

COMUNE DI CASTEL DEL GIUDICE
(Provincia di Isernia)

P.zza G. Marconi, n. 11 – 86080 Castel del Giudice tel. 0865/946130 fax 0865/946783

sito: www.comune.casteldelgiudice.is.it email: info@comune.casteldelgiudice.is.it Pec: casteldelgiudice@pec.it

REG ALBO N° 428 DEL 10/08/2026

Allegato alla Determina n°309 del 10.08.2026

AVVISO PUBBLICO

per la selezione, mediante procedura comparativa ad evidenza pubblica, del concessionario per l'affidamento in concessione d'uso e gestione dell'AGRIFOODTECH – Centro di valorizzazione agroalimentare, innovazione gastronomica e promozione territoriale del Comune di Castel del Giudice

Realizzato nell'ambito del progetto "Centro di (ri)Generazione – Attrattività residenziale e culturale per l'Appennino" finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU – PNRR – Missione 1 – Componente 3 – Investimento 2.1 "Attrattività dei Borghi Storici".

Articolo 1 - Amministrazione procedente

Il Comune di Castel del Giudice, con sede in Piazza G. Marconi n. 11 – 86080 Castel del Giudice (IS), in qualità di proprietario dell'immobile e soggetto attuatore dell'intervento finanziato, in esecuzione della determinazione del Responsabile dell'Area Tecnica n. 309 del 10.08.2026, indice una procedura comparativa ad evidenza pubblica finalizzata all'affidamento in concessione d'uso e gestione dell'AGRIFOODTECH – Centro di valorizzazione agroalimentare, innovazione gastronomica e promozione territoriale, realizzato nell'ambito del progetto "Centro di (ri)Generazione – Attrattività residenziale e culturale per l'Appennino", finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza.

L'intervento costituisce uno degli asset strategici del progetto di rigenerazione territoriale promosso dal Comune di Castel del Giudice ed è finalizzato a favorire lo sviluppo economico, l'innovazione delle filiere agroalimentari, l'attrattività turistica, la promozione della cultura gastronomica locale e la creazione di nuove opportunità imprenditoriali, il rafforzamento della coesione sociale.

Responsabile Unico del Procedimento è l'Ing. Rosita Levrieri.

Il presente Avviso disciplina le modalità di selezione del soggetto concessionario cui affidare la gestione dell'AGRIFOODTECH nel rispetto dei principi di imparzialità, trasparenza, pubblicità, concorrenza, parità di trattamento, proporzionalità e buon andamento dell'azione amministrativa.

L'affidamento è finalizzato ad individuare un operatore economico capace di garantire una gestione stabile, innovativa e sostenibile della struttura, coerente con le finalità del progetto PNRR e con la strategia di sviluppo territoriale perseguita dal Comune.

Articolo 2 - Oggetto della concessione

L'affidamento ha ad oggetto la concessione d'uso e gestione dell'immobile comunale denominato **AGRIFOODTECH**, destinato allo svolgimento di attività di:

- bar;
- caffetteria;
- ristorazione;
- cucina;
- pizzeria;
- somministrazione di alimenti e bevande;
- degustazione di prodotti tipici;
- promozione agroalimentare;
- eventi gastronomici;
- attività culturali connesse alla valorizzazione del territorio.

La concessione comprende, a titolo esemplificativo:

- sala ristorante;
- area bar;
- cucina professionale;
- locale pizzeria;
- forno;
- locali di preparazione;
- depositi;
- servizi igienici;
- eventuale spazio esterno destinato a dehors;
- impianti tecnologici;
- arredi;
- attrezzature;
- dotazioni inventariate.

La gestione comprende inoltre:

- apertura al pubblico;
- gestione economica dell'attività;
- manutenzione ordinaria;
- custodia dei beni;
- promozione della struttura;
- organizzazione di iniziative pubbliche;
- valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali;
- collaborazione con gli altri interventi del progetto PNRR Borghi.

La concessione comprende ogni attività necessaria affinché la struttura divenga un punto di riferimento permanente per la promozione dell'enogastronomia dell'Alto Molise e dell'Appennino centrale.

Articolo 3 - Finalità pubbliche

L'AGRIFOODTECH rappresenta uno degli interventi strategici del progetto di rigenerazione territoriale promosso dal Comune di Castel del Giudice.

La concessione è finalizzata al perseguimento delle seguenti finalità pubbliche:

1. valorizzare il patrimonio agroalimentare locale;
2. favorire la commercializzazione delle produzioni del territorio;
3. sostenere le imprese agricole locali;
4. promuovere le filiere corte;
5. incentivare l'utilizzo di materie prime provenienti dal territorio;
6. incrementare l'attrattività turistica del Comune;
7. rafforzare l'offerta dell'Albergo Diffuso e delle strutture ricettive;
8. favorire l'organizzazione di eventi gastronomici;
9. promuovere attività formative nel settore della ristorazione;
10. valorizzare le tradizioni culinarie dell'Alto Molise;
11. sviluppare nuove opportunità occupazionali;
12. favorire la nascita di reti tra produttori agricoli, imprese, associazioni e operatori turistici;
13. contribuire alla destagionalizzazione dei flussi turistici;
14. promuovere pratiche di sostenibilità ambientale;
15. sviluppare forme innovative di turismo esperienziale legate al cibo, al paesaggio e alla cultura locale
16. contribuire alla coesione sociale;

L'attività dovrà pertanto perseguire un equilibrio tra sostenibilità economica dell'impresa e perseguimento dell'interesse pubblico.

Articolo 4 - Natura della concessione

La presente procedura ha ad oggetto una concessione di bene pubblico destinato all'esercizio di attività economiche di interesse generale.

Il concessionario assumerà integralmente il rischio operativo della gestione, provvedendo con propria organizzazione all'esercizio dell'attività e sostenendo i relativi costi, senza che il Comune garantisca livelli minimi di ricavo, fatturato o redditività. L'affidamento non costituisce appalto di servizi né rapporto di lavoro con l'Amministrazione.

Rimangono integralmente a carico del concessionario:

- l'organizzazione dell'attività;
- il personale;
- gli approvvigionamenti;
- gli adempimenti fiscali;
- gli adempimenti previdenziali;
- gli obblighi sanitari;
- gli adempimenti in materia di sicurezza;
- le autorizzazioni commerciali;
- la SCIA per la somministrazione;

- le notifiche sanitarie;
- il manuale HACCP;
- ogni ulteriore adempimento previsto dalla normativa vigente.

Il Comune mantiene esclusivamente le funzioni di indirizzo, vigilanza, controllo e verifica del perseguimento delle finalità pubbliche.

Articolo 5 - Durata della concessione

La concessione avrà durata di **sette (7) anni** decorrenti dalla data di sottoscrizione del verbale di consegna dell'immobile.

La durata è determinata in considerazione:

- degli investimenti richiesti al concessionario;
- della necessità di garantire stabilità gestionale;
- degli obiettivi del progetto PNRR;
- dell'interesse pubblico alla continuità del servizio.

Eventuali proroghe potranno essere disposte esclusivamente nei casi consentiti dalla normativa vigente.

La durata della concessione è stata determinata dall'Amministrazione sulla base di una valutazione di proporzionalità tra l'entità degli investimenti richiesti, il rischio operativo assunto dal concessionario e la necessità di assicurare una gestione stabile, efficiente e coerente con le finalità pubbliche dell'intervento.

Articolo 6 - Canone, utenze e oneri

Il concessionario corrisponderà al Comune un canone mensile costituito da una componente fissa e da una componente variabile posto a base della procedura, soggetto esclusivamente a rialzo.

Il corrispettivo dovuto dal Concessionario al Comune è costituito da:

- un canone concessorio fisso, posto a base di gara nella misura di **€ 800,00 (ottocento/00)** mensili, oltre IVA se dovuta, soggetto esclusivamente a rialzo da parte dei concorrenti;
- un corrispettivo variabile, determinato in misura pari al 3% del fatturato annuo, al netto dell'IVA, derivante dall'attività oggetto della concessione.

Il canone fisso decorrerà dalla data di sottoscrizione del verbale di consegna dei locali e sarà corrisposto con cadenza mensile secondo le modalità stabilite nel contratto.

Il corrispettivo variabile del 3% del fatturato decorrerà dal quarto anno di gestione, al fine di favorire la fase di avviamento e consolidamento dell'attività.

È prevista una franchigia sul fatturato annuo fino all'importo di € 50.000,00; pertanto, il corrispettivo variabile del 3% sarà applicato esclusivamente sulla quota di fatturato annuo eccedente € 50.000,00.

A titolo esemplificativo, in caso di fatturato annuo pari a € 70.000,00, il corrispettivo variabile sarà calcolato sulla sola quota eccedente la franchigia, pari a € 20.000,00.

Il fatturato di riferimento è quello risultante dal bilancio di esercizio ovvero, per gli operatori non tenuti alla redazione del bilancio, dalla dichiarazione fiscale annuale e dalla relativa documentazione contabile.

Entro il 30 giugno di ogni anno il Concessionario trasmetterà al Comune la documentazione attestante il fatturato dell'esercizio precedente. Il corrispettivo variabile dovrà essere versato entro trenta giorni dalla richiesta del Comune. Il mancato pagamento del canone o del corrispettivo variabile entro i termini previsti comporta l'applicazione degli interessi di mora nella misura prevista dalla normativa vigente, fatti salvi gli ulteriori rimedi previsti dalla Convenzione, compresa la decadenza nei casi di grave o reiterato inadempimento. È esclusa qualsiasi forma di compensazione tra i corrispettivi dovuti al Comune e gli eventuali crediti vantati dal concessionario nei confronti dell'Amministrazione, salvo espresso accordo scritto tra le parti.

L'offerta economica dei concorrenti riguarda esclusivamente il rialzo del canone fisso mensile posto a base di gara. La percentuale del **3% del fatturato costituisce condizione essenziale della concessione e non è soggetta a rialzo né a ribasso.

Sono integralmente a carico del concessionario:

- tutte le utenze;
- manutenzione ordinaria;
- pulizia;
- assicurazioni;
- personale;
- acquisto derrate alimentari;
- materiali di consumo;
- imposte e tributi;
- raccolta differenziata;
- verifiche periodiche degli impianti;
- manutenzione delle attrezzature;
- autorizzazioni;
- diritti SIAE;
- eventuale occupazione di suolo pubblico;
- ogni ulteriore costo connesso alla gestione.

Rimangono a carico del Comune esclusivamente gli interventi di manutenzione straordinaria non imputabili a cattiva gestione del concessionario.

Tutti i pagamenti dovranno essere effettuati nel rispetto della normativa vigente in materia di tracciabilità dei flussi finanziari e secondo le modalità indicate nella Convenzione.

Articolo 7 - Soggetti ammessi

Possono presentare domanda di partecipazione, in forma singola o associata:

- imprese individuali;
- società di persone;
- società di capitali;
- società cooperative;
- cooperative di comunità;
- imprese sociali;

- consorzi tra imprese;
- reti di impresa;
- raggruppamenti temporanei di imprese già costituiti o costituendi;
- enti del Terzo Settore, limitatamente alle attività compatibili con la normativa vigente e con la natura economica della concessione.

È altresì ammessa la partecipazione di operatori economici che si impegnino formalmente a costituire il soggetto giuridico prima della sottoscrizione della convenzione.

Nel caso di partecipazione in forma associata, i concorrenti dovranno indicare il soggetto mandatario, specificare le rispettive quote di partecipazione e le attività che saranno svolte da ciascun componente. Tutti i componenti del raggruppamento rispondono in solido nei confronti dell'Amministrazione per l'esecuzione degli obblighi derivanti dalla concessione.

Il concessionario dovrà possedere, ovvero impegnarsi ad acquisire prima dell'avvio dell'attività, tutti i requisiti professionali, amministrativi, sanitari e commerciali previsti dalla normativa vigente per l'esercizio delle attività di:

- somministrazione di alimenti e bevande;
- ristorazione;
- pizzeria;
- bar;
- eventuali attività complementari previste nel progetto gestionale.

L'aggiudicatario dovrà altresì conseguire, prima dell'avvio della gestione, tutte le autorizzazioni, licenze, SCIA, notifiche sanitarie e ogni ulteriore titolo abilitativo richiesto dalla normativa vigente, assumendone integralmente i relativi oneri e responsabilità.

La partecipazione alla procedura comporta l'accettazione incondizionata di tutte le disposizioni contenute nel presente Avviso, nello Schema di Convenzione e nei relativi allegati.

Articolo 8 - Requisiti di partecipazione

I concorrenti dovranno dichiarare il possesso dei seguenti requisiti, mediante dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

Requisiti di ordine generale

- assenza delle cause di esclusione previste dalla normativa vigente;
- regolarità contributiva, fiscale e previdenziale, ove applicabile;
- assenza di situazioni di conflitto di interessi idonee a compromettere l'imparzialità della procedura;
- rispetto della normativa antimafia;
- assenza di procedure concorsuali incompatibili con la partecipazione.

Il Comune si riserva di effettuare, in qualsiasi fase della procedura, le verifiche previste dalla normativa vigente sul possesso dei requisiti dichiarati.

Requisiti professionali

Il concorrente dovrà possedere oppure impegnarsi a conseguire prima dell'avvio della gestione:

- requisiti professionali per la somministrazione di alimenti e bevande;
- iscrizione al Registro delle Imprese per attività coerenti;
- notifica sanitaria;
- piano HACCP;
- autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

Impegni del concessionario

Il concorrente dovrà assumere l'impegno a:

- garantire la continuità, la regolarità e la qualità della gestione per l'intera durata della concessione;
- rispettare gli obblighi derivanti dal finanziamento PNRR e agli interessi pubblici sottesi;
- valorizzare il territorio;
- utilizzare sistemi di tracciabilità delle produzioni;
- favorire l'integrazione con gli altri interventi del progetto "Centro di (Ri)Generazione – Attrattività Residenziale e Culturale per l'Appennino";
- collaborare con l'Amministrazione comunale nelle attività di monitoraggio e verifica dei risultati della gestione.

La perdita dei requisiti di partecipazione nel corso della concessione costituisce causa di decadenza.

Articolo 9 - Obblighi minimi del concessionario

Il concessionario è tenuto a gestire l'AGRIFOODTECH in modo continuativo, efficiente e conforme alle finalità pubbliche della presente concessione, assicurando il rispetto degli standard qualitativi indicati nel presente Avviso, nella Convenzione e nel Business Plan presentato e approvato.

Il concessionario dovrà garantire almeno:

- apertura ordinaria per almeno sei giorni alla settimana;
- apertura obbligatoria durante le principali manifestazioni promosse o patrocinate dal Comune;
- apertura giornaliera garantita nei periodi di maggiore afflusso turistico;
- servizio di bar, ristorazione e pizzeria secondo il progetto gestionale approvato.

Dovrà inoltre:

- utilizzare prioritariamente prodotti agroalimentari del territorio, compatibilmente con disponibilità e stagionalità;
- promuovere le produzioni locali all'interno del menù;
- valorizzare le eccellenze agroalimentari molisane/territoriali;
- garantire adeguati standard qualitativi del servizio;
- mantenere in perfetto stato di conservazione locali, impianti e attrezzature, fermo restando il fisiologico deperimento dovuto all'uso;
- assicurare il rispetto delle norme igienico-sanitarie, di sicurezza alimentare, di prevenzione incendi, di tutela ambientale e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il concessionario dovrà inoltre organizzare annualmente almeno:

- **6 eventi gastronomici** dedicati ai prodotti locali;

- **2 laboratori** rivolti a scuole, cittadini o turisti;

Il concessionario dovrà garantire l'apertura continuativa della struttura, senza interruzioni giornaliere almeno nella fascia **8,00 – 22,00**;

Il Comune potrà autorizzare, su richiesta motivata del concessionario, modifiche temporanee o permanenti degli orari di apertura qualora compatibili con le finalità della concessione e con l'interesse pubblico.

Il concessionario dovrà garantire la continuità della gestione per tutta la durata della concessione.

La sospensione dell'attività, totale o parziale, non preventivamente autorizzata dall'Amministrazione, salvo casi di forza maggiore, costituisce grave inadempimento contrattuale e potrà comportare l'applicazione delle penali previste dalla Convenzione nonché l'avvio del procedimento di decadenza nei casi di particolare gravità o reiterazione.

Articolo 10 - Proposta progettuale

Ai fini della partecipazione alla procedura, la proposta progettuale dovrà contenere:

1. Visione strategica dell'AGRIFOODTECH e idea complessiva di gestione.
2. Concept e offerta gastronomica.
3. Utilizzo delle produzioni locali anche attraverso collaborazione con aziende agricole.
4. Visual identity e brand;
5. modello organizzativo del servizio, con indicazione del personale, dei ruoli, delle competenze e delle modalità operative e piano occupazionale.
6. Curriculum del team.
7. Piano delle aperture, degli orari, della stagionalità e piano degli eventi
8. indicatori annuali di risultato quali: numero di laboratori, quantità o tipologie di prodotti locali da utilizzare, collaborazioni da attivare, eventi da realizzare, utenti da coinvolgere e ricadute occupazionali;
9. Misure di sostenibilità ambientale e di riduzione degli sprechi alimentari.
10. Piano degli investimenti, avente natura esclusivamente descrittiva, nel quale dovranno essere indicate:

– la tipologia degli investimenti che il concorrente si impegna a realizzare e la descrizione degli interventi, delle dotazioni, delle attrezzature, degli arredi e delle eventuali migliorie previste;

– le priorità e le fasi di realizzazione ed il cronoprogramma previsto per la loro attuazione;

Il Piano degli investimenti di cui al punto 10 dovrà avere carattere esclusivamente descrittivo e non dovrà contenere importi, valori economici, percentuali di investimento, costi unitari o complessivi, previsioni di spesa, ricavi, margini, canoni o altri elementi di natura economico-finanziaria.

La quantificazione economica degli investimenti descritti dovrà essere riportata esclusivamente nel **Piano Economico-Finanziario (PEF)**.

Gli investimenti e gli interventi descritti nell'offerta tecnica, costituiscono specifico impegno del concorrente e, in caso di aggiudicazione, formeranno parte integrante degli obblighi derivanti dalla concessione.

Articolo 11 - Criteri di valutazione

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il punteggio massimo attribuibile è pari a **100 punti**, così ripartiti:

Criterio	Punti
Qualità e coerenza complessiva della proposta progettuale	20
Qualità dell'offerta gastronomica	10
Valorizzazione delle produzioni locali in collaborazione con imprese agricole e produttori locali	10
Visual identity e brand	5
Esperienza del gruppo di lavoro, organizzazione e piano occupazionale	5
Piano delle aperture, degli orari, della stagionalità e piano degli eventi	10
Misure di sostenibilità ambientale e di riduzione degli sprechi alimentari	10
Piano degli investimenti	10
Piano economico-finanziario	10
Offerta economica	10
Totale	100

Saranno escluse le offerte che non conseguiranno almeno **40 punti** nella valutazione tecnica.

La Commissione potrà attribuire punteggi intermedi sulla base della qualità delle proposte e della loro coerenza con le finalità pubbliche della concessione.

Articolo 12 - Modalità di presentazione della domanda

Le domande dovranno pervenire entro il termine perentorio del **24/09/2026 alle ore 14,00** mediante consegna a mano all'Ufficio Protocollo del Comune di **Castel del Giudice**, dal lunedì al sabato dalle ore 8.00 alle ore 14.00 o tramite raccomandata A/R indirizzata al COMUNE DI CASTEL DEL GIUDICE, Piazza G.Marconi, 11 – 86080 Castel del Giudice (IS), farà fede la data di accettazione dell'ufficio postale;.

Non saranno prese in considerazione le offerte pervenute oltre il termine stabilito o con modalità diverse da quelle previste dal presente Avviso.

La busta dovrà riportare espressamente ad oggetto "Avviso Agrifootech - gestione PNRR Borghi - NON APRIRE";

L'offerta dovrà essere inserita in un unico plico esterno, debitamente chiuso e sigillato, recante all'esterno la dicitura prevista dal presente Avviso.

All'interno del plico dovranno essere contenute tre buste separate, ciascuna chiusa e sigillata, recanti rispettivamente le seguenti indicazioni:

BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;

BUSTA B – OFFERTA TECNICA;

BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA E PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO.

Ciascuna busta dovrà contenere esclusivamente la documentazione prevista per la relativa sezione, secondo quanto indicato nei successivi paragrafi.

BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La sezione relativa alla documentazione amministrativa dovrà contenere:

- Allegato A - domanda di partecipazione, redatta secondo il modello predisposto e sottoscritta dal legale rappresentante o da soggetto munito dei necessari poteri e corredata del documento di identità del/i firmatario/i;
- Allegato B - dichiarazioni relative al possesso dei requisiti generali richiesti dal presente Avviso (cfr art. 8);
- copia dell'atto costitutivo e dello statuto, ove pertinenti in relazione alla natura giuridica del concorrente;
- eventuale procura, qualora la documentazione sia sottoscritta da un procuratore;
- Allegato D - Attestato di avvenuto sopralluogo rilasciata dal Comune di Castel del Giudice;
- Eventuale Visura camerale.

BUSTA B – OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica dovrà illustrare in maniera chiara, completa e coerente il progetto proposto per la gestione e valorizzazione dei locali oggetto della concessione e dovrà contenere almeno:

- La proposta progettuale di cui **all'art. 10** debitamente firmata e corredata dal documento di identità del firmatario;
- Il Piano degli investimenti;
- Allegato C - dichiarazione sul possesso dei requisiti tecnico-professionali;

Si fa presente che il contenuto della Busta B Offerta Tecnica dovrà avere carattere esclusivamente descrittivo e non dovrà contenere importi, valori economici, percentuali di investimento, costi unitari o complessivi, previsioni di spesa, ricavi, margini, canoni o altri elementi di natura economico-finanziaria o altri elementi dai quali sia possibile desumere direttamente il contenuto dell'offerta economica.

BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA E PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO

La sezione relativa all'offerta economica dovrà essere compilata secondo il modello predisposto Allegato E, e contenere:

- a) l'indicazione del canone mensile di concessione offerto, espresso in euro, in rialzo rispetto al canone posto a base della procedura pari a euro 800,00 (ottocento/00) e l'indicazione del corrispondente canone annuo;
- b) il Piano Economico-Finanziario (PEF) relativo all'intera durata della concessione, elaborato tenendo conto del canone effettivamente offerto dal concorrente;

Il Piano Economico-Finanziario dovrà essere coerente con il progetto gestionale e con il Piano degli investimenti presentati nell'offerta tecnica.

L'Amministrazione potrà attivare il soccorso istruttorio nei casi e nei limiti consentiti dalla normativa vigente, con esclusione delle carenze afferenti all'offerta tecnica e all'offerta economica, che non sono sanabili.

La presentazione della domanda comporta l'integrale conoscenza e l'incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente Avviso, nello Schema di Convenzione e nei relativi allegati.

Articolo 13 - Sopralluogo

Al fine di consentire ai concorrenti una piena conoscenza dello stato dei luoghi, delle caratteristiche dell'immobile e delle condizioni di gestione dell'AGRIFOODTECH, il sopralluogo costituisce adempimento obbligatorio ai fini della presentazione dell'offerta. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

L'obbligatorietà del sopralluogo è motivata dalla particolare complessità della concessione, nonché dalla necessità di consentire la predisposizione di una proposta progettuale pienamente consapevole e coerente con le caratteristiche della struttura.

Il sopralluogo consentirà ai concorrenti di prendere visione:

- dell'immobile;
- delle cucine;
- del locale pizzeria;
- del bar;
- degli impianti;
- degli arredi;
- delle attrezzature;
- delle aree esterne;
- degli eventuali vincoli tecnici e funzionali.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante del concorrente o da un soggetto formalmente delegato.

Nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi o reti di impresa, il sopralluogo potrà essere effettuato dal soggetto designato quale mandatario ovvero da altro soggetto munito di delega conferita da tutti i componenti.

Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo sui luoghi interessati dall'appalto, i concorrenti devono recarsi c/o il Comune di Castel del Giudice nei giorni dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 13 senza necessità di appuntamento.

Attenzione: il primo giorno utile per il sopralluogo è fissato al 12 agosto 2026 mentre l'ultimo giorno disponibile per il sopralluogo è stabilito per il 18 settembre 2026.

La dichiarazione di avvenuto sopralluogo rilasciata dal Comune di Castel del Giudice dovrà essere inserita – a pena di esclusione – nella Busta A “Documentazione amministrativa”.

La mancata allegazione della dichiarazione di presa visione dei luoghi rilasciata dalla Stazione Appaltante è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 101 del Codice.

Articolo 14 - Commissione giudicatrice, graduatoria e aggiudicazione

Le domande pervenute entro il termine stabilito saranno esaminate da una Commissione giudicatrice nominata con apposito provvedimento del Responsabile dell'Area Tecnica, successivamente alla scadenza del termine di presentazione delle offerte.

La Commissione procederà, nell'ordine:

- alla verifica della documentazione amministrativa;
- alla valutazione delle proposte tecniche;
- all'attribuzione dei punteggi secondo i criteri previsti dall'articolo 11;
- all'apertura delle offerte economiche dei concorrenti ammessi;
- alla formazione della graduatoria finale.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'operatore economico che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo. In caso di parità di punteggio complessivo, sarà preferito il concorrente che avrà ottenuto il maggiore punteggio nell'offerta tecnica.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di:

- procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna proposta risulti idonea o conveniente;
- richiedere chiarimenti o integrazioni documentali, nel rispetto dei principi di trasparenza e parità di trattamento.

L'aggiudicazione diverrà efficace soltanto dopo la positiva verifica del possesso dei requisiti dichiarati.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di procedere allo scorrimento della graduatoria nei casi previsti dalla normativa vigente o qualora l'aggiudicatario rinunci alla stipula della Convenzione ovvero perda i requisiti richiesti prima della sottoscrizione della stessa.

Articolo 15 - Convenzione e consegna dell'immobile

Prima della consegna dell'AGRIFOODTECH il concessionario dovrà:

- sottoscrivere la convenzione;
- costituire la cauzione definitiva;
- presentare idonea polizza assicurativa RCT/RCO;
- presentare polizza incendio, furto e danni ai beni affidati;
- sottoscrivere il verbale di consegna dell'immobile;
- sottoscrivere l'inventario di arredi, attrezzature e impianti;
- dimostrare l'avvenuta presentazione delle SCIA e delle notifiche sanitarie previste;
- produrre il Manuale HACCP;
- presentare il cronoprogramma di avvio dell'attività.

L'attività dovrà essere avviata entro **45 giorni** dalla data di sottoscrizione del verbale di consegna dell'immobile, salvo proroga motivata autorizzata dall'Amministrazione.

La Convenzione, allegata al presente Avviso quale parte integrante e sostanziale, disciplina i rapporti tra il Comune e il Concessionario, definendo i diritti e gli obblighi delle parti, le modalità di gestione dell'immobile, gli standard qualitativi del servizio, il regime economico della concessione, le attività di controllo e monitoraggio, le cause di decadenza e risoluzione del rapporto, nonché ogni altro aspetto connesso all'esecuzione della concessione.

Articolo 16 - Divieti

È fatto espresso divieto al concessionario di:

- modificare la destinazione d'uso dell'immobile o delle sue pertinenze;
- cedere o subconcedere, anche parzialmente, la gestione senza preventiva autorizzazione del Comune;
- effettuare opere edilizie senza preventiva autorizzazione;
- installare impianti o attrezzature incompatibili con la struttura o tali da comprometterne la sicurezza, il decoro o la funzionalità;
- utilizzare i locali per attività diverse da quelle autorizzate;
- arrecare pregiudizio all'immagine dell'Amministrazione comunale;
- utilizzare l'AGRI FOODTECH per attività incompatibili con gli obiettivi del progetto PNRR;
- svolgere attività che possano compromettere il decoro, la sicurezza o la funzionalità dell'immobile.

Sono altresì vietate attività non conformi alla normativa:

- sanitaria;
- ambientale;
- fiscale;
- commerciale;
- urbanistica;
- di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Articolo 17- Vigilanza, monitoraggio, controlli, decadenza e revoca

Il Comune esercita funzioni permanenti di vigilanza, controllo e monitoraggio sull'attività del concessionario.

A tal fine potrà effettuare:

- controlli documentali;
- sopralluoghi;
- verifiche amministrative;
- verifiche sul mantenimento degli standard qualitativi;
- controlli sull'utilizzo delle produzioni locali;
- verifiche sull'organizzazione degli eventi;
- monitoraggio degli indicatori previsti dal progetto gestionale.

Il concessionario dovrà collaborare con l'Amministrazione mettendo a disposizione tutta la documentazione richiesta.

Costituiscono cause di decadenza:

- mancato avvio dell'attività;
- sospensione ingiustificata del servizio;
- perdita dei requisiti;
- mancato pagamento del canone;
- gravi violazioni igienico-sanitarie;
- gravi violazioni fiscali o contributive;
- utilizzo difforme dell'immobile;
- mancata realizzazione del progetto gestionale presentato in sede di gara;
- mancato rispetto degli obblighi PNRR;
- reiterato mancato utilizzo delle produzioni locali dichiarate nel Progetto;
- mancata organizzazione delle attività annuali previste;
- gravi carenze qualitative del servizio.

Prima dell'adozione dei provvedimenti di decadenza il Comune assegnerà un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni, fatti salvi i casi di particolare gravità o urgenza inerenti le violazioni igienico-sanitarie.

Il Comune può altresì revocare la concessione, con provvedimento motivato, per sopravvenuti motivi di pubblico interesse o nei casi previsti dalla normativa vigente. In tali ipotesi trovano applicazione le disposizioni di legge in materia di revoca dei provvedimenti amministrativi.

Articolo 18 - Recesso

Restano ferme le ipotesi di revoca della concessione disciplinate dal precedente articolo 17, esercitabili dal Comune nei casi e con le modalità previste dalla normativa vigente.

Il concessionario può recedere dalla concessione esclusivamente per comprovati e giustificati motivi, mediante comunicazione scritta da trasmettere al Comune con un preavviso non inferiore a sei mesi.

Il recesso non produce effetti fino alla scadenza del termine di preavviso, salvo diversa autorizzazione dell'Amministrazione, e non esonera il concessionario dall'adempimento degli obblighi assunti sino alla data di effettiva cessazione del rapporto.

In caso di recesso del concessionario, quest'ultimo dovrà riconsegnare l'immobile, gli impianti, gli arredi, le attrezzature e ogni altro bene affidato nello stato risultante dal verbale di consegna, fatto salvo il normale deterioramento derivante dall'uso corretto.

Il recesso non attribuisce al concessionario alcun diritto ad indennizzi, compensi o risarcimenti, salvo quanto espressamente previsto dalla legge.

Resta salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi contrattuali.

Articolo 19 - Pubblicità, trasparenza e accesso agli atti

Il presente Avviso sarà pubblicato:

- all'Albo Pretorio online;
- nella sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale;
- sul portale istituzionale del Comune;

- sugli ulteriori canali di comunicazione ritenuti opportuni.

L'Amministrazione garantisce il rispetto dei principi di pubblicità, trasparenza, imparzialità e parità di trattamento, nonché degli obblighi di comunicazione previsti dalla normativa nazionale e dalle disposizioni dell'Unione Europea relative al finanziamento **NextGenerationEU – Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR)**.

L'accesso agli atti è disciplinato dalla normativa vigente in materia di procedimento amministrativo, accesso documentale, accesso civico semplice e accesso civico generalizzato.

Eventuali richieste di chiarimento relative al presente Avviso dovranno essere formulate esclusivamente via pec all'indirizzo casteldelgiudice@pec.it. I chiarimenti di interesse generale saranno pubblicati sul sito istituzionale del Comune in forma anonima e costituiranno parte integrante della documentazione di gara.

Articolo 20 - Trattamento dei dati personali

I dati personali acquisiti saranno trattati nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), del D.Lgs. 196/2003, come modificato dal D.Lgs. 101/2018, e della normativa nazionale vigente.

Il trattamento è effettuato esclusivamente per le finalità connesse:

- alla gestione della procedura di selezione;
- alla verifica dei requisiti;
- alla stipula della convenzione;
- ai controlli successivi;
- agli adempimenti previsti dalla normativa PNRR;
- agli obblighi di trasparenza e pubblicità.

Titolare del trattamento è il Comune di Castel del Giudice.

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD/DPO) è individuato con apposito provvedimento dell'Amministrazione.

Allegati al presente Avviso:

- Allegato A – Domanda di partecipazione;
- Allegato B – DICHIARAZIONE SUL POSSESSO DEI REQUISITI DI ORDINE GENERALE;
- Allegato C – DICHIARAZIONE SUL POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI;
- Allegato D – ATTESTATO DI AVVENUTO SOPRALLUOGO;
- Allegato E – Offerta economica;
- Schema di convenzione;
- Allegato F – Inventario;

Il Responsabile dell'Area Tecnica



f.to Ing. Rosita Levrieri