

GARA D'APPALTO GESTIONE BAR INTERNO MERCATO ITTICO DI TORINO

É indetto un concorso d'appalto per la gestione del servizio bar all'interno del Mercato Ittico di Torino, ad uso sia del personale operante all'interno della struttura ospitante il mercato che dell'utenza proveniente dall'esterno, concessione che verrà assegnata alla ditta ritenuta idonea a soddisfare le esigenze del Mercato. L'utenza potenziale, computata nel mese di marzo 2026, è di 97 persone operanti all'interno della struttura ospitante il Mercato, oltre al personale delle aziende clienti, con valore indicativo di circa 150 p. iva, al personale dei fornitori delle aziende consorziate, all'utenza privata che ha accesso nella giornata di sabato e al personale degli Organi Ispettivi e delle Forze dell'Ordine che hanno accesso al Mercato per svolgere funzioni di verifica. Gli spazi (locali e pertinenze) adibiti a bar sono di proprietà del Comune di Torino, dati in concessione al Consorzio CO.M.IT.

Il servizio di ristoro sarà completato da distributori automatici di bevande calde/fredde, snack e panini, funzionanti negli orari di chiusura del bar oggetto del presente bando di gara.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Il plico contenente l'offerta e la documentazione dovrà pervenire a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno o consegna a mano, entro le ore 10,00 del giorno 01/10/2026 presso l'ufficio amministrativo del CO.M.IT., in c.so Ferrara n. 46 - 10151 Torino, in una busta chiusa con la dicitura "APPALTO BAR".

- Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente. Nel caso, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile o non giunga affatto a destinazione, il CO.M.IT. è esonerato da ogni responsabilità.
- La presentazione dell'offerta, dopo il termine indicato, comporterà l'esclusione dalla gara.
- L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.
- La mancata osservanza delle modalità richieste per la compilazione dell'offerta, la mancata trasmissione di uno solo dei documenti richiesti, la presentazione di dichiarazioni non veritiere comporteranno l'esclusione dalla gara.

La domanda dovrà contenere la seguente documentazione:

1. Certificato della CCIAA emesso in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara, dal quale risultino sia l'iscrizione per lo svolgimento dell'attività attinente al presente appalto sia le generalità del legale rappresentante.
2. Il versamento di Euro 12.100,00 da effettuarsi sulle seguenti coordinate bancarie:
banca Intesa Sanpaolo - IT24 M030 6901 1421 0000 0002 605
con la seguente causale "CAUZIONE PARTECIPAZIONE GARA D'APPALTO GESTIONE BAR".

In caso di mancata aggiudicazione detta somma sarà restituita, sull'Iban comunicato al consorzio, entro il 31/10/2026.

In caso di aggiudicazione la somma versata sarà trattenuta a titolo di indennità d'uso relativa al periodo dal 01/10/2026.

3. Certificato rilasciato dall'Ufficio competente o dichiarazione rilasciata dal legale rappresentante dell'impresa su carta intestata della stessa in conformità a quanto disposto dalla Legge n. 15 del 04/01/1968, da cui risulti:
 - che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo, amministrazione controllata;
 - che nei confronti del titolare o del legale rappresentante dell'impresa non è stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida moralità professionale o per delitti finanziari.

4. Impegno, in caso di assegnazione dell'appalto, ad osservare la normativa in materia di sicurezza sul lavoro in relazione all'ambiente oggetto dell'appalto con l'indicazione del responsabile per la sicurezza e la protezione.
5. Dichiarazione di accettazione incondizionata del capitolato d'appalto.
6. Dichiarazione di presa visione dei locali, delle attrezzature ordinate dal consorzio e di sua proprietà e di quanto necessario per la formulazione dell'offerta economica.
7. L'impresa si deve uniformare alla normativa vigente in materia di fumo nei locali pubblici.
8. Impegno a sottoscrivere la scrittura privata allegata al presente bando, unitamente a dichiarazione di accettazione di tutti i termini e le condizioni della locazione previste dal presente bando, nel regolamento di Mercato per quanto di competenza.
9. Eventuali referenze.

La domanda di ammissione alla gara, l'offerta e la dichiarazione di accettazione di tutti i termini e le condizioni della locazione previste nel bando dovranno essere sottoscritte dalla persona fisica o dal legale rappresentante in caso di persona giuridica.

I locali oggetto del bando sono visionabili ogni Lunedì dei mesi di Aprile e Maggio dalle 10.30 alle 12.30, previo appuntamento con l'ufficio amministrativo del Co.m.it. al seguente numero 011/7632285.

Per le imprese individuali, si richiede, inoltre certificato generale in carta legale del casellario giudiziale del titolare dell'impresa emesso in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara.

Per le società commerciali e le cooperative:

- certificato generale in carta legale del casellario del rappresentante legale e di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo (SNC) del rappresentante legale e dei soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice (SAS); del rappresentante legale e degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza per tutti gli altri tipi di società. Tali certificati devono essere emessi in data non anteriore a tre mesi da quella fissata per la gara.

PROCEDURA DI GARA

L'apertura delle buste e l'eventuale gara in aumento verrà effettuata presso la sede della CO.M.IT alle ore 11,00 del 15/10/2026 .

L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi al fini della graduatoria provvisoria saranno effettuati dall'Organo Amministrativo durante la seduta.

L'aggiudicazione della gara sarà effettuata dall'Organo Amministrativo nella stessa seduta.

Qualora il primo classificato come aggiudicatario non dovesse firmare o non dovesse dare esecuzione al contratto, il consorzio incamererà la cauzione versata a titolo di penale, riservandosi la facoltà di utilizzare la graduatoria finale per l'aggiudicazione della gestione del bar.

E' fatto divieto assoluto di cessione del contratto, stipulato in seguito alla gara, a terzi.

AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

L'aggiudicazione verrà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ed avverrà anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta idonea a soddisfare le esigenze del consorzio.

L'Organo amministrativo si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Sarà considerata migliore l'offerta che raggiungerà il punteggio maggiore sommando i parziali 1 e 2 che verranno calcolati secondo i seguenti criteri:

Nel caso in cui l'aggiudicatario intendesse assegnare il contratto di affitto a società di nuova costituzione, l'organo amministrativo si riserva di accettare tale assegnazione alla condizione che nella società di nuova costituzione l'assegnatario mantenga la maggioranza delle carature e che comunque garantisca personalmente il perfetto adempimento del contratto da parte della società di nuova costituzione.

Al di fuori del caso di cui sopra non è consentito cedere a terzi, neppure parzialmente, i diritti eventualmente acquisiti in esito all'aggiudicazione.

1. canone d'affitto

base minima del canone d'affitto è di 12.000,00 euro annuali oltre iva, a cui verrà attribuito un punteggio pari a 10. Ogni 100,00 euro di aumento corrisponde a 2 punti.

In caso di più offerte valide che riportino un prezzo uguale, ad insindacabile decisione di CO.M.IT, si procederà ad una gara a partire dal valore dell'offerta più alta, con offerte in aumento minime stabilite in Euro 100,00.

2. Referenze

Al proponente che documenterà il possesso di referenze nella gestione di bar o ristoranti, previa diretta verifica da parte del Consorzio, verranno attribuiti i seguenti punteggi:

da 1 a 5 anni verranno attribuiti 4 punti, da 6 anni in poi verranno attribuiti 10 punti. Coloro che risultano in possesso di diploma alberghiero o specializzazioni nel settore della ristorazione hanno diritto all'assegnazione di altri 5 punti.

ART. 1- OGGETTO

Il capitolato ha per oggetto il conferimento del servizio di gestione del bar situato all'interno del Mercato ittico di Torino sito in corso Ferrara, 46 per la somministrazione di alimenti e bevande.

La durata della locazione sarà di 6 anni, con decorrenza dalla data di consegna dello spazio al gestore e con tacito rinnovo per ulteriori 6 anni alla scadenza in caso di mancata disdetta da inviarsi mediante Pec o a.r. 30 giorni prima della scadenza.

Il canone sarà annualmente soggetto ad aggiornamento ISTAT nella misura massima consentita dalla legge e dovrà essere versato in rate trimestrali anticipate, scadenti il 5 di ogni mese, sul seguente conto corrente: banca Intesa Sanpaolo - IT24 M030 6901 1421 0000 0002 605 intestato a CO.M.IT.

Resta comunque espressamente inteso tra le parti che l'eventuale dismissione da parte di CO.M.IT della gestione del Mercato Ittico Ingrosso e/o l'eventuale revoca per qualsiasi ragione della concessione n. 6484 del 2012 rilasciata dalla Città di Torino a CO.MI.T., comporterà risoluzione anticipata del contratto di locazione dello Spazio senza che il conduttore possa vantare alcun diritto e/o pretendere alcun risarcimento o indennità.

Il contratto di locazione verrà stipulato mediante scrittura privata autenticata nei 10 giorni successivi all'apertura delle buste.

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere svolto con l'osservanza di tutte le norme previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande; in caso di inadempienza l'Organo Amministrativo del consorzio ha facoltà, senza alcun risarcimento di revocare la concessione in ogni momento.

ART. 2- MESSA A DISPOSIZIONE DEI LOCALI

Per l'espletamento del servizio il consorzio mette a disposizione del gestore, concessi in comodato d'uso, apposito locale, arredi, attrezzature, mobili per il regolare svolgimento del servizio.

E' vietata la concessione a terzi dell'uso anche saltuario della struttura oggetto della presente procedura di gara o di parte di essa.

ART. 3- INDENNITA' D' USO

E' a carico del gestore del bar un'indennità d'uso a favore del consorzio Co.m.it., dovuta per l'utilizzo dei locali e delle attrezzature di proprietà dello stesso, nella misura di 10.000,00 euro (oltre iva di legge) annui da corrisponderci in rata unica anticipata entro il 30 aprile di ciascun anno (per il primo anno al momento dell'aggiudicazione). Il contratto si risolverà in caso di inadempienza da parte del gestore in ordine al pagamento della indennità d'uso alla scadenza prevista.

In caso di rinuncia o revoca della concessione nulla sarà dovuto dal consorzio al gestore in relazione all'indennità d'uso percepita.

ART. 4- ONERI A CARICO DEL GESTORE

E' obbligo del gestore del bar attenersi al regolamento interno del Mercato.

Inoltre sono al carico del gestore:

- La fornitura degli elettrodomestici necessari per il regolare svolgimento del servizio;
- La fornitura di energia elettrica da parte dell'ente distributore.
- La manutenzione ordinaria dei beni mobili, la pulizia e la manutenzione d'uso dei locali, delle attrezzature e degli arredi ;
- Manutenzione straordinaria di impianti e arredi.
- La pulizia dei locali bar e sala ristoro, compresi i servizi igienici, delle attrezzature fisse e mobili, nonché la raccolta dei vuoti, dei rifiuti e il relativo pagamento dell'imposta per il loro smaltimento, in relazione all'attività svolta calcolata in base alle tariffe comunali vigenti.
- Il trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale che dovrà essere regolarmente assunto, nonché i relativi contributi previdenziali e assistenziali previsti dalla legge;
- La scrupolosa sorveglianza delle norme igieniche vigenti da parte di tutti gli addetti al servizio;
- La fornitura del vestiario al personale;
- L'assicurazione per danni a persone e cose.
- Ogni adempimento a carico del titolare dell'attività in osservanza alla normativa di legge vigente.

In deroga all'art. 1576 c.c. sono a carico del gestore sia le spese di manutenzione ordinaria che di manutenzione straordinaria dello Spazio.

ART. 5- ONERI A CARICO DEL CONSORZIO

Sono a carico del Co.m.it. la fornitura di:

- Acqua potabile;
- Riscaldamento.

ART. 6 - ASSICURAZIONE

Il gestore è tenuto a stipulare immediatamente dopo la stesura del contratto una RCT del valore pari a € 2.000.000,00 contro i danni che derivassero al consorzio e/o a terzi in conseguenza dell'espletamento del servizio.

ART. 7- ORARIO DEL SERVIZIO

Il servizio bar deve essere svolto in base al calendario dell'attività di Mercato comunicato al gestore di anno in anno.

L'accesso deve essere garantito:

- dalle ore 4.30 alle ore 12,00 tutti i giorni dal martedì al sabato.

Il gestore si impegna a tenere il bar aperto anche oltre gli orari stabiliti (con modalità da concordare di volta in volta) in concomitanza di riunioni e/o eventi su richiesta del consorzio.

E' facoltà del gestore, fatto salvo l'orario garantito, estendere l'orario del servizio bar.

ART. 8 - PRESCRIZIONI DI VENDITA

1- Non è consentito inserire slot machines, videopoker o ad altri giochi d'azzardo.

2- I panini imbottiti e prodotti sfusi similari devono essere protetti e serviti in sacchetti o tovagliolini; se confezionati altrove dovranno essere sigillati, con impressa la data di confezionamento, la scadenza del prodotto e gli ingredienti.

3- Le bevande contenute in bottiglie di vetro o lattine dovranno essere servite in bicchiere.

4- E' obbligo esporre al pubblico, in luogo facilmente accessibile, il listino dei prezzi di vendita firmato dall'Organo Amministrativo.

ART. 9 - QUALITA', QUANTITA' E CONSERVAZIONE PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità e appartenere a marchi conosciuti a livello nazionale e dovranno corrispondere alla quantità prevista e alle vigenti norme igienicosanitarie e di tutela della salute. Il trasporto e la conservazione dei prodotti dovrà avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi.

ART.10 - PERSONALE

Il numero del personale di servizio dovrà essere proporzionato a quello degli utenti. Durante l'orario di servizio, il personale dovrà indossare indumenti di lavoro puliti come prescritto dalle vigenti norme d'igiene. Per i lavori di pulizia dovrà avere indumenti distinti da quelli usati per l'erogazione del servizio bar. Tutto il personale dovrà essere munito di cartellino di riconoscimento ben visibile al pubblico. Di detto personale dovrà essere fornito elenco dettagliato.

L'Organo amministrativo si riserva in ogni caso la facoltà di esprimere un giudizio di idoneità sul personale stesso qualora si rivelasse inadeguato per una normale conduzione del servizio.

ART.11 - PULIZIA E IGIENE

La pulizia dei locali bar, sala ristoro, dispensa, servizi igienici relativi, attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie è a carico del gestore.

E' vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante l'erogazione del servizio bar.

Il gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze del bar garantendo la pulizia degli stessi. Si impegna inoltre a provvedere al completo smaltimento dei rifiuti derivanti dallo svolgimento dell'attività secondo le modalità previste dall'Amiat e previo accordo con l'Organo amministrativo del consorzio.

ART.12 - DIRITTO DI CONTROLLO E MODALITA'

L'Organo Amministrativo del consorzio potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che ritiene più opportune, controlli per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla gestione con le prescrizioni contrattuali.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di conservazione e stoccaggio degli alimenti

- temperatura di servizio dei frigoriferi
- controllo data scadenza dei prodotti
- tipo di detergenti utilizzati
- modalità sgombero/smaltimento rifiuti
- stato igienico delle attrezzature e dei locali
- controllo qualità alimenti prescritti
- controllo quantità(grammatura)prescritta
- controllo comportamento degli addetti verso gli utenti
- controllo abbigliamento e pulizia degli addetti.

ART.13- CONTESTAZIONI

L'Organo Amministrativo farà pervenire alla ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dal controllo.

La ditta entro 10 giorni potrà fornire le contro deduzioni del caso. Qualora queste non vengano accolte, l'Organo Amministrativo lo comunicherà per iscritto alla ditta che, entro i successivi 10 giorni, dovrà uniformarsi alle prescrizioni. In caso di perdurata inadempienza, il gestore su richiesta dell'Organo Amministrativo dovrà versare al consorzio un sanzione pari a €.200,00 e provvedere a colmare tale inadempienza.

ART.14- LICENZE E PERMESSI

Il concessionario dovrà munirsi di tutti i permessi necessari per lo svolgimento dell'attività oggetto del presente contratto.

In particolare non viene prestata alcuna garanzia e/o collaborazione da parte del locatore in merito all'ottenimento o al rilascio al conduttore delle licenze, permessi e/o autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività di bar. Sarà infatti ad esclusivo onere del conduttore munirsi delle stesse.

ART.15- RECESSO DAL CONTRATTO

Il concessionario potrà recedere dal contratto, solo per giusta causa, dando preavviso di almeno 120 giorni a mezza PEC o lettera raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata al Co.m.it.

ART.16- VIOLAZIONE E RESCISSIONE

La violazione anche di uno solo dei precedenti obblighi da parte del concessionario, valutata insindacabilmente dall'organo amministrativo del consorzio, comporterà la risoluzione immediata e unilaterale del contratto.

ART. 17- TERMINE DEL CONTRATTO

Al termine del contratto a scadenza o anticipato nonché in caso di risoluzione per violazione di cui al precedente art.17, il concessionario non avrà diritto a indennizzo alcuno, compenso rimborso o altra forma di pagamento.

ART. 18- REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO E CONTROVERSIE

L'onere per la registrazione del contratto è a carico del gestore.

Per qualsiasi contestazione che potesse sorgere dall'esecuzione e/o interpretazione del presente contratto, il foro competente sarà in via esclusiva quello di Torino.

La partecipazione alla gara d'appalto comporta la piena conoscenza e accettazione di quanto sopra enunciato.