

**CONCESSIONE IN GESTIONE DELL'AREA DESTINATA A
SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE E
SERVIZI ALLA PERSONA NEL CENTRO POLIFUNZIONALE LA
FABRICA DI VIA IV NOVEMBRE 19**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Dicembre 2025

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la concessione in gestione di parte dei locali della struttura polifunzionale di proprietà comunale sita in Via IV Novembre 19 per lo svolgimento dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e delle attività ricreative aggregative sociali, culturali (servizi alla persona).

La struttura si inserisce in un contesto "culturale, sociale ed educativo" di elevato valore per il Comune e per la cittadinanza tutta, vista la presenza della biblioteca civica, del teatro Fassino, del centro ricreativo Borgesa, della palestra e dell'Istituto Professionale Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri

Art. 2 - DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA

La struttura oggetto della gara, come individuata nella planimetria allegata, è così strutturata:

locale bar con annessa cucina e dispensa, locale spogliatoio e servizio igienico per addetti e servizio igienico per il pubblico.

L'attrezzatura destinata alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è costituita da: n. 14 tavoli quadrati, n. 19 sedie, bancone bar con lavabicchieri, n. 2 cellette frigo, piano cottura con cappa e lavastoviglie oltre a arredi in acciaio vari e scaffalature.

Tale attrezzatura è messa a disposizione del concessionario nello stato di fatto in cui si trova e rimangono a carico dello stesso eventuali interventi di manutenzione necessari per il corretto funzionamento o ripristino.

Art. 3 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E REDAZIONE DELL'OFFERTA

L'affidamento in concessione avverrà con il sistema di procedura aperta (ex asta pubblica) a norma dell'art. 3 del R.D. 18.11.1923, n. 2440 e degli artt. 37, 63 e seguenti del relativo regolamento di attuazione e approvato con R.D. 23.05.1924, n. 827, con aggiudicazione mediante offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 c.1 del D.Lgs. n.36/2023.

I partecipanti presenteranno le proprie offerte nel rispetto dei termini e delle modalità fissate dal disciplinare di gara. Nella parte non regolamentata da apposita normativa, si prenderà a riferimento normativo, per quanto applicabile, il Codice dei Contratti Pubblici approvato con D.Lgs. n.36/2023. Ciascun concorrente, per partecipare alla gara, dovrà presentare i documenti di rito che saranno indicati nel disciplinare di gara. L'Amministrazione Comunale si riserva la piena e insindacabile facoltà di escludere dall'appalto qualsiasi concorrente con provvedimento motivato.

L'affidamento della gestione avrà luogo ai sensi dell'art. 69 del R.D. 827/1924 anche in caso di presentazione di un'unica offerta purché ritenuta valida.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

All'offerta dovranno essere allegati i documenti indicati nel Disciplinare di Gara.

Art. 4 - REDAZIONE E VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

La valutazione dell'offerta sarà svolta da una commissione regolarmente costituita che attribuirà un punteggio espresso in centesimi, ripartito come segue tra le voci costituenti l'offerta tecnica ed economica.

L'offerta dovrà contenere:

a) **II PROGETTO di GESTIONE fino a 50 punti su 100:** Il concorrente deve corredare la sua proposta con una Relazione di "Progetto" complessiva che la qualifichi dal punto di vista dell'inserimento nel contesto del territorio e della soddisfazione dei fruitori; in particolare dovranno essere analizzati ed illustrati i seguenti aspetti:

- 1) Punto di incontro e di raccolta dei bisogni e delle esigenze della comunità e contemporaneo punto informativo dei servizi già presenti sul territorio (con particolare riguardo a quelli di natura sociale e culturale)
- 2) Percorsi sostegno a favore di soggetti svantaggiati
- 3) Rafforzamento della rete sociale per promuovere il senso di comunità, la partecipazione e la socializzazione attraverso percorsi e attività ricreative/culturali aggregative
- 4) Studio delle diverse tipologie di fruitori dell'intera struttura, mostrando di saperne soddisfare le esigenze e ricavarne anche beneficio in termini di ritorno economico (es catering in occasione di eventi culturali, pranzi di lavoro, ecc.).

b) **LE MODALITÀ DI GESTIONE DELL'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE: fino a punti 20 su 100:**

- 1) proposta di valorizzazione dei locali e di dotazione di nuova attrezzatura destinata al servizio di somministrazione (es: forno, lavastoviglie ecc);
- 2) ampliamento orari di apertura attività somministrazione nelle fasce pre-serali e serali almeno il venerdì e Sabato, in particolare in occasione di eventi per tutto l'anno o in relazione o in relazione a particolari periodi;

c) **L'OFFERTA ECONOMICA fino a 30 punti su 100** da formulare, in termini migliorativi, sulla base dell'ammontare minimo del canone di concessione di cui al successivo articolo 5.

Conferendo il punteggio massimo (30 punti) al concorrente che avrà presentato l'offerta economica migliore. Alle altre offerte saranno assegnati punteggi determinati in misura inversamente proporzionale al loro importo, confrontati con l'offerta economicamente più vantaggiosa secondo la seguente formula:

$$p = pM \times P / Pm$$

Dove:

- p = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione;
pM = punteggio massimo attribuibile;
P = prezzo dell'offerta presa in considerazione;
Pm = prezzo migliore tra le offerte.

Il punteggio minimo complessivo relativo ai punti a) e b), dovrà essere di almeno 40 punti su 100. Le offerte tecniche che avranno ottenuto un punteggio inferiore a 40 verranno automaticamente escluse dal prosieguo della procedura di gara.

Art. 5 - DURATA DELLA CONCESSIONE E CANONE DI CONCESSIONE.

La gestione della struttura avrà la durata di anni dieci (10) con decorrenza dalla data di consegna dei locali. Non è prevista proroga.

Il canone minimo viene fissato in € 350.00 (dicasi trecentocinquanta/00) mensili oltre IVA.

Il canone stesso dovrà essere versato alla Tesoreria Comunale, in quattro rate trimestrali uguali, da pagarsi anticipatamente entro il 5° (quinto) giorno di inizio trimestre. Il canone sarà dovuto a

decorrere dalla data di consegna dei locali.

Il concessionario potrà eseguire opere e interventi a carattere straordinario finalizzati alla riqualificazione della struttura e all'approntamento delle attrezzature destinate all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande scomputandone il relativo costo dal canone di concessione, soltanto nel primo triennio e nel limite massimo dell'80% dell'importo canone complessivo offerto riferito all'intero periodo.

Tutte le opere oggetto di scomputo, al termine della concessione, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Il canone verrà altresì scomputato qualora il concessionario, previa semplice richiesta scritta e autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale, provveda ad eseguire opere di manutenzione straordinaria.

Il canone verrà aggiornato e adeguato ogni anno a partire dal secondo sulla base delle variazioni dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai ed impiegati, accertati dall'ISTAT e verificatesi nell'anno precedente nella misura del 100% stabilita dalla legge. L'indice di riferimento per il primo adeguamento è da computarsi a partire dalla data di consegna dei locali.

Art. 6 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario si obbliga ad osservare le seguenti prescrizioni:

- a) Avviare l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (di cui all'art. 7) entro gg 60 dalla consegna della struttura. L'attrezzatura e l'arredamento necessari per lo svolgimento delle attività sono a carico del concessionario con possibilità di scomputare i costi sostenuti dal canone nei limiti stabiliti all'art 5.
- b) Avviare tutte le attività alla persona indicati nel progetto entro 6 mesi dalla consegna della struttura.
- c) Presentare al SUAP competente, prima dell'avvio dell'attività, la documentazione necessaria ai fini autorizzativi ai sensi del combinato disposto della L.R. n° 38/2006 e s.m.i., e delle norme igienico sanitarie.
- d) Assicurare il corretto utilizzo dei locali, evitando che gli avventori accedano alle parti non date in concessione. L'esercizio dovrà essere condotto con professionalità e decoro, attenendosi scrupolosamente a tutte le norme e disposizioni in materia di igiene e sanità pubblica e sicurezza dei lavoratori emanate o da emanarsi dalle autorità competenti
- e) Osservare il divieto di installazione di apparecchi elettronici da gioco che erogino vincite in denaro ai sensi dell'art.110, c 6 e 7 del TULPS e più in generale garantire il rispetto del divieto di esercitare tutti i giochi elencati nella tabella dei Giochi Proibiti.
- f) Consentire l'accesso al personale del Comune, incaricato del controllo.
- g) Non apportare modifiche di alcun genere alla struttura avuta in concessione se non preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale. Le spese per tali interventi saranno a esclusivo carico del concessionario salvo diverso accordo scritto, di volta in volta stipulato con il Comune.
- h) Provvedere alla pulizia ed alla manutenzione ordinaria dei locali avuti in concessione.
- i) Concedere al comune l'utilizzo gratuito dei locali per un massimo di 15 giornate per iniziative proprie o patrocinate. Detti utilizzi saranno comunicati al concessionario con un preavviso di almeno 15 giorni.

Art. 7 - INDIVIDUAZIONE DELLE ATTIVITÀ DA SVOLGERE

Le attività da svolgere all'interno dell'area concessa sono:

- ✓ la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande relativa all'esercizio di tipologia

- almeno 3 del D.P.G.R. 2/R del 3/3/2008 e s.m.i.,
- ✓ la gestione delle attività alla persona - ricreative, aggregative, sociali e culturali.

Art. 8 – SPESE UTENZE E TRIBUTI

La Struttura è alimentata da impianti unici e pertanto la gestione delle spese avverrà mediante ripartizione a cura del Comune ai sensi del regolamento di gestione in essere. Il concessionario dovrà versare rate di euro 400,00 mensili in acconto sui costi di utenza (energia elettrica, gas per riscaldamento, acqua).

Sono a carico esclusivo del Concessionario l'attivazione della posizione TARI per i locali in concessione adibiti alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ed il pagamento del relativo tributo.

Art. 9 - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

La concessione di cui al presente capitolato speciale comporterà l'assunzione dei seguenti oneri da parte del Concessionario:

1. Spese per la gestione e manutenzione ordinaria di cui all'art.15, raccolta rifiuti, pulizia di locali ed aree di pertinenza.
2. Spese per tutto il personale impiegato nel funzionamento dell'esercizio.
3. Spese per l'assicurazione di cui all'art. 11.
4. Spese per il rilascio di licenze, autorizzazioni, imposte e tasse comunali, nulla-osta necessari per la conduzione dell'esercizio.
5. Ottenimento di ogni titolo autorizzatorio per l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
6. Opere di miglioria all'interno dei locali assegnati per esigenze o volontà del concessionario, fatta salva la possibilità di scomputare la spesa dal canone ai sensi dell'art 5. Tali opere dovranno essere concordate ed approvate dall'Amministrazione comunale e al termine della concessione rimarranno di proprietà del concedente.

Art. 10 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Restano a carico del Comune le spese relative alle opere di manutenzione straordinaria e adeguamento normativo.

Il requisito del fabbisogno di parcheggi ai sensi della L.R. 38/2006 e ssmmii, si intende soddisfatto dai parcheggi esistenti in loco poiché si tratta di struttura di proprietà comunale.

Art. 11 - GARANZIE SU RISCHI E R.C. DERIVANTI DALLA CONCESSIONE.

Il Concessionario si impegna a stipulare una polizza assicurativa a copertura di ogni rischio compresa l'alea del furto, incendio e R.C. derivanti dall'esercizio dell'attività svolta con un massimale di € 3.000.000,00 (euro tre milioni/00) con decorrenza dalla data di consegna dei locali.

Tale polizza deve esplicitamente evidenziare con apposita clausola che la copertura si deve estendere oltre che alle cose, anche agli utenti ed al personale.

Il Comune resta in ogni caso sollevato da qualsiasi responsabilità diretta e indiretta e di qualsiasi natura derivante dalle attività di cui al presente capitolato speciale.

Eventuali danni che venissero arrecati alla struttura ed alle attrezzature, imputabili a negligenze e/o imperizia nella gestione, da verificarsi comunque di volta in volta da parte del Comune, resteranno a carico del Concessionario della gestione. Qualora l'ammontare dei danni non fosse coperto da

apposita polizza assicurativa, potrà essere recuperato avvalendosi dalla cauzione prestata.

Art. 12 – PERSONALE

La gestione delle strutture dovrà essere svolta dal Concessionario con propri capitali e proprio personale.

In particolare saranno a carico dello stesso tutte le spese per il personale necessario per una corretta gestione (oneri relativi alla corresponsione degli stipendi, salari e conseguenti contributi previdenziali ed assicurativi di legge per il personale dipendente in servizio).

Il personale in servizio dovrà essere in regola con le norme in materia e dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto verso il pubblico. Il Concessionario è tenuto a richiamare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

Le segnalazioni e richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per il Concessionario.

Art. 13 - USO DEI LOCALI - SOSPENSIONE

Con la firma del contratto il Comune garantisce per tutta la durata della concessione il libero uso dei locali concessi di cui trattasi, fatta comunque salva ogni sospensione che dovesse verificarsi per anomalie o disfunzioni ai locali che richiedessero lavori di manutenzione straordinaria.

Resta comunque inteso che nessun indennizzo sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale al Concessionario qualora, per qualsiasi causa, i locali si rendano inagibili per un periodo non superiore a 15 giorni.

Qualora i locali si rendessero inagibili per un periodo superiore, per grave colpa dell'Amministrazione, il Concessionario, trascorso tale periodo, potrà richiedere la risoluzione del contratto, con diritto a risarcimento o rimborsi da stabilirsi in accordo fra le parti.

Art. 14 - RISPETTO DELLE MISURE IGIENICO-SANITARIE

Il Concessionario è tenuto al rispetto, per quanto di competenza, di tutte le norme relative agli aspetti igienico sanitari concernenti la manutenzione e gestione dei locali, inoltre dovrà rispettare tutte le norme vigenti in materia di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Le norme e le disposizioni in futuro emanate in materia saranno vincolanti per il Concessionario.

Art. 15 - MANUTENZIONE ORDINARIA

Nel periodo di affidamento in gestione, sono a totale carico del Concessionario tutte le opere di ordinaria manutenzione dei locali ceduti in concessione, che si renderanno necessarie nel corso della gestione stessa, sia che queste vengano rilevate dal gestore che dal Comune nel corso di periodiche ispezioni.

Tali opere, che dovranno comunque essere oggetto di apposite segnalazioni al Comune per sua opportuna conoscenza, si intendono anche estese alla realizzazione, riparazione e/o sostituzione delle rifiniture e decorazioni, alla tenuta in efficienza degli impianti elettrici, di sicurezza, idrici e di riscaldamento comprendendo anche la sostituzione di vetri, riparazione ed integrazione dell'attrezzatura, sostituzione di rubinetterie e lampade, pulizia e disinfezione dei locali e comunque tutte quelle opere che per consuetudine fanno capo all'affittuario in dipendenza dell'art. 1609 del Codice Civile.

Nel caso in cui le suddette opere non vengano eseguite, il Comune invierà specifico invito-diffida con lettera raccomandata o PEC. Se tale situazione continuerà a sussistere, trascorsi 5 giorni il Comune si sostituirà al Concessionario applicando le penali più oltre specificate.

Art. 16 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Gli oneri relativi alla manutenzione straordinaria della porzione della struttura ceduta in concessione e sue pertinenze, compresi eventuali interventi di adeguamento a future norme di sicurezza sono a carico del Comune ad esclusione di quelle indicate all'art 9 punto 6.

Tali lavori, a seguito di opportune verifiche tecniche, saranno programmati in relazione all'entità ed urgenza dei medesimi, e, di norma, saranno eseguiti nei periodi di bassa stagione.

Le opere segnalate, se non creeranno pregiudizio all'esercizio delle attività, non potranno essere di pretesto al Concessionario per richieste non contemplate nel presente Capitolato speciale.

Art. 17 – RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario risponde di tutto quanto concerne la gestione, oltre che del proprio personale, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esercizio delle attività di competenza, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

Il Concessionario esonera espressamente il Comune da ogni responsabilità per danni a persone e cose, che potessero in qualsiasi momento e modo derivare da quanto forma oggetto del presente Capitolato speciale.

Per quanto sopra, al momento della stipula del contratto di concessione della gestione il Concessionario dovrà depositare copia della polizza assicurativa, appositamente stipulata, a copertura di ogni rischio connesso all'uso dei locali in concessione (R.C., furto, incendi) come indicato all'art. 11 del presente capitolato speciale.

Art. 18 - RICONSEGNA DELLE STRUTTURE

Alla scadenza della concessione, il Concessionario dovrà restituire i locali nel medesimo stato in cui li ha ricevuti e come risultano dal verbale di presa in carico, fatte salve naturalmente le eventuali opere di miglioria e modifiche apportate con il consenso dell'Amministrazione ed il normale logorio d'uso.

Prima della riconsegna delle strutture, che sarà oggetto di apposito verbale, dovranno essere eseguite a cura del Concessionario tutte le eventuali opere di ripristino, ai fini dello svincolo della cauzione. Resta in ogni modo inteso che rimarranno comunque a carico del Concessionario eventuali danni documentati arrecati nel corso della gestione agli impianti ed attrezzature.

Le attrezzature posizionate a totale cura e spese (non scomutate dal canone) dalla concessionaria a servizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande saranno cedute, se ritenute di interesse, al concedente (che lo manifesta in forma scritta entro 60 gg dalla scadenza della concessione) previo corrispettivo, qualora dovuto, calcolato secondo il criterio di stima industriale (valore al nuovo dedotta la vetustà) di cui al T.U. 2578 del 15.10.1925. In assenza di manifesto interesse da parte dell'amministrazione il concessionario è tenuto a svuotare i locali entro 15 gg successivi alla scadenza del contratto.

Art. 19 - RISOLUZIONE E REVOCA DEL CONTRATTO

Produrranno ipso iure la risoluzione della concessione per fatto e colpa del Concessionario ed il conseguente risarcimento dei danni oltre alla corresponsione di quanto dovuto sino alla scadenza della concessione, ai sensi degli artt. 1456 e 1457 C.C.:

- il mancato pagamento di due rate consecutive del canone di concessione;
- il mancato pagamento di due rate di acconto relative alle spese di utenza;
- il mancato avvio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande come

descritta all'art. 23 entro i termini stabiliti al precedente art. 6.

- La chiusura dell'esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande per periodi superiori a quelli stabiliti al successivo art 23 c 2 lett d).
- l'inosservanza degli obblighi del concessionario tali da pregiudicare l'esercizio delle attività in ordine a situazioni di carattere igienico-sanitario, riscontrate per tre volte dal Competente Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione A.S.L. TO 3,
- la mancata attivazione delle attività proposte nel progetto presentato in gara, senza che il concessionario possa richiedere somme a titolo di indennizzo o mancato guadagno.
- La presenza di DURC irregolare in occasione di verifiche a campione effettuate dagli uffici non regolarizzato entro 90 gg.
- Scadenza della validità delle garanzie di cui all'art. 11

La risoluzione del contratto verrà comunicata nelle modalità e nei termini previsti dalla normativa vigente.

Art. 20 - PENALI

Fatta salva la possibilità della risoluzione del contratto, eventuali particolari inadempienze degli obblighi derivanti dal presente capitolato speciale da parte del concessionario comporteranno l'applicazione delle seguenti penali:

- per l'inosservanza di qualsiasi prescrizione contenuta nel presente capitolato speciale verrà applicata una penale di €. 250,00 (dicasi duecentocinquanta/00).

Le citate penali non costituiscono in ogni caso un succedaneo a quanto dovuto in termini economici per effetto del presente capitolato.

L'applicazione delle penali verrà comunicata e gestita nelle modalità e nei termini previsti dalla normativa vigente.

Art. 21 – CAUZIONE

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi a suo carico il Concessionario depositerà, all'atto della stipula del contratto, una cauzione pari a euro 3.000,00.

Tale cauzione da costituirsi in uno dei modi previsti dalla Legge 10.06.1982 n. 348, sarà restituita dopo l'avvenuta regolare riconsegna al Comune dei locali in oggetto, sempre che il Concessionario abbia adempiuto ad ogni suo obbligo ed ogni eventuale controversia sia stata definita e liquidata.

Il Comune avrà diritto di trattenere ed incamerare in via amministrativa ed unilaterale, la somma di cui sopra fino alla concorrenza di ogni suo credito in caso di insolvenza e/o inadempienza del Concessionario. Tale possibilità è estesa ai danni da esso direttamente ed indirettamente arrecati alle strutture ed impianti, senza pregiudizio degli ulteriori diritti e salva ogni altra azione.

Art. 22 - SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico del concessionario tutte le spese inerenti e conseguenti la concessione, comprese quelle di natura fiscale.

Art. 23 – ATTIVITA' SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

I requisiti relativi all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande dovranno essere posseduto al momento della partecipazione alla gara.

L'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande dovrà essere mantenuta aperta con orario dal Lunedì al Venerdì dalle ore 7.30 alle ore 18.30 e sabato dalle ore 8.30 alle ore 13.00.

Nel progetto di gestione saranno valutate, con apposito punteggio, le proposte di ampliamento e mantenimento delle aperture pre-serali e serali dell'esercizio almeno il venerdì e sabato e in particolare in occasione di eventi, per tutto l'anno o in relazione a particolari periodi.

Il concessionario con la partecipazione alla procedura assume l'obbligo di rispettare i seguenti obblighi di apertura dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande:

- a) orario giornaliero: come da offerta tecnica
- b) riposo settimanale: dovrà essere goduto esclusivamente nelle giornate di sabato pomeriggio o domenica. E' sempre facoltà del concessionario rinunciare al riposo settimanale.
- c) chiusura per ferie: dovrà essere effettuata per un periodo di massimo 3 settimane consecutive nel mese di Agosto.
- d) chiusura per motivi personali: il periodo massimo consentito è di gg. 30 all'anno anche non consecutivi e dovrà essere preventivamente comunicato all'A.C ad ogni fruizione. Ulteriori chiusure comporteranno la revoca di diritto della concessione senza necessità di contestazione ai sensi dell'art 1456 cc.

Il concorrente con la partecipazione alla gara si impegna a rispettare la disciplina degli orari di esercizio come definita al punto precedente.

Art. 24 - CONTROVERSIE ED ARBITRATI

Tutte le controversie relative al presente contratto, se non conciliabili mediante apposita transazione amichevole tra le parti, saranno devolute al giudice esclusivo del foro di Torino.