

Feltre, li 15 maggio 2024

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'ACQUISIZIONE DI OFFERTE FINALIZZATE ALLA LOCAZIONE DI IMMOBILE DI PROPRIETA' COMUNALE PRESSO PALAZZO GAZZI IN PIAZZA VITTORIO EMANUELE, DESTINATO AD ATTIVITA' DI PUBBLICO ESERCIZIO- RISTORANTE E BAR.**

In esecuzione alla delibera della Giunta comunale n.79 del 02.04.2024 questa Amministrazione intende concedere in locazione l'immobile citato in oggetto, mediante procedura ad evidenza pubblica. A tal fine si specifica quanto segue.

### 1. Finalità

Allo scopo di favorire la valorizzazione dei beni immobili facenti parte del patrimonio pubblico comunale, il Comune di Feltre intende acquisire le offerte per procedere alla locazione dell'immobile ad uso bar e ristorante presso Palazzo Gazzi in Piazza Vittorio Emanuele. Tale iniziativa è volta a favorire, in una prospettiva più ampia, la creazione di un luogo di attrazione all'interno della Cittadella di Feltre, dotandola di un punto di ristoro in grado di valorizzare le potenzialità del luogo e di sfruttare appieno la posizione privilegiata.

### 2. Ubicazione e descrizione dell'immobile

L'immobile oggetto del presente avviso è una porzione di Palazzo Gazzi, edificio sito sul lato est della Piazza Vittorio Emanuele, comunemente nota come "Piazza Maggiore" all'interno delle mura della Città di Feltre.

Il fabbricato è catastalmente identificato al NCEU-Fg. 49 con m.n. 720 sub. 9 – 10 - 11 e NC.T. Fg.49 mappale 4478 (*allegato 1*).

L'immobile adibito a locale per la ristorazione è vincolato ai sensi dell'art. 10 comma 1 e art. 12 commi 1 e 2 del D.Lgs n. 42/2004.

L'immobile oggetto del presente avviso, con superficie coperta lorda di circa 300,00 m<sup>2</sup>, si sviluppa su tre piani: piano seminterrato, piano terra e piano ammezzato, per un totale lordo di circa 663,00 m<sup>2</sup>.

L'immobile oggetto del presente bando consiste in:

- PIANO SEMINTERRATO: scala, taverna, disimpegno, area archeologica con cantina vini, vano tecnico-ambienti voltati non accessibili da parte di avventori come da prescrizione dell'Ulss (*allegato 1*);
- PIANO TERRA: ingresso con scala ed elevatore di accesso al piano ammezzato, disimpegno con scala di accesso al piano seminterrato, servizi igienici per avventori (uomini, donna, disabili), saletta bar (10 posti a sedere), sala bar con banco di mescita (15 posti a sedere), cucina, disimpegno, sguatteria, due depositi;
- PIANO AMMEZZATO: scala, disimpegno, sala ristorante (10 posti a sedere), servizio igienico con spogliatoio per addetti, disimpegno, sala ristorante (36 posti a sedere), servizio igienico avventori, dispensa.

Fa parte del locale ristorazione anche lo spazio all'aperto sotto il porticato (24 posti a sedere), e che affaccia direttamente su Piazza Vittorio Emanuele.

L'immobile non sarà arredato e quindi l'allestimento delle aree adibite a bar e ristorante saranno completamente a carico del concorrente. Unica area parzialmente attrezzata, come di seguito dettagliato, sarà la cucina.

La zona adibita a cucina (di circa 25 mq totali) sarà distinta dall'area di lavaggio: in essa sono state identificate le aree toelettatura e mondatura materie prime, l'area preparazione semilavorati, l'area di cottura

Piazzetta delle biade, 1  
32032 Feltre (BL)  
tel. 0439 885111 - Fax 0439 885246  
protocollo@comune.feltre.bl.it  
comune.feltre.bl@pecveneto.it  
www.comune.feltre.bl.it  
P.IVA. 00133880252

Indirizzo dell'ufficio:  
Piazzetta delle Biade 1- 32032 Feltre (BL)  
tel. 0439 885225  
  
e-mail: l.deboni@comune.feltre.bl.it  
Responsabile del Settore: Bassani Manuela  
Responsabile U.O.: Coldebella Paola  
Persona di riferimento ufficio: arch. De Boni Laura





CITTÀ DI FELTRE

e l'area di allestimento dei piatti finiti. E' prevista l'installazione di una cappa per garantire l'aspirazione degli odori e la formazione di vapori caldi, sia nel locale che nel resto delle sale. Queste le attrezzature previste:

- attrezzatura a gas:
- top quattro fuochi (28Kw);
- attrezzatura elettrica:
- n.1 cuocipasta elettrico (10Kw);
- n.1 fry-top elettrico (7,5Kw);
- n.1 friggitrice elettrica (10Kw);
- n.1 forno compatto multislim (6,9Kw);
- n.1 cappa a parete (0,6Kw);
- n.1. abbattitore/congelatore (0,7Kw);
- n.1 tavolo refrigerato 3 porte (0,2 Kw);
- n.1 tavolo freezer 2 porte (0,5Kw).

Il locale cucina sarà areato e illuminato naturalmente da una finestra esistente a parete e da due nuove finestre a tetto motorizzate, che saranno dotate di opportune barriere antinsetto fisse installate nella parte interna dell'ambiente.

I piani di lavoro saranno realizzati con materiali lisci, non tossici, resistenti alla corrosione, facilmente lavabili e disinfettabili e non dovranno presentare soluzioni di continuità; i vari piani di lavoro saranno installati in modo tale da non ostacolare la pulizia del pavimento e dovranno risultare perfettamente accostati al fine di evitare accumuli di sporcizia difficilmente rimovibili nelle fessure o in alternativa, nettamente separati per permettere l'accesso e garantire quindi una rapida e facile pulizia tra gli stessi.

Il pavimento e le pareti sono rivestite in gres porcellanato.

Nello stesso locale cucina (compresa la zona dedicata al lavaggio) la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio: sono presenti pilette di scarico delle acque provviste di sifone e di griglia anti-ratto. Giacché la quantità di reflui smaltiti sarà di modesta entità, queste saranno munite di chiusino a tenuta, da rimuovere solo quando necessario.

Il locale di lavaggio stoviglie ha dimensionamento tale da garantire spazi di manovra con larghezza non inferiore a 90 cm e avrà installati in modo consequenziale, rispetto all'accesso, un piano di appoggio per le stoviglie sporche accessoriate con bidone per la raccolta dei rifiuti, un lavello a doppia vasca con gocciolatoio o piano di appoggio per i cestelli, una lavastoviglie a cappottina (9,9 kW), un piano di uscita delle stoviglie pulite. Il pavimento e le pareti saranno rivestite in gres porcellanato. Gli angoli di incrocio tra pavimento/pareti e parete/parete saranno arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione. Il locale è illuminato e areato naturalmente, ma sarà installata una ventilazione forzata di ausilio.

In uno dei due depositi alloggeranno n. 3 armadi frigo a una porta (0,2 kW) e n.1 armadio freezer a una porta (0,5 kW); nell'altro potranno essere stoccate le bibite. Qualora in questo spazio venissero installati al suo interno impianti di miscita bevande in pressione, le pareti della zona circostante al punto di installazione dovranno essere rivestite con materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad altezza indicativa di m 1,50- completamente a carico del concorrente.

E' stata individuata un'apposita area esterna dove poter stoccare temporaneamente i rifiuti prodotti (secco, umido, riciclabile, eventuali rifiuti speciali) prima del conferimento al servizio pubblico di raccolta, situata in prossimità dell'ingresso secondario dedicato agli avventori, nell'andito a nord nascosto dal muro di sostegno dell'orto contiguo.

Il servizio di sala al piano superiore, propriamente dedicato al ristorante, avverrà attraverso un montavivande di nuova realizzazione. È stato previsto un porta vivande con una cabina interna compartimentata in modo tale che vi sia una divisione netta tra i piatti pronti e quelli sporchi destinati alla sguatteria.

Al piano ammezzato trova spazio un capace bagno per gli avventori dove troverà collocazione anche una caldaia dalla potenza inferiore ai 35 Kw.

Lo spogliatoio e il servizio igienico riservato agli addetti ai lavori: il primo è areato e illuminato naturalmente, il secondo (dotato anche di doccia) presenta ventilazione meccanica con ricambio orario di almeno 5 vol/h.

È presente, inoltre, una dispensa ventilata meccanicamente.

L'impianto termico è realizzato con distribuzione a singolo circuito a due tubi in rame, installato durante gli ultimi lavori di restauro degli ambienti del palazzo adibiti a ristorante nel 1999-2000. Si è provveduto alla sostituzione dei terminali esistenti con radiatori del tipo in acciaio a piastra perfettamente liscia di colore bianco. Sono stati mantenuti funzionanti i radiatori al piano interrato, anche questi ultimi a servizio del locale denominato "taverna", con lo scopo eventualmente di mantenere una temperatura minima in tale



CITTÀ DI FELTRE

ambiente non inferiore ai 10°C. Relativamente al sistema di regolazione di impianto è stato previsto il mantenimento della “filosofia” di regolazione esistente con valvole su ciascun radiatore e degli attuatori su esse montati dialoganti attraverso onde radio con i regolatori di zona uno per piano.

Nel locale taverna, allo scopo di mantenere un adeguato ricambio d'aria al fine di assicurare al locale condizioni termo igrometriche idonee tali da non favorire la formazione di muffe o ammaloramenti superficiali delle malte interne sulle murature perimetrali dell'ambiente, è stato installato un recuperatore di calore termodinamico.

All'interno della cucina e nei locali depositi sono state installate plafoniere del tipo “acciaio vetro” con sorgente a LED, aventi un grado di protezione IP65. Negli altri locali non saranno installati nuovi corpi illuminanti, che rimarranno completamente a carico del concorrente.

L'attività è stata dotata di un impianto di illuminazione di sicurezza. I corpi illuminanti, oltre che nei locali di normale permanenza, sono stati ubicati:

- lungo le vie di esodo e in prossimità di ogni uscita di sicurezza;
- sulle porte di uscita degli ambienti che immettono in una via di esodo;
- nei punti di intersezione dei corridoi e, in genere, ad ogni cambiamento di direzione di un percorso di esodo;
- in vicinanza delle scale o a ogni altro cambiamento di livello del pavimento;
- in corrispondenza della segnaletica di sicurezza delle vie di esodo non dotata di sorgente interna di illuminazione (semplici cartelli segnalatori);
- in prossimità di dispositivi e/o attrezzature utilizzati per scopi antincendio (estintori, naspi, idranti, pulsanti di segnalazione incendio).

L'illuminazione di sicurezza è stata estesa anche all'esterno delle uscite di sicurezza per garantire un sicuro deflusso delle persone in caso di necessità. I corpi illuminanti sono dotati di lampada LED con batteria ermetica ricaricabile al Ni-Cd e presentano un grado di protezione minimo IP55. Il dispositivo di ricarica degli accumulatori è di tipo automatico e consente la ricarica completa entro 12 ore.

I corpi illuminanti saranno derivati a valle dei rispettivi circuiti di illuminazione ordinari e saranno dotati di un sistema di autodiagnosi per il controllo di funzionalità e autonomia.

L'attuale impianto di terra, risulta idoneo per caratteristiche e composizione. All'interno di ogni quadro elettrico sono installati dei nodi di terra a cui faranno capo i conduttori di protezione, i conduttori di terra e i conduttori di equipotenzialità dell'attività. Secondo i calcoli effettuati in base alla Norma CEI 81-10 l'edificio risulta autoprotetto contro la fulminazione diretta e non necessita pertanto di impianto di protezione LPS esterno.

E' stato predisposto un punto di arrivo della linea telefonica, al quale sarà collegata l'ADSL e il router Wi-Fi. Le prese telefoniche sono installate ad altezza dal suolo di almeno 17,5 cm e non sopra una presa di energia elettrica.

E' stata prevista l'installazione di un pulsante a tirante all'interno del bagno per disabili al piano terra che aziona un ronzatore all'interno della sala bar; la tacitazione del ronzatore sarà possibile soltanto agendo sul pulsante posto all'ingresso del WC disabili.

Il locale è già dotato di allaccio delle utenze previste per il funzionamento degli impianti, da attivare una volta dato in gestione.

I lavori di recupero eseguiti dal Comune sono ultimati; i locali sono pertanto disponibili e concedibili; rimane da ultimare la fornitura della cucina.

### **3. Attività da svolgere**

All'interno dei locali concessi, comprensivi degli arredi esistenti nel vano a uso cucina, si potrà svolgere attività commerciale di servizio bar-ristorante per la somministrazione di alimenti e bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione.

Il locatario non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali concessi, la funzione o la natura giuridica, pena risoluzione del contratto di concessione.

Sarà cura del locatario mantenere gli spazi affittati con la diligenza e rispetto della normativa di tutela del bene sottoposto a vincolo, e di riconsegnarli al Comune di Feltre, alla scadenza della concessione, nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento d'uso.

Il locatario non può sublocare o concedere in comodato i locali a soggetti terzi.

### **4. Soggetti ammessi a concorrere e requisiti di partecipazione**

Possono partecipare alla presente procedura:

- imprenditori individuali;



CITTÀ DI FELTRE

- società, raggruppamenti temporanei di imprese (R.T.I.) costituiti o costituendi.
- Requisiti del soggetto interessato per la partecipazione al presente avviso:
- iscrizione al registro delle Imprese presso la CCIAA con l'oggetto sociale di somministrazione di alimenti e bevande;
    - aver maturato attività di servizio di bar/ristorazione in proprio o presso terzi;
    - non essere interdetto, inabilitato e non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo e che nei propri riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni o situazioni equivalenti per la legislazione vigente;
    - non aver pendente nei propri confronti procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art.3 della legge n.ro 1423/1956 e s.m.i. né che sussista una delle cause ostative previste dall'art.10 della legge 575/1965;
    - non avere a proprio carico sentenze definitive di condanna, o messo decreto penale di condanna o sentenza di applicazione della pena ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale ovvero procedimenti in corso per reati la perdita o la sospensione della capacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
    - di non aver avuto applicata la sanzione di cui all'art. 9 comma 2 lettera c) del D.Lgs. 8 giugno 2001 n.231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
    - di essere in regola rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse e che al riguardo non esistono a proprio carico violazioni definitivamente accertate;
  - ai sensi dell'articolo 4 della legge regionale 21 settembre 2007 numero 29 "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande", possedere i requisiti morali di cui all'articolo 71, commi da 1 a 5, del decreto legislativo 26 marzo 2010 numero 59 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno";
  - ai sensi dell'articolo 4 della legge regionale 21 settembre 2007 n 29 "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande", possedere almeno uno dei requisiti professionali di cui all'articolo 71 del decreto legislativo 26 marzo 2010 numero 59 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno" (se non in possesso dei requisiti professionali può avvalersi di un preposto).

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di una associazione, ovvero anche in forma individuale, qualora abbiano partecipato alla gara medesima in associazione.

Si precisa che se trattasi di costituenda società o R.T.I. quanto richiesto nei precedenti punti può essere assolto dalla dichiarazione/certificazione riguardante almeno uno dei soggetti. Dovrà, inoltre, essere allegato l'impegno formale di tutti i componenti alla costituzione del nuovo soggetto imprenditoriale.

#### **5. Documentazione richiesta ai concorrenti**

I concorrenti che intendano partecipare alla selezione prevista dal presente avviso devono presentare, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

- a) domanda di partecipazione, redatta secondo il modello allegato al presente avviso (*allegato 2*), sottoscritta per esteso dal candidato e con allegata copia del documento di identità oltre che l'attestazione di avvenuto sopralluogo/visione dei documenti (DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA);
- b) Progetto Tecnico Gestionale (PTG);
- c) Offerta Economica (OE).

#### **6. Durata della locazione**

L'affidamento in locazione dei locali in oggetto avrà la durata di anni 9 (nove)- ai sensi dell'art. 27 della legge 392 del 27 luglio 1978 e s.m.i.- che decorrono dalla data di sottoscrizione di regolare contratto di locazione, con possibilità di proroga.

Il locatario ha facoltà di recedere anticipatamente dal contratto di locazione con preavviso di almeno sei mesi, da comunicarsi via PEC, ai sensi dell'art. 27 della legge 392 del 27 luglio 1978 e s.m.i.. In tal caso il Comune rientrerà in possesso dei locali senza corrispondere al rinunciante alcun indennizzo e chiedendo allo stesso il pagamento della penale dovuta per disdetta anticipata come da conteggio allegato al presente bando (*allegato 3*).

Il Comune, per ragioni di interesse pubblico in relazione alla natura di patrimonio indisponibile dell'immobile, potrà revocare anticipatamente il contratto di locazione con preavviso di almeno dodici mesi. Nessuna somma a titolo di avviamento sarà dovuta al locatario nel caso in cui il Comune decidesse di destinare ad altro uso i locali oggetto di concessione o di utilizzarli per la gestione diretta di attività, con



CITTÀ DI FELTRE

o senza rilevanza economico–imprenditoriale.

L'immobile viene consegnato a corpo così come risulta da verbale di consegna completo degli arredi del vano cucina e l'Amministrazione non si assume alcuna responsabilità per la mancata funzionalità di alcuni o parti di esso.

In nessun caso saranno ammesse opere, lavori e fornitura a scomputo del canone di locazione, con eccezione delle opere e lavori che si rendessero necessari o acquisibili al patrimonio comunale, che verranno scomputati dal canone.

Alla scadenza e, comunque, alla cessazione a qualsiasi titolo del contratto di locazione, il bene ritornerà automaticamente nella giuridica disponibilità del Comune di Feltre e dovrà risultare libero da persone e/o cose e in buono stato di manutenzione e di messa a norma.

A tal fine sarà redatto verbale in contraddittorio con il locatario nel corso del quale il Comune verificherà lo stato del bene e indicherà gli eventuali ripristini necessari, quantificandone anche il valore, con diritto a rivalersi sulla cauzione per detti importi, ivi incluse le spese tecniche e ogni altro danno che dovesse derivare dall'impossibilità totale o parziale di utilizzo del bene medesimo.

L'immobile risulterà già arredato solamente per il vano a uso cucina, come da verbale di inventario che sarà sottoscritto al momento della consegna dei locali, che dovranno essere riconsegnati a scadenza del contratto di locazione nel medesimo stato salvo il normale uso. E' facoltà del Comune di Feltre chiedere in qualsiasi momento la riconsegna o dismissione di tutti quei beni mobili non più adatti allo svolgimento dell'attività. In tal caso verrà stilato sul luogo apposito verbale rettificativo dell'inventario dei beni a suo tempo consegnati. L'onere dell'eventuale smaltimento sarà a carico del locatario.

Sono esclusi dalla riconsegna gli ulteriori beni mobili successivamente acquisiti e strettamente connessi alla gestione delle attività oggetto della presente manifestazione di interesse, salva diversa determinazione delle parti.

## 7. Canone di locazione

La locazione in oggetto prevede un canone annuo che risulterà dalla proposta valutata più conveniente in sede di gara. Il canone annuo posto a base di gara è pari ad € 17.280,00 (diciassettemiladuecentottanta,00 euro) - non soggetto ad IVA - comprendente anche il valore degli arredi della cucina concessi in locazione, che sarà rivalutato di anno in anno in misura dell'indice ISTAT, se positivo, così come riportato nel successivo punto 10. L'offerta potrà essere proposta in aumento restando inteso che l'Amministrazione si riserva di non aggiudicare il bando qualora la stessa non risulti adeguata in termini economici e/o qualitativi alla peculiarità artistica e storica del sito e del contesto in cui è collocata.

**Sulle nove annualità è stato previsto un canone di locazione incrementale, come da conteggio allegato al presente bando (allegato 3). Ovvero il totale complessivo del canone nei nove anni di durata del contratto sarà pari al canone annuo offerto moltiplicato per nove mentre l'effettivo ammontare del canone che verrà corrisposto annualmente sarà graduato come da tabella allegata così da consentire un pagamento inferiore nei primi anni del contratto.**

Il canone dovrà essere versato, per ciascun anno di validità del contratto di locazione, in rate mensili, entro il 10 del mese di riferimento, presso la Tesoreria comunale. Il pagamento del canone annuale non potrà in alcun modo essere effettuato oltre i termini stabiliti. Il ritardato pagamento comporterà, in ragione del periodo di ritardo, la corresponsione degli interessi di mora nella misura legale e, se reiterate, la risoluzione del rapporto. Il pagamento del canone non potrà essere sospeso o ritardato da pretese od eccezioni del contraente, a qualunque titolo, salvo il successivo e separato diritto all'esercizio delle sue ragioni.

## 8. Oneri contrattuali

La locazione del bene sarà disciplinata da apposito contratto, così come indicato al punto 6 del presente bando.

L'aggiudicatario è tenuto ad utilizzare il bene per le finalità che ne hanno determinato l'aggiudicazione, costituendo causa di risoluzione espressa del contratto di locazione l'eventuale uso difforme anche in modo parziale.

Sono a carico del locatario, senza che questo elenco sia completo od esaustivo, almeno i seguenti obblighi:

- a) sottoscrizione del contratto di locazione;
- b) pagamento del canone per l'utilizzo dei locali;
- c) onere delle spese inerenti la manutenzione ordinaria, di cui all'art. 1576 del codice civile, dell'immobile e di riparazione degli arredi e attrezzature presenti all'interno dei locali dati in locazione e degli impianti



CITTÀ DI FELTRE

- di pertinenza allo svolgimento dell'attività di gestione del bar-ristorante;
- d) oneri relativi all'esecuzione di tutti i lavori inerenti il ripristino delle attrezzature esistenti;
  - e) pagamento delle utenze: spese di voltura dei contatori e delle forniture relative alle utenze quali il riscaldamento, l'acqua e l'energia elettrica;
  - f) pagamento delle spese di gestione e di tutti gli oneri fiscali e tributari connessi e/o conseguenti all'utilizzo dell'immobile, con la sola esclusione di quelli che per espressa disposizione di legge gravano sul proprietario;
  - g) smaltimento dei rifiuti da effettuarsi nel rispetto delle norme del Regolamento di igiene del Comune di Feltre;
  - h) stipula di una polizza assicurativa;
  - i) restituzione dei locali nella loro integrità;
  - j) divieto di sublocare i beni a terzi a qualsiasi titolo pena l'immediata revoca della contratto di locazione ed il risarcimento danni;
  - k) pagamento della cauzione o presentazione della fideiussione: l'aggiudicatario al momento della sottoscrizione del contratto dovrà versare una cauzione, a garanzia dello stesso, pari a 6 (sei) mesi del canone di locazione offerto in sede di gara pubblica;
  - l) divieto di introdurre negli immobili di proprietà comunale materiali vari e sostanze pericolose, senza l'autorizzazione dell'Amministrazione comunale;
  - m) garanzia circa l'utilizzo dei beni compatibile con le disposizioni legislative in materia di sicurezza, dando tempestiva comunicazione al Comune delle eventuali disfunzioni degli impianti o quant'altro;
  - n) sottostare ad eventuali controlli, verifiche e sopralluoghi dell'Amministrazione comunale, le cui richieste in tal senso potranno essere avanzate in qualunque momento;
  - o) divieto di arrecare danni agli immobili, alle loro pertinenze ed ai suppellettili;
  - p) rispetto dei vigenti CCNL per l'assunzione di personale dipendente;
  - q) onere di effettuare la verifica dell'effettivo funzionamento degli arredi oggetto di locazione e di conseguenza la sistemazione o sostituzione degli stessi;
  - r) rispetto del regolamento acustico comunale ai sensi della legge n. 447 del 26.10.1995 che declina l'area di riferimento in classe II "aree prevalentemente residenziali";
  - s) rispetto dei regolamenti vigenti per ogni tipo di manifestazione ed eventi programmati;
  - t) divieto tassativo di installare nei locali locati macchinette da gioco in qualunque modo denominate e di qualunque tipo;
  - u) non apportare alcuna modifica strutturale e non al locale, senza il preventivo consenso scritto del Comune proprietario;
  - v) farsi custode del locale e delle relative pertinenze impegnandosi a mantenerli in buono stato.

### 9. Obblighi dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario ha l'onere di eseguire i necessari interventi per l'ottenimento delle autorizzazioni al fine dello svolgimento dell'attività di gestione bar-ristorante all'interno dei locali in oggetto quali, a titolo indicativo e non esaustivo, richieste di autorizzazione igienico sanitarie, in materia di prevenzione incendi (CPI), etc.

Inoltre, è necessario presentare una SCIA di apertura esercizio di somministrazione alimenti e bevande (art. 8 bis della L.R. 21 settembre 2007 n. 29) al SUAP tramite il portale [www.impresainungiorno.gov.it](http://www.impresainungiorno.gov.it).

I requisiti di cui all'art. 4 devono sussistere nei confronti del legale rappresentante, delle persone delegate all'attività di somministrazione, nonché di tutti i soci e i membri del consiglio di amministrazione laddove esistente ai sensi del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252.

### 10. Procedura di affidamento

Per dar corso all'affidamento in locazione dell'immobile si procederà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 3 del R.D. 2440 del 18.11.1923 e degli artt. 73, lett. C, e 76 del R.D. 827/1924.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta valida e di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

In caso di offerte uguali si procederà nella medesima seduta come segue:

- se i concorrenti interessati sono presenti alla seduta, al rilancio tra essi soli, con offerte migliorative segrete;
- se i concorrenti interessati, o solo uno di essi, non sono presenti alla seduta, ovvero non intendano



CITTÀ DI FELTRE

migliorare l'offerta, all'aggiudicazione mediante sorteggio.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di sospendere o annullare la procedura di gara in ogni momento. In caso di discordanza tra il prezzo indicato in lettere e quello in cifre, sarà considerata valida l'indicazione più conveniente per l'Amministrazione comunale. Le offerte daranno valutate da una Commissione tecnica in base ai criteri di seguito descritti.

In particolare, verranno valutati:

- il "Progetto Tecnico Gestionale", relazione esplicativa e dettagliata riguardante le specificità del progetto della gestione del bar-ristorante e delle attività offerte;
- l'"Offerta Economica" riguardante il canone di locazione proposto all'Amministrazione comunale sull'importo annuo di € 17.280,00 posto a base di gara, con le seguenti precisazioni:
  - a) saranno ammesse offerte al rialzo così come previsto nel precedente punto 7 del presente bando;
  - b) a decorrere dal secondo anno il canone di locazione sarà annualmente adeguato in misura pari al 100% della variazione accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI), verificatasi nell'anno precedente, se positiva;
  - c) il mancato pagamento anche di un solo canone comporterà la mora automatica e la decadenza del contratto senza che l'Amministrazione necessiti di comunicazione alla controparte.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché la stessa soddisfi i requisiti dell'avviso.

L'Amministrazione comunale, nel caso in cui non pervenga alcuna offerta relativamente alla complessiva destinazione dei locali (ristorante – bar) potrà valutare anche offerte per usi parziali.

#### 11. Criteri di valutazione

La Commissione di gara procederà alla valutazione delle offerte presentate applicando i seguenti punteggi:

Progetto Tecnico Gestionale	PTG	70 punti
Offerta Economica	OE	30 punti
	<b>TOTALE</b>	100 punti

I punteggi relativi al PTG degli spazi saranno attribuiti ai diversi elementi sulla base dei seguenti parametri di valutazione:

PARAMETRO	CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO	
<b>Progetto Tecnico Gestionale (PTG)</b> RELAZIONE massimo tre fogli A4 (f/r)		70	
Modalità di gestione	Sara' valutato il progetto tenendo conto di quanto segue: <ul style="list-style-type: none"><li>• tipologia dell'attività che si intende realizzare (target di clientela, articolazione del menù, valorizzazione nella proposta culinaria dei prodotti locali, filiera corta, km zero, reinterpretazione in chiave moderna dei prodotti tradizionali, orario di apertura del ristorante/bar, modalità di gestione dello spazio del portico come estensione del locale, etc.);</li><li>• allestimento locali;</li></ul>		70



CITTÀ DI FELTRE

	<ul style="list-style-type: none"><li>attività proposte come collaterali a quella di ristorazione tenendo conto del contesto storico, culturale, paesaggistico e delle esigenze sia dell'utenza sia dell'Amministrazione comunale;</li><li>proposte diversificate di servizi quali: promozioni in giornate particolari, festeggiamenti di ricorrenze cittadine, nonché attività condotte in sinergia con altri soggetti operanti nella valorizzazione dell'intero complesso storico e della città.</li></ul>		
<b>Offerta Economica (OE)</b>	<p>Sarà attribuito maggiore punteggio al concorrente che offrirà il canone annuale di locazione più alto rispetto a quello fissato e un punteggio via via inferiore alle altre offerte, determinato con il criterio inversamente proporzionale, attraverso la seguente formula:</p> $P_x = C_x / C_{\max} * 30$ <ul style="list-style-type: none"><li><math>P_x</math> = punteggio da attribuire al concorrente</li><li><math>C_{\max}</math> = canone di locazione annuo massimo offerto</li><li><math>C_x</math> = canone di locazione annuo offerto dal concorrente</li></ul>	30	

I concorrenti dovranno presentare la propria migliore offerta che verrà valutata dalla Commissione di gara che provvederà alla formazione della graduatoria delle offerte valide - valore determinato dalla sommatoria del punteggio del PTG e dell'OE - classificando prima l'offerta del concorrente che avrà conseguito il più alto punteggio complessivo. In caso di parità di punteggio complessivo sarà individuato come aggiudicatario il concorrente che avrà conseguito il punteggio più elevato nell'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità si procederà ad aggiudicazione tramite sorteggio.

## 12. Cause di esclusione

La mancanza dell'indicazione dell'importo del canone offerto (sia in cifre che in lettere) è causa di esclusione. Saranno escluse le offerte con l'indicazione di un canone inferiore rispetto a quello posto a base di gara. La presenza di abrasioni o correzioni non sottoscritte dal firmatario nell'indicazione del canone offerto comporterà l'esclusione. Saranno escluse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o incompleto. Qualora vi sia discordanza fra quanto indicato in cifre e quanto in lettere, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione, ai sensi dell'art. 72, R.D. n. 827/24. In caso di offerte con uguale punteggio complessivo si procederà all'aggiudicazione nei confronti dell'offerta economica con l'indicazione del canone offerto più alto e, in caso di ulteriore parità, si applicherà l'art. 77 del R.D. n. 827/24. Ove nessuno dei concorrenti che hanno presentato offerte uguali sia presente ovvero nessuno dei presenti aderisca all'invito della Commissione di formulare un'offerta economica migliorativa,





CITTÀ DI FELTRE

si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

### 13. Stipula del contratto

L'aggiudicatario verrà invitato a sottoscrivere il contratto di locazione ad uso non abitativo una volta ultimati i lavori di recupero dell'immobile da parte del Comune. Il contratto sarà assoggettato alle imposte di legge e il canone di locazione non è soggetto ad IVA. Per quanto non previsto dal bando si fa espresso richiamo alla legge 392 del 27 luglio 1978 e s.m.i..

### 14. Visione dei luoghi

I soggetti interessati al presente avviso potranno effettuare un sopralluogo presso i locali in oggetto oltre che visionare i documenti previo appuntamento concordato con l'Ufficio Patrimonio (Geom. Veronica Vieceli tel. 0439/885225; email: v.vieceli@comune.feltre.bl.it).

La visione dei luoghi dovrà essere effettuata dal concorrente stesso o da persona da questi delegata. In quella occasione verrà rilasciata attestazione di avvenuta visione dei luoghi da allegare alla manifestazione di interesse.

### 15. Modalità di presentazione della manifestazione di interesse

L'offerta dovrà essere presentata al Comune di Feltre **entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 31 maggio 2024**, secondo le seguenti modalità:

- ◆ consegna a mano all'Ufficio Protocollo del Comune di Feltre, Piazzetta delle Biade 1, dal lunedì al venerdì (9.00- 13.00), e i pomeriggi di martedì (14.30-16.00) e di giovedì (16.00-18.00);
- ◆ spedita a mezzo posta all'Ufficio Protocollo del Comune di Feltre, Piazzetta delle Biade numero 1; l'offerta dovrà pervenire entro il termine di scadenza del presente bando.

L'offerta in busta chiusa, recante l'intestazione del mittente e la dicitura, dovrà contenere i documenti indicati al punto 5 e specificati al punto 10, ovvero:

“DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”;

“PTG”;

“OE”- in busta chiusa separata e sigillata.

“DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA” consistente nei documenti di seguito elencati:

#### Domanda di partecipazione

Redatta secondo il modello allegato al presente avviso (*allegato 2*), debitamente sottoscritta nelle forme previste ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 “Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa” e ss.mm.ii.

#### Attestazione di avvenuta visione dei documenti e dei luoghi

La domanda dovrà contenere apposita dichiarazione del partecipante alla gara di essersi recato presso l'immobile e di avere preso visione della consistenza dello stesso.

Le istanze di partecipazione e le dichiarazioni dovranno essere corredate da fotocopia non autenticata di un documento d'identità del sottoscrittore.

“PTG” consiste nei documenti di seguito elencati:

#### Progetto Tecnico Gestionale

Deve essere contenuta una relazione tecnico illustrativa che descriva le integrazioni al luogo che il concorrente intende sviluppare qualora aggiudicatario.

Le proposte del concorrente dovranno essere illustrate ordinatamente, seguendo gli elementi di valutazione dell'offerta tecnica:

- tipologia dell'attività che si intende realizzare;
- allestimento dei locali;
- programma di eventi particolari e attività collaterali;
- eventuali ulteriori proposte e servizi offerti.

Alla relazione sarà possibile allegare eventuali cataloghi di prodotti commerciali che si prevede di utilizzare per allestire l'interno degli spazi in locazione.

La relazione dovrà essere obbligatoriamente contenuta in max. 3 pagine (ovvero in 6 facciate); potranno inoltre essere allegate fino ad un massimo di 10 schede, numerate, in formato A3 o A4, di una facciata ciascuna, per meglio esplicitare gli allestimenti dei locali.

Per “pagina” della relazione si intende un foglio fronte e retro in formato A4 con non più di 40 righe per facciata e con scrittura in corpo non inferiore a 10 punti.



CITTÀ DI FELTRE

Eventuali pagine e schede in soprannumero rispetto ai limiti sopra indicati non saranno tenute in considerazione ai fini della valutazione delle offerte tecniche.

Dal progetto tecnico funzionale non deve risultare alcun elemento che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, l'offerta economica (importo degli investimenti e/o canone di locazione) a pena di esclusione.

Tutti gli elaborati devono essere sottoscritti dai legali rappresentanti dei concorrenti, o da procuratori dei legali rappresentanti, allegando copia conforme all'originale della relativa procura. Nel caso di partecipazione in forma plurisoggettiva, non ancora costituita, gli elaborati devono essere sottoscritti da tutti i legali rappresentanti degli Operatori raggruppati.

I fogli della relazione devono essere numerati con la formula «pagina n. X di n. Y», oppure «X/Y», oppure l'ultima pagina riporti l'indicazione «relazione composta da n. Y pagine» (dove X è il numero di ciascuna pagina e Y il numero totale della pagine della singola relazione). La sottoscrizione della relazione deve essere effettuata in chiusura sull'ultima pagina.

Il progetto tecnico funzionale non può esprimere o rappresentare soluzioni non compatibili con la destinazione d'uso dei locali, opzioni diverse, proposte condizionate o altre condizioni equivoche, in relazione a uno o più d'uno degli elementi di valutazione.

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato e con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri.

Le proposte contenute nelle dichiarazioni d'offerta sono vincolanti per l'offerente e, in caso di aggiudicazione, verranno a far parte delle prestazioni contrattuali obbligatorie.

La loro mancata attuazione costituirà comunque grave inadempimento contrattuale per il cui verificarsi, nei casi più rilevanti, il Comune potrà procedere alla risoluzione in danno del contratto, salvi i maggiori danni e/o spese.

Nella busta "OE" devono essere contenuti i documenti di seguito elencati:

#### Offerta economica

L'offerta andrà redatta in bollo, secondo il modello allegato al presente avviso, sottoscritta dal concorrente e con la quale viene dichiarato il canone di locazione annuo offerto (superiore o uguale al canone annuo posto a base di gara), da indicare in cifre ed in lettere con l'avvertenza che, in caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida e vincolante quella più favorevole all'Ente (*allegato 4*).

### **16. Modalità di svolgimento della gara**

La Commissione di gara procederà:

- il giorno **3 giugno alle ore 10.30** in seduta pubblica, all'apertura dei plichi regolarmente pervenuti e alla verifica della documentazione di cui ai precedenti punti e, successivamente, all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche presentate dai concorrenti ammessi al fine della verifica della presenza dei documenti prodotti;
- in seduta riservata, alla valutazione delle offerte tecniche e all'attribuzione dei relativi punteggi;
- in successiva seduta pubblica, alla lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche, all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, alla lettura delle medesime e all'assegnazione dei relativi punteggi, nonché all'aggiudicazione in via provvisoria.

Le date delle sedute pubbliche successive alla prima giornata saranno pubblicate almeno due giorni antecedenti sul sito internet [www.comune.feltre.bl.it](http://www.comune.feltre.bl.it) nella sezione "bandi di gara e contratti". Solo gli offerenti per proprio conto e i procuratori speciali per conto di altri offerenti muniti di regolare procura notarile avranno titolo a rilasciare dichiarazioni a verbale nel corso della seduta pubblica. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida ammessa e ritenuta conveniente a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale. Il verbale di aggiudicazione in via provvisoria sarà vincolante per l'aggiudicatario a tutti gli effetti di legge. L'aggiudicazione diventerà efficace dopo la verifica, con esito positivo, nei confronti dell'aggiudicatario, del possesso dei requisiti prescritti nel presente avviso. L'esito negativo del controllo del possesso dei requisiti suddetti, effettuato ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000, comporterà la revoca dell'aggiudicazione. In tali ipotesi l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, qualora ne ravvisi a suo insindacabile giudizio l'opportunità e la convenienza, di aggiudicare l'asta alla migliore offerta in ordine successivo nella graduatoria.

### **17. Privacy**

I dati personali forniti dai richiedenti in occasione della partecipazione al presente avviso saranno trattati dal Comune di Feltre esclusivamente ai fini dello svolgimento della procedura medesima. Essi saranno



CITTÀ DI FELTRE

trattati nel rispetto di quanto disposto dal Regolamento (UE) 2016/679 e del decreto legislativo numero 196 del 30 giugno 2003. I dati sono richiesti in virtù di espresse disposizioni di legge e di regolamento. In relazione al trattamento dei predetti dati, i concorrenti possono esercitare i diritti di cui alla normativa citata. Il titolare del trattamento è il Comune di Feltre. Il responsabile del trattamento dei dati personali è individuato nella persona del Dirigente del Settore Affari Generali e Istituzionali, Manuela Bassani. Si fa riferimento al sito istituzionale dell'Ente per la privacy policy ed i riferimenti del DPO.

#### **18. Responsabile del procedimento**

Responsabile del procedimento è la Sig.ra Paola Coldebella, Responsabile U.O. Affari Generali.

#### **19. Informazioni**

Ogni informazione tecnica e sulla procedura può essere richiesta all'Ufficio Patrimonio (Geom. Veronica Vieceli *tel. 0439/885225; email: v.vieceli@comune.feltre.bl.it*) e all'Ufficio Contratti (*Paola Coldebella tel. 0439/885226 email: contratti@comune.feltre.bl.it*).

Sul sito del Comune di Feltre e presso l'Ufficio Patrimonio sono disponibili i seguenti documenti:

- estratto di ortofoto, mappa catastale (*allegato 1*);
- fac simile per manifestazione d'interesse (*allegato 2*);
- tabella canoni di locazione su annualità di contratto e penali per disdetta anticipata (*allegato 3*);
- fac simile per offerta economica (*allegato 4*).

LA RESPONSABILE U.O. AFFARI GENERALI

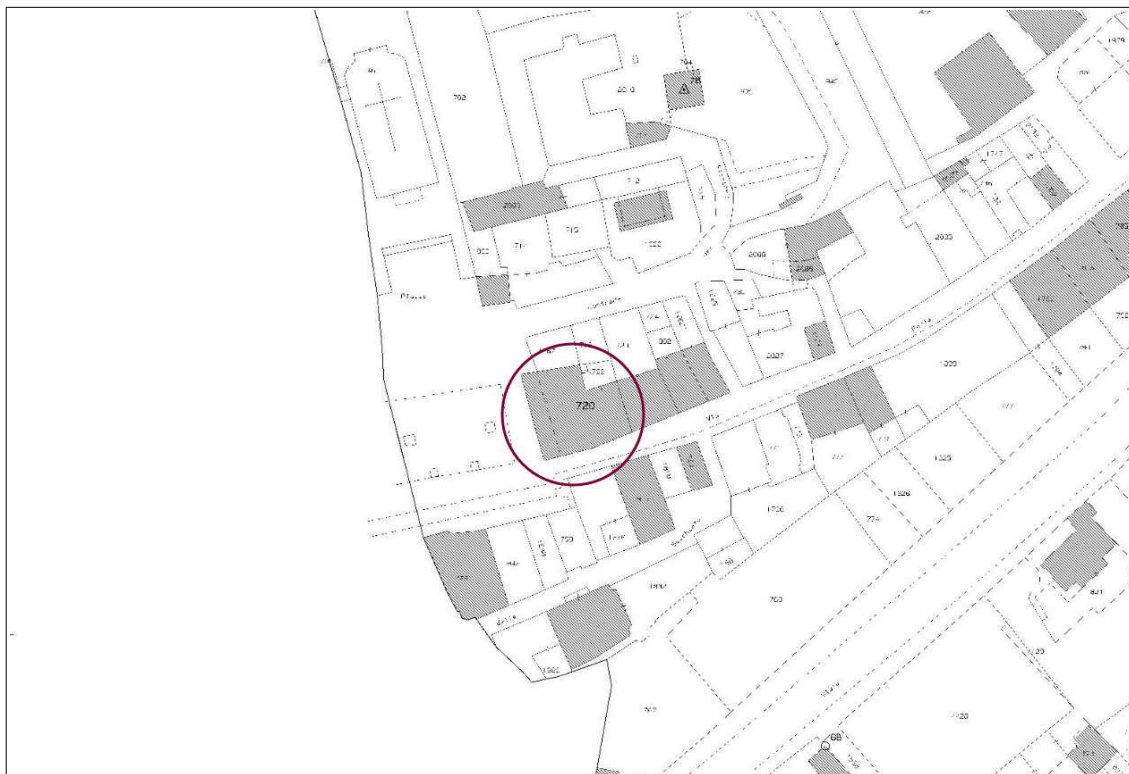
Paola Coldebella

*(firma apposta digitalmente)*

ALLEGATO 1  
ESTRATTO DI ORTOFOTO, MAPPA CATASTALE, PROGETTO ESECUTIVO



Estratto di ortofoto



Estratto di mappa



CITTÀ DI FELTRE

## COMUNE DI FELTRE

FONDO COMUNI CONFINANTI - BANDO 2019

### INTERVENTO STRATEGICO PER LA RIVITALIZZAZIONE DEL CENTRO STORICO DI FELTRE : RECUPERO DI UN LUOGO DI RISTORAZIONE QUALIFICATA IN PIAZZA MAGGIORE - PALAZZO GAZZI

#### PROGETTO ESECUTIVO Giugno 2021

##### PROGETTO ARCHITETTONICO E COORDINAMENTO

Studio Associato Architetti Francesco Doglioni e Renata Daminato

CONSULENTE AREA RISTORAZIONE : arch. Arianna Guadagnin

PROGETTO STRUTTURALE E SICUREZZA : arch. Michele Bondanelli

PROGETTO IMPIANTI MECCANICI : ing. Michele Zancanaro

PROGETTO IMPIANTI ELETTRICI : p.i. Giuseppe Fontanive

#### A.03 RELAZIONE SPECIALISTICA AREA RISTORAZIONE E LAYOUT FUNZIONALI CON DISCIPLINARE TECNICO PRESTAZIONALE

A.01 Relazione tecnico illustrativa con riferimenti storico-architettonici e documentazione fotografica

A.02 Relazione paesaggistica semplificata

A.03 Relazione specialistica area ristorazione e layout funzionali con disciplinare tecnico prestazionale

A.04 Relazione sulle indagini diagnostiche

A.05 Relazione sulle interferenze

B.01 Relazione degli interventi di consolidamento

B.02 Relazione strutturale di calcolo – interventi locali

B.03 Piano di Manutenzione delle opere strutturali

C.01 Elenco Prezzi Unitari e Analisi Prezzi

C.02 Computo Metrico Estimativo con Quadro Economico

C.03 Percentuale di incidenza della manodopera

C.04 Capitolato Speciale d'Appalto. Parte Tecnica e Parte Amministrativa

C.05 Schema di contratto

C.06 Elenco Voci per l'offerta

D.01 Fascicolo grafici con stato di fatto

D.02 Fascicolo grafici di progetto architettonico e strutturale

D.03 Fascicolo grafici con particolari costruttivi architettonici e abaco dei serramenti

D.04 Grafici delle strutture con particolari costruttivi

E.01 Relazione sugli impianti di riscaldamento, idrico-sanitario e del gas

E.02 Fascicolo grafici sugli impianti meccanici con stato di fatto e di progetto

E.03 Relazione Tecnica Energetica di cui al comma 1 dell'art.8 del D Lgs 19 agosto 2005 nr. 192

F.01 Relazione sull'impianto elettrico e sugli impianti speciali

F.02 Fascicolo grafici sugli impianti elettrici e impianti speciali con stato di fatto e di progetto

Z.01 Piano di Sicurezza e Coordinamento . D.Lgs 81/2008



## RELAZIONE SPECIALISTICA AREA RISTORAZIONE E LAYOUT FUNZIONALI CON DISCIPLINARE TECNICO-PRESTAZIONALE

Come descritto nella relazione tecnico-illustrativa a cui si fa riferimento e si rimanda, il progetto redatto negli anni 1999-2003 ha comportato da parte del Comune e dei tecnici un significativo sforzo tecnico ed economico, in particolare per la difficoltà di conciliare la funzionalità operativa e la rispondenza normativa del ristorante con le esigenze di tutela, anche archeologica, e la ristrettezza degli spazi destinabili a servizio.

Il bar-ristorante aveva ottenuto l'agibilità per il piano terra-rialzato e ammezzato, con una serie di prescrizioni, che con la proposta progettuale avanzata si è cercato di risolvere, provando a ridurre le criticità evidenziate all'atto dell'agibilità e dal periodo d'uso del ristorante, rendendolo normativamente più rispondente e, più in generale, di valorizzarne la posizione eccezionale.

In data 12.03.2021 con prot. n. 9593 del 17.02.21 il progetto ha ottenuto parere favorevole (vedi allegato) con alcune prescrizioni che in fase esecutiva si è cercato di soddisfare.

In particolare, il montavivande avrà una separazione interna piatti puliti e piatti sporchi; mentre al piano terra, la protezione verso il vano scala del pass piatti è raggiunta tramite ridimensionamento del foro che permette l'allontanamento dal primo gradino e quindi la sicurezza del cameriere.

Il locale si sviluppa su tre livelli.

Il *piano seminterrato* è occupato da uno spazio voltato molto suggestivo che purtroppo non è utilizzabile in presenza di avventori a causa dell'altezza utile interna non adatta. È prevista la realizzazione di una cantina per vini di pregio nel vano verso via Luzzo.

Al *piano terra* rialzato trovano spazio i bagni per gli avventori di nuova realizzazione e così organizzati: un servizio igienico accessibile alle disabilità motorie, areato e illuminato naturalmente; un bagno con lavabo dedicato agli uomini, anch'esso areato e illuminato naturalmente. Viene mantenuto il pavimento esistente. Le pareti saranno rivestite in gres porcellanato. Il rivestimento sia del pavimento che delle pareti si presenterà liscio, resistente, non assorbente, facilmente lavabile e disinfettabile. Questo nuovo blocco di servizi è localizzato nella testata sud dell'area bar, risultando così comodamente raggiungibile anche dalle aree esterne del portico.

Il pavimento dell'ingresso e della sala dove insiste il banco bar rimarrà quello esistente. Le pareti e il soffitto verranno ritinteggiate con colori chiari e non presenteranno soluzioni di continuità, al fine di evitare accumulo di sporcizia. L'illuminazione e l'areazione provengono dalle finestre esistenti che si affacciano sul portico. In questa area vengono proposte due soluzioni per organizzare il banco di mescita: uno verso la testata nord, dalle dimensioni contenute; oppure lungo la parete est, in posizione centrale, con un retrobanco dalle dimensioni ridotte. (si rimanda agli elaborati proposti di seguito).

La saletta riservata che si prospetta su Via Luzzo - sede di un'antica bottega - presenterà le stesse caratteristiche della sala principale.

La zona adibita a cucina (di circa 25mq totali) è stata distinta dall'area di lavaggio: in essa sono state identificate le aree toelettatura e mondatura materie prime, l'area preparazione semilavorati, l'area di cottura e l'area di allestimento dei piatti finiti. Il pavimento e le pareti saranno rivestite in gres porcellanato. Il soffitto e le attrezzature sopraelevate saranno costruiti e predisposti in modo

da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle. Si è prevista l'installazione di una cappa per garantire l'aspirazione degli odori e la formazione di vapori caldi, sia nel locale che nel resto delle sale.

Queste le attrezzature previste:

- *attrezzatura a gas:*
  - top quattro fuochi (28Kw);
- *attrezzatura elettrica:*
  - n.1 cuocipasta elettrico (10Kw);
  - n.1 fry-top elettrico (7,5Kw);
  - n.1 friggitrice elettrica (10Kw);
  - n.1 forno compatto multislim (6,9Kw);
  - n.1 cappa a parete (0,6Kw);
  - n.1. abbattitore/congelatore (0,7Kw);
  - n.1 tavolo refrigerato 3 porte (0,2 Kw);
  - n.1 tavolo freezer 2 porte (0,5Kw).

Il locale cucina è areato e illuminato naturalmente da una finestra esistente a parete e da due nuove finestre a tetto motorizzate, che saranno dotate di opportune barriere antinsetto fisse installate nella parte interna dell'ambiente.

I piani di lavoro saranno realizzati con materiali lisci, non tossici, resistenti alla corrosione, facilmente lavabili e disinfettabili e non dovranno presentare soluzioni di continuità; i vari piani di lavoro saranno installati in modo tale da non ostacolare la pulizia del pavimento e dovranno risultare perfettamente accostati al fine di evitare accumuli di sporcizia difficilmente rimovibili nelle fessure o in alternativa, nettamente separati per permettere l'accesso e garantire quindi una rapida e facile pulizia tra gli stessi.

Il locale di lavaggio stoviglie è ricavato in un'area fisicamente separata dal locale cucina: "lo sporco" indotto dalla stessa avverrà da un pass opportunamente realizzato sulla parete che confina tra i due spazi. In ogni caso il locale sarà funzionalmente raccordato alle sale e alla cucina, in modo tale da evitare l'accesso del personale di sala nelle aree di preparazione e punti di incrocio tra i percorsi del pulito e dello sporco. Il suo dimensionamento è tale da garantire spazi di manovra con larghezza non inferiore a 90 cm e l'installazione consequenziale, rispetto all'accesso, di un piano di appoggio per le stoviglie sporche accessoriate con bidone per la raccolta dei rifiuti, di un lavello a doppia vasca con gocciolatoio o piano di appoggio per i cestelli, della lavastoviglie a cappottina (9,9 kW), di un piano di uscita delle stoviglie pulite.

Il soffitto sarà intonacato a fino e ben tinteggiato; il pavimento e le pareti saranno rivestite in gres porcellanato. Gli angoli di incrocio tra pavimento/pareti e parete/parete sono arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione. Il locale è illuminato e areato naturalmente, ma sarà installata una ventilazione forzata di ausilio.

Nel locale cucina (compresa la zona dedicata al lavaggio) la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio: sono presenti pilette di scarico delle acque provviste di sifone e di griglia anti-ratto. Giacché la quantità di reflui smaltiti sarà di modesta entità, queste saranno munite di chiusino a tenuta, da rimuovere solo quando necessario.

Tutte le finestre a parete saranno dotate di barriere antinsetto fisse.

Per gli impianti presenti si rimanda per specifiche alla relazione E.01.

Sono stati accuratamente studiati i flussi in modo che il percorso del pulito e dello sporco non si incrocino tra loro. A tal proposito, per il servizio al piano terra, è stato realizzato un pass, riparato

dal flusso degli avventori, affinché il personale di sala non debba entrare nel locale cucina. L'apertura interna già esistente è stata ridotta di dimensioni (cm 60\*70 (h) – altezza 90cm da terra) in modo tale che sia sufficientemente capace per il passaggio dei piatti ma al contempo sia ad una distanza di sicurezza anticaduta rispetto alla rampa di scale esistente che conduce al piano interrato. Stessa cosa dicasi per il banco bar: è stato pensato un pass per “lo sporco” che comunica direttamente con l'area lavaggio, per evitare che il personale al banco non si trovi costretto a lasciare la propria posizione. Il servizio di sala al piano superiore, propriamente dedicato al ristorante, avverrà attraverso un montavivande di nuova realizzazione, che approda al piano in un disimpegno sufficientemente riparato dal flusso principale degli avventori e dotato di opportuno appoggio come office per i camerieri, sfruttando in parte un'apertura esistente che verrà tamponata. È stato previsto un porta vivande con una cabina interna compartimentata in modo tale che vi sia una divisione netta tra i piatti pronti e quelli sporchi destinati alla sguatteria.



*la struttura interna del montavivande*

Le due nuove aree di deposito sono tra loro speculari e divise dal disimpegno collegato direttamente all'accesso secondario per gli addetti ai lavori: in uno alloggeranno n. 3 armadio frigo a una porta (0,2 kW) e n.1 armadio freezer a una porta (0,5 kW); nell'altro potranno essere stoccate le bibite. Qualora in questo spazio venissero installati al suo interno impianti di miscita bevande in pressione, le pareti della zona circostante al punto di installazione dovranno essere rivestite con materiale facilmente lavabile e disinfettabile fino ad altezza indicativa di m. 1,50.

In entrambi i locali le pareti e il soffitto saranno intonacati e ben tinteggiati.

I prodotti e le attrezzature utilizzate per la pulizia e la disinfezione dei locali saranno tenuti in deposito in un apposito scomparto/armadio, vicino alla cucina.

Giacché i rifiuti alimentari e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dai locali in cui si trovano gli alimenti, è stata individuata un'apposita area esterna dove poter stoccare





CITTÀ DI FELTRE

temporaneamente i rifiuti prodotti (secco, umido, riciclabile eventuali rifiuti speciali) prima del conferimento al servizio pubblico di raccolta, situata in prossimità dell'ingresso secondario dedicato agli avventori, nell'andito a nord nascosto dal muro di sostegno dell'orto contiguo.

Al *piano ammezzato*, che si raggiunge attraverso una scala ed un elevatore, realizzato nel 1999, vi sono due sale ristorante affacciate sul portico, una più ampia e una dalle dimensioni più ridotte e appartata.

Il pavimento verrà sostituito con uno di nuova realizzazione in tavolato di legno. Le pareti e il soffitto (dove non risulta con travi a vista) verranno ritinteggiate con colori chiari e non presenteranno soluzioni di continuità, al fine di evitare accumulo di sporcizia. L'illuminazione e l'areazione provengono dalle finestre esistenti che si affacciano sul portico.

In questo piano trova spazio un capace bagno per gli avventori dove verrà sostituito l'esistente rivestimento ceramico alle pareti e i sanitari. Troverà collocazione anche una caldaia dalla potenza inferiore ai 35 Kw. Verrà mantenuto il pavimento esistente. Sia il bagno che l'antibagno sono areati e illuminati naturalmente.

Lo spogliatoio e il servizio igienico riservato agli addetti ai lavori sono in un'area riparata dal flusso degli avventori. Il primo è areato e illuminato naturalmente, il secondo (dotato anche di doccia) presenta ventilazione meccanica con ricambio orario di almeno 5 vol/h.

È presente inoltre una dispensa, di ausilio per lo stoccaggio ai due depositi collocati al piano inferiore, ventilato meccanicamente.

Si evidenzia come il locale sia accessibile alle disabilità motorie in entrambi i piani. Al piano terra gli spazi accessibili sono la zona del banco bar e la saletta attigua; per accedere all'ammezzato è presente un elevatore che conduce alle sale che sono entrambe fruibili.



CITTÀ DI FELTRE

ULSS 1 Dolomiti - Registro Protocollo Generale 2021 N. 0017849 - U 24/03/2021 - Documento Allegato



Regione del Veneto

## Azienda ULSS n. 1 Dolomiti

PEC: [protocollo.aulss1@pecveneto.it](mailto:protocollo.aulss1@pecveneto.it)

Sede legale: via Feltre, n. 57 – 32100 – BELLUNO

Centralino Belluno: 0437 516111 Centralino Feltre: 0439 8831

Codice Fiscale e Partita IVA: 00300650256

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE Servizio igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
sede di Belluno Viale Europa, 22 sede di Feltre Via Borgo Ruga, 30/B

Prot. N° /2021  
Ns Rif.to prot. n. 0009593 del 17/02/2021

Belluno, 12/03/2021

Sptt.le Studio Associato Architetti  
F. Doglioni e R. Daminato  
Via Luzzo, 28 Feltre (BL)  
c.a. arch. Francesco Doglioni  
Pec: [francesco.doglioni@archiworldpec.it](mailto:francesco.doglioni@archiworldpec.it)

OGGETTO: Progetto di recupero di un luogo di ristorazione qualificata in Piazza Maggiore – Palazzo Gazzi a Feltre – FG 49 mapp. 720 e 721. Richiesta parere

Vista la Vs. richiesta di parere di cui all'oggetto, valutata la documentazione presentata, si esprime parere favorevole alla realizzazione della soluzione prospettata a condizione che:

nel locale cucina le finestre a soffitto, dotate di barriere antinsetto, dovranno essere del tipo apribile in automatico, resistenti agli eventi atmosferici, facilmente pulibili e che assicurino (anticondensa, protezione dai raggi solari) un microclima confortevole agli operatori;  
in prossimità del pass piatti pronti installare una protezione anticaduta verso il vano scale che porta al piano interrato;  
il trasporto delle vivande dalla cucina al piano primo, mediante porta vivande, deve garantire una completa separazione tra piatti pronti e stoviglie sporca che rientra nella zona lavaggio. Ideale sarebbe disporre di porta vivande separati (sporco/pulito);  
in prossimità della porta vivande al piano primo dovrà essere allestita una idonea area con piani di appoggio a servizio dei camerieri;  
l'area servizi destinata agli addetti dovrà essere dotata di aerazione artificiale;  
il piano interrato, avente altezza interna di 2,26 m in chiave d'arco potrà essere utilizzata eventualmente come cantina con esclusione della presenza di clienti anche in forma occasionale;

Si fa rilevare inoltre che:

il presente parere è espresso in relazione agli aspetti igienico sanitari della struttura in funzione dell'attività che si intende porre in essere, illustrata nella relazione illustrativa inviata e non tiene conto di eventuali obblighi che la ditta deve rispettare sotto il profilo urbanistico ed amministrativo (concessioni – agibilità – licenze) per i quali si rimanda ai competenti uffici comunali.

Distinti saluti

**SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI  
E DELLA NUTRIZIONE**  
**Il Direttore (Dott. GIOVANNI ANDREA SAVA)**

firma apposta digitalmente/

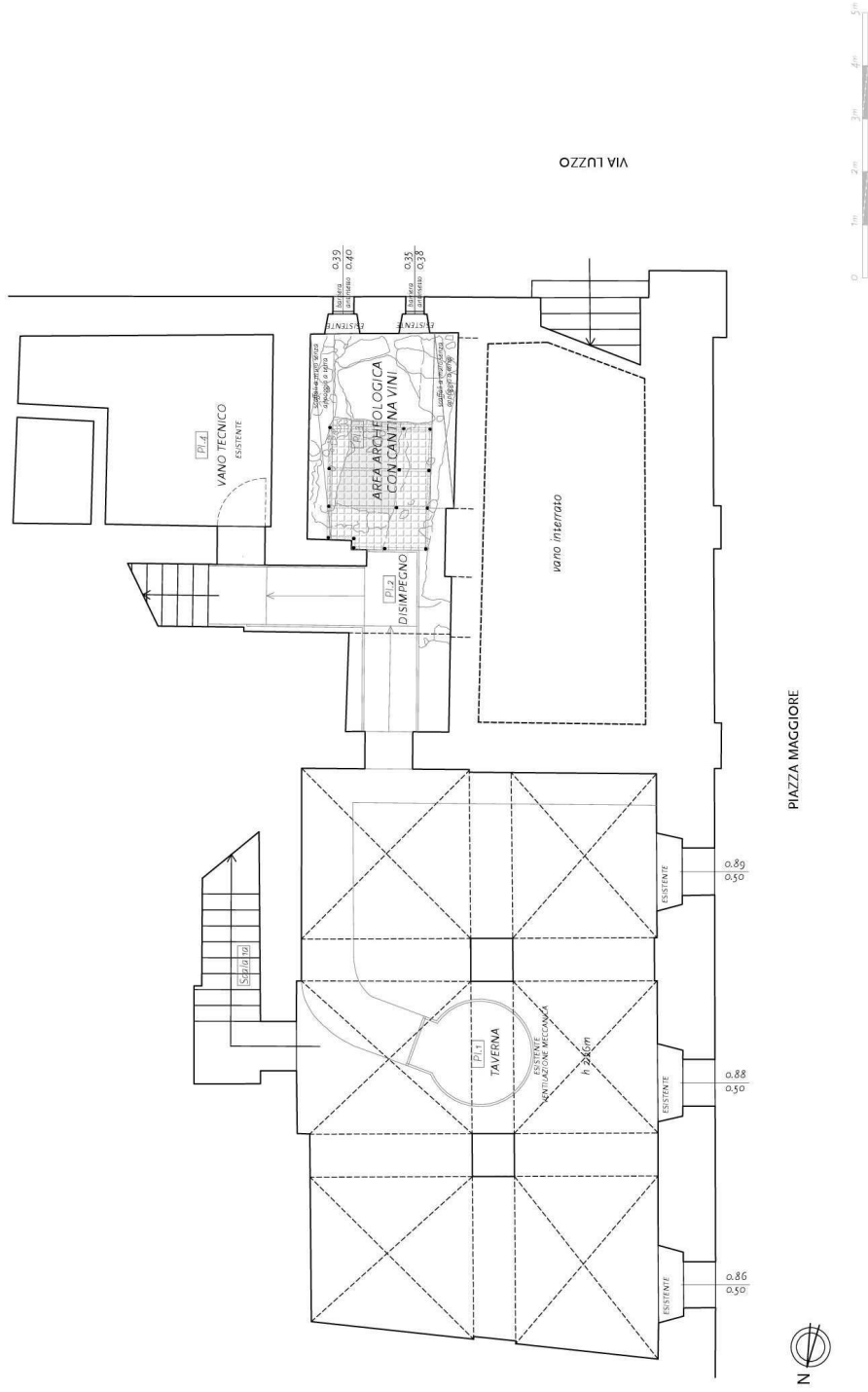
/"Le copie e gli estratti su supporto analogico del documento informatico, conformi alle vigenti regole tecniche, hanno la stessa efficacia probatoria dell'originale se la loro conformità non è espressamente disconosciuta. Resta fermo, ove previsto l'obbligo di conservazione dell'originale informatico"/Art. 23 c. 2 D Lgs. 82/2005 -- Codice dell'amministrazione digitale/

**SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA  
NUTRIZIONE**

Direttore Dott. Giovanni Andrea Sava  
Tel. 0437 516910  
e-mail: [giovanni.sava@aulss1.veneto.it](mailto:giovanni.sava@aulss1.veneto.it)

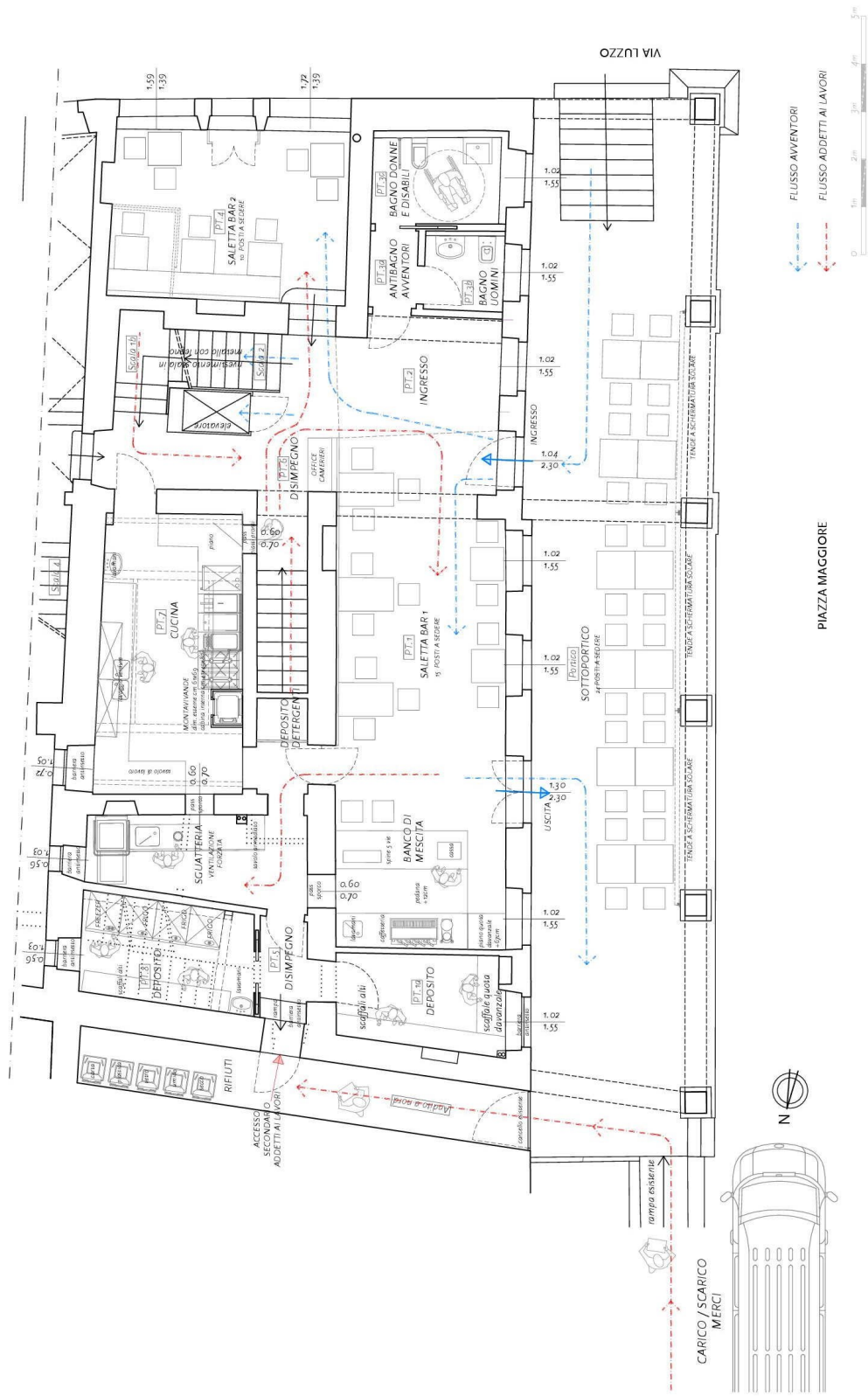
**Referenti del Procedimento**

TdP Emanuela Pagani  
Tel. 0439 883883  
e-mail: [sian.fe@aulss1.veneto.it](mailto:sian.fe@aulss1.veneto.it)



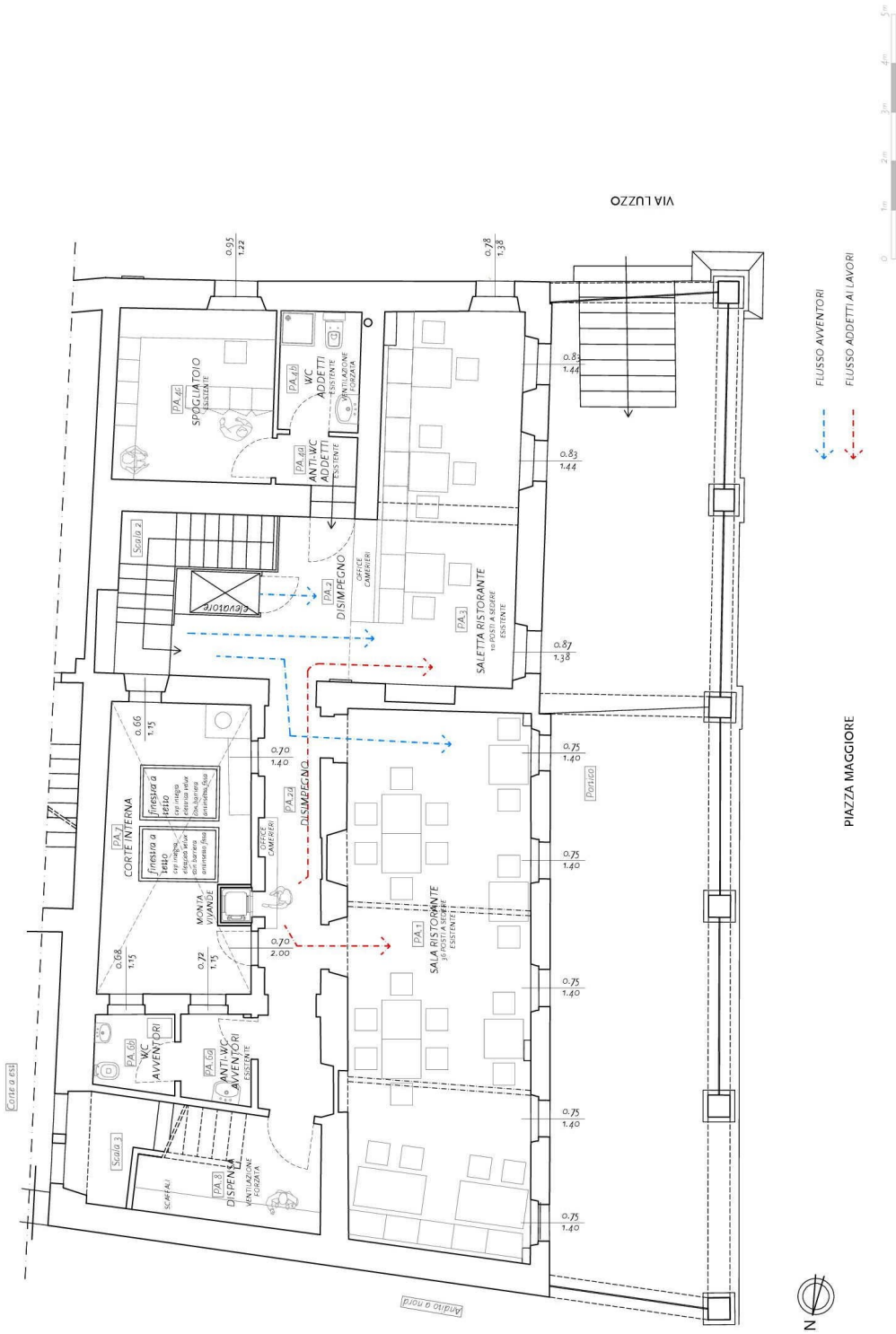
PROGETTO ESECUTIVO  
PIANTA PIANO INTERRATO - scala 1:75

INTERVENTO STRATEGICO PER LA RIVITALIZZAZIONE DEL CENTRO STORICO DI FELTRE  
RECUPERO DI UN LUOGO DI RISTORAZIONE QUALIFICATA IN PIAZZA MAGGIORE - PALAZZO GAZZI



PROGETTO ESECUTIVO  
PIANTA PIANO TERRA scala 1:75

INTERVENTO STRATEGICO PER LA RIVITALIZZAZIONE DEL CENTRO STORICO DI FELTRE  
RECUPERO DI UN LUOGO DI RISTORAZIONE QUALIFICATA IN PIAZZA MAGGIORE - PALAZZO CAZZI



PROGETTO ESECUTIVO  
PIANTA PIANO AMMEZZATO scala 1:75

INTERVENTO STRATEGICO PER LA RIVITALIZZAZIONE DEL CENTRO STORICO DI FELTRE  
RECUPERO DI UN LUOGO DI RISTORAZIONE QUALIFICATA IN PIAZZA MAGGIORE - PALAZZO GAZZI

**TABELLE RAPPORTI AERO-ILLUMINANTI**

**PIANO SEMINTERRATO**

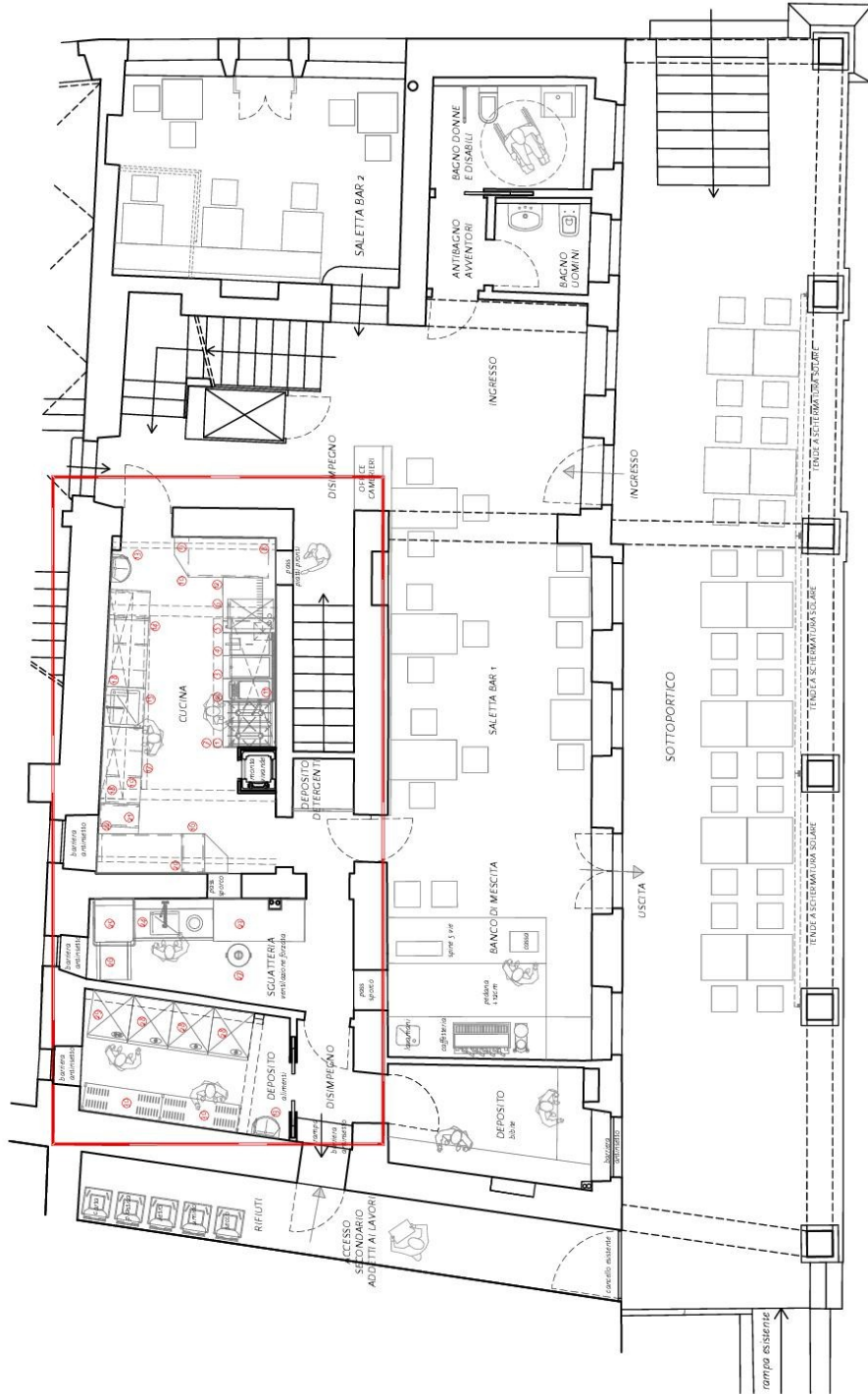
COD.	LOCALE	SUP. CALPEST.	ALTEZZA	SUP. FIN. ILL.	SUP. FIN. APR.
Pl.1	TAVERNA	S=70.24mq	h=2.26m <small>IN CHIAVE D'ARCO</small>	Sf=1.31mq	Sa=1.31mq <small>E VENTILAZIONE MECCANICA</small>
Pl.2	DISIMPEGNO	S=9.27mq	h=2.28m	Sf=---	Sa=---
Pl.3	CANTINA VINI	S=11.03mq	h=2.20m	Sf=0.28mq	Sa=0.28mq
Pl.4	VANO TECNICO	S=13.40mq	h=1.24m	Sf=---	Sa=---

**PIANO TERRA**

COD.	LOCALE	SUP. CALPEST.	ALTEZZA	SUP. FIN. ILL.	SUP. FIN. APR.
PT.1	SALETTA BAR 1	S=37.50mq	h=2.50m	Sf=7.73mq	Sa=7.73mq
PT.1a	DEPOSITO	S=6.76mq	h=2.50m	Sf=1.58mq	Sa=1.58mq
PT.2	INGRESSO	S=8.16mq	h=2.50m	Sf=1.58mq	Sa=1.58mq
PT.3a	ANTI WC AVVENT.	S=1.61mq	h=2.50m	Sf=---	Sa=---
PT.3b	B AGNO UOMINI	S=2.61mq	h=2.50m	Sf=1.66mq	Sa=1.66mq
PT.3c	BAGNO DISABILI	S=4.84mq	h=2.50m	Sf=1.66mq	Sa=1.66mq
PT.4	SALETTA BAR 2	S=17.42mq	h=2.67m	Sf=6.42mq	Sa=6.42mq
PT.5	DISIMPEGNO	S=2.10mq	h=2.50m	Sf=---	Sa=---
PT.6	DISIMPEGNO	S=10.22mq	h=2.50m	Sf=---	Sa=---
PT.7	CUCINA	S=28.45mq	h=2.50m	Sf=5.63mq	Sa=5.63mq
PT.8	DEPOSITO	S=7.81mq	h=2.42m	Sf=0.57mq	Sa=0.57mq

**PIANO AMMEZZATO**

COD.	LOCALE	SUP. CALPEST.	ALTEZZA	SUP. FIN. ILL.	SUP. FIN. APR.
PA.1	SALA	S=41.23mq	h=2.32m	Sf=5.25mq	Sa=5.25mq
PA.2	DISIMPEGNO	S=9.62mq	h=2.22m	Sf=---	Sa=---
PA.2a	DISIMPEGNO	S=10.19mq	hm=2.80m	Sf=2.38mq	Sa=2.38mq
PA.3	SALETTA	S=21.91mq	h=2.22m	Sf=3.59mq	Sa=3.59mq
PA.4a	ANTI-WC ADDETTI	S=1.67mq	h=2.28m	Sf=---	Sa=---
PA.4b	WC ADDETTI	S=4.01mq	h=2.28m	Sf=---	Sa=--- <small>VENTILAZIONE FORZATA</small>
PA.4c	SPOGLIATOIO	S=11.39mq	h=2.24m	Sf=1.15mq	Sa=1.15mq
PA.6a	ANTI-WC AVVENT.	S=2.66mq	h=2.23m	Sf=0.82mq	Sa=0.82mq
PA.6b	WC AVVENTORI	S=2.65mq	h=2.23m	Sf=0.78mq	Sa=0.78mq
PA.8	DISPENSA	S=8.48mq	h=2.27m	Sf=---	Sa=--- <small>VENTILAZIONE FORZATA</small>

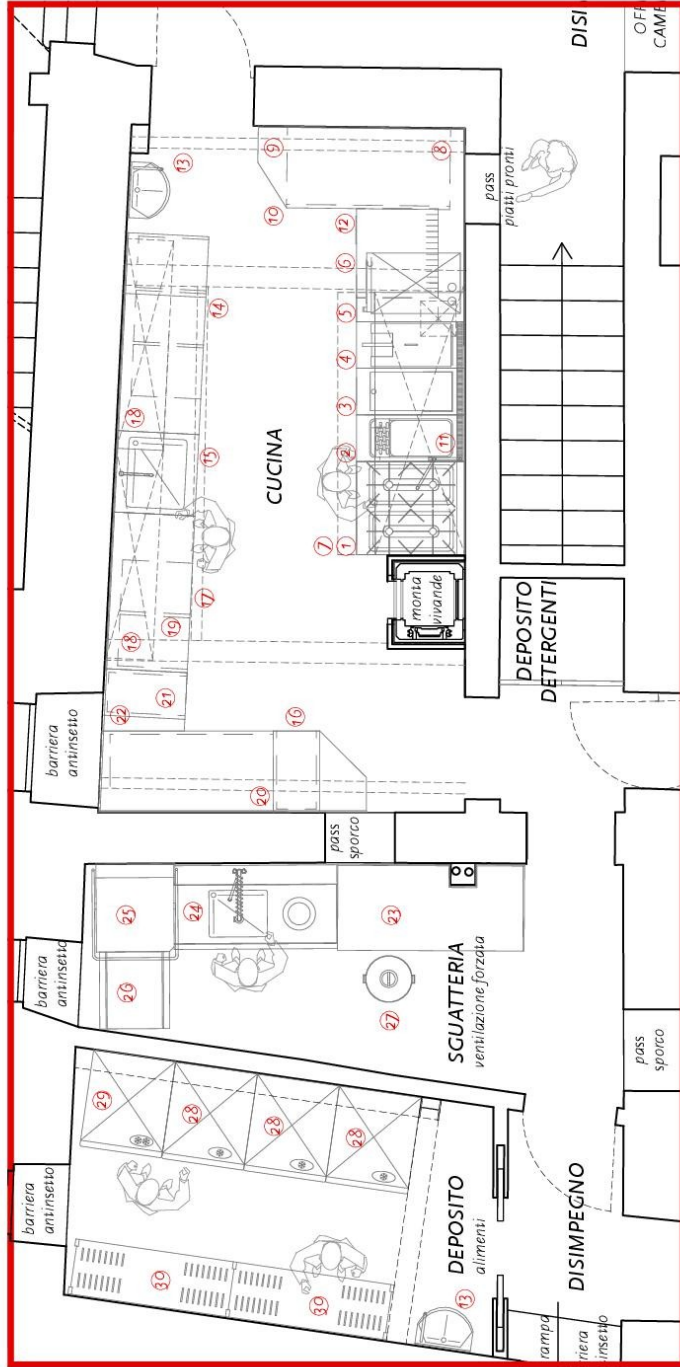


PROGETTO ESECUTIVO - PIANTE PIANO TERRA  
LOCALE CUCINA E DEPOSITI scala 1:100

INTERVENTO STRATEGICO PER LA RIVITALIZZAZIONE DEL CENTRO STORICO DI FELTRE  
RECUPERO DI UN LUOGO DI RISTORAZIONE QUALIFICATA IN PIAZZA MAGGIORE - PALAZZO GAZZI

PIAZZA MAGGIORE





POS.	P.TA'	DESCRIZIONE	L. mm	P. mm	H. mm	POTENZA
1		TOP 4 FUOCHI	800	930	250	28.0 KW
2		CUOCIPASTA ELETTRICO	400	930	930	10.0 KW
3		FRY-TOP ELETTRICO	400	930	250	7.5 KW
4		FRIGGITRICE ELETTRICA	400	930	1023	10.0 KW
5		FORNO COMPATTO MULTISLIM	519	848	770	6.9 KW
6		ABBATTITORE/CONGELATORE	0.7 KW	762	700	850
7		CAPPAA PARETE	2600	1100	400	0.6 KW
8		PIANO DI LAVORO CON ALZATINA	850	700	40	18.6 KW
9		PIANO DI LAVORO CON ALZATINA	1400	700	850	14.00 KW
10		TAVOLO ARMADIATO	400	930	930	4.00 KW
11		COLONNINA ACQUA POTABILE	400	700	850	0.2 KW
12		LAVAMANI A PARETE	480	360	230	0.2 KW
13		TAVOLO REFRIGERATO 3 PORTE	1699	700	850	0.2 KW
14		TAVOLO REFRIGERATO 3 PORTE	700	700	930	0.2 KW
15		LAVELLO ARMADIATO	700	700	930	0.2 KW

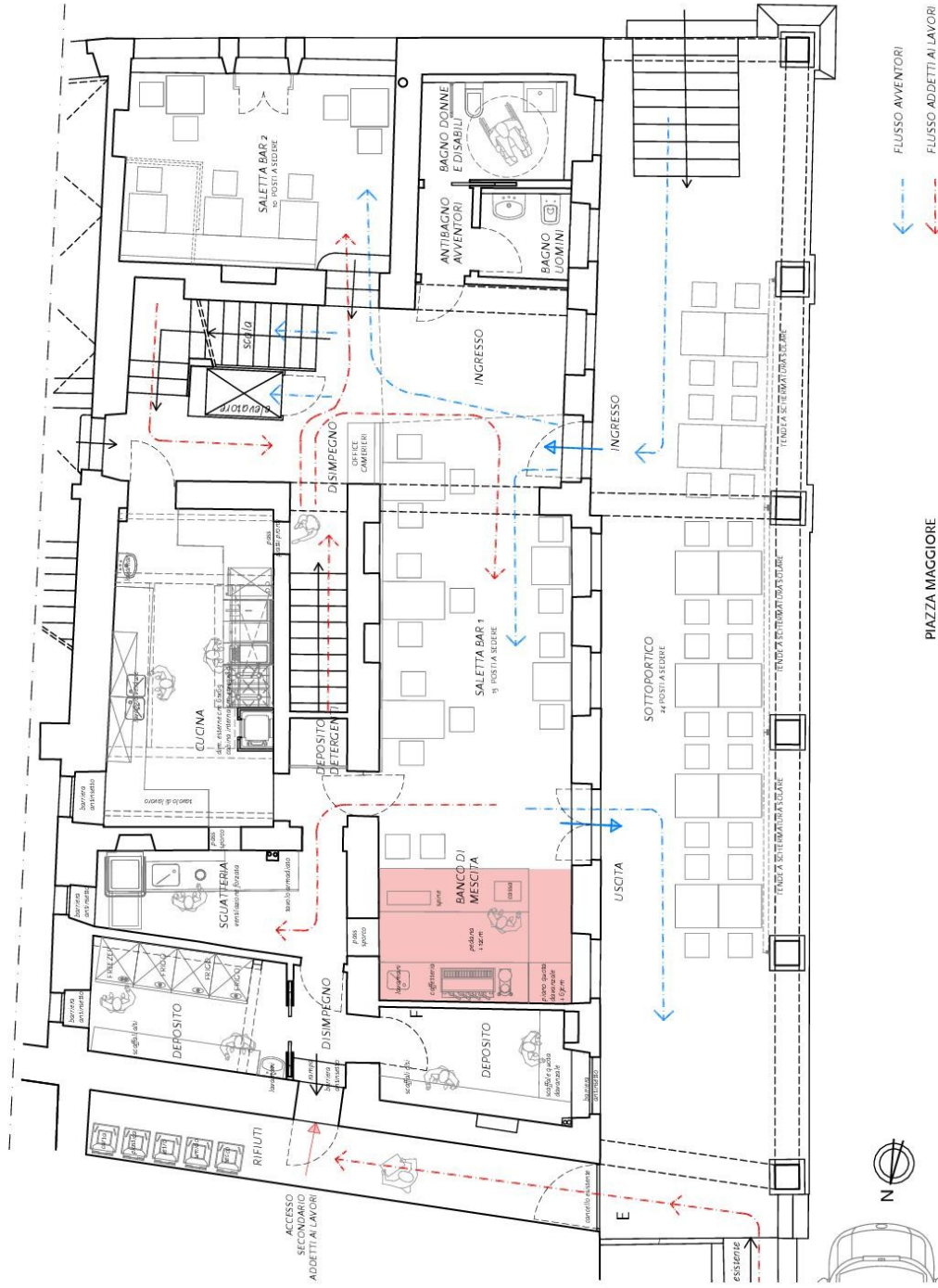
POS.	P.TA'	DESCRIZIONE	L. mm	P. mm	H. mm	POTENZA
16		TAVOLO FREEZER 2 PORTE	1345	700	910	0.5 KW
17		TRAMOGGIA ROVESCIABILE	400	700	850	
18		PENSILE CON PORTE	1800	400	600	
19		PIANO DI LAVORO	1880	700	1000	
20		PIANO DI LAVORO CON ALZATINA	2300	700	40	
21		CASSETTERIA 3 CASSETTI	400	700	850	
22		TAVOLO ARMADIATO	1400	700	850	
23		TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA	1600	738	900	
24		TAVOLO DI PRELAVAGGIO	1400	745	900	
25		LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA	735	826	1927	9.9 KW
26		TAVOLO ENTRATA / USCITA	660	600	900	
27		PATTUMIERA CARRELLATA A PEDALE	441	400	700	
28		ARMADIO FRIGO 1 PORTA	710	85	2090	0.2 KW
29		ARMADIO FREEZER 1 PORTA	710	87	2090	0.5 KW
30		SCAFFALE DISPENSA	2700	475	1740	

TOTALE POTENZA GAS 28.0 KW  
 TOTALE POTENZA ELETTRICA 47.0 KW

INTERVENTO STRATEGICO PER LA RIVITALIZZAZIONE DEL CENTRO STORICO DI FELTRE  
 RECUPERO DI UN LUOGO DI RISTORAZIONE QUALIFICATA IN PIAZZA MAGGIORE - PALAZZO GAZZI

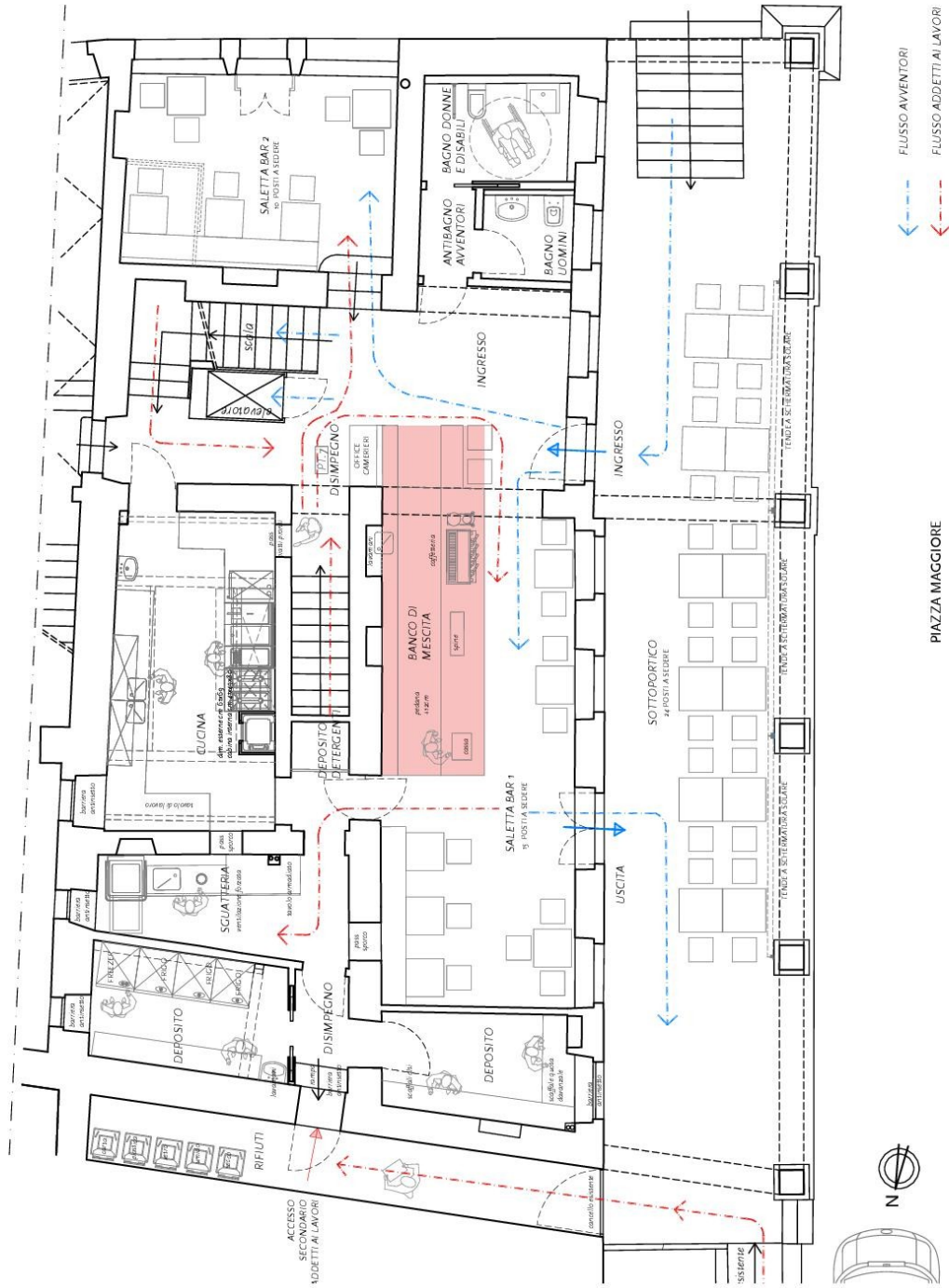
PROGETTO ESECUTIVO - PIANTA PIANO TERRA  
 LAYOUT CUCINA - scala 1:50





**PROGETTO ESECUTIVO - PIANTA PIANO TERRA**  
**PROPOSTA A** POSIZIONE BANCO DI MESSICA scala 1:100

INTERVENTO STRATEGICO PER LA RIVITALIZZAZIONE DEL CENTRO STORICO DI FELTRE  
 RECUPERO DI UN LUOGO DI RISTORAZIONE QUALIFICATA IN PIAZZA MAGGIORE - PALAZZO GAZZI



INTERVENTO STRATEGICO PER LA RIVITALIZZAZIONE DEL CENTRO STORICO DI FELTRE  
 RECUPERO DI UN LUOGO DI RISTORAZIONE QUALIFICATA IN PIAZZA MAGGIORE - PALAZZO CAZZI

PROGETTO ESECUTIVO - PIANTA PIANO TERRA  
 PROPOSTA B POSIZIONE BANCO DI MESSICA - scala 1:100



CITTÀ DI FELTRE

**ALLEGATO 2**  
**FAC SIMILE PER DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

Al Comune di Feltre  
P.ta Delle Biade 1  
32032 Feltre (BL)

**OGGETTO:** PROCEDURA APERTA PER L'ACQUISIZIONE DI OFFERTE FINALIZZATE ALLA LOCAZIONE DI IMMOBILE DI PROPRIETA' COMUNALE PRESSO PALAZZO GAZZI IN PIAZZA VITTORIO EMANUELE, DESTINATO AD ATTIVITA' DI PUBBLICO ESERCIZIO- RISTORANTE E BAR.

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
in qualità di (titolare/legale rappresentante/etc) \_\_\_\_\_  
del/la \_\_\_\_\_  
con sede nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_  
codice \_\_\_\_\_ fiscale/partita \_\_\_\_\_ IVA \_\_\_\_\_  
telefono \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

di essere ammesso a partecipare al bando per all'assegnazione in locazione dell'immobile di proprietà comunale presso Palazzo Gazzi in Piazza Vittorio Emanuele, destinato ad attività di pubblico esercizio- ristorante e bar- distinto al NCEU al Fg. 49 con m.n. 720 sub. 9, 10, 11.

A tal fine, ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 del D.P.R.445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del citato DPR

**DICHIARA**

- di essere iscritti al Registro delle Imprese presso la CCIAA con l'oggetto sociale di somministrazione di alimenti e bevande;
- di aver maturato attività di servizio di bar/ristorazione in proprio o presso terzi;
- di non essere interdetto, inabilitato e non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo e che nei propri riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni o situazioni equivalenti per la legislazione vigente;
  - di non aver pendente nei propri confronti procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art.3 della legge n.ro 1423/1956 e s.m.i. né che sussista una delle cause ostative previste dall'art.10 della legge 575/1965;
  - di non avere a proprio carico sentenze definitive di condanna, o messo decreto penale di condanna o sentenza di applicazione della pena ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale ovvero procedimenti in corso per reati la perdita o la sospensione della capacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
  - di non aver avuto applicata la sanzione di cui all'art. 9 comma 2 lettera c) del D.Lgs. 8 giugno



CITTÀ DI FELTRE

- 2001 n.231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
- di essere in regola rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse e che al riguardo non esistono a proprio carico violazioni definitivamente accertate;
- ai sensi dell'articolo 4 della legge regionale 21 settembre 2007 numero 29 "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande", di possedere i requisiti morali di cui all'articolo 71, commi da 1 a 5, del decreto legislativo 26 marzo 2010 numero 59 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno";
- ai sensi dell'articolo 4 della legge regionale 21 settembre 2007 n 29 "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande", di possedere almeno uno dei requisiti professionali di cui all'articolo 71 del decreto legislativo 26 marzo 2010 numero 59 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno" (se non in possesso dei requisiti professionali può avvalersi di un preposto);
- di essersi recato presso l'immobile e di avere preso visione della consistenza dello stesso;
- di avere preso visione del bando e di accettarne i contenuti senza condizioni e riserve.

Luogo e data .

FIRMA E TIMBRO

*Allegato: fotocopia fronte retro, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore.*



CITTÀ DI FELTRE

TABELLA CANONI DI LOCAZIONE SU ANNUALITA' DI CONTRATTO E PENALI PER DISDETTA ANTICIPATA

ANNUALITA' CONTRATTO DI LOCAZIONE	CANONE MENSILE (€/mese)	CANONE ANNUALE (€/anno)	RIPARTIZIONE CANONE (€)	PENALE DISDETTA ANTICIPATA (€)
1° ANNO	1.080,00	12.960,00		
2° ANNO	1.260,00	15.120,00	28.080,00	
<i>nell'arco del 2° anno</i>				6.480,00
3° ANNO	1.440,00	17.280,00		
4° ANNO	1.440,00	17.280,00		
<i>nell'arco del 4° anno</i>				6.480,00
5° ANNO	1.548,00	18.576,00		
6° ANNO	1.548,00	18.576,00	34.560,00	
<i>nell'arco del 6° anno</i>				3.888,00
7° ANNO	1.548,00	18.576,00		
8° ANNO	1.548,00	18.576,00		
9° ANNO	1.548,00	18.576,00		
<i>nell'arco del 6° anno</i>				55.728,00

CANONE MENSILE (€/mese)	CANONE ANNUALE (€/anno)	CANONE CONTRATTO (€-9 ANNI)
1.440,00	17.280,00	155.520,00

CONTRATTO DI LOCAZIONE



CITTÀ DI FELTRE

ALLEGATO 4  
FAC SIMILE PER OFFERTA ECONOMICA

Al Comune di Feltre  
P.ta Delle Biade 1  
32032 Feltre (BL)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'ACQUISIZIONE DI OFFERTE FINALIZZATE ALLA LOCAZIONE DI IMMOBILE DI PROPRIETA' COMUNALE PRESSO PALAZZO GAZZI IN PIAZZA VITTORIO EMANUELE, DESTINATO AD ATTIVITA' DI PUBBLICO ESERCIZIO- RISTORANTE E BAR.

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
in qualità di (titolare/legale rappresentante/etc) \_\_\_\_\_  
del/la \_\_\_\_\_  
con sede nel Comune di \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_  
codice \_\_\_\_\_ fiscale/partita \_\_\_\_\_ IVA \_\_\_\_\_  
telefono \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_

**OFFRE**

l'importo di

(in cifre) € \_\_\_\_\_,

(in lettere) euro \_\_\_\_\_,

come canone annuo di locazione per l'immobile oggetto del presente avviso;

DICHIARA

che l'offerta è irrevocabile.

Luogo e data, .

FIRMA E TIMBRO

*Allegato: fotocopia fronte retro, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore.*