti)** è strutturata come segue:

| <b>Elementi di Valutazione</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                  |                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------|
| <b>A - PIANO ORGANIZZATIVO E GESTIONE ATTIVITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Punti max</b> | <b>37</b>                                            |
| <b>Breve descrizione generale dell'attività che metta in evidenza la proposta di organizzazione e gestione dell'attività di ricezione alberghiera, di ristorazione e di bar/caffetteria (orari, personale impiegato, gestione dei posti a sedere interni / esterni, particolari offerte in linea con la gestione del territorio. Dovrà essere rispettato il numero massimo di righe inserite nel modello Offerta Tecnico-Economica.</b> |                  | <b>PREMESSA<br/>NON<br/>SOGGETTA A<br/>PUNTEGGIO</b> |
| <b>A1 - OFFERTA ENOGASTRONOMICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                                                      |

***La valutazione riguarda il menù tipo del ristorante in termini di qualità complessiva dell'offerta, valorizzazione delle materie prime e del territorio, coerenza con i moderni trend alimentari e utilizzo di prodotti a km zero, nonché la capacità di proporre un'offerta gourmet distintiva. Saranno inoltre considerate proposte di menù alternativi per intolleranze e allergie, iniziative enogastronomiche innovative e una presentazione completa dell'offerta gastronomica ed enologica (tenuto conto che ai fini del mantenimento di Albergo a 2 Stelle la lista bevande deve comprendere vini trentini e nazionali), con particolare attenzione alla qualità delle principali materie prime utilizzate. Dovrà essere garantito, durante tutto il periodo di apertura in giorni feriali, un menù a prezzo agevolato per il personale operaio dipendente del Comune.***

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                     |                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>1.1 - Menù tipo del ristorante: qualità delle materie prime utilizzate, con la valorizzazione dell'identità del territorio pur essendo in linea con i moderni trend alimentari, capacità di associare un'offerta tipica con sfiziose proposte adatte al target gourmet e utilizzo di prodotti a chilometri zero. Si descriva per ogni sub - elemento le iniziative che si intendere attuare (i punteggi attribuiti a ogni sub-elemento vanno sommati) - Nella descrizione di ogni sub-elemento dovrà essere rispettato il numero massimo di righe inserite nel modello Offerta Tecnica.</b> |                                                     | <b>Max Punteggio attribuibile A1 - 1.1</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Punteggio attribuibile per ogni sub-elemento</b> |                                            |
| a. L'operatore intende valorizzazione l'identità del territorio, con l'utilizzo di materie prime di qualità nel rispetto della tradizione locale, ad utilizzare prodotti freschi e non preconfezionati (es. formaggi e salumi) a chilometro zero, gelateria e pasticceria non confezionata. - <i>Descrizione sintetica-</i>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>4</b>                                            | <b>11</b>                                  |
| b. L'operatore intende affiancare alla cucina tipica, proposte enogastronomiche particolari e distintive - a titolo di esempio, non esaustivo: momenti a tema, degustazioni, tipologie di somministrazione innovative ecc). - <i>Descrizione sintetica-</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>3</b>                                            |                                            |
| c. L'operatore intende proporre menù alternativi che tengano conto di eventuali intolleranze alimentari o allergie e correnti con i principi di una corretta nutrizione. - <i>Descrizione sintetica-</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b>                                            |                                            |
| d. L'operatore intende proporre pacchetti colazione - pranzi veloci e/o da asporto, dedicati alle attività di escursione sul territorio. - <i>Descrizione sintetica-</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b>                                            |                                            |

## **A2 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA – PROFESSIONALE**

**La proposta dovrà descrivere l'organizzazione dell'iniziativa imprenditoriale, specificando le risorse umane coinvolte, i ruoli e le professionalità impiegate nell'ambito della ristorazione e delle eventuali attività collaterali. Saranno valorizzate le qualifiche specifiche del soggetto gestore e dello staff, le competenze in ambito enogastronomico, la conoscenza delle offerte naturalistico - culturali del territorio, la conoscenza delle lingue straniere e ogni elemento distintivo in grado di garantire elevati standard di qualità e professionalità.**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                     |                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>2.1 -Specializzazione / qualificazione del personale. Si descriva per ogni sub - elemento le figure professionali e le esperienze maturate nonché cosa si intende attuare dove pertinente (i punteggi attribuiti a ogni sub-elemento vanno sommati) - Nella descrizione di ogni sub-elemento dovrà essere rispettato il numero massimo di righe inserite nel modello Offerta Tecnica.</b> | <b>Punteggio attribuibile per ogni sub-elemento</b> | <b>Max Punteggio attribuibile - A2 - 2.1</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                          |          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| a. L'operatore si avvale di personale di cucina specializzato (a titolo di esempio, non esaustivo: qualifiche chef, presenza pasticciere professionale, ecc.). -Descrizione sintetica-                                                                   | <b>4</b> | <b>8</b> |
| b. L'operatore si avvale di personale qualificato rispetto alla proposta enogastronomica (a titolo di esempio, non esaustivo: presenza sommelier, barman, qualifiche specifiche di altre persone coinvolte nell'organizzazione). -Descrizione sintetica- | <b>2</b> |          |
| c. L'operatore si avvale di personale con conoscenza di almeno una lingua straniera. --Descrizione sintetica -                                                                                                                                           | <b>1</b> |          |
| d. L'operatore intende adottare un piano di formazione di base del personale in relazione alle offerte naturalistico - culturali - enogastronomiche del territorio. -Descrizione sintetica -                                                             | <b>1</b> |          |

### **A3 - SERVIZI E PROPOSTE DELL'ATTIVITA'**

**La proposta dovrà illustrare le iniziative collaterali legate all'ospitalità, il piano di comunicazione digitale tramite sito web e social media, l'eventuale acquisizione di marchi e certificazioni di qualità e ogni altro elemento rilevante. Saranno inoltre valutate le azioni di valorizzazione del territorio attraverso collaborazioni con operatori turistici e associazioni locali, sponsorizzazioni di iniziative territoriali, nonché investimenti in arredi, attrezzature e tecnologie a supporto della promozione del locale e del territorio.**

| <b>3.1 - Servizio offerti per l'ospitalità. Si descriva per ogni sub - elemento le iniziative che si intendono attuare (i punteggi attribuiti a ogni sub-elemento vanno sommati) - Nella descrizione di ogni sub-elemento dovrà essere rispettato il numero massimo di righe inserite nel modello Offerta Tecnica.</b>                                                                             | <b>Punteggio attribuibile per ogni sub-elemento</b> | <b>Max Punteggio attribuibile - A3 - 3.1</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| a. L'operatore intende realizzare un ambiente a misura di famiglia con la creazione di un contesto di sicurezza e protezione per i bambini sia all'interno della struttura che negli spazi esterni della struttura (a titolo di esempio non esaustivo: gestione in sicurezza degli animali da compagnia, acquisizione di marchi/certificazioni (es marchio Family ecc..)). -Descrizione sintetica- | <b>2</b>                                            | <b>10</b>                                    |
| b. L'operatore intende investire nell'acquisto di arredo / attrezzature da interno/esterno a miglioramento dell'attività, in armonia con il contesto ambientale e territoriale di riferimento. -Descrizione sintetica-                                                                                                                                                                             | <b>3</b>                                            |                                              |
| c. L'operatore intende attuare proposte volte alla tutela dell'ambiente, alla riduzione dello spreco alimentare e alla riduzione dei rifiuti imballaggi "plastic free". -Descrizione sintetica -                                                                                                                                                                                                   | <b>2</b>                                            |                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |          |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| d. L'operatore intende attuare/promuovere attività sportivo - naturalistiche (a titolo di esempio non esaustivo: gestione di punto noleggio-bike/e-bike, ciaspole - organizzazione attività di escursionismo o messa a disposizione di spazi ai fini di punto di partenza/ritrovo per dette attività ecc.). -Descrizione sintetica - | <b>3</b> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|

| <b>3.2 - Servizi volti alla valorizzazione del Territorio - Collaborazioni. Si descriva per ogni sub - elemento le iniziative che si intendono attuare (i punteggi attribuiti a ogni sub-elemento vanno sommati) - Nella descrizione di ogni sub-elemento dovrà essere rispettato il numero massimo di righe inserite nel modello Offerta Tecnica.</b>                                                                                                               | <b>Punteggio attribuibile per ogni sub-elemento</b> | <b>Max Punteggio attribuibile - A3 - 3.2</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| a. L'operatore intende effettuare investimenti in ambito tecnologico finalizzati alla realizzazione e gestione di un sito web dell'attività e gestione di piattaforme social, comprensivi di una sezione specificamente dedicata alla promozione e valorizzazione del territorio. Promozione comunicazione e valorizzazione turistica del territorio (a titolo di esempio e non esaustivo: percorsi trekking, Oasi WWF di Valtrigona, ecc.). -Descrizione sintetica- | <b>3</b>                                            | <b>8</b>                                     |
| b. L'operatore intende valorizzare il territorio anche attraverso forme collaborative con l'ente pubblico e/o associazioni e comitati locali nel supporto della gestione dei servizi integrativi (a titolo di esempio e non esaustivo: distribuzione di permessi funghi e/o altre licenze temporanee, mantenimento punto ricarica e-bike ecc.). -Descrizione sintetica-                                                                                              | <b>3</b>                                            |                                              |
| c. L'operatore intende valorizzare il territorio anche attraverso forme collaborative con operatori turistici e/o associazioni e comitati locali e/o la sponsorizzazione di iniziative collegate al territorio. Progetti di rete a supporto delle iniziative promosse dall'ente pubblico e/o dalle associazioni/enti locali con il patrocinio del Comune. -Descrizione sintetica-                                                                                    | <b>1</b>                                            |                                              |
| d. L'operatore intende valorizzare il territorio anche attraverso l'organizzazione di eventi di carattere innovativo, in ogni caso sostenibili per il contesto naturale e locale. -Descrizione sintetica-                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>1</b>                                            |                                              |

|                                                                                 |                  |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|
| <b>B - PERIODI DI APERTURA E PROPOSTA DI PROMOZIONE DI DESTAGIONALIZZAZIONE</b> | <b>Punti max</b> | <b>16</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|

**Presentazione di un'offerta all'utenza che raggiunga il massimo della stagionalità e dell'apertura al pubblico oltre al periodo di apertura contrattualmente imposto, proposte di apertura alternative ma compatibili con l'accessibilità della località, proposta coerente con il posizionamento della Località Valtrighetta. Per il periodo obbligatorio previsto dal contratto - 1° maggio -31 ottobre - non vengono attribuiti punteggi).**

**B1 - Periodi di apertura e proposta di promozione di destagionalizzazione**

|                                                                                                                                                                                                                                                              |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>1.1 - Aperture continuative nel periodo non obbligatorio (1 novembre – 30 aprile): intendendo per continuative le aperture comprendenti intere settimane (sette giorni) di apertura offerta (una o più). Indicare i periodi di apertura continuativa.</b> | <b>Max Punteggio attribuibile - B1 - 1.1</b> |
| <b>Punteggio attribuibile</b>                                                                                                                                                                                                                                | <b>12</b>                                    |
| 0,80 punto ogni settimana continuativa (sette giorni) di apertura offerta ==> (Punteggio massimo attribuibile 12 ==> corrispondente a 15 settimane annue)                                                                                                    |                                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>1.2 - Aperture non continuative nei periodi non obbligatori: intendendo per aperture non continuative le aperture per periodi circoscritti quali per esempio i fine settimana, le festività o i ponti feriali, che garantiscano una apertura continuativa di almeno 2 giorni (sabato e domenica o due giorni consecutivi). Indicare i periodi di apertura non continuative (i periodi devono essere eventualmente diversi da quelli di cui al precedente punto B1 - 1.1).</b> | <b>Max Punteggio attribuibile - B1 - 1.2</b> |
| <b>Punteggio attribuibile</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>4</b>                                     |
| 0,4 punti ogni periodo di apertura di almeno 2 giorni continuativi ==> (Punteggio massimo attribuibile 4 ==> corrispondente a 10 periodi annui)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                              |

|                                                                                                            |                  |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|
| <b>C - ESPERIENZA MATURATA NEL SETTORE ALBERGHIERO - RICETTIVO, PUBBLICI ESERCIZI E DELLA RISTORAZIONE</b> | <b>Punti max</b> | <b>17</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|

**C1 - Esperienze e durata delle esperienze**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>1.1 - Durata delle esperienze stagionali per la gestione di strutture nel settore alberghiero - ricettivo, pubblici esercizi e della ristorazione. Specificare i periodi per cui si è svolta la gestione dei locali e la denominazione dell'attività.</b>                                                                                                         | <b>Max Punteggio attribuibile - C1 - 1.1</b> |
| <b>Punteggio attribuibile</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>10</b>                                    |
| Il punteggio verrà attribuito agli offerenti in relazione alla durata delle esperienze di gestione precedenti, debitamente dimostrate (contratti ecc.). Sarà attribuito n. 1 punto per ogni stagione completa (almeno quattro mesi annui anche non continuativi), fino ad un massimo di punti 10. I periodi di gestione inferiore a mesi 4 non riceveranno punteggi. |                                              |
| <b>1.2 - Durata delle esperienze stagionali negli ultimi 10 anni (2016 - 2025) per lo svolgimento di attività in strutture nel settore alberghiero - ricettivo, pubblici esercizi e della ristorazione. Specificare la mansione svolta, la struttura e i periodi per cui si è svolta l'attività.</b>                                                                 | <b>Max Punteggio attribuibile - C1 - 1.2</b> |
| <b>Punteggio attribuibile</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>7</b>                                     |

Il punteggio verrà attribuito agli offerenti in relazione alla durata delle esperienze stagionali, per lo svolgimento di attività in strutture nel settore alberghiero-ricettivo, pubblici esercizi e della ristorazione, ad esempio cuoco, barista, direttore ecc.. Sarà attribuito n. 0,7 punti per ogni stagione completa (almeno quattro mesi annui anche non continuativi), fino ad un massimo di punti 7. I periodi di attività inferiore a mesi 4 non riceveranno punteggi.

### **PUNTEGGIO MASSIMO OFFERTA TECNICA**

**70**

Al fine dell'attribuzione del punteggio ai singoli elementi dell'offerta tecnica sopra elencati, per i quali non sia stato evidenziato il criterio per la definizione del punteggio attribuito, entro i limiti di punteggio indicati, la commissione procederà all'attribuzione a ciascuno di essi di un coefficiente compreso tra 0,0 e 1,0 secondo quanto di seguito specificato.

- Coefficiente pari a 0,0: elemento “non trattato”;
- Coefficiente pari a 0,4: elemento “trattato in modo inadeguato e/o gravemente carente e/o insufficiente”;
- Coefficiente pari a 0,6: elemento “trattato in modo sufficiente”;
- Coefficiente pari a 0,8: elemento “trattato in modo positivo”;
- Coefficiente pari a 1,0: elemento “trattato in modo ottimo”;

Una volta attribuito il coefficiente a ciascuno degli elementi, il punteggio viene assegnato moltiplicando il coefficiente attribuito a ciascun elemento per il limite massimo di punteggio fissato per quell'elemento.

L'aggiudicazione è disposta a favore del soggetto che ha ottenuto dalla commissione di gara il punteggio totale complessivo più elevato, con un minimo di 60 punti composto dal punteggio ottenuto per l'offerta economica e dal punteggio ottenuto per l'offerta tecnica.

**Se non sarà raggiunto il punteggio minimo, l'Amministrazione non aggiudicherà l'affidamento della gestione della struttura oggetto della gara. Si procederà ad aggiudicazione anche con una sola offerta, qualora raggiunga il punteggio minimo.**

La Commissione di gara è nominata dalla Giunta comunale ed è composta da almeno tre membri, fra cui uno con funzione di Presidente; opera con la presenza di tutti i membri e decide a maggioranza dei presenti.

**Qualora risultino due o più offerte con identico punteggio, si procederà all'aggiudicazione in favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto dell'offerta tecnico-qualitativa. Qualora anche il punteggio dell'offerta tecnico-qualitativa sia identico si procederà ad estrazione a sorte dell'aggiudicatario.**

Il Comune, in base al parere della Commissione, può comunque disporre di non procedere ad alcuna aggiudicazione ove ritenga che nessuna delle offerte sia completamente rispondente alle esigenze rappresentate negli atti di gara.

La Commissione di gara, durante l'esame delle offerte, si riserva di richiedere ai partecipanti i chiarimenti e le specificazioni che risulteranno opportuni per una completa valutazione delle caratteristiche qualitative e tecniche dell'offerta stessa. In nessun caso sarà consentita la presentazione di documentazione mancante. **L'incompletezza della**

**documentazione richiesta o la sua lacunosità tale da non consentire alla commissione giudicatrice l'accertamento in ordine alla sussistenza dei requisiti minimi obbligatori indicati nella relazione tecnica, comporta l'esclusione dalla gara.**

I concorrenti non potranno pretendere compensi o rimborsi per la compilazione delle offerte presentate o per atti ad esse inerenti, né risarcimenti per qualsiasi causa. Le offerte condizionate non saranno ritenute valide e non verranno prese in considerazione.

La partecipazione alla procedura implica la piena accettazione di tutte le clausole previste dal presente bando completo di allegati e nello schema di contratto allegato.

Il Concorrente, con motivata e comprovata dichiarazione, dovrà dare puntuale evidenza delle informazioni fornite nell'ambito dell'offerta ovvero a giustificazione della medesima che costituiscano segreti tecnici o commerciali. In mancanza di tale indicazione l'offerta tecnica sarà considerata interamente ostensibile in sede di accesso agli atti ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. n. 36/2023.

## **12.C.2 OFFERTA ECONOMICA - BUSTA C**

Nell'apposita busta denominata BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA dovrà essere inserita l'offerta economica redatta utilizzando il fac-simile allegato G).

La formulazione dell'offerta economica avviene con riferimento a un **canone misto** composto da due componenti:

- una **quota fissa** pari a Euro 13.000,00 annui (al netto dell'I.V.A. nella misura di legge), non soggetta a ribasso o rialzo;
- una **quota variabile** posta a base di gara, pari al **2,7% sui ricavi lordi** soggetta a rialzo;

In merito alla quota variabile di cui al punto precedente, che per "ricavi lordi" si intendono i ricavi relativi all'attività alberghiera, di ristorazione e di gestione del bar, risultanti dalle scritture contabili del gestore e riferiti all'esercizio annuale, provenienti dalla struttura in affitto, iscrivibili in bilancio nella voce A1 del Conto economico.

L'operatore economico dovrà formulare la propria offerta in aumento, offrendo una percentuale di rialzo che andrà a sommarsi alla quota variabile posta a base di gara.

Il concorrente dovrà indicare nell'offerta:

| Descrizione                                                                                         | Indicazione in cifre | Indicazioni in lettere |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------|
| <b>Aumento percentuale offerto</b> (da sommare al 2,7% di base d'asta)                              | +____,____%          | _____                  |
| <b>Percentuale totale offerta sui ricavi lordi</b> (2,7% base d'asta + aumento percentuale offerto) | +____,____%          | _____                  |

In caso di discordanza tra la percentuale indicata in cifre e quella indicata in lettere, sarà presa in considerazione la percentuale scritta in lettere. In caso di discordanza matematica

tra l'aumento percentuale offerto e la percentuale totale indicata, farà fede l'aumento percentuale offerto.

L'offerta dovrà essere espressa utilizzando un massimo di due decimali. Nel caso di indicazione di un numero di decimali superiore al massimo consentito si considereranno validi solo i primi due decimali senza alcun rilievo di quelli ulteriormente indicati. Qualora non sia presentato alcun rialzo verrà attribuito un punteggio pari a zero.

La quota fissa del canone sarà aggiornata annualmente, con decorrenza 1° gennaio, in misura pari al 100% della variazione dell'indice ISTAT, espressivo dell'andamento dei prezzi al consumo per le famiglie di impiegati e operai (FOI), accertato con riferimento al mese di dicembre dell'anno precedente, con arrotondamento all'Euro superiore.

Si ricorda che l'offerta economica sconta l'imposta di bollo e pertanto sulla stessa dovrà essere apposta una marca da bollo da Euro 16,00.

**Per quanto riguarda il punteggio relativo all'offerta economica (da 0 a 30 punti), lo stesso sarà attribuito mediante formula matematica, rapportato al maggiore aumento percentuale offerto, cui sarà assegnato il punteggio massimo attribuibile. Non essendo la quota fissa in competizione, la valutazione avverrà esclusivamente sul rialzo percentuale (l'aumento) proposto in sede di gara.**

Quindi, esplicitando meglio:

1. il punteggio massimo di punti 30 sarà assegnato alla ditta che avrà formulato il maggiore aumento percentuale;
2. il punteggio per le altre offerte si otterrà applicando la seguente formula:

Il punteggio delle singole offerte viene attribuito come segue:

- all'offerta che presenta l'aumento percentuale maggiore sarà attribuito il punteggio massimo di 30 punti;
- alle altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio offerta da valutare} = \frac{30 \times \text{aumento percentuale offerto da valutare}}{\text{maggior aumento percentuale offerto}}$$

## **12.D PROCEDURA DI GARA**

**Le sedute di gara sono fissate per il giorno 10 DICEMBRE 2026 a partire dalle ore 9.00**, presso la Sala consiliare della sede Municipale in Piazza Municipio n. 1 in Carzano.

La Commissione darà seguito all'aggiudicazione del servizio nel rispetto delle seguenti modalità procedurali:

in seduta aperta al pubblico:

- verifica la regolarità dei plichi pervenuti;
- apre i plichi attribuendo a ciascuno un numero progressivo e riportando sullo stesso numero sulle buste sigillate contenute nel plico;
- apre le buste contenenti la **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA** verificando la regolarità e completezza dei medesimi ed escludendo le offerte eventualmente non in regola e/o carenti di documentazione, ovvero disponendo il soccorso istruttorio, sospendendo a tal fine la seduta;

in seduta segreta:

- apre le buste contenenti l'**OFFERTA TECNICA**, applicando i criteri di cui all'articolo 12.C.1, ed attribuendo i relativi punteggi;

in seduta aperta al pubblico:

- comunica l'esito delle valutazioni delle offerte tecniche;
- apre le buste contenenti l'**OFFERTA ECONOMICA**, attribuendo il relativo punteggio secondo i criteri specificati al paragrafo 1 del presente bando;
- assegna i punteggi complessivi di ciascun plico, composti dal punteggio dell'offerta economica e da quello relativo all'offerta tecnica;
- formula la graduatoria complessiva sulla base dei punteggi ottenuti in sede di offerta tecnica ed offerta economica;
- aggiudica provvisoriamente il servizio alla ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

La gara verrà aggiudicata, in via provvisoria, con il verbale redatto dalla Commissione di gara ed in via definitiva, dopo l'approvazione dello stesso da parte della Giunta comunale con proprio provvedimento, eseguita la verifica di requisiti in capo all'aggiudicatario.

L'offerta vincola i concorrenti per almeno 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione della medesima, mentre non è vincolante per l'Amministrazione che si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione. In tal caso i concorrenti non hanno diritto a compensi, indennizzi, rimborsi spese o altro.

## **12.E VERIFICA DEI REQUISITI**

Il possesso dei requisiti dichiarati in sede di offerta nonché l'inesistenza delle cause di esclusione saranno verificati, d'ufficio dall'Amministrazione, nei confronti dell'aggiudicatario prima della stipulazione del contratto. Qualora l'Amministrazione rilevi l'insussistenza dei requisiti o la sussistenza delle cause di esclusione, annulla l'aggiudicazione ed aggiudica la gara al concorrente che segue in graduatoria. L'Amministrazione si riserva di effettuare verifiche a campione volte a verificare la veridicità delle dichiarazioni rese dai partecipanti.

**La produzione di dichiarazioni rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, e contenenti dichiarazioni non rispondenti a verità comporteranno per concorrente dichiarante:**

- **decadenza automatica dall'aggiudicazione;**
- **divieto assoluto per anni 2 decorrenti dall'adozione del provvedimento di decadenza di accesso a contributi, finanziamenti e agevolazioni (art. 75 DPR 445/2000);**
- **segnalazione del sottoscrittore della dichiarazione falsa da parte del Comune alla locale Procura della Repubblica presso il Tribunale di Trento della falsità nella dichiarazione resa nelle forme di cui al DPR 445/2000.**

## **ART. 13 STIPULA DEL CONTRATTO**

L'aggiudicatario dovrà, entro 10 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione provvisoria, versare al Comune l'importo di euro 2.000,00 a titolo di cauzione per la

sottoscrizione del contratto di affittanza, nelle more della verifica dei requisiti in capo all'aggiudicatario stesso.

Avvenuta la sottoscrizione del contratto, la cauzione sarà restituita all'aggiudicatario. In caso di mancata sottoscrizione del contratto per cause imputabili all'aggiudicatario provvisorio, il Comune incamererà l'importo a titolo di penale. Nel caso di mancato versamento dell'importo entro il termine indicato, il Comune potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione provvisoria e allo scorrimento della graduatoria.

Conclusa positivamente la verifica dei requisiti, l'aggiudicazione diverrà definitiva. Conseguentemente, l'aggiudicatario definitivo dovrà sottoscrivere il contratto presso il Comune di Carzano. La stipula del contratto dovrà avvenire entro il termine di 30 (trenta) giorni dalla formale richiesta da parte dell'Amministrazione.

**Entro cinque giorni precedenti la stipula, l'aggiudicatario dovrà provvedere:**

- **al deposito della ricevuta attestante l'avvenuta costituzione, a favore del Comune, del deposito cauzionale definitivo per un importo pari ad € 13.000,00.=.**

L'aggiudicatario si obbliga a reintegrare in tutto o in parte la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi nel periodo di validità dell'affidamento della gestione, nel termine di 10 giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Comune.

La cauzione sarà liberata ovvero restituita senza interessi da parte dell'Amministrazione comunale alla riconsegna dei locali, previa verifica del corretto espletamento di tutte le disposizioni previste dal presente atto.

Ciò, a garanzia degli obblighi contrattuali assunti dal Gestore, dell'eventuale risarcimento del danno nonché del rimborso delle spese assunte dal Comune per fatto imputabile al Gestore.

**Tale obbligo potrà essere assolto mediante bonifico bancario presso la Tesoreria comunale oppure a mezzo fideiussione bancaria od assicurativa di pari importo, con validità estesa ai tre mesi successivi la scadenza del contratto.**

Nel caso in cui l'Aggiudicatario presenti fideiussione bancaria o polizza fideiussoria, le stesse devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1) dovrà essere allegata una dichiarazione del sottoscrittore della fideiussione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale egli dichiara il proprio nominativo, la propria funzione o la carica ricoperta, nonché attesti il possesso del potere di impegnare validamente il soggetto fideiussore;
- 2) espressa indicazione, a pena di esclusione, di tutte le seguenti clausole:
  - a) rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ai sensi dell'art. 1944, II comma, del Codice Civile;
  - b) "la garanzia prestata con la presente fideiussione è valida fino a quando il Comune di Carzano non disporrà la liberazione dell'obbligato principale mediante svincolo della fideiussione e conseguente restituzione dell'originale";
  - c) "il fideiussore è obbligato solidalmente con il debitore principale al pagamento del debito garantito e rinuncia ad avvalersi del beneficio della preventiva escussione del debitore garantito di cui all'art. 1944 del codice civile, nonché al termine di cui al primo comma e all'eccezione di cui al secondo comma dell'art. 1957 del codice civile; inoltre si impegna a pagare, senza bisogno di preventivo consenso da parte del debitore garantito che nulla potrà eccepire in merito al

pagamento e nei limiti delle somme garantite, quanto richiesto dal Comune a semplice richiesta scritta dello stesso, inoltrata con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, nonché a rinunciare ad opporre eccezioni di sorta in ordine al pagamento medesimo; il versamento dovrà essere eseguito nel termine di 15 giorni dalla data di ricezione della richiesta di pagamento, restando inteso che per ogni giorno di ritardato pagamento saranno dovuti, in aggiunta al capitale garantito, anche gli interessi calcolati al tasso legale";

- d) "non può essere opposto al Comune di Carzano l'eventuale mancato pagamento del premio, dei supplementi di premio o delle commissioni pattuite per il rilascio della fideiussione";
- e) "il foro competente a dirimere le eventuali controversie nei confronti del Comune è quello in cui ha sede il medesimo";
- f) solo nel caso in cui nella fideiussione bancaria o nella polizza fideiussoria sia stabilito l'obbligo per il debitore principale di costituire un pegno in contanti o titoli ovvero altra garanzia idonea a consentire il soddisfacimento da parte della società dell'azione di regresso, così come previsto dall'art. 1953 del Codice Civile, dovrà essere inserita la seguente clausola: "la mancata costituzione del suddetto pegno non potrà comunque in nessun caso essere opposta al Comune di Carzano".

- **alla consegna di copia della ricevuta attestante l'avvenuto versamento delle spese contrattuali, secondo modalità e quantificazione indicate dal Segretario comunale;**
- **alla consegna di copia attestante l'avvenuta stipulazione, con primaria Compagnia assicuratrice, polizza assicurativa R.C. nonché assicurazione incendio e danno, vincolata a favore del locatore, avente durata non inferiore a quella del contratto e prevedente la rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune. Il gestore è tenuto ad assicurare il "rischio locativo" relativo ai danni attinenti l'attività esercitata nell'immobile, in particolare i danni:**
  - ✓ **derivanti da incendio ed esplosione per dolo e/o colpa grave o qualsiasi altra causa all'arredamento, agli impianti e alle attrezzature, danni da acqua condotta, da ricerca e ripristino del danno provocato dall'acqua condotta, da rottura di cristalli e lastre di vetro, con polizza primo rischio assoluto per un valore di Euro 500.000,00.= (Euro cinquecentomila/00);**
  - ✓ **inerenti la Responsabilità civile contro terzi per un massimale pari ad Euro ad € 2.000.000,00.= (Euro duemilioni/00) per l'espletamento dell'attività svolta, per ogni sinistro e per ogni persona danneggiata, con l'inclusione dei danni provocati da dipendenti, clienti, fornitori o comunque da qualunque persona o cosa coinvolta nello svolgimento dell'attività di conduzione dell'immobile, con totale esonero dell'Amministrazione concedente da ogni responsabilità civile verso terzi, e considerando l'Amministrazione stessa come terza.**

Qualora l'aggiudicatario non provveda, nei termini perentori assegnati, al regolare adempimento degli obblighi di cui sopra, l'Amministrazione comunale potrà, a sua discrezione, procedere alla revoca dell'aggiudicazione ed all'affidamento della gestione alla Ditta che, sulla base degli atti di gara, avrà proposto la seconda, migliore offerta.

## **ART. 14 TRATTAMENTO E PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI – INFORMATIVA EX ARTT.13 E 14 REG.UE 679/2016**

Il Regolamento Europeo UE/2016/679 (di seguito il “Regolamento”) stabilisce norme relative alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali. In osservanza del principio di trasparenza previsto dall’art. 5 del Regolamento, la Provincia autonoma di Trento Le fornisce le informazioni richieste dagli artt. 13 e 14 del Regolamento (rispettivamente, raccolta dati presso l’Interessato e presso terzi).

Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Carzano (di seguito, il “Titolare”), nella persona del legale rappresentante (Sindaco in carica), Piazza Municipio n. 1– 38050 Carzano, tel. 0461/766021 e-mail [comune@comune.carzano.tn.it](mailto:comune@comune.carzano.tn.it) pec [comune@pec.comune.carzano.tn.it](mailto:comune@pec.comune.carzano.tn.it).

Preposto al trattamento è il Consorzio dei Comuni Trentini con sede a Trento in Via Torre Verde. Il Preposto è anche il soggetto designato per il riscontro all’Interessato in caso di esercizio dei diritti ex art. 15 – 22 del Regolamento, di seguito descritti.

È possibile esercitare il diritto di accesso e gli altri diritti di cui agli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE 2016/679. L’informativa completa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679 è a disposizione sul sito istituzionale del Comune di Carzano.

I dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati (RPD) sono: e-mail servizio [RPD@comunitrentini.it](mailto:RPD@comunitrentini.it) indicare, nell’oggetto: “Richiesta intervento RPD ex art. 38 Reg. UE”).

Il trattamento dei Suoi dati personali sarà improntato al rispetto della normativa sulla protezione dei dati personali e, in particolare, ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, di limitazione della conservazione, nonché di minimizzazione dei dati in conformità agli artt. 5 e 25 del Regolamento.

### **14.1 - Fonte dei dati personali**

I dati personali saranno raccolti presso il Comune di Carzano e trasmessi alla Stazione appaltante.

### **14.2 - Categoria di dati personali (informazione fornita solo se i dati sono raccolti presso terzi)**

I dati personali trattati appartengono alle seguente/i categoria/e:

- dati personali diversi da particolari categorie di dati (c.d. dati comuni) – dati anagrafici, certificati di regolarità fiscale e contributivi;
- dati personali relativi a condanne penali e reati (c.d. dati giudiziari) casellari giudiziali, provvedimenti di condanna, annotazioni ANAC, anagrafe sanzioni amministrative.

### **14.3 - Finalità del trattamento**

Il principio di minimizzazione prevede come possano essere raccolti e trattati soltanto i dati personali pertinenti e non eccedenti alle specifiche finalità del trattamento.

Il principio di limitazione della conservazione consiste nel mantenere i dati in una forma che consente l’identificazione degli Interessati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità, salvo casi eccezionali.

Anche per tali ragioni, nonché nel rispetto degli artt. 13 e 14 del Regolamento, di seguito Le indichiamo specificamente le finalità del trattamento (cioè gli scopi per cui i dati personali sono raccolti e successivamente trattati), nonché la relativa base giuridica (ovvero la norma di legge – nazionale o comunitaria – o di regolamento, che consente il trattamento dei Suoi dati):

per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il Titolare (art. 6, par. 1, lett. e), del Regolamento) e, in particolare, per:

espletare, in funzione di stazione appaltante, in modalità telematica, le procedure di gara di servizi e forniture volte all'individuazione dei soggetti aggiudicatari, ivi comprese le attività di verifica dei requisiti e l'eventuale attività precontenziosa e contenziosa, ai sensi e per gli effetti delle norme in materia di contratti pubblici, tra le quali si riportano i seguenti riferimenti principali: d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 recante il Codice dei contratti pubblici; l.p. 9 marzo 2016, n. 2, di recepimento da parte della Provincia autonoma di Trento delle direttive europee 26 febbraio 2014, n. 2014/23/UE e n. 2014/24/UE; l.p. 19 luglio 1990, n. 23 e relativo regolamento di attuazione; l.p. 10 settembre 1993, n. 26 recante la legge provinciale sui lavori pubblici e relativo regolamento di attuazione. Il conferimento dei dati personali è obbligatorio per le finalità di cui sopra e per tutte quelle ausiliarie e connesse (quali, ad esempio, attività di controllo e consultive); il rifiuto al conferimento dei dati comporterà l'impossibilità di corrispondere alla richiesta connessa alla specifica finalità.

Per massima chiarezza, Le precisiamo che, essendo fondato sulle predette basi giuridiche, non è quindi necessario il Suo consenso al trattamento di tali dati personali.

#### **14.4 - Modalità del trattamento**

Il trattamento sarà effettuato con modalità cartacee e con strumenti automatizzati (informatici/elettronici) con logiche atte a garantire la riservatezza, l'integrità e la disponibilità dei dati stessi.

I dati saranno trattati, esclusivamente per le finalità di cui sopra, dal personale assegnato al Servizio Segreteria e al Servizio Edilizia Pubblica del Comune di Carzano e, in particolare, da Preposti al trattamento, appositamente nominati, nonché da Addetti al trattamento dei dati, specificamente autorizzati ed istruiti.

#### **14.5 - Processi decisionali automatizzati e profilazione**

E' esclusa l'esistenza di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione.

#### **14.6 - Comunicazione e diffusione dei dati (categorie di destinatari)**

Informiamo che i dati saranno comunicati alle seguenti categorie di destinatari:

- soggetti pubblici in favore dei quali è espletata la procedura di gara;
- interessati al procedimento che propongono istanza di accesso;
- soggetti pubblici interpellati nell'ambito delle verifiche inerenti la procedura di gara;

per l'esecuzione dei compiti di interesse pubblico, o connessi all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il Titolare e indicati al precedente paragrafo "Finalità del trattamento".

Pertanto, il conferimento dei dati personali è obbligatorio; il rifiuto alla comunicazione dei dati comporterà l'impossibilità di corrispondere alla richiesta connessa alla specifica finalità;

solo nell'eventualità in cui si verifichi la fattispecie, alle seguenti categorie di destinatari:

- Autorità nazionale Anticorruzione – ANAC; Procura della Repubblica competente; Guardia di Finanza; Collegio degli Ispettori, per l'adempimento degli obblighi di legge al quale è soggetto il Titolare e indicati nella normativa citata al precedente paragrafo 13.3 Pertanto, il conferimento dei dati personali è obbligatorio.

I dati personali saranno diffusi ai sensi e per gli effetti della normativa in materia di pubblicità, trasparenza e anticorruzione in particolare al D.lgs. n. 50 del 2016, al D.lgs. n. 33 del 2013, alla l.p. n. 4 del 2014 e alla l.p. n. 2 del 2016.

#### **14.7 - Trasferimento extra EU**

I dati personali non saranno trasferiti fuori dall'Unione Europea

#### **14.8 - Periodo di conservazione dei dati**

In osservanza del succitato principio di limitazione della conservazione, in relazione al raggiungimento delle finalità del trattamento, Le comunichiamo che il periodo di conservazione dei Suoi dati personali, come previsto nel “massimario di scarto”, è:

- illimitato per i dati diversi da quelli compresi nelle “particolari categorie”;
- illimitato per i dati relativi alle condanne penali/reati, in quanto facenti parte della pratica pre e contrattuale, dalla raccolta dei dati stessi.

Il titolare conserva i dati per le finalità di archiviazione per obbligo di legge (art. 15 della L.P. 23/90) in quanto conserva nella pratica contrattuale anche gli adempimenti inerenti alle procedure selettive del contraente.

#### **14.9 - Diritti dell'interessato**

Lei potrà esercitare, nei confronti del Titolare ed in ogni momento, i diritti previsti dal Regolamento.

In base alla normativa vigente Lei potrà:

chiedere l'accesso ai Suoi dati personali e ottenere copia degli stessi (art. 15); qualora li ritenga inesatti o incompleti, richiederne, rispettivamente, la rettifica o l'integrazione (art. 16); se ricorrono i presupposti normativi, opporsi al trattamento dei Suoi dati (art. 21), richiederne la cancellazione (art. 17), o esercitare il diritto di limitazione (art. 18).

Ai sensi dell'art. 19, nei limiti in cui ciò non si riveli impossibile o implichi uno sforzo sproporzionato, il Titolare comunica a ciascuno degli eventuali destinatari cui sono stati trasmessi i dati personali le rettifiche, o cancellazioni, o limitazioni del trattamento effettuate; qualora Lei lo richieda, il Titolare Le comunicherà tali destinatari.

In ogni momento, inoltre, Lei ha diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo. Il presente bando di gara, unitamente agli allegati è depositato all'Ufficio Segreteria del Comune di Carzano (tel 0461 766021) a disposizione degli interessati.

### **ART. 15 CODICE DI COMPORTAMENTO**

A norma dell'art. 2 del Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Carzano, approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 114/2022 dd. 21.12.20022 rinvenibile sul sito dell'amministrazione comunale (

<https://www.comune.carzano.tn.it/Amministrazione-Trasparente/Disposizioni-general/Atti-general/Codice-disciplinare-e-codice-di-condotta/Codice-di-comportamento-dei-dipendenti-del-Comune-di-Carzano>) i contenuti del predetto codice di comportamento si applicano, per quanto compatibili, nei confronti dei dipendenti e dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione. È prevista la risoluzione o decadenza del rapporto contrattuale in caso di violazione degli obblighi derivanti dal Codice.

I concorrenti si impegnano a non ricercare il contatto confidenziale con i soggetti competenti, ossia il dipendente individuato dal bando quale responsabile del

procedimento ai sensi della LP n. 23/1992 al quale è assegnata l'istruttoria, e il presidente della seduta di gara.

## **ART. 16 DISPOSIZIONI FINALI**

Del presente procedimento di gara è responsabile il Segretario comunale Iuni dott.ssa Silvana.

Si applicano, per quanto non disciplinato dagli atti di gara, le disposizioni della L.P. n. 23/1990 e s.m. e del relativo regolamento di attuazione nonché del D. Lgs. 36/2023.

Qualora dovessero insorgere una o più controversie circa l'interpretazione o l'esecuzione del contratto le stesse sono devolute all'Autorità giudiziaria competente. Foro competente è, in ogni caso, quello di Trento.

### **Allegati:**

**All. A) Descrizione sintetica del complesso e planimetrie della struttura concessa in gestione;**

**All. B) inventario degli elementi di arredo e attrezzature;**

**All C) elenco arredi/attrezzature/servizi ritenuti necessari per l'attivazione /apertura della struttura e elenco obblighi ai fini del mantenimento della classificazione 2 stelle della struttura;**

**All. D) schema contrattuale;**

**All. E) fac-simile dichiarazione di partecipazione alla gara (Busta A);**

**All. F) fac-simile presentazione offerta tecnica (Busta B).**

**All. G) fac-simile presentazione offerta economica (Busta C).**

**All. H) Attestazione energetica prot. 306 dd. 04.02.2026**



Iuni Silvana  
28.10.2026  
10:41:51  
GMT+01:00

IL SEGRETARIO COMUNALE  
Iuni dott.ssa Silvana

(\*) Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (art. 3bis e 71 d.lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 d.lgs. 39/1993).