



**CONCORSO PER LA LOCAZIONE E LA GESTIONE DELL'ESERCIZIO PUBBLICO
(RISTORANTE/BAR/SNACK BAR)
VIA LUGANO 23 6988 PONTE TRESA**

Premessa

Con il presente concorso il Municipio di Tresa si prefigge l'obiettivo di trovare un conduttore capace di rendere l'esercizio pubblico un ritrovo apprezzato per i residenti e turisti. In particolare, sarà importante disporre di un'offerta che comprenda, oltre ai requisiti elencati nel presente documento, una visione strutturata per il futuro dell'attività in cui si svolge.

1. Disposizioni generali

1.1. Base legale

Il presente concorso viene indetto sulla base dell'art. 167 della Legge organica comunale.

1.2. Locatore

Il locatore è il Comune di Tresa, rappresentato dal suo Municipio.

1.3. Partecipazione

Possono partecipare al concorso le persone fisiche con domicilio in Svizzera e le persone giuridiche iscritte a Registro di commercio con sede legale in Svizzera.

1.4. Lingua

La lingua ufficiale del concorso è l'italiano.

Atti ufficiali, provenienti da autorità pubbliche, possono essere prodotti anche in una delle altre lingue nazionali.

2. Scadenziario

2.1. Tempistica

Il concorso è aperto a partire dal 6 settembre 2024.

Le offerte dovranno pervenire alla Cancelleria comunale, Via Lugano 23, 6988 Ponte Tresa, in busta chiusa, con la dicitura esterna "Concorso locazione e gestione esercizio pubblico, Via Lugano 23, Ponte Tresa", entro le ore 12.00 di venerdì 4 ottobre 2024. Offerte incomplete o che, per qualsiasi motivo, non dovessero giungere entro il termine fissato, non saranno prese in considerazione.

Data e firma per
accettazione



2.2. Documentazione

La documentazione del concorso consiste in due esemplari del presente capitolato e dei relativi allegati. La documentazione potrà essere ritirata presso la Cancelleria comunale oppure scaricata dal sito www.tresa.ch nella sezione albo.

3. Oggetto del concorso (e della successiva locazione)

3.1. Oggetto

Oggetto del concorso è la locazione dell'esercizio pubblico (ristorante/bar/snack bar) presso lo stabile Casa comunale di Tresa, Via Lugano 23, 6988 Ponte Tresa e meglio come risulta dagli annessi piani (allegati C e D) e secondo la seguente descrizione riassuntiva:

➤ Esercizio pubblico	176.15 mq
a) Ristorante/bar	68.00 mq
b) Cucinotto	15.15 mq
c) Cucina professionale*	26.50 mq
d) Servizi	38.00 mq
e) Deposito	11.50 mq
f) Deposito	16.00 mq
g) Terrazza**	21.50 mq
h) Ingresso Bar / portico	
➤ Posti interni	30
➤ Posti esterni	50
➤ Massimo avventori totali	60

I locali e i vani oggetto della locazione sono offerti con le dotazioni risultanti dall'annessa descrizione (allegato B).

3.2. Inizio e durata della locazione

L'inizio della locazione è previsto a contare dal 1. Gennaio 2025, ma può variare a dipendenza delle circostanze. La durata della locazione è stabilita in 5 anni, estendibili per un massimo di ulteriori 3 anni a discrezione del Municipio e previa accettazione da parte del locatario. La locazione e gestione dell'esercizio pubblico sarà messa a concorso al più tardi alla scadenza degli otto anni. Scaduto questo termine, il contratto è da considerarsi concluso senza che le parti siano tenute a notificare la disdetta.

3.3. Disdetta anticipata del contratto

Qualora le condizioni del capitolato non fossero rispettate da una delle parti, sia il locatore che il locatario avranno la facoltà di inoltrare la disdetta anticipata del contratto con un preavviso di sei mesi.

3.4. Locali

Il conduttore prenderà in consegna i locali e le attrezzature nello stato in cui si troveranno e sarà responsabile della loro manutenzione, pulizia e riparazione, quest'ultime sino all'importo massimo di CHF 500. - per intervento.

Data e firma per
accettazione



Saranno a carico del locatore le spese di manutenzione della costruzione e le opere di rinnovo e di riparazione degli infissi di sua proprietà, per quanto riguarda l'usura e il deterioramento causati dall'uso normale.

A carico del conduttore sono le attrezzature, gli impianti e i macchinari necessari all'esercizio, come pure l'arredamento dei locali, del portico e della terrazza. Il progetto relativo all'arredamento delle superfici interne ed esterne deve essere allestito dal conduttore e sottoposto per approvazione al Municipio.

Il conduttore si impegna a rispettare tutte le norme igieniche applicabili, in particolare quelle relative agli esercizi di ristorazione, ed è tenuto a usare i locali e gli impianti con la massima cura, rispondendo di tutti i danni a essi arrecati.

***Clausola per l'uso della cucina professionale**

1. **Utilizzo della cucina professionale:** La cucina professionale di mq 26.50, situata all'interno del locale oggetto del presente bando di concorso, potrà essere utilizzata dal ristoratore aggiudicatario a condizione che la stessa possa essere messa a disposizione delle Associazioni locali per eventi speciali, per un numero massimo di quattro (4) volte all'anno.
2. **Manutenzione dell'infrastruttura:** La manutenzione ordinaria e straordinaria della cucina professionale sarà a carico esclusivo del ristoratore aggiudicatario. Il ristoratore si impegna a mantenere la cucina in perfetto stato di funzionamento e a garantire che tutte le attrezzature siano conformi alle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene.
3. **Modalità di utilizzo da parte delle Associazioni:** Le Associazioni locali dovranno concordare con il ristoratore le date e le modalità di utilizzo della cucina con un preavviso minimo di trenta (30) giorni. Il ristoratore si impegna a facilitare l'accesso e l'uso della cucina, garantendo che la stessa sia disponibile e in condizioni ottimali per gli eventi programmati.

**** Manutenzione della Terrazza**

Il locatario si impegna a mantenere la terrazza adiacente all'immobile locato, che comprende un mosaico, una fontana e la vegetazione. Questo include la pulizia regolare, la riparazione e la sostituzione di parti danneggiate, la cura e l'irrigazione delle piante, e qualsiasi altro intervento necessario per mantenere la terrazza in buone condizioni estetiche e funzionali. Tutte le spese relative a queste attività saranno a carico del locatario.

3.5. Migliorie e modifiche

Il conduttore può, con il preventivo consenso scritto del Municipio, apportare modifiche o migliorie ed è tenuto a ripristinare lo stato anteriore al termine della locazione. Qualora il Municipio dovesse rinunciare al ripristino, il conduttore non farà valere alcuna indennità di sorta.

Il Municipio, previo accordo scritto con il conduttore, avrà la facoltà di adeguare il canone di locazione a seguito di migliorie, trasformazioni o ampliamenti all'oggetto della locazione. Il conduttore deve, se del caso, tollerare, senza indennità alcuna, l'esecuzione dei lavori che saranno organizzati e attuati in modo da non causare particolari incidenze sull'andamento dell'ente locato.

Data e firma per
accettazione



3.6. Sublocazione

La sublocazione totale o parziale dei vani locati sarà ammessa se preventivamente autorizzata dal locatore e per esso dal Municipio.

3.7. Restituzione degli oggetti locati alla scadenza della locazione

Al termine della locazione il conduttore deve restituire l'oggetto nonché gli impianti e le installazioni messi a disposizione nello stato risultante da un uso conforme al contratto e in perfette condizioni di manutenzione.

Il locatore non riprenderà l'inventario né rimborserà, nemmeno parzialmente, gli investimenti eseguiti (che si considereranno interamente ammortizzati).

4. Canone di locazione

4.1. Per la locazione il conduttore pagherà un canone annuo fisso. Non sono ammesse offerte che contemplano altre modalità di calcolo del canone di locazione (ad esempio percentuali sulla cifra d'affari, ecc.).

Il canone minimo offerto non potrà essere inferiore a CHF 21'600. - (utilizzare l'allegato A: proposta di locazione).

Il canone di locazione dovrà essere versato in rate mensili anticipate durante il primo anno, la prima al momento della presa in possesso, mentre al secondo anno in rate trimestrali anticipate. Esso potrà essere adeguato annualmente, la prima volta il 1° gennaio 2026, secondo l'indice nazionale dei prezzi al consumo in vigore dal 1° gennaio 2025 (tabella di calcolo: dicembre 2024=100).

4.2. Spese

Sono esclusivamente a carico del conduttore le spese per l'energia elettrica necessarie all'esercizio dell'oggetto, di erogazione d'acqua potabile, le tasse d'uso fognatura, la tassa raccolta dei rifiuti, le spese di riscaldamento, le spese per le telecomunicazioni, le spese per la disinfezione e la disinfestazione oltre alle spese di pulizia dell'oggetto della locazione compresa l'area del portico e terrazza. Sono inoltre a carico del conduttore gli abbonamenti per la manutenzione delle infrastrutture tecniche e delle attrezzature in dotazione.

4.3. Garanzia

Al locatario sarà richiesto un deposito di garanzia per un importo pari al 25 % del canone di locazione annuale.

4.4. Abbonamenti

Sono a esclusivo carico del conduttore le manutenzioni dei seguenti impianti:

- Impianti di ventilazione e climatizzazione;
- Climatizzatori della cucina e del deposito/cantina.

Il conduttore è tenuto a presentare al Municipio, entro tre mesi dalla presa in possesso del locale, copia dei contratti di manutenzione sottoscritti.

5. Assicurazioni

Il conduttore dovrà assicurare l'arredamento, gli effetti del proprio personale e della clientela contro i rischi di incendio, furto e danni delle acque. Egli dovrà pure contrarre

Data e firma per
accettazione



tutte le assicurazioni relative al personale e un'assicurazione di responsabilità civile a favore di terzi.

I relativi contratti dovranno essere mantenuti in vigore tutta la durata della locazione.

6. Uso delle infrastrutture

In conduttore è tenuto all'utilizzo con la massima cura dei locali e delle attrezzature a sua disposizione. Egli sarà responsabile per qualsiasi danno a esso causato.

7. Condizioni varie

7.1. Gerente

Il conduttore dovrà esercitare direttamente la gerenza (se persona fisica con certificato di capacità) o affidarla a un dipendente, ritenuto responsabile a ogni effetto rimane il conduttore.

Nel caso di successiva modifica della gerenza sarà necessario il consenso del locatore.

L'esercizio dovrà essere gestito conformemente all'autorizzazione rilasciata del Dipartimento delle istituzioni.

7.2. Altre condizioni

Il locale dovrà essere obbligatoriamente aperto al pubblico durante tutto l'anno; sarà permessa una chiusura della durata di massimo un mese durante l'anno.

Il conduttore avrà diritto esclusivo di vendere cibi e bevande, secondo quanto consentitogli dall'autorizzazione, nell'area locata.

Il nome dell'esercizio pubblico dovrà essere preventivamente approvato dal Municipio.

7.3. Ordine e tranquillità

Durante il periodo di apertura, il locatario ha l'obbligo di mantenere la massima pulizia e ordine nei locali locati. In qualità di gerente di un esercizio, il locatario dovrà garantire l'ordine e la tranquillità per rapporto ai propri avventori anche negli spazi circostanti e non dovrà causare disturbo alle attività dell'Amministrazione comunale e agli altri inquilini.

7.4. Prescrizioni di legge

Il conduttore dovrà munirsi di tutte le autorizzazioni e i permessi necessari per l'apertura e la conduzione dell'esercizio, nonché osservare tutte le prescrizioni di legge applicabili.

Dovranno segnatamente essere rispettate le disposizioni della Legge sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione (LEAR) del 15 giugno 2023 e del relativo Regolamento (RLEAR) del 7 giugno 2023.

Il conduttore agirà sotto sua piena responsabilità imprenditoriale, tenendo manlevato e indenne il locatore da ogni eventuale pretesa da terzi.

Data e firma per
accettazione



8. Divieti e sanzioni

8.1. Divieti

Al conduttore non sarà permesso:

- Destinare i locali a uno scopo diverso da quello previsto dal contratto
- Esporre vetrine, insegne o altro senza aver ottenuto la preventiva autorizzazione del Municipio
- Subappaltare l'esercizio senza il consenso del Municipio.

8.2. Sanzioni amministrative

In caso di sospensione dell'autorizzazione per la conduzione dell'esercizio per un minimo di 30 giorni o di revoca della stessa per cause imputabili al conduttore, il locatore può recedere anticipatamente dal contratto e chiedere un equo risarcimento.

9. Offerte e valutazione

9.1. Offerte

Le offerte dovranno contenere:

- Un esemplare del presente capitolato, validamente sottoscritto;
- Una presentazione del concorrente; per le persone fisiche il curriculum vitae (massimo due pagine A4);
- Il diploma cantonale di esercente o titolo equivalente;
- Per i concorrenti assoggettati all'obbligo di tenuta della contabilità, i bilanci e i conti economici degli ultimi due anni con i rapporti di revisione, laddove esistenti;
- Per i concorrenti non assoggettati all'obbligo di tenuta della contabilità, l'ultima notifica di tassazione e l'ultima dichiarazione fiscale disponibili;
- Le dichiarazioni della Autorità fiscali relative al pagamento delle imposte (federali, cantonali, comunali e/o imposte alla fonte);
- Le dichiarazioni comprovanti l'avvenuto pagamento degli oneri sociali (AVS/AD, Lainf, previdenza professionale LPP, assicurazione perdita di guadagno, contributi professionali);
- Per i concorrenti iscritti al Registro di commercio, un estratto aggiornato dello stesso;
- La dichiarazione dell'Ufficio esecuzioni e fallimenti competente non antecedente a tre mesi rispetto alla data di apertura del concorso;
- L'estratto del casellario giudiziale per le persone fisiche e per gli amministratori delle persone giuridiche;
- Per il conduttore:
 - Se persona fisica: il suo curriculum vitae e le sue referenze nel settore della ristorazione;
 - Se persona giuridica: una descrizione dell'esperienza nel settore della ristorazione;
- Per il gerente (se diverso dal conduttore): il suo curriculum vitae e le sue referenze nel settore della ristorazione;
- Copia dell'autorizzazione alla gerenza per l'ultima esperienza presentata sia per il conduttore che per il gerente (se diverso dal conduttore);

Data e firma per
accettazione



- Una descrizione strutturata della visione per il futuro dell'esercizio pubblico e del genere di attività che si intende avviare (massimo 10 pagine A4). Il documento dovrà contenere, tra gli elementi:
 - La tipologia di locale che si vuole implementare, con particolare riferimento al target di clientela, al concetto di servizio e all'arredo;
 - Un esempio della ristorazione che si intende proporre (allegare una proposta di carta dei piatti e delle bevande offerti con i relativi prezzi che si intendono applicare);
 - Idee e iniziative pensate per offrire valore aggiunto alla clientela (turisti e residenti);
 - Indicazioni sui principali investimenti previsti per l'avviamento e la gestione futura dell'attività.

I documenti ufficiali devono essere presentati in originale o in copia certificata conforme all'originale; non sono ammesse autocertificazioni.

9.2. Esclusioni

Le offerte che giungeranno oltre al termine massimo, nonché quelle che presentano lacune formali rilevanti, saranno escluse dal concorso. Il Municipio ha la facoltà di richiedere il complemento di eventuali documenti mancanti assegnando un termine congruo. La mancata produzione di tali documenti sarà motivo di esclusione.

I concorrenti che offriranno un canone di locazione inferiore a CHF 21'600. - (cfr. pto. 4.1. del capitolato) saranno esclusi.

9.3. Criteri di valutazione delle offerte

Saranno presi in considerazione i seguenti criteri di valutazione:

Criteri	Peso % del criterio
1. Canone di locazione offerto	35 %
2. Esperienza del conduttore nel settore della ristorazione	15 %
3. Esperienza del gerente nel settore della ristorazione	10 %
4. Visione futura dell'attività	40 %

Metodo di valutazione

Il Municipio valuta il rispetto delle condizioni previste da questo capitolato; per una corretta valutazione può avvalersi della consulenza di specialisti esterni.

Per ogni criterio è attribuito un punteggio da 1 a 5. Per i criteri da 2 a 4, nel caso non sia raggiunto il requisito minimo o non venga presentata la documentazione richiesta, saranno assegnati 0 punti.

L'attribuzione dei punteggi dei singoli criteri è di esclusivo e insindacabile giudizio del Municipio.

9.4. Canone di locazione

Riceve 1 punto il concorrente che presenta un canone di locazione corrispondente a quello minimo indicato nel capitolato di concorso.
Riceve 5 punti il concorrente che offre il canone più alto.

Data e firma per
accettazione



Il punteggio da attribuire alle offerte economiche che si situano tra questi due valori limite, sarà definito proporzionalmente.

9.5. Esperienza del conduttore nel settore della ristorazione

Viene valutata in base al Curriculum vitae e alle referenze (se persona fisica) o alla descrizione presentata (se persona giuridica).

0 punti:	meno di 1 anno di esperienza in una struttura con capacità ricettiva di almeno 60 posti o esperienza in una struttura ricettiva con meno di 60 posti
1 punto:	1 anno di esperienza in una struttura con capacità ricettiva di almeno 60 posti
2 punti:	2 anni di esperienza in una struttura con capacità ricettiva di almeno 60 posti
3 punti:	3 anni di esperienza in una struttura con capacità ricettiva di almeno 60 posti
4 punti:	4 anni di esperienza in una struttura con capacità ricettiva di almeno 60 posti
5 punti:	5 o più anni di esperienza in una struttura con capacità ricettiva di almeno 60 posti

9.6. Esperienza del gerente nel settore della ristorazione

Viene valutata in base al curriculum vitae e alle referenze presentate:

0 punti:	meno di 1 anno di esperienza
1 punto:	1 anno di esperienza
2 punti:	2 anni di esperienza
3 punti:	3 anni di esperienza
4 punti:	4 anni di esperienza
5 punti:	5 o più anni di esperienza

9.7. Visione futura dell'attività

Il progetto di rilancio proposto sarà valutato in base alla documentazione presentata; il Municipio porrà particolare attenzione all'inserimento di un progetto che preveda:

- **coinvolgimento della comunità locale:** il progetto di rilancio dovrebbe includere iniziative che coinvolgano attivamente la comunità locale, come eventi culturali, collaborazioni con associazioni o iniziative rivolte ai residenti e ai turisti.
- **creazione di esperienze uniche:** valuteremo positivamente i progetti che mirano a creare esperienze uniche per i clienti, ad esempio attraverso eventi tematici, degustazioni o altre attività che valorizzino il locale.
- **sostenibilità e innovazione:** il progetto dovrebbe dimostrare una visione sostenibile e innovativa per l'attività, considerando aspetti come l'uso di ingredienti locali, pratiche eco-friendly o nuove tendenze nel settore della ristorazione.

Data e firma per
accettazione



- 9.8. Colloquio
Il Municipio ha la facoltà di indire colloqui per la valutazione dei concorrenti così come di richiedere documentazione e/o informazioni aggiuntive.
- 9.9. Calcolo finale dei punteggi
I punteggi ottenuti verranno riportati in una tabella. La locazione verrà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo.
- 9.10. Annullamento del concorso
Il Municipio si riserva l'annullamento del concorso nel caso in cui la qualità delle offerte non sia conforme alle aspettative, in particolare se il miglior punteggio non dovesse superare la nota media di 3.
- 9.11. Firma del contratto di locazione
Il contratto di locazione dovrà essere firmato dalle parti entro 30 giorni dalla crescita in giudicato della decisione di aggiudicazione della locazione. Lo stesso dovrà riprendere gli elementi di questo capitolato, in particolare quelli indicati nei punti da 3 a 8.
- 9.12. Versamento della garanzia
La validità del contratto sarà espressamente subordinata alla condizione che il conduttore versi al Comune di Tresa la garanzia citata al punto 4.3 entro 5 giorni dalla firma del contratto. In caso di mancato adempimento di tale condizione il contratto si riterrà automaticamente annullato e non avvenuto e allo stesso tempo avrà da ritenersi pure automaticamente revocata ed annullata la decisione municipale di aggiudicazione della locazione e gestione dell'esercizio pubblico.

10. Rimedi giuridici/foro

Contro le decisioni del Municipio nell'ambito della procedura di concorso qui disciplinata, è dato ricorso nei termini indicati dalla Legge organica comunale. Si precisa che eventuali ricorsi non hanno effetto sospensivo.

Per qualsiasi contestazione che potesse sorgere a dipendenza del contratto che verrà sottoscritto, sarà competente il foro esecutivo e giudiziario di Lugano.

11. Accettazione delle condizioni di concorso

Con la sottoscrizione del presente capitolato il concorrente dichiara di accettare integralmente e senza riserva alcuna le condizioni in esso contenute.

Per il Municipio di Tresa

Il Sindaco
Piero Marchesi



La Segretaria
Myriam Mauri

Data e firma per
accettazione



Allegati:

- A. proposta di canone di locazione
- B. inventario attrezzature e installazioni in dotazione
- C. planimetria area zona bar piano terra casa comunale
- D. estratto aereo Registro fondiario

Data e firma per
accettazione



Allegato A

Concorso per la locazione e la gestione dell'esercizio pubblico (Ristorante/Bar/Snack Bar)
Via Lugano 23 6988 Ponte Tresa

Proposta di locazione

Canone di locazione annuale:

CHF

Luogo e data

Timbro e firma con validità giuridica

.....

.....



Allegato B

Inventario cucina professionale + cucinotto + bar piano terra Casa Comunale

Attrezzatura	Foto
Pentola Therma KEC079	
Brasiera Therma KEB 069	
Frigo Therma	



Cucina Therma RE359607
6 fuochi + 2 forni



Lavastoviglie therma D480





Friggitrice Valentine NDU
2200
2 cestelli



Cappa aspirazione inox
cucina
dimensione:
cm 200x100





Cappa aspirazione inox
brasiera e caldaia

Dimensione:
cm 250x100



Piano Lavoro inox 3 cassetti
+ 2 ripiani

Dimensione
cm 120x70



Piano lavoro inox + 6 ante
+ lavandino

Dimensione:
cm 260x70





Piano lavoro inox 2 ante +
2 lavandini

Dimensione:
cm 160x70



Piano lavoro inox 2 pezzi

Dimensione
cm 180x50



Mensola inox

Dimensione:
cm 160x80





BANCONE BAR
Elemento frontale

dimensione:
cm 490 x 86 h 103



Elementi contro muro:

dimensione:
cm 265 x 60 h 103





Elementi contro muro:

dimensione:
cm 125 x 60 h 103



Cucina in melamminico bianco, frontale in laminato bianco, piano in acciaio inox, cassetti e ante con ammortizzatori.

Cassettiera 4 cassetti da 40cm, estraibile da 15cm, angolo da 95cm, sottolavello da 120cm, colonna frigo da 60cm, pensile da 40cm, pensile per cappa da 60cm, pensile estraibile da 15cm, pensile da 35cm, pensile angolo da 60x60cm, pensile da 60cm, piano in acciaio inox con 2 vasche e miscelatore, forno + piano cottura vetroceramica Bauknecht, cappa aspirante Bauknecht e frigo.





Armadi vicino finestra con
zona impianto spina birra
Bancone in acciaio inox con
mobile e cassetto,

dimensione:
cm 255 x 50 x90
4 pensili cm 55 x 76, 1
pensile da cm 55 x 50 e un
ripiano



Angolo con lavello in
acciaio inox, 2 ripiani e una
lavastoviglie FAR





Armadio bianco a 2 ante

dimensione:
cm 98 x 61 h 200



Sportello montavivande in
acciaio inox





