



Settore Affari Generali ed Istituzionali

U.O. Affari Generali

Ufficio Patrimonio

Feltre, li 26 settembre 2024

**OGGETTO: AVVISO ESPLORATIVO 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.**

Questa Amministrazione intende concedere in locazione l'immobile citato in oggetto, mediante trattativa privata, a seguito di acquisizione di manifestazioni d'interesse. 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 manifestazioni di interesse per procedere con successiva trattativa 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 per 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

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

identificate le aree toelettatura e mondatura materie prime, l'area preparazione semilavorati, l'area di cottura 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 accessorio 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



CITTÀ DI FELTRE

locale denominato "taverna", con lo scopo eventualmente di mantenere una temperatura minima in tale 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, da concordare nei dettagli con il gestore.

### 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 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) manifestazione di interesse, redatta secondo il modello allegato al presente avviso (*allegato 2*), sottoscritta per esteso dal candidato e con allegata copia del documento di identità.

#### 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 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.



CITTÀ DI FELTRE

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 € 13.824,00 (tredicimilaottocentoventiquattro,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.

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 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



CITTÀ DI FELTRE

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 trattativa privata ai sensi dell'art.11 del Regolamento per le attività contrattuali dell'Ente, a seguito di acquisizione di manifestazioni d'interesse. Nel caso in cui pervenissero più manifestazioni di interesse, ritenute compatibili con la destinazione d'uso dei locali e l'inserimento degli stessi nel contesto storico della cittadella, verrà disposta l'aggiudicazione, a seguito di negoziazione, al concorrente che presenterà il maggior rialzo sul canone di locazione.

### 11. Stipula del contratto

L'aggiudicatario verrà invitato a sottoscrivere il contratto di locazione ad uso non abitativo ad aggiudicazione avvenuta. 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..

### 12. Visione dei luoghi

I soggetti interessati al presente avviso potranno effettuare un sopralluogo presso i locali in oggetto oltre



CITTÀ DI FELTRE

che visionare i documenti previo appuntamento concordato con l'Ufficio Patrimonio (Geom. Veronica Vieceli *tel. 0439/885225; email: v.vieceli@comune.feltre.bl.it*).

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

La manifestazione di interesse dovrà essere presentata al Comune di Feltre **entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 8 novembre 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 pec all'indirizzo pec del Comune [comune.feltre.bl@pecveneto.it](mailto:comune.feltre.bl@pecveneto.it)

### 14. 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 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.

### 15. Responsabile del procedimento

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

### 16. 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:

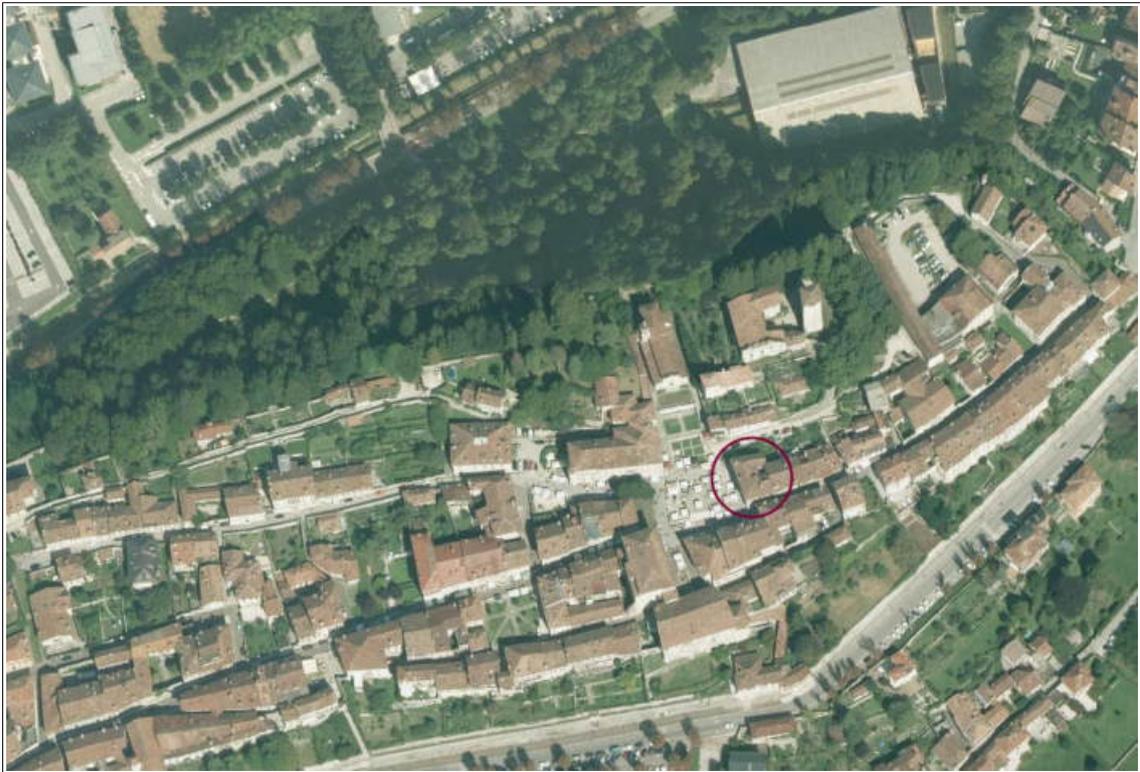
- estratto di ortofoto, mappa catastale (*allegato 1*);
- fac simile per manifestazione d'interesse (*allegato 2*);
- tabella canoni di locazione su annualità di contratto e penali per disdetta anticipata (*allegato 3*).

LA RESPONSABILE U.O. AFFARI GENERALI

Paola Coldebella

(firma apposta digitalmente)

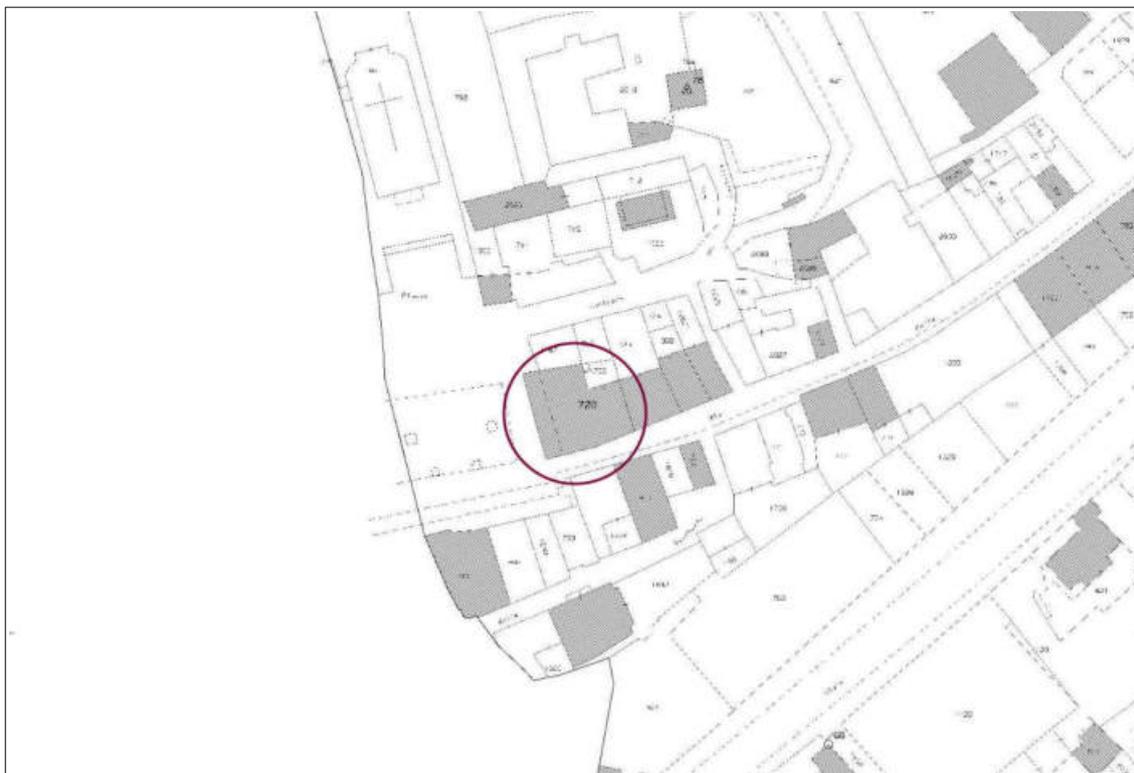
ALLEGATO 1  
ESTRATTO DI ORTOFOTO, MAPPA CATASTALE, PROGETTO ESECUTIVO



Estratto di ortofoto



CITTÀ DI FELTRE



Estratto di mappa

## 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 miscita: 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.



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 del 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/

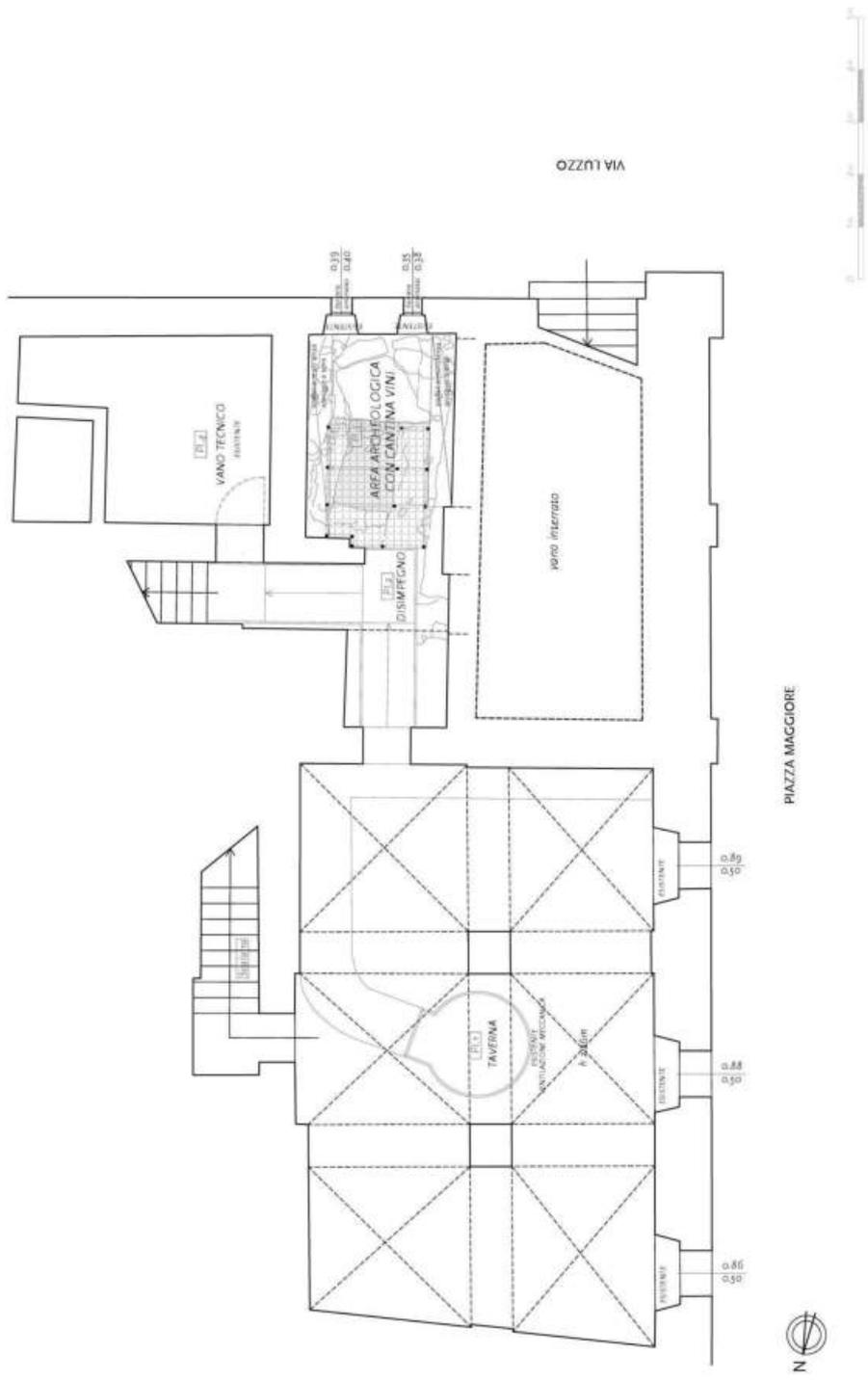
/"Le copie e gli estratti su supporto analogico del documento informatico, conformi alle vigenti regole tecniche, hanno la stessa efficacia probatoria dell'originale se la loro conformità non è espressamente disconosciuta. Resta fermo, ove previsto l'obbligo di conservazione dell'originale informatico"/Art. 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)

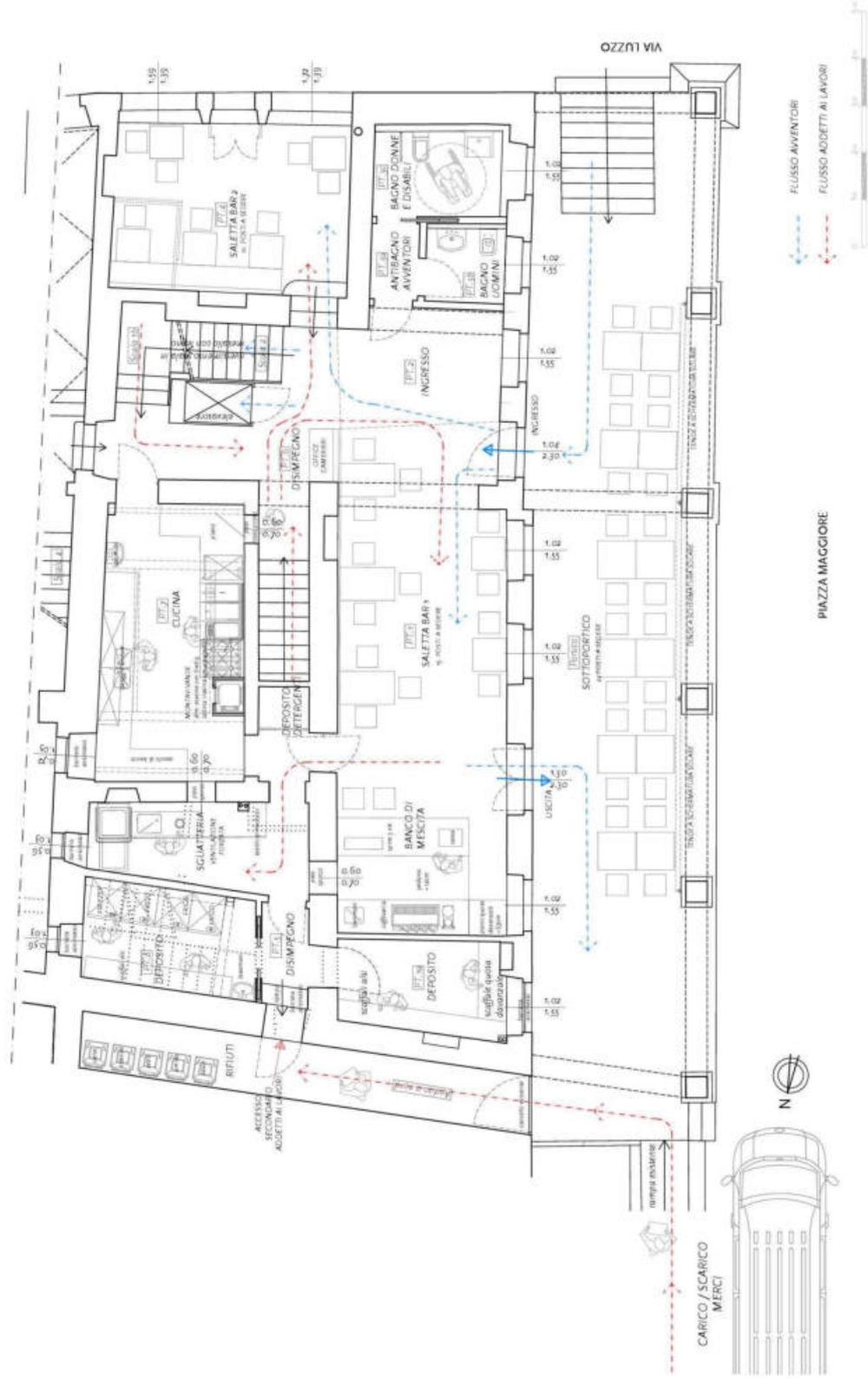
**Referenti del Procedimento**

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



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

PROGETTO ESECUTIVO  
 PIANTE 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 CAZZI

PROGETTO ESECUTIVO  
 PIANI PIANO TERRA scala 1:75





CITTÀ DI FELTRE

**TABELLE RAPPORTI AERO-ILLUMINANTI**

**PIANO SEMINTERRATO**

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

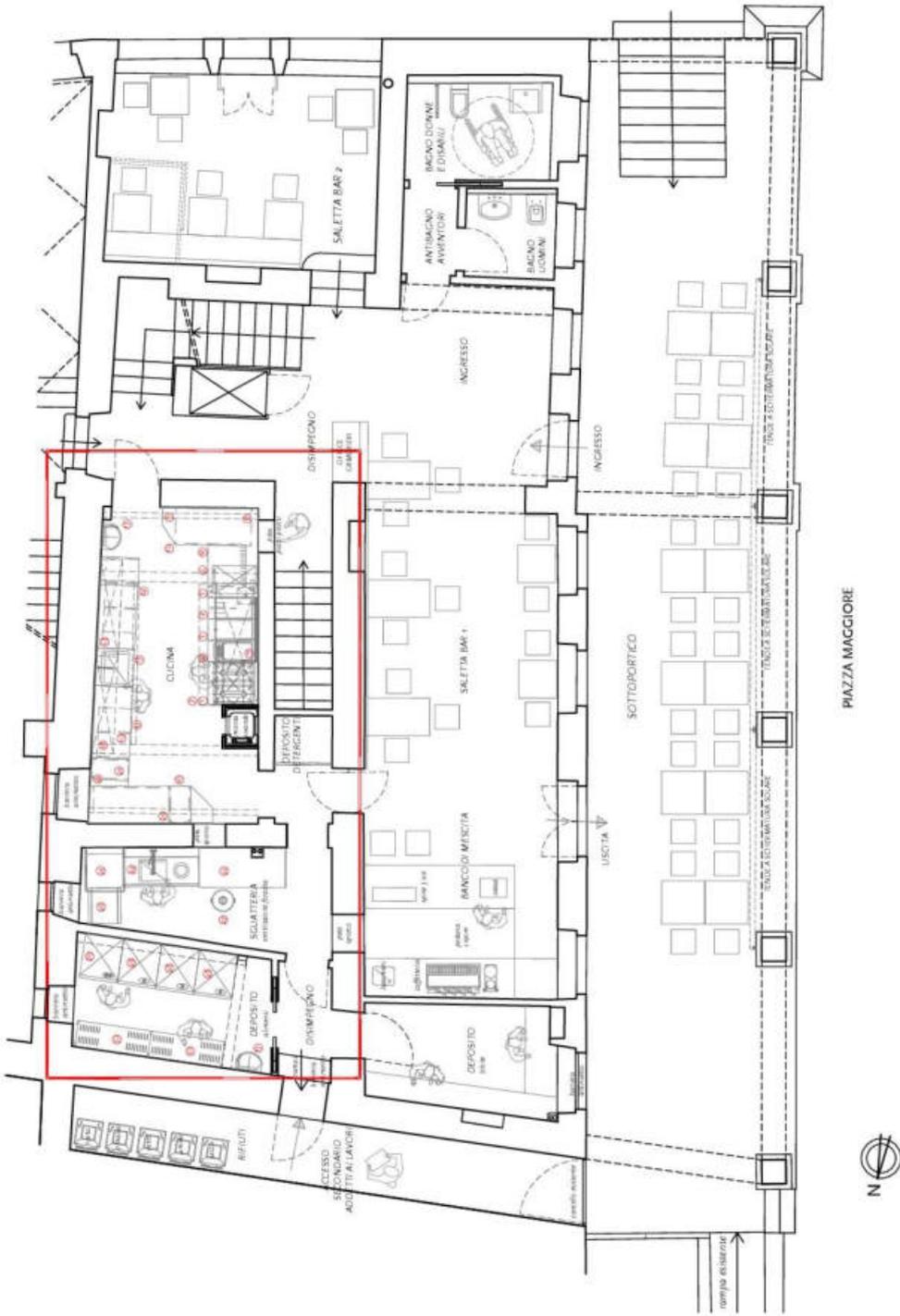
**PIANO TERRA**

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**

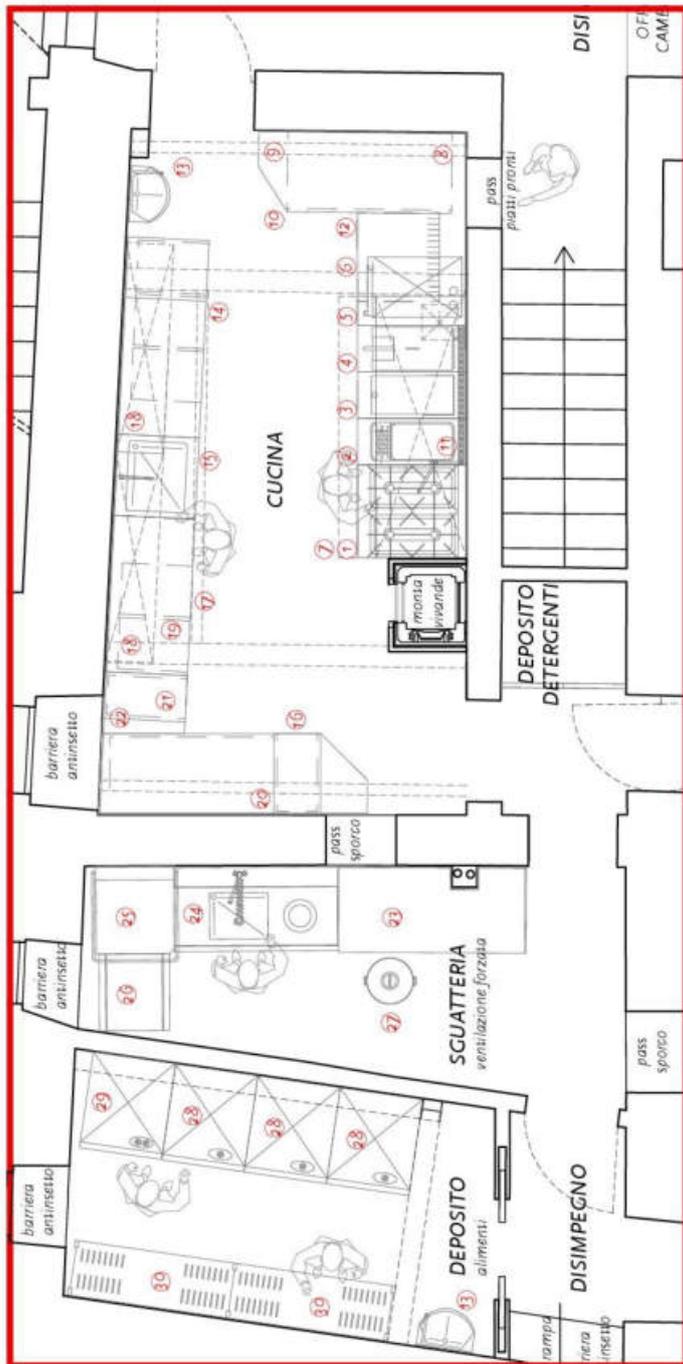
COD.	LOCALE	SUP. CALPEST.	ALTEZZA	SUP. FIN. ILL.	SUP. FIN. APR.
PA.1	SALA	S=41.23mq	h=2.32m	Sf=5.25mq	Sa=5.25mq
PA.2	DISIMPEGNO	S=9.62mq	h=2.22m	Sf=---	Sa=---
PA.2a	DISIMPEGNO	S=10.19mq	hm=2.80m	Sf=2.38mq	Sa=2.38mq
PA.3	SALETTA	S=21.91mq	h=2.22m	Sf=3.59mq	Sa=3.59mq
PA.4a	ANTI-WC ADDETTI	S=1.67mq	h=2.28m	Sf=---	Sa=---
PA.4b	WC ADDETTI	S=4.01mq	h=2.28m	Sf=---	Sa=---
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=---

**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  
 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



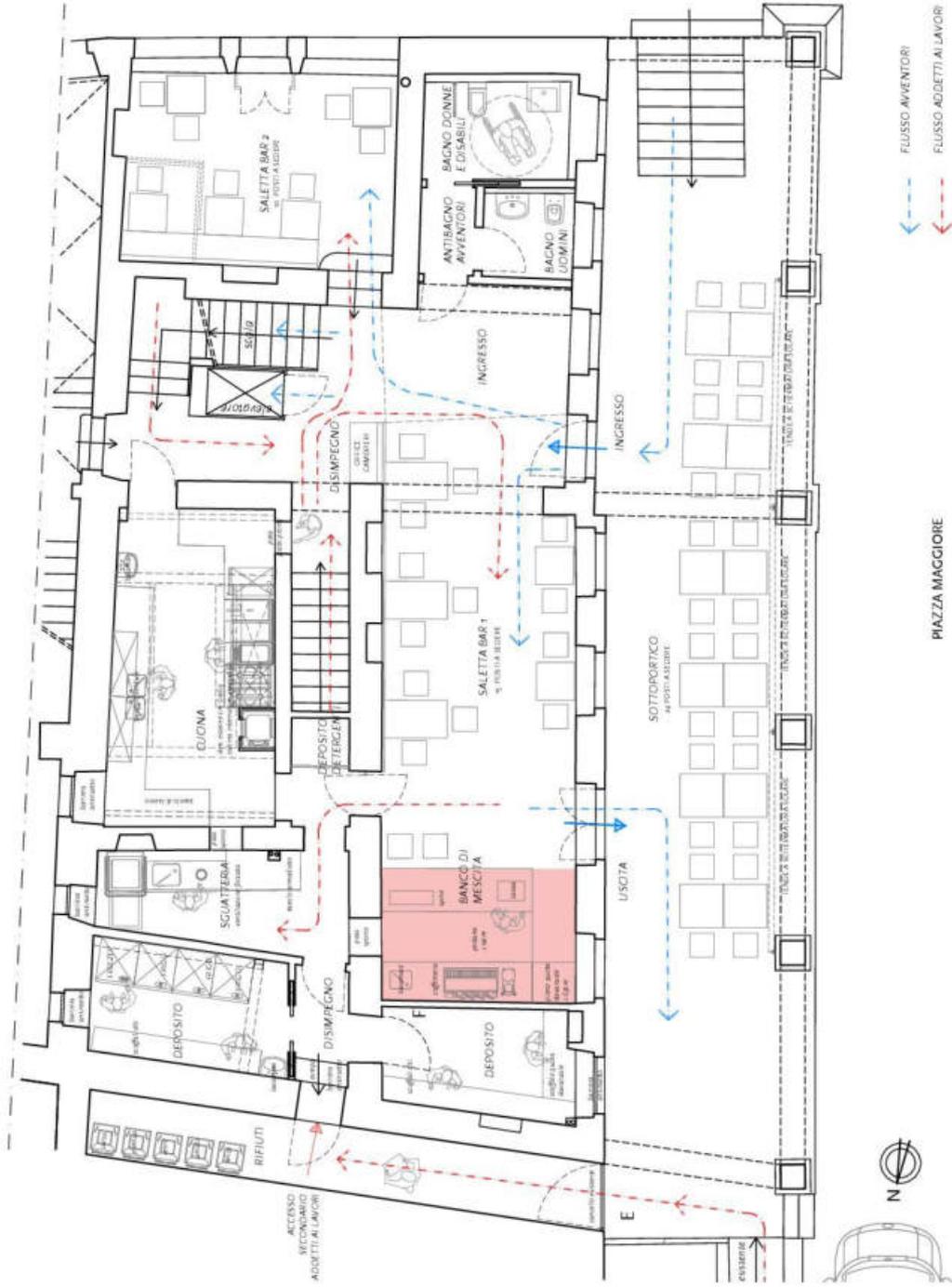
POS.	P. TA'	DESCRIZIONE	POTENZA	L. mm	P. mm	H. mm
1		TOP 4 FUOCHI	26.0 KW	800	910	210
3		CUOCIPASTA ELETTRICO	10.0 KW	400	910	910
3		FIRG TOP ELETTRICO	7.5 KW	400	910	290
4		FIRGGRIBICE ELETTRICA	10.0 KW	400	910	1003
5		FORNO COMPATTO MULTISUM	5.9 KW	519	849	770
6		ABBATTITORE/CONGELATORE	0.7 KW	762	700	810
7		CAPPA A PARETE	26.00	1100	400	400
8		PIANO DI LAVORO CON ALZATINA	18.56	910	40	40
9		PIANO DI LAVORO CON ALZATINA	14.00	700	860	40
10		TAVOLO ARMADIATO		4000	910	910
11		COLONNINA ACQUA POTABILE		400	700	860
12		STRUTTURATA A GIORNO		480	316	230
13		LAVAMANI A PARETE	0.2 KW	1691	700	810
14		TAVOLO REFRIGERATO 3 PORTE		700	700	910
15		LAVELLO ARMADIATO				

POS.	P. TA'	DESCRIZIONE	POTENZA	L. mm	P. mm	H. mm
16		TAVOLO FREEZER 2 PORTE	0.5 KW	1145	700	910
17		TRAMOGGIA ROVESCIABILE		400	700	860
18		PINSILE CON PORTE		1800	400	600
19		PIANO DI LAVORO		1850	700	1000
20		PIANO DI LAVORO CON ALZATINA		2100	700	40
21		CASSETTERIA 3 CASSETTI		400	700	860
22		TAVOLO ARMADIATO		1400	700	860
23		TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA		1600	738	900
24		TAVOLO DI PRELAVAGGIO		1400	745	900
25		LAVASTOVIGLIE A CAPOTINA	9.9 KW	755	826	1577
26		TAVOLO ENTRATA / USCITA		560	600	900
27		PATTUMIERA CARRELLATA A PEDALE		441	400	700
28		ARMADIO FRIGO 1 PORTA	0.2 KW	710	815	2090
29		ARMADIO FREEZER 1 PORTA	0.5 KW	710	817	2090
30		SCAFFALE DISPINSA		2100	475	1740

TOTALE POTENZA GAS 26.0 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 - PIANTE PIANO TERRA  
 LAYOUT CUCINA - scala 1:50



**PROGETTO ESECUTIVO - PIANTA PIANO TERRA**  
**PROPOSTA A POSIZIONE BANCO DI MESCITA 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**





ALLEGATO 2

FAC SIMILE PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

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

OGGETTO: MANIFESTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA PER LA 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 \_\_\_\_\_

**MANIFESTA**

l'interesse alla partecipazione alla procedura per la 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 iscritto 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).

Luogo e data

FIRMA E TIMBRO



CITTÀ DI FELTRE

TABELLA CANONI DI LOCAZIONE SU ANNUALITA' DI CONTRATTO E PENALI PER DISDETTA ANTICIPATA allegato 3

ANNUALITA' CONTRATTO DI LOCAZIONE	CANONE MENSILE (€/mese)	CANONE ANNUALE (€/anno)	RIPARTIZIONE CANONE (€)	PENALE DISDETTA ANTICIPATA (€)
1° ANNO	864,00	10.368,00		
2° ANNO	950,00	11.400,00		
			21.768,00	
			<i>nell'arco del 2° anno</i>	5.880,00
3° ANNO	1.050,00	12.600,00		
4° ANNO	1.152,00	13.824,00		
			26.424,00	
			<i>nell'arco del 4° anno</i>	7.104,00
5° ANNO	1.270,40	15.244,80		
6° ANNO	1.270,40	15.244,80		
			30.489,60	
			<i>nell'arco del 6° anno</i>	4.262,40
7° ANNO	1.270,40	15.244,80		
8° ANNO	1.270,40	15.244,80		
9° ANNO	1.270,40	15.244,80		
			45.734,40	

	CANONE MENSILE (€/mese)	CANONE ANNUALE (€/anno)	CANONE CONTRATTO (€-9 ANNI)
<b>CONTRATTO DI LOCAZIONI</b>	1.152,00	13.824,00	124.416,00