



CONCORSO PER LA LOCAZIONE E LA GESTIONE DELL'ESERCIZIO PUBBLICO (BAR/RISTORANTE) PRESSO IL CENTRO SPORTIVO DI SAN BERNARDINO, SAN REMO

Premessa

Con il presente concorso il Municipio si prefigge l'obiettivo di trovare un conduttore capace di rendere l'esercizio pubblico un ritrovo apprezzato da residenti e turisti. In particolare, sarà importante disporre di un'offerta che corrisponda ai requisiti elencati nel presente documento.

Locatore

Il locatore è il Comune di Mesocco, tramite il suo Municipio.

Partecipazione

Possono partecipare al concorso le persone fisiche con domicilio in Svizzera e le persone giuridiche iscritte a Registro di commercio con sede legale in Svizzera.

Tempistica

Il concorso è aperto a partire dal 02.05.2023.

Le offerte dovranno pervenire alla Cancelleria comunale, Stradón 14, 6563 Mesocco, in busta chiusa, con la dicitura esterna "Concorso Bar/Ristorante centro sportivo San Bernardino, entro venerdì 09.06.2023 (data del timbro postale). Offerte incomplete o che, per qualsiasi motivo, non dovessero giungere entro il termine fissato, non saranno prese in considerazione.

Oggetto del concorso (e della successiva locazione)

Oggetto del concorso è la locazione dell'esercizio pubblico (ristorante/bar) presso il centro sportivo di San Bernardino, San Remo, con terrazza esterna per una superficie complessiva di 376 mq (allegato B), e meglio come risulta dalla seguente descrizione riassuntiva:

- ▶ Esercizio pubblico 119 mq
 - a) bar/ristorante
 - b) cucina + dispensa
 - c) deposito
- ▶ terrazza esterna 257 mq
- ▶ Posti interni: 40
- ▶ Posti esterni 40

Inizio e durata della locazione

L'inizio della locazione è previsto a contare dal 15.12.2023. La durata della locazione è a tempo indeterminato e può essere disdetto con un preavviso di 12 mesi per la scadenza 31.03 e 30.09 e la prima volta per il 31.03.2024.

Disdetta anticipata del contratto

Qualora le condizioni del capitolato non fossero rispettate da parte del locatario, il Municipio ha la facoltà di inoltrare la disdetta anticipata del contratto con un preavviso di 6 mesi.

Locali

Il conduttore prenderà in consegna i locali e le attrezzature nello stato in cui si troveranno e sarà responsabile della loro manutenzione, pulizia e riparazione, quest'ultime sino all'importo massimo di CHF 500.- per intervento.

Saranno a carico del locatore le spese di manutenzione della costruzione e le opere di rinnovo e di riparazione degli infissi di sua proprietà, per quanto riguarda l'usura e il deterioramento causati dall'uso normale.

A carico del conduttore sono le attrezzature, gli impianti e i macchinari necessari all'esercizio, come pure l'arredamento dei locali, del portico e della terrazza. Il progetto relativo all'arredamento delle superfici interne ed esterne deve essere allestito dal conduttore e sottoposto per approvazione al Municipio.

Il conduttore si impegna a rispettare tutte le norme igieniche applicabili, in particolare quelle relative agli esercizi di ristorazione, ed è tenuto a usare i locali e gli impianti con la massima cura, rispondendo di tutti i danni a essi arrecati.

Migliorie e modifiche

Il conduttore può, con il preventivo consenso scritto del Municipio, apportare modifiche o migliorie ed è tenuto a ripristinare lo stato anteriore al termine della locazione. Qualora il Municipio dovesse rinunciare al ripristino, il conduttore non farà valere alcuna indennità di sorta.

Sublocazione

La sublocazione totale o parziale dei vani locati sarà ammessa solo se preventivamente autorizzata dal locatore e per esso dal Municipio.

Canone di locazione

Per la locazione il conduttore pagherà un canone annuo fisso. Non sono ammesse offerte che contemplano altre modalità di calcolo del canone di locazione (ad esempio percentuali sulla cifra d'affari, ecc.).

Il canone minimo offerto non potrà essere inferiore a CHF 36'000.- (utilizzare l'allegato A: proposta canone di locazione).

Il canone di locazione dovrà essere versato in rate mensili anticipate durante il primo anno, la prima al momento della presa in possesso, mentre dal secondo anno in poi in rate trimestrali anticipate. Esso potrà essere adeguato annualmente, la prima volta il 1° gennaio 2025, secondo l'indice nazionale dei prezzi al consumo in vigore il 1.1.2020 (tabella di calcolo: dicembre 2020 = 100).

Spese

Sono esclusivamente a carico del conduttore le spese per l'energia elettrica necessarie all'esercizio dell'oggetto, di erogazione d'acqua potabile, le tasse d'uso fognatura, la tassa per la raccolta dei rifiuti, le spese di riscaldamento, le spese per le telecomunicazioni, le spese per la disinfezione e la disinfestazione oltre alle spese di pulizia dell'oggetto della locazione compresa l'area del portico e terrazza. Sono inoltre a carico del conduttore gli abbonamenti per la manutenzione delle infrastrutture tecniche e delle attrezzature in dotazione.



Garanzia

Al locatario sarà richiesto un deposito di garanzia.

Gerente

Il conduttore dovrà esercitare direttamente la gerenza o affidarla a un dipendente, ritenuto che responsabile a ogni effetto rimane il conduttore.

Nel caso di successiva modifica della gerenza sarà necessario il consenso del locatore.

Periodi e orari di apertura

Il locale dovrà essere obbligatoriamente aperto al pubblico durante i periodi e gli orari d'apertura degli impianti sportivi:

Stagione estiva: dal 1° giugno al 30 settembre. Gli orari d'apertura giornalieri vanno dalle 9 alle 18. L'apertura serale dalle 18 alle 22 nei periodi di alta stagione turistica (1° luglio-31 agosto).

Stagione invernale: dal 1° dicembre al 31 marzo; le date citate possono variare a dipendenza delle condizioni atmosferiche o del periodo in cui si situano le festività pasquali. Gli orari d'apertura giornalieri vanno dalle 9 alle 17:30. Si deve prevedere l'apertura serale dalle 19:30 alle 22 ogni venerdì e sabato, così come durante le vacanze di Natale e Carnevale o su prenotazione da parte di gruppi.

Il gestore può aprire il bar/ristorante anche nei periodi di chiusura del centro sportivo, per condizione e orari fa stato la Legge comunale sugli esercizi pubblici e gli alberghi e la relativa licenza comunale per esercizio pubblico.

Strutture comunali

Resta riservato un eventuale accordo di collaborazione separato per la gestione degli incassi per conto del Comune delle strutture presenti al centro sportivo nei periodi di bassa stagione.

Offerte e valutazione

Le offerte dovranno contenere:

- ▶ una presentazione del concorrente; per le persone fisiche il curriculum vitae;
- ▶ le dichiarazioni delle Autorità fiscali relative al pagamento delle imposte (federali, cantonali, comunali e/o imposte alla fonte);
- ▶ le dichiarazioni comprovanti l'avvenuto pagamento degli oneri sociali (AVS/AD, Lainf, previdenza professionale LPP, assicurazione perdita di guadagno, contributi professionali);
- ▶ la dichiarazione dell'Ufficio esecuzione e fallimenti competente non antecedente a 3 mesi rispetto alla data di apertura del concorso;
- ▶ l'estratto del casellario giudiziale per le persone fisiche e per gli amministratori delle persone giuridiche;
- ▶ una descrizione strutturata della visione per il futuro dell'esercizio pubblico e del genere di attività che si intende avviare. Il documento dovrà contenere, tra gli altri elementi:
 - la tipologia di locale che si vuole implementare, con particolare riferimento al target di clientela, al concetto di servizio e all'arredo;
 - un esempio della ristorazione che si intende proporre;
 - idee e iniziative pensate per offrire valore aggiunto alla clientela (turisti e residenti);

I documenti ufficiali devono essere prodotti in originale o in copia certificata conforme all'originale; non sono ammesse autocertificazioni.

Esclusioni

Le offerte che giungeranno oltre al termine massimo, nonché quelle che presentano lacune formali rilevanti, saranno escluse dal concorso. Il Municipio ha la facoltà di richiedere il completamento di eventuali documenti mancanti assegnando un termine congruo. La mancata produzione di tali documenti sarà motivo di esclusione.

I concorrenti che offriranno un canone di locazione inferiore a CHF 36'000.- saranno esclusi.

Mesocco, 2 maggio 2023

MUNICIPIO DI MESOCCO

Il Sindaco: M. Ciocco

Il Segretario: G. Cereghetti

Allegati:

A. proposta canone di locazione

B. caratteristiche e dotazioni principali dell'oggetto locato

C. attrezzature e installazioni in dotazione



Proposta canone di locazione

Canone di locazione annuale: CHF

Luogo e data Timbro e firma con validità giuridica

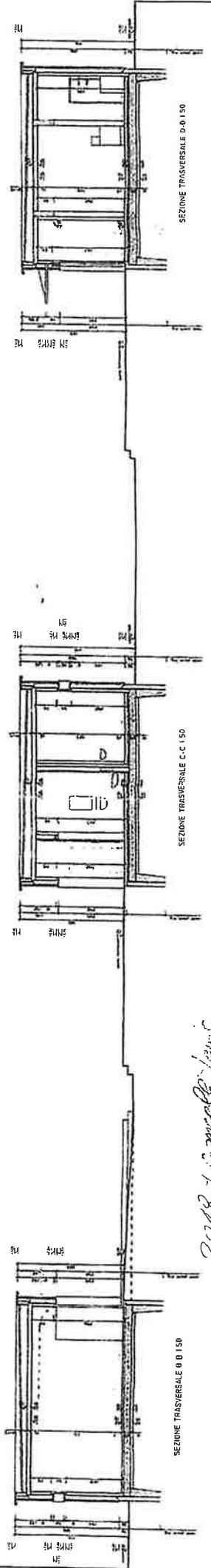
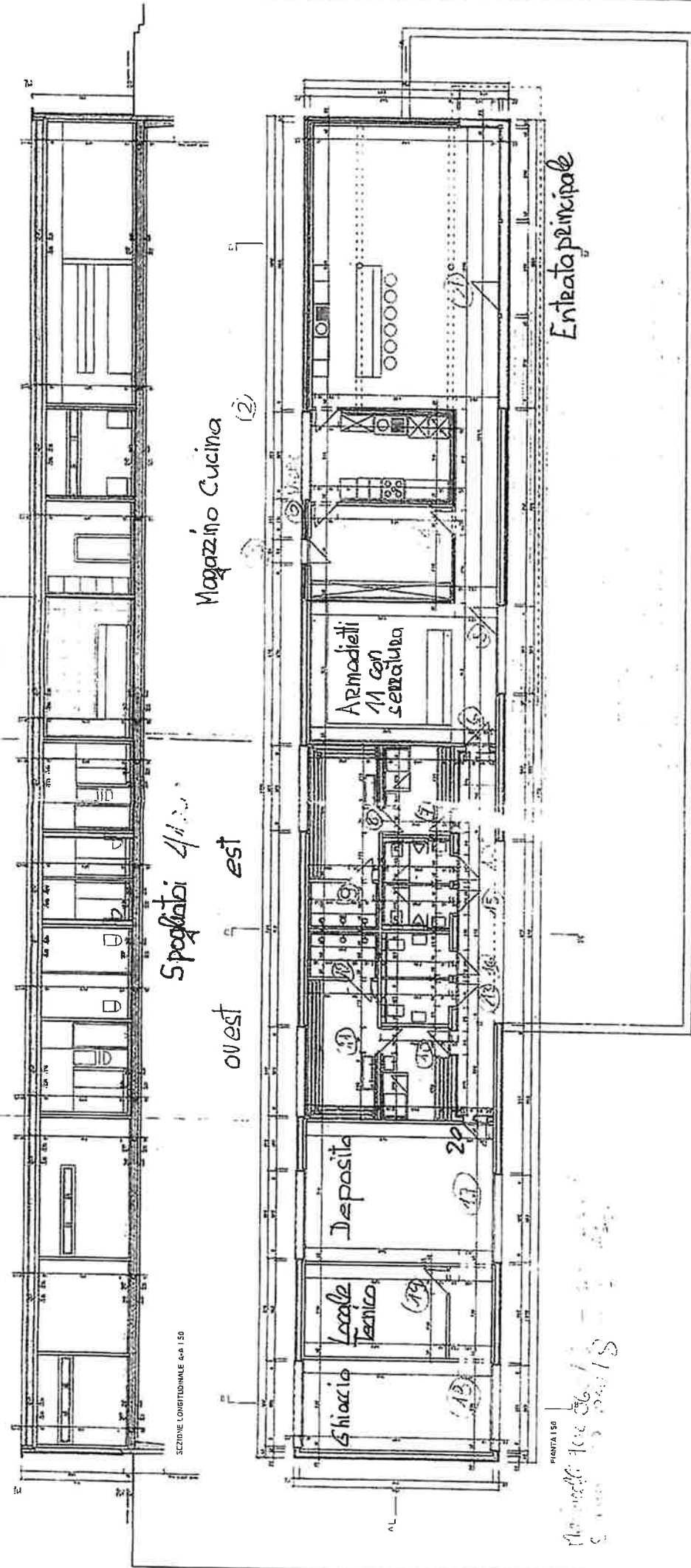
.....

ALLEGATO B

Noleggio BAR

SERVIZI

Magazzini Comunali



**Inventario mobili:****Interno Ristorante:****pezzi**

1) Sedia mod. BAKHITA senza bracciolo, colore 22 bordeaux , impilabile	38
2) Sedia mod. BAKHITA con bracciolo, colore 21 grigio antracite , impilabile	34
3) Sgabello mod. BAKHITA senza bracciolo, in co-iniezione polimero-metallo colore 22 bordeaux , impilabile, adatto anche per esterno, H. seduta 76 cm	5
4) Sgabello mod. BAKHITA senza bracciolo, in co-iniezione polimero-metallo colore 21 grigio antracite , impilabile, adatto anche per esterno, H. seduta 76 cm	6
5) Tavolo composto da basamento mod. NEMO in alluminio, con piedini regolabili, verniciato alu AV84, piano tavolo fisso, in stratificato compact colore 87 grigio cemento, spess. 12mm, adatto anche per esterno. Misura: L. 80x80x H.73 cm	14
6) Tavolo composto da basamento mod. NEMO in alluminio, con piedini regolabili, verniciato alu AV84, piano tavolo fisso, in stratificato compact colore 87 grigio cemento, spess. 12mm, adatto anche per esterno, con sistema piano ribaltabile . Misura: L. 80x80x H.73cm	11
7) Tavolo composto da basamento mod. NEMO in alluminio, con piedini regolabili, verniciato alu AV84, piano tavolo fisso, in stratificato compact colore 87 grigio cemento, spess. 12mm, adatto anche per esterno, con sistema piano ribaltabile . Misura: Diam. 80x H.109cm	5
8) Tavolo composto da basamento mod. NEMO in alluminio, con piedini regolabili, verniciato alu AV84, piano tavolo fisso, in stratificato compact colore 87 grigio cemento, spess. 12mm, adatto anche per esterno, con sistema piano ribaltabile . Diam. 80x H.73cm	3

Inventario cucina:

A) Arredamento cucina

1) Tavolo scaldapiatti

Mod: TC 13701.11

Dim: cm 110x70x85h

Con:

-porte scorrevoli

-n°1 ripiano intermedio

Esecuzione in acciaio inox Volt 220

2) Cucina elettrica

Mod: E9P4P/VTR+FE

Dim: cm 80x90x90h

Con:

-piano di cottura in vetroceramica di potenza Kw 4x4

-forno elettrico GN 2/1

Esecuzione in acciaio inox Volt 400-Kw 19.5

3) Griglia elettrica

con acqua

Mod: E9WG40M

Dim: cm 40x90x90h

Esecuzione in acciaio inox Volt 400 – Kw 8

4) Cappa di aspirazione

Mod: CPTFM26/11

Dim: cm 260x110x45h

Completa di:

-filtri in acciaio inox lavabili in lavastoviglie

-motore incorporato

-luce

-regolatore di velocità (canali esclusi)

Esecuzione in acciaio inox Volt 220

5) Tavolo armadio

con blocco cassetiera

Mod: TA04103.18

Dim: cm 180x70x90h

Con:

-n°1 blocco cassetiera con n° 3 cassetti

-vano con porte scorrevoli

Esecuzione in acciaio inox

6) Bagnomaria da tavolo

GN 1/1. con rubinetto

Dim: cm 40x60x20h

Volt 220



- 7) Friggitrice da tavolo**
Mod: Elba Gold 0063E
Dim: cm 31x49x39h
Capacità lt.6
Volt 400- Kw5
- 8) Lavapiatti**
Mod: C5371
Dim: cm 58.5x67.5x82h
Dim. cesto: cm 50x50
Completa di dosatori detersivi
Volt 400 – Kw 5
- 9) Ripiano porta cesti**
Dim: cm 110x50
Esecuzione in acciaio inox
- 10) Griglia a pavimento esistente**
- 11) Mobile lavello**
Mod: V01962.18
Dim: cm 180x70x85h
Con:
-n°2 vasche di cm 50x50
-n°1 gocciolatoio
-n°1 vano per lavastoviglie
-porte scorrevoli sotto al lavello
Esecuzione in acciaio inox
Rubinetteria professionale con doccia
- 12) Ripiani murali**
completi di mensole
Dim: cm 100x40
Esecuzione in acciaio inox
- 13) Tavolo frigo**
Mod: EC703AL
Dim: cm 173x70x85h
Temp: +2° +8°C
-con n°3 vani con porte
-motore incorporato
Esecuzione in acciaio inox
- 14) Armadio frigo**
Mod: ECC1200TN
Dim: cm 144x72x208h
Temp: +2° +8°C
Motore incorporato
Esecuzione in acciaio inox

Inventario bar:

B) Arredamento Bar

1) Bar

Mod: NEXT

Dim: cm 400x90x120h

Con:

- banco bar refrigerato L.300/65, cella TN 77h, evaporatore ventilato, 4 fori, motore incorporato, vano neutro con antina inox
- cassettiera doppia GN 1/2
- maggiorazione top pietra acrilica bianca

2) Retro bar

Dim: cm 400x65x90h

Con:

- fianco di finitura per base retro
- base neutra 100/65x95h con ante scorrevoli
- base per macchina caffè. Dim: cm 150/65x95h tramoggia fondi e cassetto infusi
- tramoggia rifiuti
- base neutra 150/65x95h
- lavello singolo cm 40x40x20h
- vano a giorno lavabicchieri
- top inox per retrobasi cm 65

3) Alzate

- lunghezza cm 100 con due mensole
- lunghezza cm 150 con una mensola
- lunghezza cm 150 con due mensole
- fascia inox di chiusura lato operatore

4) Lavabicchieri

Dim: cm 47x55.5x7h

Volt 230