



Concorso per la gestione del Ristorante L'approdo presso il porto comunale di Minusio-Mappo

Il **Municipio di Minusio** apre il concorso per la **gestione del Ristorante L'approdo presso il porto comunale di Minusio-Mappo**, alle seguenti condizioni:

1. Committente

Municipio di Minusio, Via San Gottardo 60, 6648 Minusio

2. Oggetto

La gara d'appalto concerne la gestione del ristorante al porto comunale di Minusio-Mappo, aperto dal 2012, per il periodo 2023-2027 con diritto d'opzione per un ulteriore quinquennio.

3. Termini generali della gestione del nuovo ristorante

La costruzione si presenta come segue:

- > cucina arredata m² 32 (secondo descrittivo allegato)
- > sala interna con bar m² 93 (circa 50 posti a sedere)
- > terrazza coperta m² 86 (circa 50 posti a sedere)
- > terrazzo scoperto a mezzaluna esterno
antistante l'entrata al porto
(esclusi camminamenti) m² 100 circa
- > terrazza / giardino lato sud m² 42 circa
- > giardino / terrazza lato est m² 47 circa
- > locali deposito sotterranei m² 99
- > locale ufficio sotterraneo m² 18
- > servizi igienici per utenti al pianterreno
- > servizi igienici, spogliatoi per il personale al piano interrato

La struttura verrà consegnata dotata di attrezzature tecniche, arredamento fisso e mobile (tavoli e sedie), grande inventario, secondo elenco di dettaglio da sottoscrivere in contraddittorio alla firma del contratto di locazione; il/la gerente dovrà completare in proprio il grande inventario e dotarsi di tutto il piccolo inventario.

Eventuali supplementi per modifiche di impianti o aggiunte sono a carico del gestore.

Il gestore dovrà rilevare parte dell'inventario inserito dagli attuali gerenti per un importo di circa fr. 250'000.00 (cucina, bar, arredamento terrazza, macchine per lavare, celle frigorifere ecc.), il tutto e meglio come da inventario separato e, in caso di disaccordo, l'importo verrà stabilito da un perito neutrale.



INVENTARIO arredo mobile di proprietà del Comune:

- > 58 sedie da terrazza colore nero in plastica
- > 58 sedie da interno in legno con seduta in similpelle
- > 57 tavoli in legno cm 80 x 70

4. Criteria d'idoneità

Al concorso sono ammessi candidati che dimostrano

- > condotta incensurata
- > esperienza nella conduzione di esercizi pubblici negli ultimi 10 anni
- > presenza effettiva, regolare e quotidiana presso l'esercizio pubblico dell'aggiudicatario e non di un gestore stipendiato
- > comprovata solidità finanziaria e garanzie finanziarie
- > comprovato pagamento di imposte, premi di assicurazioni sociali, contributi professionali (vedi punto 7 del presente bando)
- > coperture assicurative (vedi punto 7d del presente bando)
- > domicilio / sede in Svizzera
- > diploma cantonale di esercente del gerente e/o dei sostituti (art. 8b Lear)
- > esercizio dei diritti civili (art. 8a Lear)
- > impegno ed esperienza nella formazione di apprendisti e del personale

È esclusa ogni forma di subappalto o gestione parziale, come pure ogni utilizzazione che non rispetti l'indirizzo dato all'opera da parte del Legislativo comunale. Sarà data priorità a gerenti esperti e conosciuti nella regione, rispettivamente a chi dimostra d'aver collaborato, o intende farlo, con Istituti a carattere sociale presenti sul territorio che formano giovani in difficoltà (assicurazione invalidità, ecc.).

5. Informazioni

Informazioni e domande supplementari sul concorso saranno considerate esclusivamente se perverranno per e-mail all'indirizzo cancelleria@minusio.ch
Le risposte verranno recapitate per e-mail al richiedente e a tutti i partecipanti al concorso.

Una documentazione di base è scaricabile dal sito www.minusio.ch / [Albo / Concorsi](#) oppure può essere richiesta in forma cartacea all'Ufficio tecnico comunale.

6. Documentazione da presentare

Un testo che illustri in modo chiaro e conciso i principi generali che il/la concorrente intende applicare nella gestione del ristorante; si richiede l'elaborazione di un concetto / progetto per la conduzione dell'esercizio pubblico (tipo di ristorazione, periodi d'apertura, personale impiegato, orari, ecc.) che comprenda proposte concrete, intese a garantire l'attrattività del ristorante e farne un punto di riferimento della zona.

Il testo della relazione rappresenta un punto fondamentale per la scelta del/la candidato/a; il progetto andrà pertanto illustrato in modo dettagliato e concreto.



È richiesta la presentazione di un piano economico (business plan), oltre all'offerta di canone di cui al punto 7b.

Il/La concorrente potrà essere convocato/a dal Municipio per approfondimenti sul progetto di gestione.

7. La scelta finale avverrà ad esclusivo libero giudizio del Municipio, ritenute le seguenti inderogabili condizioni:

I locali dovranno essere adibiti ad esercizio pubblico (art. 4 Lcar); il conduttore s'impegna a non modificare, per tutta la durata del contratto, salvo consenso scritto del locatore, la menzionata destinazione dei locali.

- a) Durata minima del contratto di locazione

5 anni, dal 1° gennaio 2023 (vedi punto 2) al 31 dicembre 2027, con diritto di opzione per un ulteriore periodo di 5 anni da far valere per iscritto con almeno un anno di anticipo e per lettera raccomandata.

Nel caso non venga richiesto il diritto d'opzione, e salvo mancata disdetta con preavviso di 6 mesi da ambo le parti, il contratto si rinnova automaticamente per un anno e così di seguito.

- b) Canone di locazione annuo

Da indicare nell'offerta e per l'intera durata del contratto.

Il Municipio non potrà prendere in considerazione offerte di canone annuo inferiori a fr. 115'000.00 per il 1° anno.

Il canone verrà adeguato all'evoluzione dell'indice nazionale dei prezzi al consumo a norma dell'art. 269.b CO all'inizio di ogni anno civile, la prima volta il 1° gennaio 2025.

È escluso che diminuzioni dell'indice comportino una riduzione del canone di locazione.

Al/la concorrente è data facoltà di proporre a proprio carico quale variante d'offerta una parte d'investimento per l'arredo mobile del ristorante (tavoli e sedie), purché di qualità proporzionale al locale in oggetto e con indicazione dell'importo d'investimento e conseguenze sul calcolo del canone.

La scelta definitiva spetterà comunque al Municipio.

- c) Deposito di garanzia

È richiesto un deposito di garanzia per l'affitto e per eventuali danni non assicurati, pari a fr. 40'000.00; a tale scopo può essere esibita una garanzia bancaria o assicurativa.

- d) Assicurazioni

Il locatore - Comune di Minusio - assicura lo stabile, i macchinari, le attrezzature, il mobilio e il piccolo inventario di sua proprietà contro i rischi d'incendio, forze della natura, danni acqua, furto.



Il conduttore assicura a sue spese la rottura dei vetri, vetrine, il contenuto di sua proprietà sito nei locali presi in locazione e le interruzioni d'esercizio a causa d'incendio, danni acqua e danni della natura le cui indennità vanno a suo favore. Sarà stipulata possibilmente una sola polizza (gestita dal locatore) che comprende tutti questi rischi il cui premio sarà ripartito tenendo conto di quanto sopra; nella polizza saranno chiaramente descritti i diritti di riscossione.

Le parti s'impegnano ad adattare regolarmente il valore assicurato nel corso degli anni.

Il premio responsabilità civile obbligatorio, art. 8e Lear, è a carico del conduttore.

e) Spese accessorie

Le spese per energia elettrica (illuminazione, corrente, ventilazione, riscaldamento), acqua potabile, tassa raccolta rifiuti, tassa canalizzazione e depurazione, sgombero neve, sono a carico del conduttore.

La vicina area di posteggio pubblico (a pagamento) è normalmente accessibile ai clienti del ristorante, ma nel contratto non sono inclusi posteggi ad uso esclusivo del ristorante.

f) Obblighi del conduttore

Nell'uso dell'ente locato il conduttore è tenuto alla massima pulizia (locali stabile e aree esterne ad uso del ristorante), alla conveniente aerazione, a preservarlo da possibili danni, anche in caso di piene (vedi posa paratie secondo specifiche disposizioni dell'Ufficio tecnico comunale).

È vietato dare all'ente locato altra destinazione all'infuori di quella pattuita contrattualmente, segnatamente modificare il tipo di patente relativa all'esercizio, salvo consenso scritto del locatore.

È esclusa qualsiasi modifica all'ente locato, salvo consenso scritto del locatore.

Il locatore non è tenuto a rimborsare al conduttore gli investimenti effettuati a meno che ciò non sia specificatamente precisato in una convenzione separata.

Il conduttore s'impegna ad una gestione corretta dell'esercizio pubblico, in conformità alla Legge sugli esercizi pubblici, nel rispetto del Regolamento igienico-sanitario ed altre prescrizioni applicabili.

Le parti convengono che gli orari d'apertura dell'esercizio pubblico sono quelli indicati all'art. 16 Lear a discrezione del conduttore.

In caso di chiusura invernale il conduttore provvede a riscaldare l'ambiente ad una temperatura di circa 10°C per evitare danni del gelo, inoltre s'impegna ad arieggiare i locali di tanto in tanto.

g) Manutenzione ordinaria dell'ente locato e costi di gestione

- > Ogni spesa di ordinaria manutenzione è a carico del conduttore, il quale è tenuto ad usare i locali e gli impianti con la massima cura e a rispondere dei danni ad essi arrecati.



- > Per riparazioni di maggiore entità, la manutenzione dell'ente locato è a carico del locatore, che è tenuto a garantire lo stato attuale dell'immobile.
Il locatore provvede pure alla manutenzione necessaria per il buon mantenimento dello stabile, ad esempio: controllo del tetto, grondaie, pittura per il trattamento delle parti in legno, eventuale pittura interna per quello che lo compete.
- > Il conduttore ha cura degli impianti e controlla affinché i rispettivi installatori abbiano a rispettare i relativi contratti di manutenzione e avvisa il locatore in caso di danni.
- > Il conduttore deve notificare immediatamente al locatore tutte le riparazioni a carattere urgente a carico del locatore; in caso di mancata notifica il conduttore ne risponde dei danni che ne possono derivare.
Parimenti ne diventa responsabile il locatore se non provvede alle debite riparazioni con la dovuta sollecitudine.
- > Per le apparecchiature o impianti di proprietà del locatore dovrà essere stipulato un contratto di manutenzione.
Una copia degli stessi dovrà essere depositata presso il Municipio il quale dovrà dare il proprio consenso prima della firma.
- h) Manutenzione straordinaria
Interventi sulla cosa locata (interno o esterno) di ordine straordinario devono essere preannunciati con 15 giorni di anticipo.
Le parti si accorderanno sui tempi e sulle modalità d'intervento, in modo tale da evitare ad ognuno ogni danno.
Un'interruzione durante i giorni lavorativi non dà diritto a risarcimento danni.
- i) Macchinari, mobilio e piccolo inventario
Il conduttore riceve, alla firma del contratto, un inventario dei macchinari e mobilio, che rimangono di proprietà del locatore, e che dovranno essere riconsegnati alla scadenza del contratto in perfetto stato, salvo la normale usura.
Al locatore competono i costi per la sostituzione dei macchinari e del mobilio per normale usura o in caso di rottura non imputabile al conduttore.
Al conduttore competono i costi di manutenzione ordinaria dei macchinari e mobilio, di proprietà del locatore, fino a fr. 500.00.
Le spese anticipate dal conduttore (previo accordo del locatore) saranno conteggiate di volta in volta o al più tardi alla fine di ogni anno.
- l) Gestione e smaltimento rifiuti
Lo smaltimento dei rifiuti provenienti dall'attività del ristorante va eseguito secondo Regolamento comunale.
Il conduttore deve dotarsi a proprie spese dei relativi contenitori per i rifiuti.



m) Gestione, cessione e sublocazione

L'esercizio pubblico sarà gestito direttamente e personalmente dal conduttore nel rispetto della Lear.

La sublocazione non è ammessa.

Nell'offerta va indicato il numero di personale ordinario che s'intende impiegare nel ristorante.

n) Contratto di locazione

I rapporti di locazione verranno inseriti in un contratto; per quanto non previsto faranno stato le norme del Codice delle obbligazioni (CO).

Il contratto di locazione potrà essere iscritto a Registro fondiario, a spese del conduttore.

Foro esecutivo giudiziario: Minusio.

8. Presentazione delle candidature / Scadenza del concorso

Le **offerte** vanno presentate in un unico documento, comprensivo della relazione di concetto di cui al punto 7 del presente bando, alla **Cancelleria comunale**, Via San Gottardo 60, CP 115, 6648 Minusio, in busta chiusa e con la dicitura esterna "**Concorso gestione ristorante Mappo**" **entro le ore 11:00 di giovedì 6 ottobre 2022**, complete della seguente documentazione:

- > curriculum vitae
- > diplomi professionali
- > diploma cantonale di esercente
- > dichiarazioni comprovanti l'avvenuto pagamento di imposte cresciute in giudizio, premi AVS/AI, contributi professionali
- > estratto del casellario giudiziale
- > attestazione dell'Ufficio di esecuzione e fallimenti
- > garanzie bancarie / assicurative richieste dal bando
- > lista delle referenze verificabili di attività svolte, con succinta documentazione cartacea

Il Municipio si riserva la facoltà di annullare il concorso, secondo le proprie necessità; nessuna indennità viene riconosciuta per l'elaborazione dei documenti di concorso.

Le candidature tardive non saranno prese in considerazione.

Documenti trasmessi via fax o posta elettronica non verranno ritenuti validi.