



COMUNE di RIPATRANSONE

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO



CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI ENOTECA E DELL'USO DEL LOCALE DENOMINATO "BOTTEGA DEL VINO" DA DESTINARE AD ATTIVITA' DI ENOTECA E PUBBLICO ESERCIZIO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Ente concedente: Comune di Ripatransone

Normativa di riferimento:

- Decreto Legislativo 36/2023 (Codice Appalti): PARTE II – PARTE II - DEI CONTRATTI DI CONCESSIONE – Art. 176 e seguenti;
- DECRETO LEGISLATIVO 23 dicembre 2022 , n. 201 . Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica
- D.LGS.59/2010 – D.LGS. 147/2012;
- LEGGE REGIONALE 5 agosto 2021, n. 22 - Disciplina dell'attività commerciale nella regione Marche
- REGOLAMENTO REGIONALE 27 ottobre 2022, n. 6 Disciplina dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, in attuazione del Titolo III della L.R. n. 22 del 5 agosto 2021 (Disciplina dell'attività commerciale nella Regione Marche)

Durata: 10 ANNI

CPV 55300000-3 Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti



COMUNE di RIPATRANSONE

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione in uso per un periodo di **10 anni** del locale denominato “Bottega del Vino” e degli spazi di pertinenza esclusiva finalizzato al servizio pubblico di enoteca e ristoro.

Il concessionario utilizza il locale per

- ✓ I servizi di esposizione/promozione e vendita di vini locali
- ✓ L'esercizio pubblico di somministrazione alimenti e bevande
- ✓ Le attività indicate nel progetto gestionale.

La concessione prevede le seguenti condizioni:

- 1 Finalità e oggetto della concessione:** Il Comune di Ripatransone è proprietario di uno spazio adibito a esercizio di somministrazione enogastronomica, d'ora in poi identificato con la denominazione “Bottega del Vino”, di recente riqualificazione.

L'immobile si intende concesso affinché al suo interno venga realizzata un'attività di pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande e per la esposizione e vendita dei vini locali e prodotti tipici

In particolare la concessione include a titolo indicativo e non esaustivo, i seguenti servizi:

- ✓ esposizione e vendita di vini e prodotti tipici
- ✓ erogazione del servizio di ristorazione mediante spazi al chiuso e all'aperto
- ✓ degustazione di vini e prodotti tipici
- ✓ attività di promozione ed informazione sulle tipicità del territorio;
- ✓ assistenza turistica in genere, fornitura di materiale cartografico ed eventuale vendita di pubblicazioni, attività comunque connesse alle azioni di promozione e valorizzazione del patrimonio culturale, turistico e del territorio;
- ✓ organizzazione e realizzazione di eventi promozionali specifici (presentazioni aziendali, degustazioni guidate, incontri, ecc.), anche in collaborazione con il Comune

La struttura concessa così si compone:

- ❑ dei locali del piano terra del Palazzo del Podestà sito in Piazza XX Settembre, non arredati, destinati a sale di esposizione, ristorazione e somministrazione
- ❑ di n.2 pertinenze outdoor, collocate rispettivamente nella parte anteriore dei locali, ovvero nel porticato del Palazzo del Podestà, e nella parte posteriore dei locali, in corrispondenza del giardino del Palazzo esposto a Nord-Ovest

L'intero spazio concesso in uso risulta dall'allegata planimetria e documentazione fotografica

- 2 Durata:** La durata della concessione è fissata in **anni 10 (dieci)** dalla data di sottoscrizione del contratto di concessione del servizio, salvo i casi di recesso e risoluzione anticipata previsti dal presente capitolato. La ditta concessionaria si impegna, nelle eventuali more delle procedure per la nuova concessione e su richiesta del Comune, a continuare comunque a prestare il servizio alle medesime condizioni contrattuali per un periodo preventivamente definito.



COMUNE di RIPATRANSONE

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

- 3 **Valore della concessione:** Il valore della presente concessione è stato stimato dall'Amministrazione ai sensi dell'art.179 Codice in €. 1.657.973,76 pari ai fatturati complessivi presunti, come da allegato PEF di massima.
- 4 **Canone di concessione:** Il CANONE è quello risultante dall'offerta (in rialzo rispetto al canone posto a base d'asta pari ad € **5.000,00**. Lo stesso va erogato in rate annuali (entro il giorno 10 del mese di giugno di ogni anno).
- 5 **Prezzi:** Considerata la natura anche promozionale dell'attività svolta, relativamente alle forniture di prodotti da parte delle aziende il concessionario si impegna, di concerto con l'Ente a sottoscrivere un protocollo che definisca l'applicazione di prezzi preferenziali da parte dei produttori, i prezzi da applicare alla clientela e le modalità di pagamento.
- 6 **Allestimento locali:** E' a carico del concessionario aggiudicatario l'allestimento del locale con tutte le forniture-attrezzature ed arredi necessari ed in particolare:
- 1] Si dovrà predisporre una cucina a norma di legge
 - 2] Si dovrà arredare le sale interne e gli spazi esterni
- Gli arredi e le migliorie resteranno nella disponibilità del concessionario al termine della Concessione
- Si rimanda alla PLANIMETRIA per l'individuazione degli interventi di cui sopra.
- 7 **Manutenzione dell'immobile:** Il concessionario avrà l'obbligo di tenere il locale e gli spazi esterni in buono stato di manutenzione ed in particolare di tenere in efficienza gli impianti elettrici, di illuminazione ed idraulici presenti nell'interno, nonché provvedere alla pulizia e manutenzione:
- del locale e degli arredi interni
 - delle aree coperte e non, circostanti l'immobile (spazi esterni di pertinenza)
- La manutenzione del verde esterno va programmata annualmente di concerto con l'Ente.
- 8 **Spese per la manutenzione:** Gli oneri degli interventi e delle manutenzioni ordinarie tutte, anche eccedenti le piccole riparazioni, da effettuarsi all'interno dell'unità concessa e degli spazi pertinenti, sono assunti dal concessionario in via esclusiva. Il concessionario si dovrà impegnare ad eseguire, a sue esclusive cure e spese, le eventuali opere che dovessero essere richieste nel rispetto delle vigenti ed emanande norme tecnico – igienico – sanitarie in relazione all'attività esercitata presso il locale in concessione, previa autorizzazione del concedente. Sono a carico del concessionario tutte le utenze. Sono a carico del concessionario sia il pagamento dei consumi relativi alle utenze sia l'attivazione/intestazione delle stesse. E' previsto l'obbligo di voltura. Le spese di manutenzione straordinaria, debitamente autorizzate dal Comune, potranno essere scomutate dal canone concessorio.



COMUNE di RIPATRANSONE

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

- 9 Modifiche ai locali:** Il concessionario non potrà apportare alcuna modifica, innovazione, miglioria od addizione agli immobili concessi, alla loro destinazione ed agli impianti esistenti senza il preventivo consenso scritto del Comune.
- 10 Ispezione dei locali:** Il Comune potrà in qualunque momento ispezionare o far ispezionare i locali e beni concessi, previo avviso al concessionario.
- 11 Riconsegna dell'immobile:** Il concessionario deve impegnarsi a riconsegnare l'unità immobiliare concessa in buono stato, salvo il deperimento d'uso, pena il risarcimento del danno, rimanendo acquisite le eventuali migliorie apportate al Comune che non è tenuto alla corresponsione di alcun pagamento.
- 12 Attivazione del Pubblico Esercizio:** Il soggetto aggiudicatario deve munirsi di tutti i permessi, nulla osta, autorizzazioni necessari per l'avvio e l'esercizio delle attività e deve conservare per il tempo della concessione i requisiti prescritti dalla normativa.
- 13 Orari di apertura:** L'esercizio dovrà rimanere aperto al pubblico con un orario di apertura in linea con quelli praticati nell'ambito territoriale da esercizi simili. L'orario di apertura dovrà essere osservato diligentemente dal gestore, salvo la possibilità di chiusura per le ferie annuali, i turni di riposo settimanali ed eventuali esigenze specifiche e, comunque, dovrà essere garantito in ogni caso il rispetto delle esigenze dell'Enoteca.
Alla luce dell'attività di promozione/valorizzazione dei vini di pregio e dei prodotti, il gestore potrà effettuare campagne promozionali.
L'orario dev'essere comunicato al Comune e approvato formalmente prima di avviarne l'osservazione. Variazioni, anche puntuali (es. chiusura extra dovuta ad impedimenti/imprevisti) dovranno essere comunicate formalmente all'amministrazione comunale. Il comune può unilateralmente ed eccezionalmente richiedere di variare l'orario per garantire la copertura di determinate esigenze (es. copertura di periodi di ferie coincidenti delle altre attività del borgo)
Dovrà comunque essere garantita l'apertura continuativa dal 01 giugno al 30 settembre.
Qualora in occasioni particolari, anche dietro esigenze comunali, dovesse rendersi necessario un prolungamento degli orari o l'apertura in giorni diversi da quelli indicati, il concessionario dovrà prestare e garantire lo svolgimento del servizio sino alla conclusione degli eventi.
- 14 Obblighi gestionali:** Il Concessionario è obbligato al mantenimento costante e permanente dell'esposizione di una selezione quanto più completa dei vini DOC e DOCG e IGT di tutte le Cantine Vitivinicole con Sede Operativa a Ripatransone; a tal riguardo, si specifica che tutte le cantine, presenti sul territorio previa espressa autorizzazione dei produttori, dovranno essere rappresentate con almeno un prodotto del proprio catalogo.
Il concessionario è il soggetto responsabile dei vini e dei prodotti all'interno dell'esercizio.
Si rimanda al protocollo da sottoscrivere con i produttori.

Il concessionario è obbligato a



COMUNE di RIPATRANSONE

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

- ✓ Svolgere all'interno dei locali e negli spazi di pertinenza attività di somministrazione di alimenti e bevande
- ✓ Esporre presso la sede dell'esercizio una selezione completa dei vini DOC, DOCG, e IGT prodotti dalle cantine con sede operativa presso Ripatransone
- ✓ Sviluppare un'azione di divulgazione e informazione sulle caratteristiche dei vini creando le sinergie opportune nella presentazione dell'immagine tra i vini ed i prodotti agro-alimentari tipici del territorio e un'azione di conservazione e documentazione della cultura vitivinicola e rurale
- ✓ Svolgere senza fini di lucro la valorizzazione dei vini di Ripatransone e promuoverne la conoscenza, la commercializzazione, ed il consumo, sul mercato regionale, nazionale ed internazionale, con particolare riguardo a quelli a denominazione di origine anche in relazione alla tradizione gastronomica locale e dei suoi prodotti tipici e biologici ed in collegamento con l'offerta e la promozione turistica regionale

Nel dettaglio è tenuto a

- ✓ Garantire l'apertura dell'esercizio al pubblico per sei giorni a settimana, (le chiusure straordinarie devono essere concordate con l'amministrazione) inclusi i giorni venerdì, sabato e domenica, per minimo 30 ore settimanali mettendo a disposizione personale qualificato ed esperto nel settore dei vini e della ristorazione
- ✓ Svolgere all'interno dell'esercizio, tramite personale qualificato, azioni di informazione sui vini, volte ad accrescere nei confronti dei consumatori il livello di conoscenza sulle proprietà dei vini prodotti a Ripatransone e nel Piceno, sui luoghi di produzione e sulle caratteristiche del territorio di produzione
- ✓ Realizzare all'interno dell'esercizio, tramite personale qualificato, azioni promozionali sui vini esposti e sul territorio nei confronti dei consumatori e dei turisti
- ✓ Adottare una strategia di comunicazione online e offline tramite personale qualificato, in insourcing o outsourcing, che garantisca adeguata visibilità all'esercizio e sostegno alla mission di promozione dell'enogastronomia del territorio cui esso tende
- ✓ Collaborare con il Comune di Ripatransone, con le Cantine di Ripatransone e con le Associazioni/organismi ai quali il Comune aderisce (Associazione nazionale Città del Vino e Città dell'Olio) per lo svolgimento delle iniziative volte alla promozione dei prodotti tipici e del territorio (iniziative di promozione organizzate nel periodo pasquale, natalizio, ed in occasione di ricorrenze popolari quali l'Ottava di Pasqua e quelle del periodo estivo)



COMUNE di RIPATRANSONE

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

- ✓ Partecipare con il marchio della Bottega del Vino o con quello della denominazione commerciale prescelta anche alle iniziative di promozione assunte eventualmente dal concessionario all'esterno dell'esercizio
- ✓ Esporre e diffondere il materiale turistico promozionale del territorio consegnato dal Comune di Ripatransone
- ✓ Presentare entro il mese di gennaio di ciascun anno un programma annuale di massima relativo alle iniziative che saranno svolte all'interno dell'Esercizio e presentare entro il mese di gennaio dell'anno successivo un elenco delle attività svolte nonché un bilancio consuntivo
- ✓ Sviluppare per i mesi di luglio e agosto dei pacchetti a favore dei turisti visitatori dei musei cittadini
- ✓ Svolgere ogni altra attività di promozione come indicato nel progetto gestionale presentato in sede di gara, anche legata alla promozione di prodotti tipici enogastronomici marchigiani a condizione che non si pongano in essere scenari di concorrenzialità dannosi per la produzione comunale (es. promozione di tipicità non coperte da produttori locali).
- ✓ Garantire proposte alimentari che coprano i più diffusi stili alimentari

15 Impegni: Il concessionario non potrà mutare l'uso esclusivo pattuito con il contratto che andrà a sottoscrivere e non potrà concedere a terzi, a qualsivoglia titolo, in tutto o in parte, l'unità immobiliare, pena la risoluzione della concessione.

Non è considerata cessione la semplice trasformazione della ragione sociale del gestore, qualora non risultino cambiate le persone fisiche dell'impresa trasformata. E' vietata anche qualunque cessione di credito o qualunque procura all'incasso a meno che non venga espressamente autorizzata dall'amministrazione. Il mancato pagamento, anche parziale, entro i termini e le modalità che saranno contrattualmente previste, del canone di concessione produrrà ipso iure la risoluzione del contratto per fatto e colpa del concessionario ed il conseguente risarcimento dei danni, oltre alla corresponsione di quanto dovuto.

Il servizio dovrà essere svolto dal concessionario con propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante la propria organizzazione.

Il concessionario inoltre, nell'espletamento del servizio, dovrà assicurare l'impiego di personale qualificato, competente e preparato, curando in modo particolare la componente relazionale nei confronti degli utenti fornendo a tutti gli operatori opportune istruzioni e realizzando un ambiente confortevole.

Al concessionario vengono inoltre affidati in comodato d'uso gratuito, per il tempo della concessione e previa sottoscrizione di apposito inventario, le attrezzature ed i beni di proprietà comunale, già adibiti al servizio.

Il concessionario sarà, tenuto ad una diligente manutenzione ed ad una corretta conservazione delle attrezzature/beni suddetti nonché alla loro restituzione alla cessazione del contratto.

Il concessionario è obbligato a servirsi degli impianti, attrezzature e arredi, esclusivamente per l'uso al quale sono destinati e in conformità alle prescrizioni del presente capitolato.



COMUNE di RIPATRANSONE

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

Per somministrare al pubblico alimenti e bevande e vendere prodotti il concessionario dovrà essere in possesso dei requisiti professionali e delle necessarie autorizzazioni.

L'immobile ha destinazione d'uso "commerciale" (enoteca /somministrazione bevande e alimenti). Sarà cura del Concessionario presentare la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA/NIA) per l'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande di cui alla normativa vigente, impegnandosi a realizzare a proprie spese eventuali interventi/modifiche strutturali e/o impiantistici che dovessero essere necessari per svolgere la medesima.

Le forniture ed arredi proposti in sede di gara, alla scadenza del contratto rimarranno di proprietà del concessionario.

Il concessionario è altresì tenuto a fornire annualmente entro il mese di gennaio dell'anno successivo apposita relazione sulle attività e sui fatturati realizzati.

- 16 Ulteriori obblighi:** Il concessionario deve provvedere ad applicare tutte e le norme emanate o emanande in ambito igienicosanitario all'interno di tutta la struttura e sarà totalmente responsabile in caso di mancato rispetto delle stesse.

Il concessionario, dovrà farsi carico di tutti i costi di gestione ed, in particolare:

- a) consumi di acqua, luce, gas, relativi agli spazi in gestione;
- b) pulizia e manutenzione ordinaria dei locali e dei relativi impianti nonché delle aree interne e esterne alla struttura;
- c) costi relativi a polizze assicurative RCT/RCO e cauzioni che verranno richieste in sede di stipula della relativa concessione.

Sono, inoltre, a carico del concessionario i seguenti oneri:

- a) l'eventuale rinnovo e completamento degli arredi e delle attrezzature;
- b) la gestione del personale (direzione, servizio accoglienza, pulizia, custodia, somministrazione alimenti e bevande, sicurezza, pronto intervento, ecc.) garantendo, nelle diverse forme previste dalla legge, l'applicazione dei contratti vigenti.

Resta a carico del Comune la manutenzione straordinaria.

- 17 Personale:** Il concessionario deve essere in regola con le vigenti prescrizioni legislative in materia di personale, in particolare per quanto concerne il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori e l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, con le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro. Il Concessionario si obbliga altresì ad osservare ed applicare integralmente le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per i dipendenti e le imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, vigenti per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi nazionali e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Il Comune è assolutamente estraneo al rapporto di lavoro costituito tra il concessionario e i propri dipendenti addetti al servizio e non potrà mai essere coinvolto in eventuali controversie che dovessero insorgere, in quanto nessun rapporto di lavoro si intenderà instaurato tra i dipendenti dell'operatore economico ed il Comune di Ripatransone.

Il Concessionario è obbligato ad inviare l'elenco del personale impiegato nella gestione del servizio entro la data di consegna del servizio stesso.



COMUNE di RIPATRANSONE

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

18 Responsabilità e assicurazioni: La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo del concessionario e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.

Al termine della concessione, il Concessionario non pretenderà dal Comune o dal nuovo concessionario alcuna somma né a titolo di avviamento commerciale, né a qualsiasi altro titolo, in quanto di ciò ne è stato tenuto conto in sede di determinazione dei patti e condizioni contrattuali, senza che nulla sia dovuto a titolo di indennizzo.

E' obbligo del concessionario esercitare l'attività nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico - sanitaria e di inquinamento acustico, nel rispetto della destinazione d'uso del locale, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi.

Tutte le prestazioni rientranti nell'oggetto della presente concessione devono essere svolte nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro e in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza ed igiene nel rispetto del D.lgs 81/2008 e s.m.i. Il concessionario deve pertanto osservare e far osservare ai propri dipendenti, tutte le norme di cui sopra e prendere di propria iniziativa, tutti quei provvedimenti che ritenga opportuni per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro. A carico del concessionario rimane l'obbligo della osservanza delle norme di sicurezza verso persone terze e della predisposizione a sue spese di tutte le misure ritenute necessarie per la prevenzione e protezione nei loro confronti.

L'Ente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, per qualsiasi causa, al gestore ed al personale dipendente, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente disciplinare, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nei corrispettivi del contratto.

Il gestore risponde pienamente dei danni alle persone e alle cose per fatto suo o dei suoi dipendenti nell'espletamento del servizio, tenendo perciò sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi pretesa o molestia che al riguardo gli venisse mossa, sollevando in tal senso l'Amministrazione Comunale ed i tecnici preposti da ogni responsabilità civile e/o penale.

Il gestore infine è responsabile del buon andamento del servizio a lui affidato e delle passività in cui l'Ente dovesse incorrere per l'inosservanza di obblighi facenti carico direttamente a lui ed al personale dipendente.

L'aggiudicatario dovrà costituire, per la sottoscrizione del contratto ai sensi dell'art.117 del Codice una garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 106. Tale garanzia deve prevedere:

- pagamento a semplice richiesta e senza eccezione alcuna entro 15 (quindici) giorni dalla richiesta scritta dell'Amministrazione comunale, senza che sia necessaria la costituzione in mora da parte di quest'ultima;
- rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del Codice civile;
- che l'eventuale pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione comunale garantita;
- la rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 del Codice civile.

Si rimanda all'art.117 e ss per quanto qui non previsto.

Tale garanzia, è prestata a garanzia di ogni adempimento assunto con la sottoscrizione del contratto, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione e verrà svincolata solo alla



COMUNE di RIPATRANSONE

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

scadenza del contratto stesso. L'Amministrazione comunale si rivarrà sulla fideiussione nei casi di grave inadempienza o negligenza nella gestione del servizio oltre che nei casi di risoluzione anticipata della concessione per colpa della Concessionaria.

Rappresenta inadempimento il mancato pagamento dei propri fornitori.

Nel caso in cui la garanzia subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale di somme da parte del Comune, il concessionario deve provvedere al reintegro entro 15 (quindici) giorni dalla richiesta, salvo ed impregiudicata la risoluzione del contratto.

Il Concessionario assume la responsabilità di danni a persone o cose, sia per quanto riguarda i dipendenti e i materiali di sua proprietà, sia per quelli che esso dovesse arrecare a terzi in conseguenza della concessione del servizio e dei beni affidatigli e delle attività connesse, sollevando il Comune da ogni responsabilità al riguardo.

Il concessionario è tenuto a stipulare a tale scopo, prima della sottoscrizione del contratto, una assicurazione di responsabilità civile per danni RCT/RCO, che dovrà essere mantenuta per tutta la durata della concessione e sino alla scadenza della stessa, con società assicurativa, per copertura di un massimale unico minimo di € 500.000,00 per sinistro.

Restano ad esclusivo carico del concessionario gli importi dei danni rientranti nei limiti di eventuali scoperti e/ o franchigie previste dalla suddetta polizza.

L'amministrazione declina ogni responsabilità in caso di infortuni ed in casi di danni arrecati, eventualmente, al personale, all'utenza o ai materiali, in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni.

L'aggiudicatario dovrà, in ogni caso, provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e alla sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati.

Le garanzie di cui al presente articolo coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dagli eventuali soggetti subappaltatori e subfornitori.

L'esistenza di tale polizza non libera il concessionario dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze di cui sopra devono altresì contenere una specifica clausola di salvaguardia con mantenimento della responsabilità dell'assicuratore nei casi di omesso o ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio assicurativo da parte del concessionario. In sostituzione di detta specifica clausola si richiede l'impegno dell'Assicurazione a comunicare l'eventuale mancato o ritardato pagamento del premio.

La stipula del contratto di concessione è subordinata alla consegna al Comune di copia delle polizze di cui sopra.

19 Rischi di interferenza connessi con lo svolgimento del servizio: Ai sensi dell'art. 26 del D.lgs 81/2008 e s.m.i. si specifica che il servizio di gestione dell'esercizio non presenta interferenze fra il personale del Concedente ed il concessionario, fatta eccezione per alcune prestazioni di natura intellettuale connesse con lo svolgimento del servizio stesso che non comportano valutazione di rischi interferenti né oneri di sicurezza connessi. Il costo delle attività ed attrezzature necessarie ad evitare interferenze tra le attività oggetto del presente capitolato e le attività dell'amministrazione comunale è pertanto pari a zero.

20 Sanzioni/ penalità: Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente capitolato d'oneri e del contratto di servizio ovvero violazione di norme



COMUNE di RIPATRANSONE

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

o di regolamenti che possano condurre a disservizio, il Comune contesterà formalmente gli addebiti indicando il termine ritenuto congruo, per eventuali giustificazioni.

Qualora il concessionario non provveda a fornire le predette giustificazioni, ovvero le stesse non risultassero sufficientemente valide, il Comune, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni presentate dal gestore, potrà irrogare, con atto motivato, una penalità.

Le penalità per le infrazioni agli obblighi contrattuali, sono irrogate in misura variabile tra € 100,00 e € 2.000,00 a seconda della gravità di ciascuna inadempienza, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

. In case di abituale deficienza o negligenza nella conduzione del servizio, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto.

Il termine di pagamento della penalità da parte del gestore è indicato nel provvedimento di sanzione. Qualora non sia rispettato, l'ammontare della penalità sarà prelevato dalla cauzione.

21 Risoluzione del contratto: Il Comune vigilerà sull'andamento della gestione con ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei senza che ciò comporti alcuna assunzione di responsabilità in merito all'espletamento dei servizi inerenti la gestione.

Il contratto di affidamento della gestione potrà essere risolto anticipatamente con il consenso di entrambe le parti e previa regolamentazione dei rapporti conseguenti da stabilirsi di comune accordo.

Il Comune potrà risolvere il contratto per una delle seguenti cause risolutive espresse:

- a) ripetute gravi violazioni degli obblighi contrattuali inerenti gravi carenze igienico/manutentive contestate per iscritto al gestore almeno due volte per ogni singola stagione e non regolate nemmeno in seguito a diffida formale dell'Amministrazione;
- b) arbitrario abbandono, da parte del gestore, dei servizi oggetto del contratto;
- c) venir meno dei requisiti professionali e morali richiesti;
- d) mancata effettuazione di quanto dichiarato in sede di offerta nel Piano di gestione del servizio o la sua effettuazione in modo difforme;
- e) mancata osservanza della disciplina del subconcessione ed impiego non conforme di personale;
- f) mancata corresponsione anche solo una rata del canone pattuito entro 30 gg. dal ricevimento del sollecito da parte del Comune;
- g) assenza dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande

La risoluzione del contratto fa sorgere in capo al Comune il diritto di incamerare la garanzia prestata, fatto salvo il risarcimento del maggior danno subito. In caso di risoluzione nulla è dovuto al Concessionario.

Per la cessazione, revoca d'ufficio, risoluzione per inadempimento e subentro si applica inoltre quanto previsto dall'art. 190 e ss del D.lgs. n. 36/2023

La concessione in oggetto comunque, potrà essere revocata, per esigenze di interesse pubblico o in presenza di gravi cause di forza maggiore, su espressa ed insindacabile richiesta del Comune con un preavviso scritto, da inviarsi al concessionario tramite posta elettronica certificata



COMUNE di RIPATRANSONE

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

- 22 Spese contrattuali:** Tutte le spese inerenti all'atto di concessione saranno a carico della parte aggiudicataria. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla presente procedura ed alla stipulazione, scritturazione, bolli, diritti di segreteria e registrazione del contratto di concessione de quo, ivi comprese eventuali variazioni, quali la proroga, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico del concessionario
- 23 Riservatezza:** Ai sensi dell'art.13 e ss del Regolamento UE 2016/679 i dati personali forniti sono raccolti in conformità alle previsioni di legge. Il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare, ai sensi dell'art.6, comma 1 lett. e) del Regolamento medesimo. Il trattamento dei dati è effettuato con l'ausilio di mezzi elettronici e/o modalità volte ad assicurare la protezione dei dati, idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza. Il titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Ripatransone. Il Responsabile della protezione dei dati è l'avv. Francesco Barchielli, Posta Elettronica Certificata: info@pec.etruriapa.it e-mail: dpo@etruriapa.it. In relazione al trattamento dei dati raccolti, il soggetto interessato potrà esercitare i diritti previsti dagli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE 2016/679 inoltrando la richiesta al titolare del trattamento dei dati o al Responsabile della protezione dei dati.
- 24 Rinvio e precisazioni:** Ogni controversia nascente dalla concessione e non bonariamente composta, sarà devoluta alla giurisdizione del foro di Fermo. Il concessionario è tenuto a rispettare e far rispettare il Piano Comunale Anticorruzione e Trasparenza” ed il “Codice di comportamento dei dipendenti del Comune” in quanto applicabili. Si rinvia inoltre alle norme contenute nel D.lgs.36/2023 per quanto qui non disciplinato.