

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

A21000 - COORDINAMENTO POLITICHE E FONDI EUROPEI
A2105A - Relazioni istituzionali e Affari europei

OGGETTO: Indizione di una procedura di evidenza pubblica per l'individuazione di un soggetto affittuario degli spazi di proprietà regionale siti presso la sede di Bruxelles destinati a vendita e somministrazione di bevande ed alimenti al pubblico, contestuale approvazione degli allegati disciplinari per la gestione e conduzione delle attività e dell'elenco delle attrezzature disponibili.

Premesso che:

con DGR n. 42-29303 del 04.10.1999 la Giunta Regionale del Piemonte, ai sensi della legge 52/96, ha approvato l'istituzione del proprio ufficio di collegamento a Bruxelles, con compiti di supporto alla partecipazione della Regione alle iniziative comunitarie, informazione agli enti della Regione riguardo alle norme ed iniziative comunitarie e rapporto diretto con gli uffici e istituzioni dell'UE, nonché promozione dell'immagine del Piemonte nel contesto europeo;

con DGR 42-4237 del 6 novembre 2006 è stato deciso l'acquisto di una porzione dell'immobile sito in Rue du Trône 62, 1050 Bruxelles, da destinare a sede unica dell'Euroregione Alpi-Mediterraneo, organismo a cui partecipano le Regioni Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Provence-Alpes-Côte d'Azur e Rhône-Alpes, fungendo da sede per i relativi uffici di rappresentanza presso l'Unione Europea, nonché spazi comuni idonei ad ospitare attività promozionali, conferenze, esposizioni, ecc.;

il suddetto immobile di Rue de Trône 62, sede della Regione Piemonte a Bruxelles, è dotato al piano terreno ed al piano ammezzato di due locali di proprietà regionale a destinazione commerciale, non ricompresi tra gli spazi ad utilizzo comune, idonei ad essere utilizzati per promuovere l'enogastronomia piemontese ed il suo territorio nel contesto europeo, attraverso il loro allestimento a uso esercizio commerciale per la vendita e somministrazione di bevande ed alimenti al pubblico, affiancando alla normale attività di ristorazione, la promozione dei prodotti e della tradizione enogastronomica piemontese;

la D.G.R. n. 34 - 989 del 10.11.2010, ha autorizzato la modifica della destinazione d'uso dei suddetti locali di proprietà regionale, da "commerciale generica" a "vendita e somministrazione di bevande ed alimenti al pubblico", al fine di realizzare un progetto di promozione dell'enogastronomia piemontese e del suo

territorio nel contesto europeo;

il Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale ha rilasciato il “Permis d’urbanisme” il 4 ottobre 2012, loro riferimento 09/PFD/404768, subordinandolo alla realizzazione di alcune prescrizioni meglio specificate nel “permis d’urbanisme” medesimo;

Dato atto che :

-con determinazione dirigenziale n. 45 del 3/9/2013 del Settore Affari Europei – Ufficio di Bruxelles della Direzione Gabinetto della Presidenza della Giunta regionale è stata indetta procedura di evidenza pubblica per l’individuazione di un soggetto affittuario dei citati locali al piano terreno e ammezzato e, contestualmente, è stato approvato il disciplinare per la gestione della relativa attività di somministrazione e vendita di bevande ed alimenti;

- tale procedura si è conclusa con la sottoscrizione di un contratto di affitto di cui al repertorio n. 229 del 7 luglio 2014 con durata triennale e scadenza il 30 giugno 2017;

- con determinazione dirigenziale n. 193 del 31/10/2017 del Settore Affari Europei – Ufficio di Bruxelles della Direzione Gabinetto della Presidenza della Giunta regionale, il contratto d'affitto è stato prorogato in base all’articolo 2, comma 2 del suddetto contratto, per ulteriori tre anni e quindi sino al 30 giugno 2020, come da atti del settore predetto;

preso atto che, a causa dell’emergenza sanitaria determinata dalla pandemia di COVID19 si è resa necessaria una nuova proroga sino al 31/12/2020 determinata con atto n. 63 del dirigente del settore Relazioni Istituzionali e Affari Europei in data 30 giugno 2020;

considerato che, come per il precedente contratto, il progetto di valorizzazione anzidetto non si limita alla percezione, da parte dell’Amministrazione Regionale, di un canone d’affitto congruo, ma è volto all’utilizzazione dei suddetti locali come veicolo di promozione dei prodotti e della tradizione enogastronomica piemontese, e che conseguentemente l’individuando affittuario debba essere un soggetto di comprovata esperienza e capacità professionale;

ritenuto a tal fine opportuno procedere all’individuazione del summenzionato soggetto per il tramite di una gara a pubblico incanto ai sensi dell’art. 26 della L.R. 8/1984 s.m.i., nonché, per quanto non stabilito nella predetta norma e negli atti di gara, degli artt. 54 e 55 comma 1 del D.Lgs. 163/2006 s.m.i., e D.P.R. 207/2010 s.m.i., secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 83 del D.Lgs. citato nonché dell’art. 120 del D.P.R. 207/2010 s.m.i.;

rilevata la necessità, alla luce di quanto sopra esposto, di approvare il disciplinare indicante l’oggetto dell’appalto e l’elenco dei requisiti richiesti, il disciplinare di conduzione delle attività commerciali da svolgersi nei locali denominati “wine bar”, di proprietà della Regione Piemonte a Bruxelles e l’elenco delle attrezzature installate e presenti nei precitati locali, allegati alla presente per farne parte integrante e sostanziale;

attestata la regolarità amministrativa del presente atto ai sensi della D.G.R. n. 1-4046 del 17/10/2016;

tutto ciò premesso,

IL DIRIGENTE

Richiamati i seguenti riferimenti normativi:

- decreto legislativo n. 165 del 30/03/2001 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle

dipendenze delle amministrazioni pubbliche", artt. 4, 16 e 17 e s.m.i.;

- legge regionale n. 23 del 28/07/2008 "Disciplina dell'organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza ed il personale", artt. 17 e 18 e s.m.i.;
- Legge 190 del 06/11/2012 "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione";
- L.R. n. 8 del 23.01.1984 "Norme concernenti l'amministrazione dei beni e l'attività contrattuale della Regione" e s.m.i.;
- artt. 54 e 55 comma 1 del D.Lgs. 163/2006 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" e s.m.i.,
- DPR 207/2010 "Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, recante Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" e s.m.i.
- decreto legislativo n. 33 del 14/03/2013 "Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni";
- D.G.R. n. 37-1051 del 21.02.2020 "Approvazione del Piano triennale di prevenzione della corruzione per gli anni 2020-2022 della Regione Piemonte";

DETERMINA

1. di procedere, all'indizione di gara a pubblico incanto ai sensi dell'art. 26 della L.R. 8/1984 s.m.i., nonché, per quanto non stabilito nella predetta norma e negli atti di gara, degli artt. 54 e 55 comma 1 del D.Lgs. 163/2006 s.m.i., e D.P.R. 207/2010 s.m.i., secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. citato nonché dell'art. 120 del D.P.R. 207/2010 s.m.i., al fine di individuare il soggetto con il quale la Regione potrà sottoscrivere un contratto d'affitto degli spazi di proprietà regionale siti presso la sede di Bruxelles, denominati "Wine Bar", nell'ottica della promozione dell'enogastronomia piemontese ed il suo territorio nel contesto europeo;
2. di approvare, per i presupposti di fatto e di diritto e per le motivazioni indicate in narrativa, il disciplinare indicante l'oggetto dell'appalto e l'elenco dei requisiti richiesti, il disciplinare di conduzione delle attività commerciali da svolgersi nei locali denominati "wine bar", di proprietà della Regione Piemonte a Bruxelles e l'elenco delle attrezzature installate e presenti nei precitati locali, allegati alla presente per farne parte integrante e sostanziale;

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della L.R. 22/2010.

Il canone attivo derivante dall'attribuzione in locazione dei suddetti spazi che verrà individuato a seguito dell'espletamento della gara indetta sarà pubblicato ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. n. 33/2013 sul sito istituzionale dell'Ente, nella Sezione "Amministrazione Trasparente".

IL DIRIGENTE (A2105A - Relazioni istituzionali e Affari europei)
Firmato digitalmente da Davide Donati

DISCIPLINARE PER L’AFFITTO DEGLI SPAZI DENOMINATI “WINE BAR” ALL’INTERNO DELLA SEDE REGIONALE DI BRUXELLES DELLA REGIONE PIEMONTE DESTINATI AD ATTIVITÀ DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE ED ALIMENTI AL PUBBLICO.

PREMESSA

La Regione Piemonte è proprietaria, presso la sede di Bruxelles di rue du Trône 62 – 1050, di uno spazio destinato ad esercizio commerciale adibito alla vendita e somministrazione di bevande ed alimenti al pubblico. Conformemente alla D.G.R. 34-989 del 10/11/2010, la Regione Piemonte sfrutta tali spazi per promuovere l’enogastronomia piemontese ed il suo territorio nel contesto europeo.

DESCRIZIONE E LOCALIZZAZIONE DEL BENE

Lo spazio di cui in premessa è localizzato al piano terreno all’interno del “Clos du Parnasse” - 1050 – Bruxelles, alla sezione A/1, 2 parcella N12F2 del Catasto locale. Il bene si compone delle seguenti superfici:

- 67 m² circa ammezzati suddivisi in 2 spazi rispettivamente di 20 m² e 47 m²
- 98 m² circa al piano terra e vano scale
- 53 m² circa soppalcati
- 17 m² circa al piano terra lato all’interno della sala esposizioni.

Il bene è delimitato dal Clos de Parnasse, area ad accesso esclusivo pedonale orario (la mattina dalle 11 alle 7 dal lunedì al venerdì, 00-24 nel fine settimana ed i giorni festivi), da una sala esposizioni e da una sala conferenze, entrambe di proprietà regionale, in utilizzo condiviso ed oneroso con altri soggetti.

Eventuale: fino a 3 posti auto in rimessa chiusa al piano –1 dello stabile.

Tutta la documentazione tecnica è disponibile in consultazione e per estrazione di copie, previo appuntamento, presso l’ufficio della Regione Piemonte, rue du Trône 62 –1050 – Bruxelles.

Articolo 1 - OGGETTO DELL’AFFITTO

Saranno oggetto di affitto i seguenti beni costituenti il “Wine Bar” della Regione Piemonte:

- 67 m² circa ammezzati suddivisi in 2 spazi rispettivamente di 20 m² e 47 m²
- 98 m² circa al piano terra e vano scale
- 53 m² circa soppalcati
- 17 m² circa al piano terra lato all’interno della sala esposizioni.

Eventuale superficie esterna destinabile a dehors in accordo con le regole di gestione della comproprietà e previo ottenimento delle relative autorizzazioni.

Attrezzature di cui all’allegato II.

Eventuale: fino a 3 posti auto in rimessa chiusa al piano –1 dello stabile.

L’affittuario del bene sarà tenuto ad utilizzarlo nel quadro di uno sforzo economico ed organizzativo finalizzato ad un intervento organico di valorizzazione del sistema enogastronomico piemontese. A Tal fine è imposto il rispetto del disciplinare di cui all’allegato I.

Articolo 2 - SOGGETTI AMMESSI

Sono ammessi a presentare domanda di partecipazione alla gara per l'individuazione dell'affittuario i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i., che possiedano i requisiti di cui all'articolo 83 dello stesso decreto, nonché i requisiti di capacità tecnico-economica indicati nell'art. 3.

In caso di costituendo raggruppamento temporaneo, l'offerta congiunta dovrà essere sottoscritta da tutti gli operatori raggruppati e dovrà contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 48 D. Lgs.50/16. Non è ammessa la partecipazione contestuale come operatore singolo e quale componente di raggruppamenti, né come componente di diversi raggruppamenti. L'inosservanza di tale prescrizione comporterà l'esclusione sia del singolo sia del raggruppamento.

Articolo 3 – REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA-ECONOMICA

Il concorrente dovrà presentare, a pena di esclusione, una documentazione da cui risulti il possesso dei requisiti di affidabilità economico-professionale necessari allo svolgimento dell'attività prevista dal permesso urbanistico rilasciato dalla Regione di Bruxelles Capitale il 4 ottobre 2012 (loro riferimento 09/PFD/404768), "Bar à vin". Tutta la documentazione amministrativa è consultabile presso gli uffici della Regione Piemonte a Bruxelles, rue du Trone 62.

Il concorrente selezionato avrà tempo 6 mesi, a far data dalla comunicazione della sua selezione, e comunque prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività, per ottenere la qualifica di cui al paragrafo precedente e farne avere copia all'amministrazione aggiudicatrice. Trascorsi i 6 mesi senza che alcun documento sia stato prodotto, l'amministrazione aggiudica l'affitto al soggetto secondo classificato.

Articolo 4 – MODI E DURATA DELL'AFFITTO

Tutti gli immobili oggetto dell'affitto saranno consegnati allo stato di fatto in cui si trovano per la durata di anni 6 prorogabile.

Entro un anno dalla scadenza del termine del primo ciclo di 6 anni, l'Amministrazione regionale s'impegna a comunicare all'affittuario se intenda o meno indire una nuova gara per l'affitto del bene. In mancanza di tale comunicazione l'affitto si intende prorogato per ulteriori 6 anni. Al termine degli eventuali 12 anni di affitto, il contratto si intende risolto senza necessità di ulteriori comunicazioni da entrambe le parti.

Articolo 5 – CANONE D'AFFITTO

L'importo minimo del canone annuo posto a base di gara è stabilito in Euro 13.000,00. Esso sarà maggiorato dell'importo proposto dall'affittuario nella sua offerta economica.

La corresponsione del canone avverrà in rate trimestrali anticipate.

Gli eventuali costi delle opere necessarie all'adeguamento della struttura a normative che entrassero in vigore successivamente alla pubblicazione del presente atto, saranno sostenute dall'affittuario e rimborsate dall'amministrazione. La mancata realizzazione di tali interventi, così come la loro realizzazione in difformità alla normativa, oltre ad impedirne il rimborso, può comportare l'immediata interruzione del rapporto contrattuale.

Durante tutto il periodo di vigenza del contratto di affitto, potranno essere concordati interventi finalizzati ad un migliore espletamento dell'attività, in linea con l'obiettivo di promuovere il patrimonio enogastronomico regionale, che, qualora preventivamente ed esplicitamente autorizzati dall'amministrazione scrivente, saranno realizzati dall'affittuario e rimborsati dal locatore.

Articolo 6 – OBIETTIVI E MODALITÀ DI UTILIZZO DEGLI IMMOBILI

L'affitto del bene è volto a promuovere il sistema enogastronomico piemontese e le sue eccellenze territoriali. L'affittuario utilizzerà il bene oggetto dell'affitto in modo adeguato, custodendolo con la

diligenza di cui all'articolo 1176 del Codice civile, nel rispetto di tutte le norme di sicurezza, di igiene, dei regolamenti e delle norme vigenti, applicabili e compatibili con la natura degli spazi e delle attività svolte. L'affittuario utilizzerà gli immobili per lo svolgimento, oltre che dell'ordinaria attività di vendita e somministrazione di bevande ed alimenti al pubblico, di attività quali degustazioni, serate a tema, presentazioni animazione in generale, nel rispetto delle indicazioni di cui all'allegato I e, in generale, nell'ottica della redditività dell'attività professionale e della valorizzazione del territorio regionale. A tal fine l'affittuario potrà richiedere l'autorizzazione all'utilizzo delle sale esposizioni e conferenze, adiacenti al bene in affitto almeno un mese prima dello svolgimento delle stesse. Tutte le attività che si svolgeranno nei locali denominati "sala conferenze" e "sala esposizioni" dovranno essere senza scopo di lucro.

Articolo 7 – TERMINI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Al fine della partecipazione è richiesto il sopralluogo di uno dei soggetti partecipanti alla proposta, in giorni e orari da concordarsi preventivamente presso la Regione Piemonte – Direzione Coordinamento Politiche e Fondi Europei – Settore Relazioni Istituzionali e Affari Europei – con appuntamento telefonico con Matteo Brumati (0114323035 – cell ITA +393346219246 – tel. belga +3225034894) che rilascerà apposita attestazione. L'amministrazione si riserva, in caso di aggravamento dell'emergenza sanitaria legata alla pandemia da COVID-19, l'opportunità di accettare un sopralluogo virtuale da organizzarsi con le stesse modalità sopra esposte.

Le offerte, debitamente sottoscritte, dovranno pervenire in busta chiusa, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 26/10/2020 alla:

REGIONE PIEMONTE – Settore Relazioni Istituzionali e Affari Europei – Piazza Castello 165 - 10121 Torino

oppure

REGIONE PIEMONTE – Settore Relazioni Istituzionali e Affari Europei - Rue du Trône 62 – 1050 – Bruxelles.

Decorso il termine indicato, non sarà ricevibile alcuna offerta. A tal fine, fanno fede la data e l'orario di arrivo al protocollo.

L'offerta dovrà essere contenuta in un unico plico chiuso, che dovrà riportare la dicitura:

"PROPOSTA PROFESSIONALE ED ECONOMICA PER L'UTILIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEL WINE BAR REGIONE PIEMONTE SEDE DI BRUXELLES - 2020". Dovrà, altresì, essere apposta in modo chiaro e ben visibile la dicitura "NON APRIRE".

Il plico potrà essere inviato:

- mediante servizio postale, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento;
- mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati;
- consegnato a mano da un incaricato dell'operatore economico offerente.

Ai fini della consegna a mano dei plichi, si avvisano gli operatori economici che gli uffici saranno aperti tutti i giorni lavorativi, escluso il sabato, dalle ore 9:30 alle ore 12:00 e dalle 14.00 alle 15.30 dal lunedì al giovedì e il venerdì dalle 9.30 alle 12.00; Al di fuori di tali orari è necessario concordare appuntamento. Limitatamente alla consegna a mano verrà rilasciata apposita ricevuta con l'indicazione dell'ora e della data di consegna. L'Amministrazione declina ogni responsabilità in ordine a disservizi postali o di altra natura che impediscano il recapito del plico entro il termine predetto. Il plico sigillato dovrà indicare a margine la ragione sociale, l'indirizzo, il numero di telefono e di fax dell'operatore economico.

Articolo 8 – DOCUMENTI CONTENUTI NELLA BUSTA DELL'OFFERTA A PENA DI INAMMISSIBILITA'

Il plico deve contenere:

A. Una busta chiusa, con l'indicazione del nominativo del/i mittente/i, contenente la documentazione amministrativa e recante la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA".

B. Una busta sigillata con ceralacca o nastro adesivo, controfirmata sui lembi di chiusura, a pena di esclusione, e con l'indicazione del nominativo del/i mittente/i, contenente l'offerta professionale e recante la dicitura "OFFERTA PROFESSIONALE".

C. Una busta sigillata con ceralacca o nastro adesivo, controfirmata sui lembi di chiusura, a pena di esclusione, e con l'indicazione del nominativo del/i mittente/i, contenente l'offerta economica e recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA".

Le buste dovranno contenere i seguenti documenti, a pena di inammissibilità dell'offerta:

Busta A (Documentazione amministrativa)

1. istanza di ammissione alla gara, redatta in bollo da € 16,00, indirizzata a: Regione Piemonte – Settore Relazioni Istituzionali e Affari Europei, sottoscritta in forma semplice dal titolare o dal legale rappresentante dell'operatore, con allegata fotocopia semplice di un documento d'identità del sottoscrittore ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., e contenente il numero di telefono dell'offerente, l'indirizzo e-mail ove l'Amministrazione potrà inviare la corrispondenza relativa alla gara e l'indicazione se il concorrente/i è in possesso della firma digitale e di sistema di posta elettronica certificata, e con allegate le seguenti dichiarazioni;

2. dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000:

- di conoscere e pienamente accettare, in tutte le sue parti, il presente disciplinare;
- di non versare in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.,
- di essere iscritto nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o nel registro della Commissione provinciale per l'Artigianato o equivalente struttura di qualsiasi altro Stato Membro dell'Unione Europea, in conformità al comma 3 dell'art. 83 del d.lgs. 50/2016.

3. documentazione da cui risulti il possesso dei requisiti di affidabilità economico-professionale rappresentati da:

- almeno una dichiarazione bancaria attestante la solvibilità dell'operatore. Qualora il concorrente, per giustificati motivi che debbono essere espressamente indicati, non sia in grado di presentare la referenza richiesta può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante la produzione del bilancio con nota di deposito dell'ultimo esercizio finanziario dal quale risulti che la somma dei crediti esigibili entro l'anno e delle disponibilità liquide siano maggiori o uguali ai debiti esigibili entro l'anno;

4. copia fotostatica di un documento d'identità in corso di validità di tutti coloro che sottoscrivono i documenti elencati nei punti precedenti.

5. Copia della documentazione di cui all'articolo 3.

In caso di costituendo Raggruppamento Temporaneo, Consorzio (art 45 D.Lgs 50/16 e s.m.i.), GEIE:

- dovrà essere prodotta una dichiarazione di intenti sottoscritta da tutti gli operatori partecipanti al raggruppamento, che (i) indichi il soggetto futuro Capogruppo al quale spetterà la rappresentanza esclusiva dei mandanti nei riguardi dell'Amministrazione regionale per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dal contratto e contenente (ii) l'impegno a conformarsi alla disciplina prevista dall'art. 48 del D.Lgs 50/2016. La mancanza di tale dichiarazione di intenti comporterà l'esclusione dalla gara;

- ogni operatore del raggruppamento dovrà avere i requisiti e fornire i documenti di cui ai precedenti punti 1) e 2). I requisiti frazionabili di cui al punto 3) dovranno essere posseduti dal raggruppamento nel suo complesso. In caso di raggruppamento, Consorzio, GEIE, già costituito nelle forme di legge:

- dovrà essere prodotto l'atto costitutivo e la procura speciale al legale rappresentante del soggetto Capogruppo, nelle forme di legge, pena l'esclusione.

- ogni operatore del raggruppamento dovrà avere i requisiti e fornire i documenti di cui ai precedenti punti 1) e 2). I requisiti frazionabili di cui al punto 3) dovranno essere posseduti dal raggruppamento nel suo complesso.

Busta B (Offerta Professionale)

7. Progetto dettagliato di utilizzo del bene e referenze commerciali. A titolo indicativo e non esaustivo, sarà necessario inserire all'interno dell'offerta professionale, la documentazione attestante:

- descrizione dell'esperienza commerciale pregressa;
- progetto di approvvigionamento dal territorio piemontese;
- relazioni in atto con soggetti piemontesi del settore dell'enogastronomia, della promozione o della formazione;
- progetto di gestione e di approvvigionamento dal territorio belga (limitatamente ai prodotti ammessi dai disciplinari);
- inquadramento del locale nella realtà commerciale locale belga;
- business plan pro forma dell'attività di piccola ristorazione e catering;
- progetto di promozione del territorio piemontese, eventualmente composta da:
 - progetto di promozione culturale;
 - progetto di promozione turistica;
 - progetto di promozione enogastronomia;
- piano di comunicazione e marketing;

Dall'offerta professionale si dovrà poter desumere il progetto di gestione dell'esercizio commerciale. Dovrà essere redatto in lingua italiana e dovrà essere sottoscritto con firma leggibile dal legale rappresentante dell'operatore, o in caso di costituendo raggruppamento, dai legali rappresentanti di tutti gli operatori che costituiranno il raggruppamento. In caso di raggruppamento già costituito, l'offerta potrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto Capogruppo.

Busta C (Offerta economica)

8. Offerta economica del canone annuo, con l'indicazione della maggiorazione, in valore assoluto, rispetto alla base di gara. Dovrà essere redatta in lingua italiana, in bollo da € 16,00, sottoscritta con firma leggibile dal legale rappresentante dell'operatore, o in caso di costituendo raggruppamento, dai legali rappresentanti di tutti gli operatori associati. In caso di raggruppamento già costituito, l'offerta potrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto Capogruppo. In caso di discordanza tra il prezzo indicato in lettere e quello indicato in cifre, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione. Tutte le dichiarazioni e offerte dovranno essere accompagnate da fotocopia semplice di un documento d'identità del o dei sottoscrittori, ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.

Articolo 9 – CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROPOSTE

La procedura sarà valida anche nel caso di presentazione di una sola candidatura. In qualunque caso è fatta salva l'insindacabile determinazione dell'Amministrazione di non procedere ad alcuna aggiudicazione ove ritenga le proposte presentate inadeguate. Le candidature saranno vagliate da apposita commissione giudicatrice. La Commissione, nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, provvederà a redigere la graduatoria delle varie proposte presentate sulla base dei seguenti criteri:

Offerta Professionale (max. 70 punti)

1. Esperienze commerciali pregresse nel campo dei servizi ristorativi (14 punti)
2. Qualità del progetto di identificazione territoriale
 - approvvigionamento dal territorio piemontese (8 punti)

- relazioni in atto con soggetti piemontesi del settore dell'enogastronomia, della promozione o della formazione (10 punti)
- 3. Qualità del progetto di gestione dell'esercizio commerciale, ivi compreso l'eventuale approvvigionamento in loco dei prodotti consentiti dai disciplinari di conduzione (13 punti)
- 4. Conoscenza del mercato relativo alla realtà belga (5 punti)
- 5. Business plan semplificato (5 punti)
- 6. Qualità del progetto di promozione del territorio piemontese (10 punti)
- 7. piano di comunicazione e marketing (max 5)

Ai fini dell'attribuzione dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, da parte dei membri della commissione, questi ultimi dovranno valutare i requisiti facendo ricorso a cinque giudizi e precisamente:

- Ottimo
- Buono
- Sufficiente
- Scarso
- Assente.

A detti giudizi corrispondono rispettivamente i seguenti coefficienti:

- Ottimo: 1
- Buono: 0,75
- Sufficiente: 0,5
- Scarso: 0,25
- Assente: 0

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte di ciascun componente, la commissione giudicatrice calcolerà la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo (si procederà all'arrotondamento matematico del coefficiente a due decimali).

Attraverso l'applicazione della formula sottoindicata si giungerà all'individuazione del punteggio di valutazione relativo a ciascun sub-criterio (i coefficienti definitivi assegnati a ogni sub-criterio $V(a)_i$ vengono moltiplicati per i relativi punteggi massimi):

$$P(a)_i = W_i * V(a)_i$$

dove:

W_i = punteggio massimo per il sub-criterio considerato;

V(a)_i = coefficiente definitivo assegnato al sub-criterio considerato;

P(a)_i = punteggio assegnato al sub-criterio considerato.

Si procederà all'arrotondamento matematico del punteggio conseguito da ciascun sub-criterio a due decimali.

La somma dei punteggi conseguiti da ciascun sub-criterio dall'offerta tecnica considerata determinerà il punteggio totale ad essa assegnato.

La valutazione dell'offerta professionale avverrà esclusivamente sulla base dei dati forniti nei documenti sopra citati.

Offerta economica (max 30 punti)

Condizioni economiche offerte alla Regione per il titolo d'uso del bene.

A tal fine:

- all'offerta che avrà proposto l'importo più elevato saranno attribuiti 30 punti;
- i punti attribuiti alla offerte saranno determinati con la seguente formula

$30 * (P_{off}/P_{max})$

dove:

P_{off} è l'importo proposto nell'offerta;

P_{max} è l'importo più elevato tra quelli proposti.

Articolo 10 – ONERI A CARICO DELL’AFFITTUARIO

Sono a carico dell'affittuario:

- a) l'esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria necessari per rendere e mantenere l'immobile in stato da servire all'utilizzo convenuto, salvo rimborso come da articolo 5; tutti gli interventi dovranno essere preventivamente autorizzati dalla Regione Piemonte;
- b) l'acquisizione a propria cura e spese, di qualsiasi autorizzazione, ad esclusione del "permis d'urbanisme" già ottenuto, licenza, nulla osta, permesso altra forma di assenso necessario all'esercizio delle attività di cui all'articolo 1;
- c) la custodia e la pulizia degli spazi in affitto;
- d) le coperture assicurative e garanzie come da successivo Art. 11;
- e) tutte le spese di utenza: acqua, luce, gas, riscaldamento, gestione rifiuti;
- f) l'acquisizione di qualunque strumentazione tecnica ulteriore per lo svolgimento delle attività, salvo diversi accordi con l'Amministrazione;
- g) tutte le spese per l'acquisto delle attrezzature, materiale vario e di quant'altro necessario per lo svolgimento delle attività;
- h) la riconsegna degli spazi liberi da cose e persone alla scadenza del contratto;
- i) il rispetto della destinazione d'uso degli spazi, secondo il progetto presentato in sede di gara;
- j) il rispetto dei regolamenti di condominio "Clos du Parnasse" e "Caroly II" all'interno dei quali sono inseriti gli spazi di cui all'articolo 1. Tali regolamenti sono disponibili presso la sede della Regione Piemonte di Bruxelles, Rue du Trône 62 – 1050.

In occasione della presenza del Presidente della Regione Piemonte o di almeno un assessore regionale, su richiesta del settore Relazioni Istituzionali e Affari Europei o degli stessi politici regionali di cui sopra, l'affittuario è tenuto a fornire gratuitamente fino a massimo 100 pasti ordinari (antipasto, primo o secondo, dolce, 25cl di vino, acqua) all'anno.

L'affittuario, per tutta la durata del contratto, garantisce per tutto il personale addetto al servizio il rispetto delle norme di legge del Regno del Belgio, in particolare quelle relative al contratto collettivo di lavoro e degli eventuali integrativi aziendali, le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché tutti gli adempimenti previsti dalla legge nei confronti dei lavoratori dipendenti e soci.

Articolo 11 – POSTI AUTO

E' facoltà dell'affittuario chiedere in locazione alla Regione Piemonte fino a 3 posti auto al piano -1 dello stabile, destinato ad autorimessa. Il prezzo della locazione per ogni posto auto è stabilito in € 1500€/anno esclusi IVA, spese e tasse. Tale opzione dovrà essere specificata nella busta presentata per la candidatura.

Articolo 12 – POLIZZE ASSICURATIVE

L'affittuario dovrà stipulare una polizza assicurativa contro gli incidenti a persone e cose che potrebbero derivare dallo svolgimento dell'attività per tutta la durata dello stesso. La polizza dovrà prevedere un massimale non inferiore ad euro 1.000.000,00.

Articolo 13 – GARANZIE

L'aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria per l'importo cumulato di un'annualità a base di gara, quindi per € 13.000. La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione.

La fideiussione, a scelta dell'aggiudicatario, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze o da equivalente autorità dell'Unione Europea. Deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia fideiussoria è svincolata al termine del rapporto contrattuale e non può avere durata inferiore al contratto stesso.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento.

In caso di società di diritto non italiano, la garanzia fideiussoria è sostituita da garanzia bancaria, assicurazione bancaria o analoga forma che garantisca al locatore le medesime forme di cui al secondo paragrafo del presente articolo.

Articolo 14 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento è Il Dott. Davide DONATI – Responsabile Settore Relazioni Istituzionali e Affari Europei della Regione Piemonte.

Articolo 15 – FORO COMPETENTE

Per ogni controversia inerente alla fase della manifestazione d'interesse sarà competente in via esclusiva il Foro di Torino. Le parti escludono il ricorso al giudizio arbitrale.

Articolo 16 – PUBBLICITÀ DEL PRESENTE AVVISO

Il presente avviso viene pubblicato sul sito internet della Regione Piemonte alla pagina <https://bandi.regione.piemonte.it/> e <https://www.regione.piemonte.it/web/amministrazione/organizzazione/regione-piemonte-bruxelles/iosono-piemonte-bruxelles> , e sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte.

Articolo 17 – DATI PERSONALI

Ai sensi della D.lgs. 196/2003 e s.m.i. si comunica che i dati forniti dalle imprese saranno raccolti presso la Regione Piemonte, per le finalità di utilizzazione del procedimento. Inoltre, si specifica che i dati forniti saranno trattati unicamente per le finalità ad esso connesse e per i fini previsti dalla normativa di settore, dalla normativa in materia di semplificazione amministrativa ovvero in caso di richiesta di accesso agli atti o di ricorso all'autorità giudiziaria.

IL Responsabile del Settore
Davide DONATI

Documentazione disponibile su richiesta
Piante dettagliate di tutti i locali
Documentazione fotografica

Mb

ALLEGATO I

Disciplinare di conduzione delle attività commerciali da svolgersi nei locali denominati "Wine Bar", di proprietà della Regione Piemonte a Bruxelles

Articolo 1

1. L'affittuario, nello svolgimento dell'attività di preparazione e somministrazione di cibi e bevande presso i locali a lui affittati da parte della Regione Piemonte, si impegna a:
 - a) utilizzare prevalentemente alimenti e bevande di origine piemontese, con particolare riguardo alle produzioni piemontesi a denominazione di origine (dop, igp, docg, doc), limitando allo stretto indispensabile il ricorso a prodotti di diversa provenienza;
 - b) proporre, nella selezione di piatti da somministrare per il pranzo preparazioni gastronomiche appartenenti alla tradizione culinaria piemontese o loro elaborazioni, che non ne tradiscano la connotazione tradizionale (a titolo indicativo, si faccia riferimento al sito <http://www.piemonteagri.it/qualita/> e, in particolare, alle preparazioni raccolte in [http://www.piemonteagri.it/qualita/media/files/ricettestampato\(1\).pdf](http://www.piemonteagri.it/qualita/media/files/ricettestampato(1).pdf));
 - c) proporre, nella selezione di assaggi e prodotti da somministrare per l'aperitivo, esclusivamente le preparazioni di cui alla precedente lettera b e i prodotti di cui alla precedente lettera a);
 - d) proporre, nella selezione di vini e birre da somministrare per il pranzo e l'aperitivo, esclusivamente produzioni piemontesi;
 - e) valorizzare, nella selezione di superalcolici, accanto ai marchi tradizionali più noti a livello europeo e internazionale, le produzioni piemontesi tipiche (vermouth, grappe, amari, ecc.).
2. In deroga agli obblighi suesposti, l'affittuario potrà organizzare, previa comunicazione scritta alla Regione Piemonte e conseguente autorizzazione o tacito assenso, eventi di degustazione e/o promozione di prodotti tipici provenienti dalle regioni facenti parte dell'Euroregione Alpi-Mediterraneo, purché esse abbiano carattere occasionale e non interferiscano negativamente con la promozione delle produzioni enogastronomiche piemontesi. In ogni caso, l'autorizzazione ad organizzare tali eventi sarà rilasciata dalla Regione Piemonte, di volta in volta, a suo insindacabile giudizio.
3. L'affittuario, nel rispetto di quanto esposto al paragrafo 1 e coerentemente con le esigenze commerciali, si adopera affinché tutto il territorio regionale abbia l'opportunità di trovare nella struttura regionale una promozione adeguata.

Articolo 2

1. L'affittuario potrà prestare servizi di catering, anche avvalendosi delle strutture e strumentazioni locate, per eventi che si svolgano all'interno dello spazio espositivo, organizzati dai partner della Regione Piemonte e/o dell'Euroregione Alpi-Mediterraneo. In

tali circostanze, l'affittuario, pur dovendo informare la Regione Piemonte, non sarà sottoposto agli obblighi di cui al precedente articolo 1.

2. Laddove, per l'organizzazione del catering summenzionato, si preveda di utilizzare, in tutto o in parte i locali oggetto di affitto, troverà applicazione l'articolo 1, comma 2.

Articolo 3

1. La Regione Piemonte, nell'ottica di una leale collaborazione con l'affittuario e per agevolare il puntuale rispetto del presente disciplinare, si attiverà per mettere a disposizione dell'affittuario gli elenchi di produttori e fornitori piemontesi in suo possesso, con particolare riguardo alle produzioni a denominazione di origine (dop, igp, docg, doc) e, a richiesta, si renderà disponibile ad agevolare le comunicazioni tra costoro e l'affittuario medesimo.

ALLEGATO II

Attrezzature in dotazione ai locali denominati "Wine Bar", di proprietà della Regione Piemonte a Bruxelles.

Ambiente inferiore

- Macchina per il caffè Brasilia
- Macina caffè
- Lavastoviglie piccola (sotto bancone)
- Lavastoviglie grande (locale di servizio)
- Frigo piccolo controllo digitale sotto bancone
- Macchina per il ghiaccio
- Lavabo (locale di servizio)
- 14 sedie
- 4 tavolini alti

Ambiente superiore

- Televisore
- Speaker
- Lavabo (cucina)
- Piastre elettriche (3)
- Forno
- Affettatrice
- Microonde
- Frigoriferi (2)
- Scalda caffè
- 20 sedie basse
- 2 tavolini alti
- 6 tavolini bassi

Elenco stoviglie a disposizione wine bar

circa:

- 150 bicchieri da vino
- 30 calici da dessert
- 50 bicchieri vino da pasto
- 200 bicchieri da acqua
- 15 coppette rotonde
- 15 piatti piani 16 cm
- 90 piatti piani 25 cm
- 130 piatti piani 29 cm
- 80 piatti fondi 23 cm
- 1 cucchiaio da gelato
- 4 macina sale
- 50 anelli distanziatori
- 6 pentole (diverso diametro e profondità)

- 14 contenitori in polipropilene di diversa forma e capienza
- 15 vassoi simil vimine piccoli
- 9 vassoi simil vimine grandi
- 80 tovaglette SANBONET 50% poliestere 50% cloruro di polivinile

Uno stato dell'arte preciso sarà stilato in contraddittorio con l'affittuario al momento della consegna dei locali.