



Comune di Cavalese - Provincia di Trento

**Servizio tecnico comunale
Ufficio Foreste e ambiente**

Comune di Cavalese
Via Bronzetti, 2 - 38033 Cavalese
Tel. 0462/237526
email:c.nocentini@comunecavalese.it
e-mail: info@comunecavalese.it

**OGGETTO: BANDO DI GARA MEDIANTE ASTA PUBBLICA PER LA CONCESSIONE DELL'AGRITUR
"MALGA SALANZADA" IN P.ED. 1598 IN C.C. DI CAVALESE.**

Data di Pubblicazione: 23.03.2026

Data scadenza presentazione domande: 07.04.2026 ore 12:00

CAVALESE, 20.03.2026

IL FUNZIONARIO INCARICATO

Sommario

1. OGGETTO DELLA GARA	3
2. DISCIPLINA DI GARA	3
3. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	3
4. DURATA DEL CONTRATTO	3
5. CANONE DI BASE	3
6. SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO PREVENTIVO	4
7. TIPOLOGIA DI ATTIVITA'	4
7.1 STIMA DEL CARICO NEL CAMPIGOLO	5
8. PERIODI DI APERTURA	5
9. SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI.....	5
9.1. REQUISITI DI AMMISSIBILITÀ PER GESTIONE AGRITUR	5
9.2 REQUISITI SPECIFICI AGGIUNTIVI PER ATTIVITA' DI RISTORAZIONE	6
9.3 REQUISITI DI CARATTERE GENERALE	6
10. CAUZIONI E POLIZZE ASSICURATIVE	7
10.1.Cauzione provvisoria.....	7
10.2.Cauzione definitiva	7
10.3.Polizza assicurativa.....	8
11. ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA.....	8
12. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E CRITERI DI VALUTAZIONE	9
12.1 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	10
12.2 BUSTA A) – OFFERTA TECNICA	11
A.1. Esperienza professionale, massimo 10 punti = PT(A.1)	11
A.2. Pregresso legame con il territorio, massimo 10 punti = PT(A.2).....	11
A.3. Tipologia di azienda e legame con il territorio, massimo 10 punti = PT(A.3).....	11
A.4. Proposta gestionale – miglioramenti alle strutture, massimo 15 punti = PT(A.4)	12
A.5. Destagionalizzazione, massimo 10 punti = PT(A.5).....	12
A.6 Offerta Enogastronomica, massimo 10 punti = PT(A.6)	12
A.7 Sede dell'Azienda, massimo 5 punti = PT(A.7)	12
12.3 BUSTA C) – OFFERTA ECONOMICA	13
13. CHIARIMENTI	13
14. PROCEDURA DI GARA	13
15. ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE.	14
17. CODICE DI COMPORTAMENTO.....	15
18. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI – INFORMATIVA EX ARTT. 13 E 14 REG. UE 679/2016.	15

Il **Funzionario responsabile**, in esecuzione della deliberazione della Giunta comunale n.37 di data 18.03.2026

RENDE NOTO

che è indetta una asta pubblica ai sensi degli artt. 19 e 39 della L.P. 19/07/1990 nr. 23 e relativo regolamento di attuazione e delle disposizioni del presente bando, per **LA CONCESSIONE IN GESTIONE** del complesso comunale denominato Agritur "Malga Salanzada" sito in C.C. di Cavalese e contraddistinto **dalla p.ed. 1598 di mq 1453**, oltre che **dalla p.f. 5522/9 di mq 55** e di **parte della p.f. 5523/8 di mq 2.067**, per complessivi **mq 3.575**, come da allegata planimetria e descritto nella perizia tecnica descrittiva dello stato attuale comprensiva dei suoi allegati per il periodo 1 giugno 2026 – 31 maggio 2032 (*presunto*).

1. OGGETTO DELLA GARA

Il complesso di proprietà comunale, oggetto di affidamento e denominato "Agritur Malga Salanzada" sito in p.ed. 1598 in C.C. di Cavalese, è composto dai seguenti locali: ristorante - bar composto al piano terra con piazzale esterno, terrazza coperta, sala agrituristica, cucina, wc disabili anti bagno, wc, spogliatoio, bagno, disbrigo, loc. caldaia, magazzino e dalle attrezzature, arredi come evidenziati nell'inventario possessorio dei beni costituenti l'Azienda.

Sono inoltre incluse aree pertinenziali al fabbricato, con uso giardino e pascolo nelle p.f. 5522/9 e 5523/8 di mq 2.122 complessivi.

2. DISCIPLINA DI GARA

La procedura di assegnazione per la scelta del soggetto gestore è disciplinata dal presente bando nonché dalle disposizioni di legge e regolamentari vigenti in materia, con particolare riferimento agli artt. 17 e 19 della L.P. 19.07.1990 n. 23 e s.m. e relativo regolamento di attuazione.

3. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà disposta in favore dell'offerta **economicamente più vantaggiosa** determinata in relazione agli elementi tecnici descritti dal presente avviso al punto 11. All'aggiudicazione si potrà procedere anche in presenza di una sola offerta purché la stessa sia ritenuta idonea e conforme agli obiettivi dell'Amministrazione ed agli atti di gara. L'Amministrazione comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione e di revocare la gara in qualsiasi fase, qualora nessuna delle offerte presentate fosse ritenuta idonea e conforme agli obiettivi dell'Amministrazione ed agli atti di gara, fermo restando che la presente gara si conclude con l'aggiudicazione e che il vincolo negoziale si instaurerà solo alla stipula del contratto.

Non sono ammesse offerte in ribasso sul canone posto a base di gara.

4. DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto di affitto avrà la durata di **anni 6 (72 mesi)**, decorrenti dal **1 giugno 2026**, eventualmente **rinnovabili di ulteriori anni 3 (36 mesi)** e **prorogabili per massimo ulteriori anni 1 (12 mesi)** nelle more di una eventuale nuova procedura di gara. Alla scadenza del contratto o a quella successiva in caso di rinnovo, qualora il Comune di Cavalese intendesse procedere ad un nuovo contratto o altra concessione, l'affittuario non godrà di alcun diritto di prelazione. L'affittuario non avrà diritto ad alcuna indennità di avviamento.

5. CANONE E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il canone annuo di affitto dell'azienda a base di gara è fissato in annui euro 24.000,00 oltre all'IVA (diconsi euro ventiquattromila/00), ed aggiornamento annuale ISTAT (100% dell'indice).

Il canone sarà applicabile per un periodo contrattuale di anni 6 (settantadue mesi) eventualmente rinnovabili di ulteriori anni 3 (36 mesi) e prorogato per massimo ulteriori anni 1 (12 mesi) nelle more della nuova procedura di gara.

Il rialzo presentato in sede di offerta dovrà essere unico per tutto il periodo previsto e sarà applicato ad ogni canone annuale.

Non saranno ammesse offerte al ribasso sul prezzo posto a base di gara.

Il canone annuale sarà rivalutato con l'indice ISTAT dell'anno precedente (100%) dell'incremento nazionale del costo della vita con base il mese di maggio).

Il pagamento del canone avverrà in 2 rate semestrali con le seguenti scadenze:

1^ rata entro il 31 maggio

2^ rata entro il 30 novembre

- Per la prima annualità, la prima rata annuale verrà corrisposta prima della stipula del contratto per la frazione (arrotondata al mese) calcolata tra la data di stipula effettiva ed il 31 ottobre, la seconda rata della prima annualità verrà corrisposta al 30 novembre corrispondente ai successivi sei mesi;
- Per gli anni successivi al primo, il canone dovrà essere corrisposto in due rate semestrali anticipate scadenti il 31 maggio e il 30 novembre come sopra descritto;
- L'ultimo periodo contrattuale il canone verrà corrisposto per la frazione su quote intere mensili mancanti alla scadenza del contratto.

6. SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO PREVENTIVO

I concorrenti sono tenuti ad effettuare un sopralluogo preventivo obbligatorio nei locali, prendendo conoscenza degli stessi e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'esercizio dell'attività imprenditoriale. A tale scopo – pena l'esclusione dalla gara, il concorrente dovrà concordare la visita in loco entro il termine di 7 giorni antecedenti la scadenza del termine per la presentazione dell'offerta, prendendo appuntamento con il tecnico incaricato dell'Ufficio Foreste e Ambiente del Comune che, al termine del sopralluogo, rilascerà apposita attestazione da inserire nel plico di gara.

7. TIPOLOGIA DI ATTIVITA'

Le attività esercitabili sono quelle previste dall'art. 3, comma 1 lett. c), d) e), f) della L.P. n.10/2019, di seguito richiamati:

- c) *somministrare pasti e bevande tipici che valorizzino l'offerta enogastronomica trentina, comprese le bevande a contenuto alcolico e superalcolico, unicamente in correlazione con i pasti; è inoltre consentita la somministrazione delle bevande prodotte o lavorate in azienda;*
- d) *organizzare degustazioni di prodotti aziendali;*
- e) *esercitare l'attività di fattoria didattica;*
- f) *organizzare, anche all'esterno dei fondi nella disponibilità dell'impresa, attività ricreative, culturali, di pratica sportiva, escursionistiche, di ippoturismo, di bagni d'erba e di ippoterapia, finalizzate a una migliore fruizione e conoscenza del territorio, nel rispetto delle eventuali norme di settore e della normativa in materia di pubblica sicurezza.*

Nelle attività di somministrazione di pasti e bevande e di degustazione di prodotti aziendali, è tenuto al rispetto delle limitazioni imposte dall'art. 5 comma 3 della L.P. n.10/2019, ovvero l'affittuario:

è tenuto all'impiego prevalentemente di prodotti alimentari della propria azienda agricola e di altre imprese agricole trentine e in caso di impossibilità per cause di forza maggiore, dovute in particolare a calamità naturali, fitopatie o epizootie, l'imprenditore agricolo non può rispettare i limiti sulle percentuali dei prodotti aziendali previsti, deve darne tempestivamente comunicazione al Comune, per l'esercizio temporaneo dell'attività in deroga, **fino a un massimo di due anni consecutivi**. Una copia della comunicazione è immediatamente trasmessa dal comune alla struttura provinciale competente in materia di agricoltura.

La quota di prodotti che deve provenire da aziende agricole trentine nonché prodotti trasformati provenienti dall'agricoltura trentina, **è definita dall'art. 4 del DPP 22-56 Leg. d.d. 27.12.2011 pari al 70% complessivo del valore annuo dei prodotti somministrati, di cui il quantitativo minimo di prodotti aziendali o ottenuti dall'utilizzo di materie prime prodotte dall'azienda agricola deve costituire almeno il 20%.**

Con specifico riferimento ai formaggi, ai prodotti enologici e a quelli ittici, le somministrazioni di pasti e bevande tipici e le degustazioni dei prodotti aziendali sono costituite dal 100 % del valore annuo da prodotti espressione del territorio trentino e da prodotti ittici diversi che sono utilizzati per la preparazione di pietanze tipiche trentine.

Sono inoltre ammessi i seguenti prodotti (articolo 4 comma 6 lett. a), c) e d)):

- per i soci di cooperative agricole, i prodotti ad esse conferiti e riacquistati dai soci stessi;
- per le società tra imprese agricole o le cooperative di conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, quelli prodotti dai soci e conferiti o fatturati dai soci alla società o alla cooperativa;
- le materie prime ottenute dall'imprenditore agricolo, nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente, e provenienti da prelievo faunistico o ittico sul territorio provinciale ai sensi della legge

provinciale 9 dicembre 1991, n. 24 (legge provinciale sulla caccia) e della legge provinciale 12 dicembre 1978, n. 60 (legge provinciale sulla pesca) ovvero quelle da raccolta spontanea ai sensi della legge provinciale 23 maggio 2007, n. 11 (legge provinciale sulle foreste e sulla protezione della natura).

Sono compresi, tra gli ingredienti ammissibili, le materie prime acquisite dall'imprenditore agricolo, nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente, e provenienti da prelievo faunistico o ittico sul territorio provinciale ai sensi della legge provinciale sulla caccia 1991 e della legge provinciale sulla pesca 1978 o da raccolta spontanea ai sensi della legge provinciale sulle foreste e sulla protezione della natura 2007.

Non rientrano nel calcolo delle percentuali previste le seguenti materie prime alimentari: acqua, caffè, cacao, tè, pepe, spezie, sale, zucchero, prodotti privati di glutine e additivi alimentari quali conservanti, antiossidanti, addensanti, gelificanti, stabilizzanti, emulsionanti, coloranti, esaltatori di sapidità, regolatori di acidità, agenti lievitanti e aromatizzanti.

7.1 STIMA DEL CARICO NEL CAMPIGOLO

L'area del capigolo pertinenza della malga, p.f. 5523/8 e 5522/9 C.C. Cavalese, è un pascolo pingue, di mq 1917, rientra nella particella forestale 52 del Piano di Gestione forestale 189 del Comune di Cavalese e rientra nell'Unità di pascolo (UPAS) nr. 06 censita dallo Schedario Pascoli Provinciali, come area priva di tara (Tara =0%).

Per questa superficie di pascolo si stabilisce il seguente disciplinare di gestione:

- Periodo di pascolamento consentito dal 01 maggio al 31 ottobre di ogni anno.
- Carico ottimale UBA 0,38 (+/- 10%) convertibile in numero di capi applicando la seguente tabella:

Tabella 3: Conversione degli animali in UBA

TIPOLOGIA BESTIAME	UBA
Tori, vacche e altri bovini di età > 24 mesi; equini di età > 6 mesi	1,00
Bovini di età 6 -24 mesi	0,60
Bovini età < 6 mesi	0,40
Asini età > 6 mesi	0,50
Ovini età > 12 mesi	0,15
Caprini età > 12 mesi	0,15
Scrofe riproduttrici > 50 kg	0,50
Altri suini	0,30
Galline ovaiole	0,014
Altro pollame	0,03

8. PERIODI DI APERTURA

Nella stagione invernale: l'apertura dovrà comunque essere garantita dal 01 dicembre al 15 aprile di ogni anno.

Nella stagione estiva il **gestore garantisce l'apertura dal 01 giugno al 30 settembre** di ogni anno almeno con le seguenti modalità: dal 01 al 15 di giugno e dal 15 al 30 di settembre nelle giornate di venerdì, sabato e domenica, e tutti i giorni nel restante periodo.

9. SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI

9.1 REQUISITI DI AMMISSIBILITÀ PER GESTIONE AGRITUR

Ai sensi dell'art. 4 della L.P. n.10/2019 sono ammessi a partecipare gli operatori economici di cui al punto 1, di seguito descritti:

- a) gli imprenditori agricoli iscritti all'archivio provinciale delle imprese agricole disciplinato dal capo II della legge provinciale 4 settembre 2000, n. 11, concernente "Modificazioni alla legge provinciale 5 novembre 1990, n. 28 (Istituto agrario di San Michele all'Adige), alla legge provinciale 26 novembre 1976, n. 39 (Provvedimenti per la ristrutturazione e lo sviluppo dell'agricoltura trentina) e ad altre leggi provinciali in materia di agricoltura e di edilizia abitativa, nonché disposizioni per l'istituzione dell'archivio provinciale delle imprese agricole (APIA)";
- b) le società fra gli imprenditori agricoli indicati nella lettera a) costituite per esercitare attività agrituristica;
- c) le società costituite fra allevatori per la gestione in comune di pascoli e malghe;

- d) le società cooperative agricole e di trasformazione e vendita di prodotti agricoli e zootecnici iscritte nel registro provinciale degli enti cooperativi previsto dalla legge regionale 9 luglio 2008, n. 5 (Disciplina della vigilanza sugli enti cooperativi), nonché i loro consorzi e le associazioni agrarie comunque denominate, purché legalmente costituite;
- e) le cooperative sociali che svolgono attività agricole, iscritte nel registro provinciale degli enti cooperativi previsto dalla legge regionale n. 5 del 2008.

9.2 REQUISITI SPECIFICI AGGIUNTIVI PER ATTIVITA' DI RISTORAZIONE

Il bando è relativo alla concessione d'uso per la conduzione di un locale adibito a somministrazione di cibi e bevande, i soggetti per essere ammessi devono quindi possedere al momento della domanda i requisiti previsti dal comma 3 dell'art. 4 della L.P. n. 0/2019, di seguito richiamati:

1. aver ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta, come previsto dal regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;
2. possedere i requisiti professionali previsti dall'articolo 71, comma 6, del decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59 (Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno).

9.3 REQUISITI DI CARATTERE GENERALE

Per essere ammessi al procedimento di gara gli operatori interessati devono essere in possesso dei seguenti requisiti di carattere generale (legati all'affidabilità morale dell'operatore economico):

- che non sussistano le cause di divieto, di decadenza o di sospensione previste dalla legge ai sensi dell'art. 67 del D.lgs. 06.09.2011 n. 159 *"Effetti delle misure di prevenzione previste dal Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia"*;
- possesso da parte dei titolari di impresa individuale, o del legale rappresentante, **dei requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali** di cui all'art. 71 del D.lgs. 26.03.2010 e ss.mm. (previsti anche dall'art. 5 - Requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività- della L.P. 19 Luglio 2000 n. 9. *Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e dell'attività alberghiera, nonché modifica all'articolo 74 della legge provinciale 29 aprile 1983, n. 12 in materia di personale*) di seguito richiamati:

Art. 71. (Requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali)

1. Non possono esercitare l'attività commerciale di vendita e di somministrazione:

- a) coloro che sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
- b) coloro che hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;
- c) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
- d) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del codice penale;
- e) coloro che hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;
- f) coloro che sono sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui alla [legge 27 dicembre 1956, n. 1423](#), o [nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla legge 31 maggio 1965, n. 575](#), ovvero a misure di sicurezza;

2. Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che si trovano nelle condizioni di cui al comma 1, o hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti; per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o

psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, nonché per reati relativi ad infrazioni alle norme sui giochi.

3. Il divieto di esercizio dell'attività, ai sensi del comma 1, lettere b), c), d), e) ed f), e ai sensi del comma 2, permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione.

4. Il divieto di esercizio dell'attività non si applica qualora, con sentenza passata in giudicato sia stata concessa la sospensione condizionale della pena sempre che non intervengano circostanze idonee a incidere sulla revoca della sospensione.

5. In caso di società, associazioni od organismi collettivi i requisiti morali di cui ai commi 1 e 2 devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'[articolo 2, comma 3, del d.P.R. 3 giugno 1998, n. 252](#). In caso di impresa individuale i requisiti di cui ai commi 1 e 2 devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività commerciale.

6. L'esercizio, in qualsiasi forma e limitatamente all'alimentazione umana, di un'attività di commercio al dettaglio relativa al settore merceologico alimentare o di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande è consentito a chi è in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;

b) avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;

c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

6-bis. Sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti professionali di cui al comma 6 devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale, ovvero, in alternativa, dall'eventuale persona preposta all'attività commerciale.

7. Sono abrogati i [commi 2, 4 e 5 e 6 dell'articolo 5 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114](#), e l'articolo 2 della legge 25 agosto 1991, n. 287.

→ **non avere posizioni debitorie nei confronti del Comune di Cavalese in termini di imposte/tasse/canoni dovuti a qualunque titolo.**

10. CAUZIONI E POLIZZE ASSICURATIVE

10.1. Cauzione provvisoria

Non è prevista garanzia provvisoria

10.2. Cauzione definitiva

L'affidatario, dopo l'aggiudicazione, e prima dell'immissione in possesso della struttura e della firma del contratto dovrà presentare cauzione definitiva dell'importo pari ad una annualità sulla base del canone annuale offerto in fase di gara, a copertura di canoni non pagati o danni.

Tale garanzia dovrà essere costituita a mezzo di Fidejussione bancaria o assicurativa, rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività bene visa al Comune di Cavalese, che dovrà riportare, a pena di esclusione, le seguenti condizioni:

- validità per tutta la durata del contratto di affitto, con scadenza posticipata di mesi 6 rispetto alla fine del contratto.

- rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ai sensi dell'art. 1944, II comma, del Codice Civile;

- assunzione dell'impegno incondizionato del soggetto fidejussore a versare l'importo della cauzione su semplice richiesta del Comune, entro 15 giorni dalla richiesta, senza possibilità di opporre eccezioni di sorta;

- inopponibilità al Comune del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per garanzia prestata da parte del debitore principale;
- espressa indicazione che la garanzia prestata ha efficacia e durata fino a sei mesi dopo rispetto alla cessazione del rapporto contrattuale;
- non saranno accettate polizze che contengano clausole attraverso le quali vengano posti oneri di qualsiasi tipo a carico del Comune.

10.3. Polizza assicurativa

L'aggiudicatario dovrà inoltre depositare presso il Comune, prima della stipula del contratto e comunque prima dell'immissione in possesso della struttura, copia delle seguenti polizze assicurative:

- a) di responsabilità civile per danni verso terzi inerente la conduzione della struttura nonché l'esercizio di tutte le attività accessorie, complementari, connesse e collegate alle principali, comunque e dovunque svolte, nessuna esclusa ed eccettuata, di tutti i soggetti che partecipino all'attività svolta dall'assicurato, con massimale di almeno € 500.000,00 per sinistro;
- b) per la copertura del rischio locativo (responsabilità civile del locatore per i danni causati all'immobile), comprensiva anche del rischio di incendio del valore di € 1.000.000,00 con vincolo nella relativa polizza a favore del concedente;

Il fabbricato è coperto da assicurazione All Risk intestata a Comune di Cavalese (nr polizza 20250903-143708 valida dal 31.10.2024 h: 24:00 al 31.10.2028 h 24:00, rinnovabile annualmente). Si fa salvo il diritto di rivalsa per eventuali danni riconducibili alla condotta del locatore.

11. ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA

L'individuazione del soggetto vincitore verrà individuato secondo le modalità dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base agli elementi contenuti nelle due offerte e secondo i seguenti criteri:

	PUNTEGGIO massimo attribuibile
Offerta tecnica - POT	70
Offerta economica – POE	30
TOTALE	100

Il Punteggio Complessivo di Offerta (PCO) di ciascun Concorrente è ottenuto sommando il punteggio attribuito all'Offerta Tecnica (POT) al punteggio attribuito all'Offerta Economica (POE), secondo la formula di seguito riportata:

PCO = POT + POE

Non è prevista alcuna soglia minima di sbarramento.

POE – PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA: canone di affitto annuo offerto più alto rispetto a quello posto a base di gara: massimo 30/100 punti.

Il punteggio per l'offerta economica verrà attribuito in maniera proporzionale, prendendo come punto di riferimento l'offerta più alta presentata (alla quale verranno attribuiti 30 punti) ed assegnando alle rimanenti offerte il punteggio spettante a ciascuna utilizzando la seguente formula:

$$X = (Po * 30) / Pi$$

X= punteggio da attribuire al concorrente per il canone offerto;

Po= canone offerto dal concorrente;

Pi= canone più alto offerto in sede di gara.

Nelle operazioni per l'attribuzione di detto punteggio si prenderanno in considerazione le prime due cifre decimali. La seconda verrà arrotondata per eccesso se la terza cifra decimale è superiore a 5. In caso di una sola offerta verrà attribuito il punteggio massimo anche senza rialzo.

POT – PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA: massimo 70/100 punti secondo i seguenti punteggi, descritti dettagliatamente al paragrafo 12.2.

Elemento	Descrizione elementi tecnici	PTmax - Punteggio massimo attribuibile
A.1	Esperienza professionale nella gestione di un'attività ristorativa analoga a quella oggetto di selezione.	10
A.2	Pregresso legame con il territorio	10
A.3	Tipologia di azienda	10
A.4	Proposta gestionale Agritur	15
A.5	Periodi di apertura e destagionalizzazione	10
A.6	Offerta enogastronomica	10
A.7	Sede dell'azienda – distanza dalla Malga	5
	TOTALE PUNTI	70

Chi intende partecipare al procedimento dovrà allegare l'Offerta tecnica redatta secondo il modulo allegato "Offerta Tecnica" e, in aggiunta a questo al fine di conteggiare il punteggio previsto dal punto B.4 – Proposta Gestionale Agritur un documento contenente una descrizione sintetica della propria proposta.

L'elaborato deve essere sottoscritto dal Legale Rappresentante dell'Impresa offerente o da persona abilitata ad impegnare legalmente l'Impresa medesima.

Il tutto non potrà superare le 4 facciate pena la non valutazione.

→ Il punteggio tecnico finale sarà dato dalla sommatoria del punteggio ottenuto per ogni singolo elemento:

$$POT = PT(A.1) + PT(A.2) + PT(A.3) + PT(A.4) + PT(A.5) + PT(A.6) + PT(A.7)$$

→ La mancata presentazione della relazione comporterà l'attribuzione di un punteggio pari a zero.

→ La mancata sottoscrizione dell'offerta tecnica da soggetto titolato comporterà l'attribuzione di un punteggio pari a zero.

→ La mancata presentazione di parte della relazione con l'assenza di indicazione di alcuni elementi comporterà l'attribuzione del punteggio zero per il singolo elemento.

12. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il presente bando (comprensivo di tutti i suoi allegati) è pubblicato all'albo pretorio telematico del Comune di Cavalese fino alla scadenza del termine di presentazione delle offerte.

Viene inoltre inviato ai principali Comuni trentini e pubblicizzato sul sito web del Comune di Cavalese al seguente indirizzo <https://www.comune.cavalese.tn.it> e sui relativi canali istituzionali e social media.

Inoltre può essere richiesto in cartaceo al Servizio Segreteria Generale, Commercio e URP del Comune.
Email: info@comunecavalese.it.

Per partecipare alla gara gli interessati dovranno far pervenire la documentazione secondo le modalità illustrate nel prosieguo, indirizzandola a:

COMUNE DI CAVALESE
Ufficio Protocollo
Via San Sebastiano n 7 – 38033 CAVALESE

ENTRO LE ORE 12.00 DEL GIORNO ---.---.2026 A PENA DI ESCLUSIONE DALLA GARA

La domanda dovrà essere composta da un plico chiuso sigillato sui lembi di chiusura con mezzo idoneo a garantire l'integrità del contenuto, all'interno del quale dovrà essere inserita la documentazione descritta dal presente avviso. Sull'esterno del plico dovrà essere riportata la seguente dicitura: **Offerta relativa alla gara per l'affitto di Agritur "Malga Salanzada".**

Il plico dovrà essere recapitato in uno dei seguenti modi:

- a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno;
- mediante plico consegnato tramite corriere espresso;
- mediante consegna diretta all'Ufficio Protocollo del Comune durante gli orari di apertura. (dal lunedì al venerdì ore 9 -12)

Al fine di evitare disguidi in merito alla ricezione dei plichi in tempo utile per la partecipazione alla gara, si invitano gli offerenti ad inoltrare i plichi esclusivamente all'indirizzo sopra riportato. Il recapito del plico è ad esclusivo rischio del mittente.

Non saranno ammessi alla gara gli offerenti i cui plichi dovessero pervenire all'Amministrazione dopo la scadenza del termine sopra indicato, e questo anche qualora il loro mancato o tardivo inoltro sia dovuto a cause di forza maggiore o per caso fortuito o per fatto imputabile a terzi.

Non saranno prese in considerazione le offerte, anche se sostitutive o aggiuntive di quelle precedentemente inviate, che dovessero pervenire all'Amministrazione dopo la scadenza del termine sopraindicato. Non si fa luogo a gara di miglioria, né è consentita, in sede di gara, la presentazione di altra offerta. L'offerta presentata non vincola l'Amministrazione: il vincolo negoziale si perfeziona solo con la stipula del relativo contratto.

Documentazione da inserire nel plico esterno

Il predetto plico dovrà contenere, a pena di esclusione, quanto di seguito indicato:

- **ALLEGATO A- DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;**
- **BUSTA B) - OFFERTA TECNICA;**
- **BUSTA C) - OFFERTA ECONOMICA**

Le BUSTE B) e C) dovranno rispettare le seguenti prescrizioni:

- essere chiuse sigillate con mezzo idoneo a garantire l'integrità e la non manomissione del contenuto e controfirmati sui lembi di chiusura da persona abilitata ad impegnare validamente il concorrente;
- la BUSTA B) dovrà recare l'indicazione della denominazione o ragione sociale o ditta del concorrente offerente, nonché la dicitura "**OFFERTA TECNICA**" e dovrà contenere **solamente la documentazione tecnica**, come specificato al paragrafo "**BUSTA B) – OFFERTA TECNICA**";
- la BUSTA C) dovrà recare l'indicazione della denominazione o ragione sociale o ditta del concorrente offerente, nonché la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**", come specificato al paragrafo "**BUSTA C) – OFFERTA ECONOMICA**."

12.1 A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La documentazione amministrativa dovrà essere - a pena di esclusione – completa della seguente documentazione (punti 1 e 2):

1. **Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà** - utilizzando il modulo fac-simile ALLEGATO A - in carta libera, successivamente verificabile, resa dal legale rappresentante dell'Impresa o da persona abilitata ad impegnare validamente l'Impresa ai sensi e secondo le modalità di cui all'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m. e a norma dell'art. 38, comma 3, del medesimo D.P.R. n. 445/2000 e s.m. accompagnata da copia fotostatica di un documento di identità del soggetto sottoscrittore attestante:

→ Dichiarazione sulla formazione di partecipazione e sul possesso dei requisiti di cui ai precedenti punti 9.1 – 9.2 – 9.3. Dovrà essere inoltre specificata nella dichiarazione: il domicilio eletto per le comunicazioni, l'indirizzo di posta elettronica e l'indirizzo di posta elettronica certificata con l'espressa indicazione circa il consenso all'utilizzo della PEC quale sistema di trasmissione delle comunicazioni. Si precisa che la mancata indicazione di tali dati comporterà l'invio di tutte le comunicazioni presso la sede legale indicata dall'Impresa: le comunicazioni urgenti saranno inoltrate all'indirizzo di posta elettronica (anche non certificata), con contestuale spedizione dell'originale tramite raccomandata A.R., fermi restando i termini eventualmente fissati nelle note medesime;

→ Dichiarazione di aver preso atto e di accettare le condizioni di gestione del *campigolo*, paragrafo 7.1 del presente bando;

→ Dichiarazione di aver preso visione e di accettare le condizioni di apertura dell'attività, paragrafo 8 del presente bando;

→ dichiarazione di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza e di assistenza previsti dalla normativa vigente;

→ **il possesso** da parte dei titolari di impresa individuale, o del legale rappresentante della Società, **dei requisiti morali** di cui all'art. 71 del D.lgs. 26.03.2010 n. 59 e ss.mm;

→ **non avere posizioni debitorie nei confronti del Comune di Cavalese in termini di imposte/tasse/canoni dovuti a qualunque titolo.**

2. **Copia dello schema di contratto**, firmato per accettazione su ogni facciata ed in calce allo stesso dal legale rappresentante o da persona abilitata ad impegnare validamente l'Impresa, a pena di esclusione.

3. **Verbale di avvenuto sopralluogo preventivo obbligatorio e di cui al precedente paragrafo 6.**

12.2 BUSTA B) – OFFERTA TECNICA

La formulazione dell'offerta tecnica avviene mediante la presentazione del materiale necessario a consentire la valutazione degli elementi tecnici come in seguito.

Tutto il materiale relativo all'offerta tecnica, compreso l'elenco della documentazione sottoscritto dal legale rappresentante, dovrà essere inserito, a pena d'esclusione, in una busta chiusa e sigillata riportante la dicitura OFFERTA TECNICA e il nome dell'offerente.

Descrizione dell'attribuzione dei punteggi.

B.1. Esperienza professionale, massimo 10 punti = PT(B.1)

Il punteggio è ripartito in base alla durata di eventuale esperienza pregressa di gestione di un agriturismo.

Durata della gestione continuativa di un agriturismo

da 1 a 5 anni	1 punto
da 5 a 10 anni	3 punti
da 10 a 15 anni	6 punti
oltre 15 anni	10 punti

B.2. Pregresso legame con il territorio, massimo 10 punti = PT(B.2)

Localizzazione della malga/agritur gestita in passato continuativamente per il maggior tempo:

Extra Provincia di Trento	1 punto
Provincia di Trento	3 punti
Territorio della Magnifica Comunità di Fiemme	6 punti
Comunità Territoriale della Valle di Fiemme	8 punti
Comune di Cavalese	10 punti

B.3. Tipologia di azienda e legame con il territorio, massimo 10 punti = PT(B.3)

Azienda agricola zootecnica specializzata in bovini da latte	7 punti
Azienda agricola zootecnica specializzata in ovini	6 punti
Altra tipologia di azienda agricola	1 punto
Punteggio aggiuntivo:	
Conferimento del latte (ovino o bovino) prodotto a caseifici sociali del Trentino (indicare quale)	2 punti
Conferimento del latte (ovino o bovino) prodotto al caseificio sociale di Cavalese	3 punti

Al fine della valutazione si considera la situazione in essere al momento dell'offerta e non situazioni future.

B.4. Proposta gestionale – miglioramenti alle strutture, massimo 15 punti = PT(B.4)

Il candidato indichi **uno o più fino a un massimo di 3** interventi di miglioramento che intende realizzare a proprie spese per migliorare permanentemente la struttura e che potranno su accordo tra le parti a termine del contratto, rimanere di proprietà del Comune di Cavalese, o le attività accessorie all'attività di ristorazione per esempio:

- Sostituzione di elettrodomestici in dotazione con nuovi di maggior efficienza e funzionalità;
- Posizionamento di strutture stagionali per favorire la destagionalizzazione del turismo aumentando i giorni di apertura (**previa favorevole nulla osta o titolo di natura patrimoniale ed urbanistico**);
- Creazione di una fattoria didattica con specie animali di razze autoctone (indicare quali);
- Progetti ed attività educative e ricreative;
- Altro.

Il punteggio sarà attribuito cumulativamente dalla Commissione giudicatrice tecnica applicando i seguenti punteggi, anche tenendo conto dell'effettiva fattibilità dell'intervento e delle caratteristiche attuali della struttura:

non apprezzabile	0 punti
Scarso – Sufficiente	da 0,1 a 3 punti
Sufficiente – Discreto	da 3,1 a 6 punti
Discreto - Buono	da 6,1 a 8 punti
Buono - Ottimo	da 8,1 a 10 punti

B.5. Destagionalizzazione, massimo 10 punti = PT(B.5)

5 punti –

Aperture continuative nei periodi non obbligatori ed al di fuori dei periodi stagionali (vedi paragrafo 8: 1/dic.– 15/apr. e 1/giu.– 30/sett.): intendendo per continuative le aperture comprendenti intere settimane (una o più):

+ 1 settimana ulteriore	1 punti
+ 2 settimane ulteriori	3 punti
+ 3 settimane e oltre	5 punti

Ulteriori 5 punti –

Aperture non continuative nei periodi non obbligatori ed al di fuori dei periodi stagionali (vedi paragrafo 8: 1/dic.– 15/apr. e 1/giu.– 30/sett.): intendendo per aperture non continuative le aperture per periodi circoscritti quali per esempio i fine settimana, le festività o i ponti feriali, che garantiscano una apertura continuativa di almeno 2 giorni (sabato e domenica)

2 week end fuori stagione	1 punti
4 week end fuori stagione	3 punti
Più di 4 week end fuori stagione	5 punti

B.6 Offerta Enogastronomica, massimo 10 punti = PT(B.6)

Il candidato presenti un menù-tipo costituito da almeno 4 portate (antipasto – primo - secondo – dolce) utilizzando i prodotti tipici del territorio composto anche da più scelte.

Il punteggio sarà attribuito cumulativamente dalla Commissione applicando i seguenti punteggi, anche tenendo conto della conoscenza dimostrata di prodotti coltivati e selvatici e di ricette tipiche della Valle di Fiemme:

non apprezzabile	0 punti
Scarso – Sufficiente	da 0,1 a 5 punti
Sufficiente – Discreto	da 5,1 a 8 punti
Buono - Ottimo	da 8,1 a 10 punti

B.7 Sede dell'Azienda, massimo 5 punti = PT(B.7)

In questo caso alle prime 3 opzioni, univoche, può essere aggiunta la nr 4 aggiuntiva, sommando i relativi punteggi

Italia	1 punto
Val di Fiemme	2 punti
Comune di Cavalese	3 punti
Vicino della Magnifica Comunità di Fiemme	2 punti

La documentazione di cui all'offerta tecnica formerà oggetto di precisa obbligazione contrattuale.

12.3 BUSTA C) – OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico concorrente esplicherà la propria offerta - utilizzando il modulo fac-simile ALLEGATO C Offerta economica - con dichiarazione in carta legale tramite l'apposizione di una marca da bollo da 16,00 euro, indicando la percentuale **in aumento rispetto all'importo annuo** a base di gara di € 24.000,00= (ventiquattromila/00=) annui (IVA esclusa se dovuta) oltre all'aggiornamento ISTAT (100% dell'indice) per ogni anno successivo.

Il rialzo presentato in sede di offerta dovrà essere unico e sarà applicato ad ogni canone annuale comprensivo dell'aggiornamento ISTAT.

La percentuale in rialzo dovrà essere espressa in cifre e in lettere (in caso di discordanza, sarà considerata valida l'espressione in lettere) e l'offerta sarà valida ed impegnativa per 180 giorni, a partire dalla data fissata per la presentazione dell'offerta.

L'offerta dovrà essere sottoscritta per esteso (nome e cognome) dal legale rappresentante dell'Impresa offerente ovvero dal suo procuratore e non potrà recare correzioni che non siano a loro volta confermate e sottoscritte.

Costituisce causa di esclusione dalla gara la mancanza di sottoscrizione dell'offerta.

Non sono ammesse offerte in ribasso rispetto all'importo posto a base di gara, offerte comunque condizionate o offerte parziali.

AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà disposta a favore del concorrente che avrà conseguito il punteggio totale complessivo più elevato, dato dalla somma del punteggio dell'offerta tecnica e il punteggio dell'offerta economica.

L'aggiudicazione avverrà anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida.

13. CHIARIMENTI

Eventuali richieste di chiarimenti e delucidazioni in merito alla procedura di gara dovranno pervenire al Comune al seguente indirizzo:

Comune di Cavalese

all'attenzione di Ufficio Foreste e Ambiente

via Bronzetti n. 02 -38033 Cavalese (TN)

• e-mail: info@comunecavalese.it o tramite PEC comune.cavalese@certificata.com

Eventuali richieste di chiarimento e delucidazioni pervenute dopo la scadenza di cui sopra non saranno prese in considerazione.

Le risposte alle richieste di chiarimento ed alle delucidazioni verranno pubblicate, garantendo l'anonimato del richiedente, sul sito internet <https://www.comune.cavalese.tn.it/> e costituiranno integrazione della "lex specialis" di gara e, pertanto, saranno vincolanti per tutti i partecipanti e gli offerenti.

L'Amministrazione non assume responsabilità di alcun genere per le richieste non formulate per iscritto.

14. PROCEDURA DI GARA

La Commissione di gara sarà nominata scaduto il termine stabilito per la presentazione delle offerte e sarà composta da almeno tre membri, fra cui uno con funzione di Presidente.

La Commissione opererà con la presenza di tutti i membri e deciderà a maggioranza dei presenti; in caso di parità prevarrà il voto del Presidente.

La Commissione, nella prima seduta, darà corso allo svolgimento delle seguenti operazioni:

• verifica la regolarità dei plichi pervenuti;

- apertura dei plichi attribuendo a ciascuno un numero progressivo e riportando lo stesso numero sulle buste sigillate contenute nel plico;
- apertura delle buste contenenti la DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA verificando la regolarità e completezza dei medesimi ed escludendo le offerte eventualmente non in regola e/o carenti di documentazione;
- verifica della presentazione delle buste contenenti l'OFFERTA TECNICA.

Nello stesso giorno, la Commissione proseguirà in seduta riservata alla valutazione delle offerte tecniche e all'attribuzione dei relativi punteggi.

Esaurita la verifica delle offerte tecniche in apposita seduta la Commissione provvederà:

- a dare comunicazione dell'esito delle valutazioni delle offerte tecniche;
- all'apertura delle buste contenenti l'OFFERTA ECONOMICA, attribuendo il relativo punteggio secondo i criteri specificati nel presente bando;
- all'assegnazione dei punteggi complessivi di ciascun plico, composti dal punteggio dell'offerta economica e da quello relativo all'offerta tecnica;
- alla formulazione della graduatoria complessiva sulla base dei punteggi ottenuti in sede di offerta tecnica ed offerta economica;
- all'aggiudicazione del contratto di affitto di azienda al soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Se il numero di offerte pervenute lo permetteranno le fasi potranno aprirsi e concludersi in un'unica seduta del medesimo giorno.

Fatte salve le espresse ipotesi di esclusione dalla gara previste dal presente bando, la Commissione di gara potrà comunque disporre l'esclusione dalla gara medesima del concorrente qualora verifichi la mancanza, l'irregolarità o l'incompletezza della documentazione richiesta, l'inosservanza delle modalità prescritte per la presentazione della documentazione, tali da far venir meno il serio e proficuo svolgimento della gara, la "par condicio" dei concorrenti e le norme poste a tutela della segretezza dell'offerta, ovvero, in ogni caso di violazione dei medesimi principi.

Qualora due o più offerte risultassero con identico punteggio, si procederà all'aggiudicazione in favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto dell'offerta tecnica. Qualora anche il punteggio dell'offerta tecnica risultasse identico, si procederà ad estrazione a sorte dell'aggiudicatario.

Delle operazioni compiute dalla Commissione verrà redatto apposito verbale, del quale sarà data lettura nella eventuale successiva seduta pubblica di gara.

La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità non essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive della busta "documentazione amministrativa", comporterà la regolarizzazione ad opera del concorrente entro 5 giorni dalla richiesta dell'Amministrazione comunale, pena l'esclusione dalla procedura di gara.

Nel caso in cui alla gara sia ammesso un solo soggetto, l'aggiudicazione è disposta a favore dello stesso purché la relativa offerta sia ritenuta dalla Commissione congrua e conforme alle prescrizioni del presente bando e degli ulteriori atti di gara e rispondente alle esigenze dell'Amministrazione, ferme restando le precisazioni sopra riportate.

Per quanto non espressamente previsto si applicano le disposizioni della L.P. 19 luglio 1990 n. 23 e ss.mm. del Regolamento per la disciplina dei contratti e del regolamento di attuazione della medesima L.P. n. 23/1990 e ss.mm. e ii. approvato con D.P.G.P. 22 maggio 1991 n. 10-40/Leg. La Commissione ha la facoltà di disporre motivatamente l'esclusione dalla gara nel caso in cui un'offerta fosse ritenuta assolutamente inidonea al soddisfacimento delle esigenze dell'Amministrazione, anche con riferimento alle linee guida contenute nel preambolo del presente bando.

L'aggiudicazione disposta dalla Commissione avrà carattere definitivo e non è soggetta ad approvazione.

15. ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE.

L'Amministrazione procederà nei confronti del soggetto aggiudicatario, ed eventualmente del soggetto che segue nella graduatoria, alla verifica dei requisiti dichiarati in sede di offerta in conformità al bando di gara, tramite l'acquisizione d'ufficio della documentazione necessaria.

L'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, dovrà:

- a) effettuare il versamento delle spese contrattuali nell'importo che sarà richiesto dall'Amministrazione stessa al fine di addivenire alla firma del contratto in forma pubblica - amministrativa;

b) presentare la documentazione comprovante la costituzione della cauzione definitiva come indicato dall'art. 8. Nel caso di fideiussioni non conformi a quanto prescritto nel presente avviso, ove il concorrente non si adegui alle prescrizioni ivi precisate, si riterrà che alla mancata stipulazione del contratto si sia pervenuti per volontà del concorrente stesso.;

c) depositare presso il Comune, prima della stipula del contratto, copia di polizza assicurativa di responsabilità civile con primaria compagnia di assicurazione e per l'intera durata dello stesso, con le modalità e gli importi di cui all'art. 8 del presente bando.16. ULTERIORI INFORMAZIONI

Per quanto non previsto dal presente avviso, si fa riferimento allo schema di contratto di affitto d'azienda approvato con deliberazione della Giunta Comunale n.37 di data 18.03.2026.

Il responsabile del procedimento è il Responsabile dell'Ufficio Foreste e Ambiente – dott.ssa Caterina Nocentini.

17. CODICE DI COMPORTAMENTO

L'operatore economico che risulterà aggiudicatario, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente affidamento, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con ruolo e attività svolte, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Cavalese approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 202 di data 6 dicembre 2022.

A tal fine si invita a prendere visione e scaricare il Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune Cavalese al seguente link: omune.cavalese.tn.it/Amministrazione-Trasparente/Disposizioni-general/Atti-general/Codice-disciplinare-e-codice-di-condotta/Codice-di-comportamento-dei-dipendenti-comunali invitando contestualmente a trasmettere lo stesso ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'aggiudicatario.

L'operatore si impegna inoltre all'osservanza di quanto previsto dalla Sezione "Valore pubblico, performance e Anticorruzione" del PIAO (Piano integrato attività e organizzazione) del Comune di Cavalese approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 47 di data 20 marzo 2025, che racchiude specificatamente i rischi corruttivi e le misure anticorruzione predisposte dal RPCT del Comune di Cavalese. Si avvisa che la violazione degli obblighi previsti dal PIAO – sezione anticorruzione - e dal Codice di Comportamento sopra richiamati, potrà costituire causa di risoluzione dell'affidamento/contratto. L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesterà per iscritto all'aggiudicatario il fatto, assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

18. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI – INFORMATIVA EX ARTT. 13 E 14 REG. UE 679/2016.

I dati delle ditte partecipanti alla presente asta pubblica saranno trattati con mezzi informatici o manuali ai soli fini dello svolgimento dell'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse, ai sensi del Regolamento UE 2016/679 - Regolamento generale sulla protezione dei dati personali, D. Lgs. 196/2003 - Codice in materia di protezione dei dati personali, così come modificato dal D. Lgs. 101/2018. Titolare del trattamento dei dati è l'Ente Comune di Cavalese – via S. Sebastiano n. 7 (e-mail info@comune.cavalese.it) sito www.comune.cavalese.tn.it internet www.comune.cavalese.tn.it).

Responsabile della Protezione dei Dati è il Consorzio dei Comuni Trentini con sede a Trento in via Torre Verde 23 (e-mail servizioRPD@comunitrentini.it, sito internet www.comunitrentini.it). È possibile esercitare il diritto di accesso e gli altri diritti di cui agli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE 2016/679. L'informativa completa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679 è a disposizione presso il Servizio Segreteria generale, Commercio e URP.

Ai sensi degli artt. 24 e seg. Reg. UE 16/679, con la presente si informa che al fine dell'adempimento di tutti i servizi erogati, il Comune riceve, conserva, comunica, raccoglie, registra e dunque tratta dati personali degli utenti che siano necessari al corretto svolgimento dei compiti attribuiti. Il trattamento dei dati della destinataria utenza potrà essere effettuato sia attraverso supporti cartacei sia attraverso modalità automatizzate atte a memorizzarli, gestirli e trasmetterli ed avverrà mediante strumenti idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza tramite l'utilizzo di idonee procedure che evitino il rischio di perdita, accesso non autorizzato, uso illecito e diffusione. Inoltre, tali dati saranno trattati per tutto il tempo necessario allo svolgimento del servizio specificamente richiesto, e potranno successivamente essere conservati se funzionali ad altri servizi. Allo stesso modo l'Intestato Comune informa l'utenza interessata tutta che la stessa ha il diritto di chiedere in ogni momento all'intestato Ente l'accesso ai propri dati personali, la rettifica degli

stessi qualora non siano veritieri, nonché la loro cancellazione. Potrà poi chiedere la limitazione del trattamento che la riguarda, e potrà opporsi allo stesso laddove sia esercitato in modo illegittimo.

L'apposita istanza relativa all'esercizio dei sopracitati diritti potrà essere presentata o al sottoscritto Titolare del trattamento o al Responsabile alla protezione dei dati designato, ai recapiti sopraindicati (ex artt. 15 e ss. Reg. 679/16). L'utenza è infine libera di fornire i dati personali richiesti da ogni singolo servizio comunale, evidenziando in tale sede che il rifiuto di comunicare informazioni obbligatoriamente dovute e necessarie potrebbe comportare l'impossibilità della corretta erogazione del servizio specificamente richiesto o dovuto.

ALLEGATI:

Allegato A – Domanda con dichiarazioni

Allegato B – Offerta tecnica

Allegato B1 – Offerta tecnica– Proposta gestionale

Allegato C – Offerta economica

Allegato D – Schema contrattuale;

Allegato E – Relazione tecnica

Allegato F – Inventario

Allegato G – Planimetria catastale e mappa