

COMUNE DI MONTEBELLUNA

(Provincia di Treviso)

CAPITOLATO D'ONERI

PER LA CONCESSIONE IN USO DI ALCUNI SPAZI DELLA BARCHESSA MANIN PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

ART. 1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE IN USO

Il Comune di Montebelluna, a seguito dell'intervento di ristrutturazione per il recupero e la conservazione della Barchessa Manin, con lo scopo di incentivare l'offerta di strutture da adibire all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande da offrire ai visitatori e fruitori del Parco Manin e della città, concede in uso i locali della Barchessa Manin - sita in Montebelluna (TV), in Piazza Aldo Moro, 1/b - e la porzione di area scoperta individuati nella planimetria allegata, affinché avviata un'attività imprenditoriale per somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi dell'articolo 8-bis della L.R. 21 settembre 2007, n. 29 e s.m.i.. Il Concessionario dovrà farsi carico della fornitura degli arredi e della cucina, nonché degli eventuali interventi (comprendenti i necessari lavori, le forniture ed i servizi) di adeguamento della struttura data in concessione, degli impianti elettrici - termo-meccanici e idrici, dell'adozione di misure per l'insonorizzazione e degli arredi occorrenti all'attività.

La concessione in uso in oggetto ha ottenuto la preventiva autorizzazione, con prescrizioni, della competente Soprintendenza (prot. 17589 cl.34.07.02 del 04.07.2019 – protocollo comunale 30548 del 05.07.2019) allegata in copia alla presente ed alla quale il concessionario sarà tenuto ad attenersi.

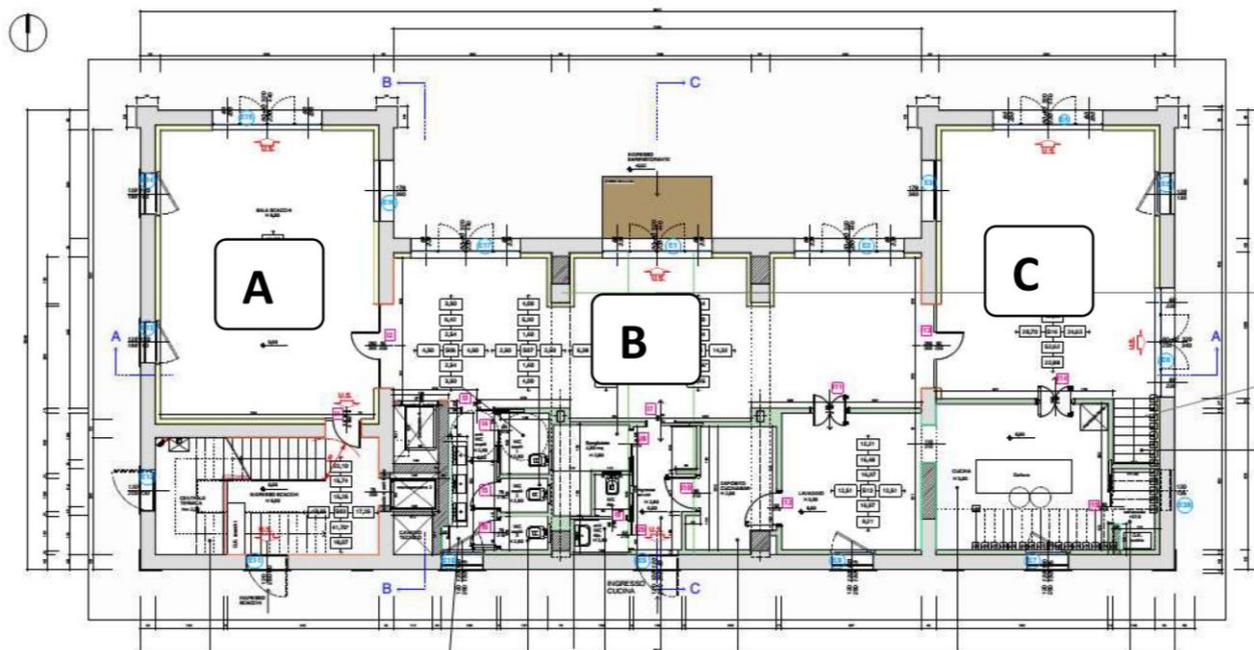
La parte di immobile oggetto della presente concessione, meglio individuata nella planimetria allegata, è costituita indicativamente dai seguenti spazi:

- al Piano Terra: ingressi, tre vani ad uso bar/caffetteria e ristorante o altro, spogliatoio e servizio igienico dipendenti, servizi igienici pubblico, locali di deposito e zona lavaggio, cucina, spazio esterno da destinarsi ad uso plateatico (per collocazione di tavolini, sedie ed ombrelloni).
- al Piano Primo: disimpegno, tre vani ad uso bar/caffetteria e ristorante o altro, servizi igienici pubblico, disbrigo servito da montavivande collegato alla cucina,

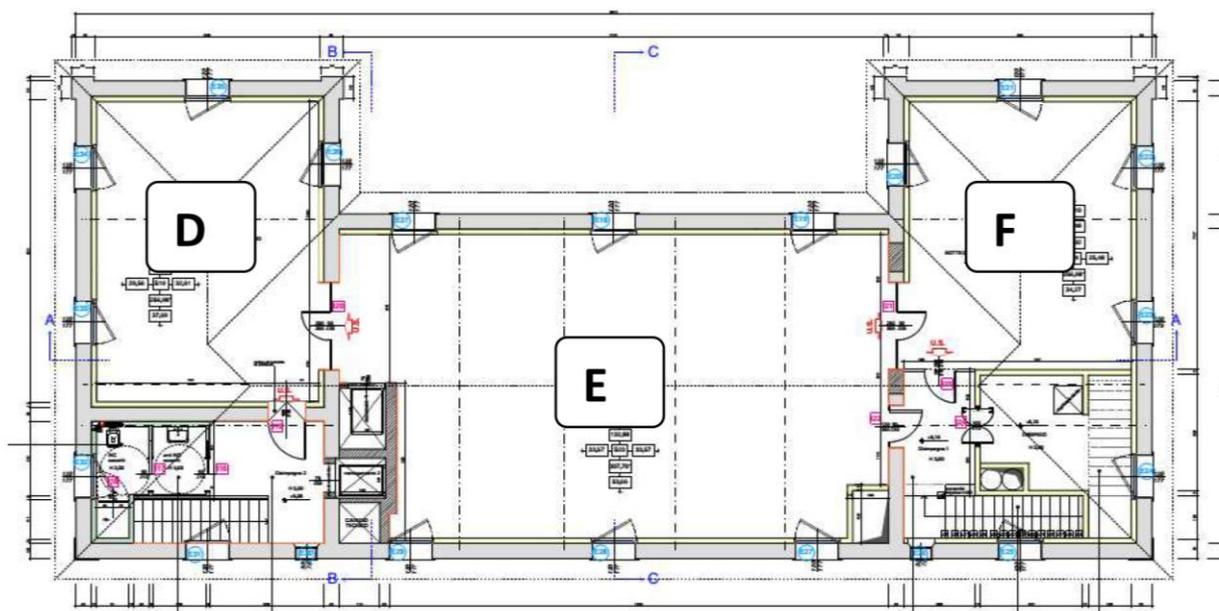
I Piani sono serviti da due ascensori.

E' altresì previsto l'utilizzo gratuito degli spazi da parte dell'Amministrazione comunale (anche a favore di associazioni del territorio), in riferimento allo schema planimetrico come segue:

- **n. 30 giornate** gratuite delle sale **D** ed **E** al piano primo, durante l'anno, per esposizioni in costanza di funzionamento del servizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- la disponibilità **dell'intero piano primo per 50 giorni all'anno anche consecutivi**, per riunioni, convegni, eventi o mostre temporanee, secondo quanto previsto al successivo art. 4.



PIANO TERRA



PIANO PRIMO

Per tali utilizzi rimangono a carico del concessionario gli oneri di apertura/chiusura, di climatizzazione, le pulizie ed il riordino degli spazi utilizzati.

La concessione ha per oggetto, tra l'altro, l'uso degli spazi per la gestione del servizio di caffetteria e di ristorazione di cui all'art.117 del D.Lgs. 42 del 22/01/2004.

L'autorizzazione di esercizio è vincolata agli spazi oggetto di concessione.

Gli spazi per il servizio oggetto della concessione devono essere adibiti all'attività di somministrazione di alimenti e bevande e il servizio in essi svolto è da considerarsi, ad ogni effetto, di interesse pubblico e per nessuna ragione potrà essere sospeso senza preventivo assenso e/o autorizzazione da parte del Comune.

Dopo l'assunzione della concessione non potranno essere invocati dal concessionario motivi su cui fondare rivendicazioni, anche e soprattutto di ordine economico, in relazione allo stato di manutenzione o di funzionamento dei locali e degli impianti. Tali motivi, se presenti, devono essere esplicitamente segnalati per iscritto nel verbale di consegna.

Descrizione della Barchessa Manin, dell'organizzazione e delle attività:

Si precisa che il presente paragrafo ha funzione di sintetica descrizione della Barchessa Manin e del parco adiacente, nonché delle attività che vi si svolgono, ai fini di una migliore comprensione del loro funzionamento complessivo e dell'ambito in cui il servizio di somministrazione si colloca.

Il Parco Manin, cuore verde della città, è un parco urbano che fornisce alla cittadinanza ed altri visitatori uno spazio ricreativo a contatto con la natura, adatto per semplici passeggiate o sedute di lettura, per praticare attività sportive per mantenere la forma fisica, quali il jogging o nordic walking, o per far giocare i bimbi, nell'apposita area attrezzata. Ospita inoltre eventi e manifestazioni, quali il cinema all'aperto, concerti, ecc., grazie alla presenza di ampi e aperti spazi a prato.

La Barchessa oggetto di concessione è sita sul lato Ovest del Parco Manin, individuato in catasto al Foglio 38 exF/1), Mappale n.287, e fa parte di un insieme di edifici costituito da tre edifici: un corpo centrale principale e due corpi laterali simmetrici (denominate barchessine).

I due edifici laterali sono stati sottoposti a interventi di ristrutturazione ed attualmente il corpo ad Est è utilizzato da associazione del territorio, mentre il corpo ad Ovest ospita la sede della Pro Loco e dell'Ente Palio.

Il corpo centrale, denominato Grande Barchessa Manin, prima dell'intervento, si trovava in uno stato di degrado progressivo ed era utilizzato solo in parte al piano terra dal circolo scacchistico e con una sala espositiva, il piano primo dove trovavano posto degli uffici comunali, era da tempo in stato di completo abbandono.

La costruzione delle Barchesse risale ad un'epoca recente in quanto non compare nelle Mappe storiche del Catasto Austriaco e risultano inserite solamente nel Nuovo Catasto Italiano del 1938, al Catasto Fabbricati la denuncia è stata eseguita il 20.02.1944 con relativo accertamento e classamento da parte del Nuovo Catasto Edilizio Urbano, le tavole indicano i tre volumi indipendenti, la loro consistenza e la destinazione d'uso.

L'edificio principale a forma di "C" era composto dai tre grandi spazi rettangolari al piano terra e al piano primo, collegati da una scala rettilinea posizionata centralmente e da una scala a chiocciola collocata nell'ala ad Ovest.

In aderenza esisteva una piccola superfetazione che fungeva da deposito sementi (dalle planimetrie catastali presentate in variazione il 25.05.1952).

Il piano terra veniva utilizzato a rimessa per la parte centrale, a scuderia l'ala Est e a rimessa l'ala Ovest con una zona con localizzata la scala a chiocciola.

Il piano primo veniva utilizzato a granaio per quanto riguarda la parte centrale e parte dell'ala ad Ovest con una zona con localizzata la scala a chiocciola, mentre l'intera ala ad Est era utilizzata a fienile.

La superfetazione di cui sopra si sviluppava anche al piano primo, ad uso wc, ed è stata demolita, antecedentemente gli anni '80, dall'Amministrazione Comunale dell'epoca, quando le

barchesse, divenute di proprietà del Comune, furono soggette a lavori per potervi collocare alcuni uffici.

La volontà dell'Amministrazione Comunale è quella di valorizzare l'edificio oggetto di concessione ed il parco in cui è inserito, attraverso il recupero e la conservazione dell'edificio principale esistente con un suo utilizzo mirato alla riqualifica degli spazi interni atti ad ospitare le funzioni e i servizi che possano integrarsi ed essere utilizzati dai fruitori del parco e della città.

In particolare, il Piano di Gestione dovrà essere presentato in sede di gara dal concessionario, e potrà essere annualmente rivisto in accordo con il Comune, dovrà prevedere una modalità di gestione per gli spazi denominati "Bottega del Territorio" che valorizzi le finalità di seguito descritte:

"La Bottega del Territorio, così ci piace chiamarla, un luogo dove il territorio si mostra, si assaggia, si assapora per meglio conoscerlo. E' forte oggi, più che mai, l'esigenza di recuperare identità e memoria anche attraverso i prodotti della terra, attraverso la secolare e tradizionale elaborazione che se ne è fatta, attraverso la cucina popolare, attraverso anche le eccellenze gastronomiche.

Per alcuni prodotti, si pensi al vino, ci sono state e continuano ad esserci azioni importanti di tutela e di valorizzazione. Ma Il Montello, l'alta campagna trevigiana, la "campagna di sopra" come veniva chiamata in età veneziana, sono ancora una risorsa importante di altri prodotti, dalle carni ai formaggi, dalla frutta ai funghi, alle patate il tutto legato e incardinato dentro ad un territorio fatto fertile dalle acque della Brentella. Prodotti ottenuti con un apporto umano frutto di conoscenze, di sapere tramandato da generazioni, di modi e usi artigianali non sostituibili con altre modalità, siano esse meccaniche o tecnologiche E' a tutti gli effetti un "parco agroalimentare" di valore, denso di storia. Nel corso degli anni poi ogni realtà locale, si pensi all'azione delle pro-loco, ha pensato di valorizzare, con manifestazioni, i prodotti locali.

Ora, a fronte di un consumatore più responsabile, più attento, a fronte anche di un turismo diverso servono risposte diverse.

Il consumatore oggi:

- *Ricerca esperienze, non prodotti*
- *Ricerca il contatto con la natura*
- *E' attento all'ambiente*
- *E' preoccupato per la salute*
- *E' sensibile agli aspetti etico-sociali*
- *Cerca autenticità e tradizioni*
- *Chiede servizi*
- *E' orientato al benessere. Ci troviamo davanti ad un edonista gastronomico che:*
- *E' molto informato sulla zona di visita e sulle tecniche di produzione*
- *E' attratto dall'unicità del prodotto, dal suo valore organolettico, dalla scarsa reperibilità sul territorio*
- *Ricerca opportunità di degustazione e acquisto unicamente legato ai luoghi di produzione*
- *Vuole incontrare i produttori*

E' e sarà sempre di più un consumatore errante che:

- *ricerca l'evasione dal quotidiano attraverso l'accostamento a culture e realtà nuove che conosce anche attraverso il prodotto tipico*
- *i giacimenti gastronomici sono il motivo principale del viaggio, ma giocano un ruolo importante anche le altre risorse del territorio*
- *vive il prodotto tipico come souvenir*
- *si sposta per pochi giorni*
- *attribuisce lo stesso valore sia al prodotto gastronomico sia ai servizi che permettono di rendere la sua vacanza un'esperienza educativa .*

Per tutto questo è necessario avere un punto di aggregazione dove il turista non riceva solo informazioni, ma gusti, assaggi in anteprima il territorio che sta visitando. Una bottega che deve essere anche luogo di informazione ma anche di formazione per gli operatori, per i protagonisti impegnati in questo lavoro di tutela e valorizzazione. "

Finalità della procedura di gara:

- a) Acquisire una "proposta progettuale" per gli eventuali lavori di adeguamento dei locali alla normativa di settore nonché una "proposta di arredo" degli stessi per l'uso da adibire al servizio pubblico di somministrazione di alimenti e bevande, che consentano di verificarne la coerenza con lo stato di fatto dei luoghi, delle strutture, degli impianti esistenti, con gli spazi che saranno concessi e con il pregio dell'immobile e di accertarne la compatibilità con le modalità e la funzionalità del servizio pubblico svolto, nonché la funzionalità e fattibilità dell'intervento proposto. Saranno, altresì, valutati, ad insindacabile giudizio della commissione, la proposta di arredo, i tempi di realizzazione, da indicarsi nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato, la congruità dei lavori proposti con il computo metrico facente parte della proposta, ed elementi quali l'originalità della distribuzione degli spazi, gli arredi e le attrezzature proposti.
- b) Acquisire una "proposta gestionale" che contenga una progettualità coerente alla valorizzazione della Barchessa ed alle sue aree pertinentziali, con particolare riferimento:
 - alle strategie di promozione e marketing turistico della struttura nel contesto territoriale e culturale, favorendo e promuovendo la frequentazione del territorio da parte di un pubblico differenziato (adulti, giovani, sportivi, stranieri, etc...), singoli e/o in gruppi organizzati;
 - allo sviluppo di iniziative varie di qualità, mediante organizzazione di eventi, incontri, conferenze, congressi, attività tematiche; o eventi culturali quali mostre di quadri (anche contestuali alla somministrazione), concerti, teatro;
 - alla promozione dell'enogastronomia locale attraverso l'attività di somministrazione e la "Bottega del Territorio". Il concessionario potrà in accordo con il Comune prevedere, oltre ad un piano di gestione degli spazi, la modalità di gestione della "Bottega del Territorio" onde valorizzare le finalità di seguito descritte:

"La Bottega del Territorio" dovrà essere un luogo dove siano proposti, ai turisti, prodotti agricoli e artigianali della zona, attraverso proposte di cucina popolare, che mettano in risalto le eccellenze gastronomiche locali; dove il territorio si mostra, si assaggia, si assapora per meglio conoscerlo, il tutto a prezzi accessibili e con garanzia di qualità.

Recuperando identità e memoria, attraverso l'uso di prodotti locali della terra, di altri prodotti quali le carni, i formaggi, la frutta, i funghi, le patate, le prelibatezze del

Montello, il tutto legato e incardinato dentro ad un territorio fatto fertile dalle acque della Brentella.

Si tratterà pertanto di un punto di aggregazione dove il turista non riceva solo informazioni, ma gusti, assaggi in anteprima il territorio che sta visitando. Luogo di informazione ma anche di formazione per gli operatori, per i protagonisti impegnati in questo lavoro di tutela e valorizzazione”.

- a servizi aggiuntivi per agevolare le iniziative del Comune e la visita di gruppi organizzati, scolaresche in primo luogo (es. servizio a prezzo agevolato con menù fisso per gruppi o scolaresche);
 - ai prezzi di listino previsti per la somministrazione di alimenti e bevande;
 - all'utilizzo gratuito degli spazi oggetto di concessione in uso, o di parte di essi, a favore dell'Amministrazione comunale ulteriori a quelli previsti dal presente capitolato d'oneri, per eventi, convegni, riunioni, incontri, mostre temporanee, ecc.
- d) Acquisire un'offerta economica che consista nel miglioramento del canone di concessione globale annuo a base di gara per gli spazi in questione, stabilito in Euro 21.000,00 annui per tutta la durata della concessione. Lo stesso canone, a partire dal secondo anno, andrà indicizzato sulla base dell'inflazione annua calcolata secondo gli indici ISTAT, come meglio precisato al successivo art. 3.

ART. 2. DURATA DEL CONTRATTO - CONSEGNA E RICONSEGNA DEGLI SPAZI – RECESSO - REVOCA

La Concessione avrà una durata massima di 12 anni, a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto di concessione e dal contestuale verbale di consegna degli spazi.

La Concessione potrà essere rinnovata ad insindacabile giudizio dell'amministrazione concedente, su richiesta del concessionario, per ulteriori 6 anni qualora vi sia la piena soddisfazione del servizio svolto e il canone di concessione rivalutato risulti conveniente per il Comune.

Allo scadere del contratto e nel caso in cui l'Amministrazione comunale non abbia ancora individuato il nuovo Concessionario, il Concessionario uscente sarà tenuto all'uso degli spazi per svolgere il servizio pubblico di somministrazione fino al subentro del nuovo aggiudicatario. A tale fine il Concessionario è tenuto a continuare l'attività alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario alla stipulazione del nuovo contratto di concessione

Il Concessionario ha diritto di recedere anticipatamente dal contratto, con preavviso che deve pervenire al Comune almeno 6 mesi prima con PEC.

In caso di recesso da parte del Concessionario:

- prima dei due anni dalla data di sottoscrizione del contratto il canone sarà comunque dovuto interamente per i primi due anni;
- dopo due anni dalla data di sottoscrizione del contratto sarà dovuto l'intero canone per l'anno in corso alla data di comunicazione del recesso.

In caso di recesso da parte del Concessionario, in nessun caso egli avrà diritto a compensi, indennizzi, ristori, rimborsi di sorta a qualsiasi titolo per i lavori realizzati anche se solo parzialmente.

Il Concedente si riserva la facoltà di revocare unilateralmente la concessione in uso per motivi di pubblico interesse, a proprio insindacabile giudizio, con preavviso di almeno sei mesi da comunicare al Concessionario con PEC.

In tal caso sarà riconosciuto al Concessionario un equo indennizzo determinato dal costo dei lavori di adeguamento eseguiti e dell'arredo inamovibile già acquistato, documentati con fatture quietanzate e riconosciuti dal competente settore lavori pubblici.

Nulla è dovuto al Concessionario da parte dell'Amministrazione concedente in caso di decadenza per inadempimento o recesso del concessionario.

L'Amministrazione comunale metterà a disposizione del concessionario gli spazi di cui alla planimetria allegata, a seguito di redazione di apposito verbale di consegna e consistenza.

Alla scadenza del contratto gli spazi torneranno in piena disponibilità dell'Amministrazione Concedente nello stato di fatto in cui si troveranno, ivi comprese le migliorie e le addizioni, anche per arredi ed attrezzature.

E' in ogni caso esclusa, trattandosi di concessione amministrativa, l'applicazione delle norme relative ai contratti di locazione (si precisa, in particolare, a titolo esemplificativo, che non sono riconosciuti al concessionario diritti di prelazione, rinnovo automatico del contratto, indennità per perdita di avviamento). Eventuali miglioramenti apportati e addizioni che fossero realizzate dal Concessionario, durante la concessione, anche con il consenso dell'Amministrazione non danno diritto ad indennità alcuna.

Nessun indennizzo o rimborso, per alcuna ragione o motivo, verrà riconosciuto al Concessionario all'atto della riconsegna.

Il giorno della definitiva riconsegna dell'immobile, della quale si darà atto con apposito verbale, l'eventuale differenza in meno tra le consistenze di inventario all'inizio e al termine dell'affidamento, verrà regolata in denaro sulla base dei valori correnti al momento dell'effettivo pagamento.

I beni mobili quali stoviglie, tovagliati, biancheria, ecc. forniti a cura e spese del concessionario, alla scadenza contrattuale, rimarranno di proprietà dello stesso e dovranno essere rimossi a sua cura e a sue spese. L'Amministrazione potrà trattenere i suddetti beni, qualora richiesto dal Concessionario ed in accordo con lo stesso.

ART. 3. CANONE DI CONCESSIONE

Il Concessionario ha l'obbligo di corrispondere al Comune, per l'utilizzo dei locali e dell'area esterna indicati all'art. 1 del capitolato, un canone di concessione, stabilito, a base d'asta, in Euro 21.000,00 (ventunomila/00) annui per la durata della concessione (o in quello diverso che risulterà dall'offerta presentata in sede di gara al rialzo sull'importo minimo posto a base d'asta), oltre iva se dovuta. Sarà escluso il concorrente che avrà offerto un canone inferiore a quello posto a base di gara. Il canone di concessione sarà versato in rate mensili, da corrispondersi entro il giorno dieci di ciascun mese, con decorrenza dalla firma della concessione e sarà aggiornato annualmente in misura del 75% della variazione dell'indice ISTAT, qualora positiva, dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) del mese di gennaio (o dell'equivalente indice vigente alla data di calcolo); il primo aggiornamento sarà effettuato in base alla variazione ISTAT gennaio 2020-gennaio2021, con decorrenza gennaio 2021 e comunicato dal Comune al concessionario. I successivi aggiornamenti saranno calcolati applicando l'indice annuale FOI, qualora positivo, riferito al mese di gennaio, al canone annuo da ultimo aggiornato e parimenti comunicati dal Comune al concessionario.

Il concessionario non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del canone oltre i termini sopra indicati e non potrà far valere alcuna azione od eccezione se non dopo aver eseguito il pagamento delle rate scadute. Fatto salvo quanto previsto al successivo art.11, il ritardo nel pagamento del canone darà luogo alla corresponsione di un interesse, a decorrere dalla data di scadenza, da calcolarsi secondo le disposizioni di legge in materia di ritardo di pagamento nelle transazioni commerciali (D.Lgs. 231 del 2002 e successive modifiche ed integrazioni).

Qualora venissero ampliati, durante la concessione, gli spazi interni o esterni concessi, rispetto a quelli indicati all'art. 1, il canone sarà aumentato in proporzione, previa modifica del contratto di concessione; i relativi oneri, amministrativi e fiscali, saranno a totale carico del concessionario.

ART. 4. OBBLIGHI, FACOLTA' ED IMPEGNI DEL COMUNE

L'Amministrazione comunale metterà a disposizione del concessionario gli spazi oggetto della presente Concessione e provvederà inoltre:

- alla manutenzione straordinaria dei propri immobili;
- alla manutenzione straordinaria dell'area esterna;
- al pagamento delle utenze comuni di energia elettrica per l'illuminazione dell'area esterna e dell'accesso esterno.

Il Comune si impegna a garantire tutta la possibile collaborazione attraverso i propri Servizi nella fase di funzionamento della struttura e di programmazione delle attività, di comunicazione delle iniziative, di raccordo tra il Concessionario e la realtà locale.

Per iniziative ed eventi promossi dall'Amministrazione comunale, nonché per l'utilizzo gratuito da parte dell'Amministrazione comunale dei locali, gli uffici preposti dovranno informare e prendere accordi con il Concessionario con congruo anticipo per modalità e tempi di utilizzo.

Al fine di coordinare in modo efficiente le diverse attività previste all'interno della Barchessa Manin e del Parco, gli uffici preposti del Comune forniranno, in un'ottica di reciproca collaborazione, l'agenda di attività del Parco e del centro città.

Durante la durata della concessione, l'Amministrazione Concedente si riserva, inoltre, la facoltà di verificare, ogni qualvolta lo riterrà opportuno, se l'attività svolta negli spazi sia mantenuta coerente ai livelli di qualità e agli obiettivi perseguiti, e sia svolta nel rispetto degli obblighi contrattuali assunti con il contratto.

L'Amministrazione attiverà autonomamente tutti i meccanismi di verifica di qualità dei servizi che riterrà opportuni, utilizzando il proprio personale per accertare in particolare:

- qualità del servizio erogato;
- qualità e coerenza delle attività enogastronomiche, culturali, turistiche e degli eventi organizzati;
- osservanza degli adempimenti previsti dal presente capitolato;
- rispondenza e permanenza dei requisiti che hanno dato luogo all'aggiudicazione.

Tale azione di controllo potrà essere effettuata in qualsiasi momento, senza preavviso alcuno al Concessionario e allo scopo è facoltà del Comune di accedere, a mezzo di propri incaricati, negli spazi in cui si svolgono le attività programmate.

Per accedere all'esercizio pubblico di somministrazione di alimenti è prevista la possibilità di utilizzare l'accesso dall'esterno, prospiciente la Via Roma, nonché il percorso interno allo stesso.

Non è previsto il parcheggio dei titolari e/o dipendenti nonché degli utenti e clienti dell'attività nell'area di pertinenza e nel Parco

Gli oneri per la pulizia e le manutenzioni delle aree esterne comuni sono a carico del Concedente.

Ai sensi del comma 3 dell'art. 6 del D.Lgs. 192/2005, il Comune fornisce al concessionario le informazioni e la documentazione, comprensiva dell'attestato (APE) in ordine all'attestazione della prestazione energetica dell'immobile.

ART. 5. LAVORI ADEGUAMENTO DEGLI SPAZI E ARREDI - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

All'interno degli spazi oggetto di concessione il Concessionario dovrà farsi carico dei lavori di adeguamento della struttura, degli impianti elettrici - termo-meccanici e idrici, dell'adozione di misure per l'insonorizzazione e della fornitura delle cucine e degli arredi occorrenti all'attività. Gli spazi vengono consegnati nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano.

E' fatto assoluto divieto di utilizzare, per qualsivoglia motivo, altri spazi che non siano quelli indicati nel presente capitolato.

I costi per la progettazione, per la direzione lavori e per le spese tecniche di qualsiasi natura, nonché per la realizzazione delle opere e per le forniture di qualsiasi natura, ricomprese nel progetto di adeguamento e di arredo per lo svolgimento del servizio sono a totale carico del Concessionario, unitamente agli oneri afferenti ad autorizzazioni, nulla osta da parte di altri Enti, ecc.

Gli interventi impiantistici e per l'insonorizzazione dovranno essere realizzati nel pieno rispetto della normativa nazionale e dovranno essere affidati a ditte in possesso dei requisiti di legge, che dovranno rilasciare dichiarazione di conformità e un numero adeguato di copie della documentazione grafica dei lavori eseguiti.

I lavori devono essere realizzati nel rispetto delle normative di sicurezza e accessibilità vigenti: antinfortunistica, antincendio, insonorizzazione e accesso ai disabili, , esentando comunque l'Amministrazione Concedente da ogni responsabilità in merito. I rapporti con le ditte esecutrici sono tenuti esclusivamente dal Concessionario che solo risponde nei loro confronti a qualsiasi titolo, rimanendo del tutto estranea l'Amministrazione concedente.

I tecnici dell'Amministrazione concedente svolgeranno attività di controllo e sorveglianza durante l'esecuzione dei lavori e potranno accedere al cantiere in qualsiasi momento anche senza preavviso.

Le attrezzature e l'arredo degli spazi, anch'essi a carico esclusivo del Concessionario, dovranno essere adeguati sotto l'aspetto funzionale ed estetico al decoro del contesto in cui gli spazi risultano inseriti. Conseguentemente il Concessionario si impegna a provvedere alla loro manutenzione e sostituzione, qualora non più efficienti e decorosi. Dovranno altresì, in relazione agli spazi oggetto di utilizzo temporaneo da parte dell'Amministrazione comunale, essere di facile rimozione/spostamento, oltre che impilabili e/o pieghevoli, in modo da non costituire impedimento o limitazione all'uso e all'allestimento degli spazi, per usi diversi dall'attività di bar/ristorante, da parte dell'Amministrazione comunale stessa.

Il Concessionario, al termine della concessione, potrà asportare le attrezzature, gli arredi movibili e quanto possa essere tolto senza alcun danno all'immobile.

Gli arredi rimangono in proprietà al Concessionario mentre tutte le opere, impianti, compresi i corpi illuminanti, le prese, gli interruttori accedono al patrimonio comunale con la loro realizzazione.

Il Comune si riserva, alla scadenza della concessione o comunque in qualsiasi caso in cui la concessione venisse a terminare, di trattenere gli arredi o parte di essi per un valore che sarà stabilito in contraddittorio tra le parti previa stima.

I lavori potranno iniziare solo dopo espressa approvazione del progetto esecutivo da parte dell'Amministrazione concedente che ne verifica preventivamente la conformità alla "proposta progettuale" offerta, la rispondenza agli obiettivi dell'Amministrazione comunale e la compatibilità con lo stato di fatto. L'Amministrazione concedente potrà richiedere al Concessionario integrazioni o imporre prescrizioni che risultino indispensabili per l'approvazione del progetto.

I lavori dovranno essere ultimati in tempi coerenti con il termini stabiliti dalla presente Concessione per l'avvio del servizio ed in conformità al progetto esecutivo approvato dall'Amministrazione Concedente ed alle autorizzazioni e/o prescrizioni rilasciate da Enti esterni.

La direzione dei lavori verrà assunta da tecnico di fiducia del Concessionario che rilascerà, al termine di lavori, certificato di regolare esecuzione delle opere realizzate che attesti la rispondenza di quanto realizzato con quanto progettato e approvato dall'Amministrazione Concedente, l'esecuzione delle opere corretta ed a regola d'arte, il rispetto delle strutture esistenti, il costo complessivo dell'intervento, articolato per tipologia di lavori, compreso di computo metrico estimativo, corredato da copia delle certificazioni di conformità degli impianti, dei materiali impiegati e della loro conformità alle normative vigenti anche in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario si impegna ad utilizzare con la normale diligenza gli spazi che riceve in concessione per la prestazione del servizio descritto nell'art. 1, obbligandosi a provvedere alla loro custodia, buona conservazione ed ordinaria manutenzione, e obbligandosi altresì a restituirli all'Amministrazione Concedente alla scadenza del contratto stesso in buono stato manutentivo, con gli impianti adeguati e funzionanti, fatto salvo il deterioramento derivante dal loro uso in conformità alle condizioni contrattuali.

Il Concessionario dovrà altresì farsi parte diligente, anche attraverso un'adeguata pubblicità interna al locale concesso, affinché le consumazioni si effettuino negli spazi assegnati a tale scopo e affinché gli utenti mantengano un comportamento appropriato all'ambiente. Anche da parte del Concessionario dovrà essere utilizzata la massima attenzione per evitare esalazioni e odori sgradevoli e per limitare ogni genere di rumore e contenere il volume dell'eventuale musica che fosse diffusa.

Laddove il concessionario svolgesse attività di mero allietamento a favore della clientela del pubblico esercizio, si precisa che il titolo abilitante all'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'articolo 8-bis della L.R. 29/2007 abilita, nel rispetto delle disposizioni vigenti e, in particolare, di quelle in materia di sicurezza e di tutela dall'inquinamento acustico:

- all'installazione e all'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini all'interno degli spazi abilitati all'attività di somministrazione e non allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento;
- all'effettuazione di piccoli intrattenimenti musicali senza ballo in sale dove la clientela accede per la consumazione, senza l'apprestamento di elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o intrattenimento e senza il pagamento di biglietto di ingresso o di aumento nei costi delle consumazioni.

Lo svolgimento di dette attività "accessorie" deve mantenere carattere complementare rispetto alla normale attività di somministrazione e non deve arrecare molestia o disturbo alla quiete pubblica. In tal senso, l'effettuazione delle stesse deve avvenire in conformità alle previsioni dei

vigenti regolamenti comunali di interesse. Le stesse possono essere effettuate indistintamente all'interno e all'esterno dei locali - purché entro le superfici di somministrazione oggetto di concessione - tenendo comunque conto dei seguenti indirizzi generali:

- eventuali apparecchi o impianti utilizzati a tal fine devono essere collocati in maniera tale da non intralciare il flusso e la sosta della clientela;
 - non devono essere predisposti elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o intrattenimento;
 - non devono essere spente o attenuate le luci dell'esercizio;
 - il locale deve conservare la normale sistemazione e collocazione di arredi e strutture, senza spostamento dei tavolini ed allestimento di specifiche attrezzature, ovvero predisposizione di mezzi di contenimento e stazionamento del pubblico e suo coinvolgimento diretto;
 - le forme di trattenimento in parola non possono essere pubblicizzate separatamente dall'attività principale di somministrazione;
 - non possono essere previsti in alcun caso il pagamento del biglietto d'ingresso né l'applicazione di aumenti dei costi delle consumazioni, rispetto al listino prezzi ordinariamente applicato;
 - è vietato qualsiasi intrattenimento danzante che coinvolga gli avventori dell'esercizio;
 - dovranno essere evitati affollamenti che possono rendere difficile, rispetto alla normale ricettività del locale, il flusso degli avventori e, comunque, mettere a repentaglio l'incolumità pubblica;
 - nel caso di attività "accessorie" svolte all'esterno del locale, il volume degli apparecchi in genere deve essere contenuto in modo tale da consentire la corretta audizione limitatamente all'area dell'esercizio e da non essere da richiamo per il pubblico.
- Sia all'interno dei locali che all'esterno non potranno essere installati giochi leciti e/o videogiochi (art 86 e 110 TULPS), né svolta attività di raccolta di scommesse (su concessione statale o licenza ex art. 88 TULPS).

Il Concessionario si obbliga a provvedere a propria cura e spese alla pulizia degli spazi concessi in uso, nonché delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate per la gestione, in modo da garantire sia il decoro del locale che l'igiene e la sicurezza nella somministrazione di alimenti e bevande.

Il Concessionario non potrà far uso di posate e stoviglie di tipo "usa e getta".

Il Concessionario si obbliga a dare informazione al Comune circa le modalità di svolgimento del servizio, al fine di consentire il controllo sul corretto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, comunicando in particolare, il numero ed il nominativo delle persone impiegate presso i locali e dando inoltre preventiva informazione alla medesima in caso di sostituzione del personale stesso.

Il concessionario dovrà altresì:

- a) garantire l'erogazione del servizio per l'intero anno, anche durante le festività, fatto salvo il periodo di ferie da concordare preventivamente con l'Amministrazione Comunale, e l'eventuale giorno di chiusura settimanale, comunque derogabile qualora per tale giornata fossero programmati eventi o manifestazione di interesse locale particolare;
- b) garantire le aperture in concomitanza con le iniziative organizzate a vantaggio del territorio e dei suoi aspetti turistico - economici- culturali;
- c) impostare l'attività di pubblico esercizio curandone tutti gli aspetti, dall'accoglienza dei clienti, al servizio di bar/caffetteria e ristorazione, anche con finalità promozionali;
- d) praticare una trasparente attività gestionale, con un equo rapporto qualità/prezzo, sia per il bar/caffetteria che per la ristorazione, individuando varie tipologie di menù, tra cui piatti tipici della cucina tradizionale locale, prodotti a chilometro zero, biologici (con l'obiettivo di diffondere la cultura gastronomica e di valorizzare produttori e territori locali, nel rispetto

della biodiversità e dei saperi legati alla produzione del cibo); così come piatti per clienti vegetariani e celiaci; proporre una carta dei vini adeguata ai diversi menù presentati e consona alla tipologia di servizio prestato;

- e) svolgere tutti i servizi sopracitati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, tecniche ed amministrative vigenti per i pubblici esercizi e per le attività ricettive, con diligenza e modalità tali da rispondere al decoro richiesto dal pubblico servizio; mantenere una fornitura di generi alimentari e non di ottima qualità ed un servizio completo, professionale ed inappuntabile;
- f) svolgere gli eventuali servizi aggiuntivi che saranno oggetto di valutazione e di assegnazione di punteggio ai fini della gara, come previsto dalle regole del bando;
- g) promuovere eventuali altri servizi che il concorrente potrà proporre e che l'Amministrazione potrà ritenere utili per la popolazione residente;
- h) garantire la disponibilità gratuita a favore dell'Amministrazione, come precisato all'art.1 (salvo maggiore offerta);
- i) praticare prezzi scontati di almeno il 10 % (dieci per cento) rispetto ai prezzi di listino per la somministrazione collegata ad iniziative ed eventi organizzati dall'Amministrazione comunale; a questo scopo, i servizi comunali saranno tenuti ad informare e prendere accordi con il Concessionario con congruo anticipo;
- j) fornire al personale dipendente del Comune di Montebelluna che volesse usufruirne il beneficio del servizio mensa, tramite buoni pasto sostitutivo od altra modalità e condizione previste e in uso da parte dell'Amministrazione comunale;
- k) dotare la sala A al piano terra di almeno una teca espositiva di prodotti tipici del territorio, a rotazione, avvalendosi dei consorzi locali, con la possibilità di vendita diretta al pubblico.

A carico del concessionario sono stabiliti, dalla data di decorrenza e per tutta la durata del contratto, oltre agli altri interventi descritti nel presente Capitolato, tutti gli oneri derivanti da:

- a) Ottenimento delle Licenze e Autorizzazioni, secondo la normativa vigente, per l'avvio, l'esercizio e la gestione del bar/caffetteria e ristorante e provvedere a tutti gli adempimenti fiscali ed amministrativi connessi, in particolare:
 - con riguardo alla disciplina dell'esercizio di attività di somministrazione di alimenti e bevande, regolata dalla Legge regionale 21 settembre 2007, n. 29, compreso a titolo indicativo, gli adempimenti amministrativi riguardanti la SCIA di inizio attività, la notifica sanitaria all'ULSS (art. 6 Reg. CE n. 852/2004), la valutazione previsionale di impatto acustico, per l'acquisizione del relativo nulla osta e/o la comunicazione di impatto acustico, (art. 8 L.447/95);
 - con riguardo alla eventuale insegna esterna di esercizio, con particolare riferimento ai vincoli monumentali e paesaggistici;
- b) mantenimento dei requisiti professionali per l'esercizio dell'attività ai sensi delle norme vigenti;
- c) impiego del personale necessario per il funzionamento nel rispetto del presente Capitolato; vigilanza assidua del concessionario per garantire la moralità del comportamento dei frequentatori;
- d) assicurare la presenza di personale, attrezzature e materiale di consumo per la pulizia giornaliera accurata e la disinfezione, nel rigoroso rispetto delle norme di igiene, di tutta la struttura data in concessione e servizi annessi;
- e) applicare le normative vigenti in materia di condizioni di lavoro, di previdenza e di assistenza nonché di sicurezza dei lavoratori, con particolare riguardo al D.Lgs. n. 81 del 9.4.2008. Ai fini

della corretta applicazione di tali normative, l'Amministrazione concedente provvederà a fornire le necessarie informazioni sui rischi specifici esistenti negli spazi in concessione mentre il Concessionario ha l'obbligo di predisporre un proprio documento di valutazione dei rischi. (In caso in cui l'Amministrazione concedente accertasse la violazione da parte del Concessionario dei suoi obblighi nei confronti dei propri dipendenti, di natura retributiva, contributiva, assicurativa, previdenziale o degli obblighi in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro l'Amministrazione Concedente potrà adottare le opportune determinazioni fino alla revoca della concessione nei casi di maggiore gravità e previa diffida di regolarizzazione inviata al Concessionario e da questi disattesa). I costi della sicurezza da interferenze sono nulli.

- f) cura del decoro delle aree esterne provvedendo alla pulizia giornaliera, rimozione di ogni rifiuto e all'eventuale sgombero della neve;
- g) spese per l'energia elettrica, acqua potabile, riscaldamento, telefonia e linee dati, tassa raccolta rifiuti ed ogni altro onere di spettanza del concessionario per la gestione dell'attività. I costi e la gestione di smaltimento dei rifiuti prodotti sono a carico del Concessionario il quale si obbliga ad attivare il servizio di raccolta rifiuti prima dell'inizio dell'attività. Le modalità di stoccaggio provvisorio e di esposizione dei suddetti rifiuti devono essere concordate con l'Amministrazione comunale. Il Concessionario, inoltre, si obbliga a rimborsare all'Amministrazione Concedente di Montebelluna ogni spesa relativa alle utenze dell'acqua, della depurazione e fognatura, del gas e dell'energia elettrica, ecc., per le quali non risulti possibile rendere autonomo l'impianto, dotandolo di un distinto contatore, o adottare strumenti intermedi di misurazione del consumo esclusivo per gli spazi in concessione; le spese per le opere necessarie a rendere autonomi gli impianti o per introdurre strumenti di misurazione saranno a carico del Concessionario. Le modalità di calcolo degli importi a rimborso dei costi per le utenze in comune la misura delle quote con cui saranno calcolati tali importi saranno determinati, in contraddittorio con il Concessionario, una volta installati ed in considerazione di tutti gli arredi e le attrezzature al servizio del bar/caffetteria - ristorante. Il rimborso sarà effettuato per tutte le utenze in comune in un'unica soluzione, annualmente, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione dell'Amministrazione Concedente con cui viene determinato l'importo.
- h) provvedere a propria cura e spese alla manutenzione ordinaria degli spazi e delle attrezzature e custodia come definita dal Codice Civile; in particolare sono a carico del concessionario le seguenti opere di manutenzione ordinaria:
- riparazioni semplici degli infissi (maniglie, serrature, cerniere);
 - tinteggiatura pareti e di verniciatura;
 - cambio lampadine, reattori, prese, interruttori;
 - riparazioni e sostituzioni di rubinetteria;
 - sostituzione di piastrelle rotte;
 - riparazioni di attrezzature ed arredi;
 - revisione degli apparecchi elettrici ed elettronici in dotazione anche con l'attivazione di appositi contratti di manutenzione e gestione da parte di ditte specializzate, compresa la sostituzione di accessori di frequente usura quali pile o luci led;
 - pulizia e revisione degli impianti di climatizzazione con rilascio idonea certificazione annuale da parte di tecnico autorizzato;
 - l'acquisto e la revisione degli estintori, il servizio di terzo responsabile, la riparazione dell'impianto di riscaldamento/condizionamento, e la conseguente manutenzione e revisione periodica.

- i) Stipula di idonea polizza assicurativa di tipo "per rischio locativo", pari al valore di ricostruzione a nuovo dell'immobile concesso, stimato in €. 1.900.000,00, di polizza assicurativa RCT/RCO come meglio precisato al successivo art. 6, ultimo comma e cauzione di €.30.000,00 come meglio indicato al successivo art. 12.
- j) Assumere a proprio carico tutta l'organizzazione gestionale comprese tutte le spese relative al personale (retribuzioni, contributi ed assicurazioni), ad imposte e tasse, alla fornitura delle derrate e dei materiali, niente escluso; garantire nelle diverse forme di lavoro consentite dalla legge, l'applicazione dei contratti vigenti al personale in servizio;
- k) Esporre il listino dei prezzi di vendita dei generi del bar e del ristorante o altra attività ivi svolta negli spazi e in luogo ben visibile dai clienti.
- l) assicurare l'apertura giornaliera minima che tenga conto delle seguenti fasce orarie: 11:00-14:00, 19:00-23:00.

Il Concessionario è tenuto a comunicare all'Amministrazione comunale entro il 31 gennaio di ogni anno i prezzi di listino per la somministrazione praticati, e le relative modalità di erogazione del servizio, inoltre è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale entro il 31 gennaio di ogni anno una dettagliata relazione consuntiva complessiva dell'attività svolta nel corso dell'anno precedente, nella quale dovrà emergere un quadro chiaro e completo dell'attività svolta attraverso:

- la relazione delle attività svolte corredata dalla registrazione del movimento di pubblico per le diverse tipologie di servizi erogati e per le giornate di attività (numero di coperti – pasti somministrati, suddivisi per giornate);
- il rendiconto finanziario dettagliato contenente i dati relativi ai costi sostenuti (personale, utenze, fornitura delle derrate e dei materiali, manutenzione ordinaria, pulizie, etc.) e agli introiti registrati suddivisi per tipologia di servizio erogato (bar/caffetteria, ristorante).

Ogni responsabilità in ordine all'espletamento dei servizi oggetto di concessione e a quanto connesso ad esso, farà sempre ed esclusivamente carico al Concessionario.

Il Concessionario è libero di acquisire sponsorizzazioni o contributi finanziari nel rispetto delle finalità proprie del servizio stesso, previa informazione all'Amministrazione che potrà non concedere il proprio benestare nel caso di eventuali sponsor o iniziative promozionali in contrasto col comune decoro o con le finalità istituzionali dell'Amministrazione pubblica.

Il concessionario si impegna a promuovere e pubblicizzare il bar/caffetteria - ristorante, collaborando in tal modo alla promozione del Parco e della città nel suo complesso. A tal fine il Concessionario provvederà a elaborare programmi di proposte di promozione e marketing incentrate sulla valorizzazione del ristorante come volano dell'attrattività turistica del territorio e vetrina dei prodotti tipici.

Il concessionario si impegna a presentare con un tempo congruo l'agenda delle attività enogastronomiche, culturali, culturali/turistiche e gli eventi che intende organizzare.

I programmi, comprensivi dei relativi piani finanziari, saranno elaborati e nel caso realizzati a cura e spese dal Concessionario, che provvederà a finanziarli sia in forma diretta che tramite sponsor e/o contributi da sostenitori pubblici e/o privati.

Tali programmi dovranno essere approvati preventivamente dall'Amministrazione Comunale.

Nel caso tali programmi prevedano la produzione di materiali a stampa (manifesti, locandine, brochure ecc) o di contenuti informativi e promozionali divulgati in rete (tramite siti, blog ecc.) questi dovranno possedere connotati inconfondibili anche mediante l'uso dei loghi del Comune che verranno forniti dall'Amministrazione e nel caso di materiali cartacei trovare collocazione in

appositi spazi pubblici ben individuati e individuabili nel territorio comunale. Ogni forma di promozione dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione comunale.

Il nome del bar/caffetteria - ristorante, e gli strumenti promozionali/di comunicazione dovranno essere concordati dal concessionario con l'Amministrazione comunale.

ART. 6. RESPONSABILITA' VERSO TERZI – GARANZIE

Il Concessionario solleva l'Amministrazione concedente da qualsiasi rischio e onere, assumendosi ogni responsabilità, in ordine a danni diretti o indiretti che potessero derivare a terzi, fruitori e non del bar/caffetteria - ristorante, dipendenti dell'Amministrazione Concedente o del Concessionario stesso, durante l'esecuzione dei lavori di adeguamento, o, successivamente, durante lo svolgimento del servizio e, in genere, in dipendenza della concessione, per azioni od omissioni proprie e/o dei propri dipendenti e/o dei terzi fruitori del bar.

E' inoltre responsabile di qualsiasi danno o inconveniente, causato per propria colpa, sollevando quindi il Comune da ogni responsabilità diretta od indiretta dipendente dall'esercizio della concessione, sotto il profilo civile e penale.

Il Concessionario esonera espressamente il Concedente da ogni responsabilità per danni diretti od indiretti che potessero derivare agli utenti da fatti od omissioni, dolosi o colposi, propri, di propri dipendenti o di terzi.

La sorveglianza o controlli da parte del Concedente non diminuiscono o sostituiscono la responsabilità del Concessionario in relazione agli obblighi nascenti dalla concessione.

Il Concessionario, per tutta la durata della concessione, assume la responsabilità esclusiva per la custodia degli spazi, attrezzature e di tutti i beni affidati al medesimo per la prestazione del servizio, anche tenendo conto e adeguandosi ai sistemi di allarme presente.

Il Concessionario assume altresì a proprio carico le spese di assicurazione contro i danni di qualsiasi natura e gli eventuali danni arrecati a terzi nel corso degli interventi di adeguamento e nell'esercizio della attività.

Egli dovrà stipulare, a completo suo carico, una idonea polizza assicurativa RCT/RCO per responsabilità civile verso terzi - tra questi compreso il Comune di Montebelluna - e verso dipendenti e collaboratori, avente ad oggetto la concessione d'uso, con massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00 per la garanzia RCT e ad € 1.000.000,00 per la garanzia RCO. Copia della polizza assicurativa dovrà essere prodotta, quietanzata, all'Amministrazione Comunale prima della sottoscrizione del contratto;

ART. 7. MIGLIORAMENTI, ADDIZIONI E MODIFICHE IMPIANTISTICHE

Il Concessionario potrà eseguire opere e/o interventi di miglioria, addizioni e modifiche impiantistiche che eccedano l'ordinaria manutenzione soltanto previo consenso dell'Amministrazione. L'esecuzione di eventuali interventi di cui sopra sarà richiesta al Comune, in quanto proprietario della struttura e dovrà da questo essere autorizzata mediante approvazione del relativo progetto presentato dal Concessionario, anche ai fini della vigente normativa edilizia e urbanistica.

Tutte le opere e/o interventi di cui sopra accederanno gratuitamente alla proprietà al termine della presente concessione, senza diritto ad alcun indennizzo connesso, direttamente o indirettamente, alla realizzazione degli stessi e a tal fine il Concessionario dovrà sottoscrivere

apposita clausola di accettazione di tale condizione rinunciando contestualmente alle eventuali azioni previste nell'art. 2041 del CC.

Qualunque modifica impiantistica che comporti variazioni rispetto al verbale di consistenza redatto al momento della consegna, dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione ed avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente. Per gli eventuali lavori autorizzati dovranno in ogni modo essere consegnati alla proprietà le necessarie dichiarazioni di conformità ed avviate le pratiche agli uffici competenti (W.F., I.S.P.E.S.L. ecc.) ove previsto.

E' obbligo ed onere del concessionario adeguarsi alle prescrizioni, anche di natura tecnica ed impiantistica, formulate dagli enti preposti alla vigilanza e controllo, con particolare riferimento alla Soprintendenza, all'Ufficio Regionale del Genio Civile, all'ASL competente ed ai Vigili del Fuoco.

ART. 8. PENALI CONTRATTUALI

Il concessionario è tenuto ad espletare il servizio oggetto del presente capitolato entro i termini e con le modalità dallo stesso prescritte.

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e del rispetto delle norme contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni del concessionario, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

La misura delle penali che saranno applicate da parte dell'Amministrazione Comunale, è così fissata:

- € 100,00 per ogni ora di ritardo o di riduzione dell'orario di apertura;
- € 250,00 per ogni giornata di mancata esecuzione del servizio per il quale non si sia ottenuto specifico nullaosta da richiedersi almeno con 48 ore di anticipo all'Amministrazione Comunale;
- in caso di violazione, accertata dagli organismi competenti, degli obblighi in materia di trattamento e tutela del personale impiegato dal Concessionario e per violazione alle norme ed agli impegni in ordine ai livelli di standard qualitativo e igienico-sanitario verrà applicata una penale che potrà variare da € 500,00 a € 1.000,00, per ciascuna violazione accertata;
- in caso di violazione degli obblighi relativi alla manutenzione ordinaria degli impianti e in genere di conservazione delle strutture e degli arredi, verrà applicata una penale da € 200,00 a € 1.000,00, per ciascuna violazione accertata;
- Per la mancata applicazione delle norme di sicurezza si applicherà una penale che potrà andare da € 150,00 a € 1.500,00.

Per ogni altro inadempimento agli obblighi contrattuali non previsto esplicitamente nel presente articolo verrà applicata una penale che sarà compresa, a giudizio dell'Amministrazione Comunale, tra € 100,00 ed un massimo di € 2.000,00.

In caso di recidiva o qualora si verificassero, da parte del Concessionario, inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio o da pregiudicare l'attività di controllo degli Uffici Comunali competenti, si applicano le disposizioni in materia di recesso, revoca o decadenza del contratto.

Resta salva la facoltà del Comune di agire per il risarcimento del maggior danno.

Per ogni giorno di ritardo nella riconsegna dell'immobile alla Concedente, in seguito alla risoluzione, per qualsiasi motivo o causa o scadenza del contratto, sarà dovuta dal Concessionario alla Concedente, ai sensi dell'articolo 1382 e ss. c.c., una penale di €.150,00 (euro centocinquanta/00), fatti salvi tuttavia i maggiori danni derivanti dal ritardo.

Le penalità suindicate sono applicate con provvedimento scritto della Concedente e pagate dal Concessionario unitamente al canone dovuto per il terzo mese successivo a quello della comunicazione.

ART. 9. ESECUZIONE D'UFFICIO

Verificandosi gravi carenze o abuso nell'adempimento degli obblighi contrattuali ed ove il concessionario, regolarmente diffidato, non ottemperi alle prescrizioni impartite, il Comune avrà la facoltà di dichiarare la decadenza dalla concessione e di ordinare e far eseguire d'ufficio gli interventi necessari per il regolare andamento del servizio. Le spese relative a detti interventi, maggiorate del 10% per oneri d'Amministrazione, saranno addebitate al Concessionario.

ART. 10. DIVIETO DI AFFITTO E TRASFERIMENTO DELL'ATTIVITA' – CESSIONE DELLA CONCESSIONE D'USO

E' vietato al concessionario affittare, concedere in comodato, sub – concedere o trasferire, a qualsiasi titolo, anche parzialmente, l'esercizio dell'attività o il contratto di concessione d'uso senza la preventiva autorizzazione scritta del Comune.

La cessione dell'attività e quindi della concessione d'uso sarà consentita e autorizzata, nei termini e modalità sotto precisate, solo dopo l'inizio dell'attività di somministrazione.

Il Concessionario si obbliga pertanto a non cedere l'esercizio dell'attività se non previa autorizzazione dell'Amministrazione concedente, pena la decadenza della concessione d'uso, la contestuale risoluzione del contratto, e l'incameramento della cauzione.

Qualora il Concessionario intenda cedere l'attività deve presentare apposita richiesta di autorizzazione al Concedente comunicando il nominativo del terzo a cui favore avverrebbe la cessione unitamente alla dichiarazione sostitutiva di quest'ultimo in ordine al possesso dei medesimi requisiti soggettivi e professionali richiesti al Concessionario in sede di gara.

L'Amministrazione concedente rilascerà l'autorizzazione solo dopo aver accertato in capo al terzo il possesso dei requisiti di cui sopra.

L'Amministrazione concedente provvederà, poi, alla sostituzione soggettiva del nominativo del Concessionario nel contratto di concessione d'uso solo a seguito richiesta formale di subentro nella concessione da parte del terzo cessionario, accompagnata dall'atto notarile o atto equivalente di cessione dell'azienda o parte di azienda.

Il terzo cessionario dovrà possedere i medesimi requisiti di carattere generale e professionale richiesti al Concessionario, prestare le medesime garanzie personali e reali e assumere, nei confronti dell'Amministrazione concedente, le medesime obbligazioni assunte dal cedente, subentrando nei rapporti obbligatori pendenti.

La violazione ai divieti previsti nel presente articolo o la cessione non autorizzata comporta, oltre all'incameramento della cauzione, la immediata revoca della concessione d'uso, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Concedente al risarcimento del maggior danno subito. Nulla sarà dovuto al Concessionario originario o al terzo cessionario.

ART. 11. DECADENZA DALLA CONCESSIONE

L'Amministrazione concedente potrà dichiarare la decadenza dalla concessione nei seguenti casi:

- a) fallimento, concordato preventivo o altra procedura concorsuale in cui incorra il Concessionario;
- b) scioglimento e/o cessazione dell'attività svolta dal Concessionario per qualsiasi causa;
- c) ritardo nell'inizio dell'attività rispetto al termine previsto (art. 13);
- d) ritardo nel pagamento del canone di concessione (art. 3);
- e) mancata reintegrazione della cauzione nel termine fissato;
- f) destinazione dell'immobile ad uso diverso da quello oggetto della concessione;
- g) mancato rispetto delle disposizioni d'ordine pubblico, delle norme igienico – sanitarie vigenti, delle norme regolamentari in materia di inquinamento acustico e per gravi motivi di ordine morale e di decoro;
- h) mancata osservanza degli obblighi di manutenzione tali da pregiudicare la buona conservazione e/o la funzionalità degli immobili e degli impianti;
- i) qualora siano accertati danni derivanti da lavori non autorizzati o realizzati in difformità a progetti approvati;
- j) per condanne per le quali sia prevista l'inibizione della possibilità di condurre le attività esercitate nell'immobile ovvero sia prevista l'interdizione dai pubblici uffici;
- l) violazione al divieto di affitto d'azienda, di sub- concessione o di cessione non autorizzata della concessione in uso (art. 10);
- m) qualora l'attività svolta negli spazi non risponda ai livelli di qualità e agli obiettivi perseguiti;
- n) altri gravi inadempimenti da parte del Concessionario agli obblighi derivanti dalla concessione (art. 9)
- o) arbitrario abbandono del servizio;
- p) qualora il concessionario o i suoi dipendenti pongano in essere atti che costituiscano direttamente o indirettamente grave violazione di legge o regolamenti, ovvero inosservanza di ordinanze e prescrizioni dell'Autorità Comunale;

Prima di pronunciare la decadenza, il Concedente intimerà al Concessionario, mediante PEC, formale diffida ad adempiere entro un termine di 15 giorni o maggiore in relazione al tipo di inadempienza ed ai tempi necessari per rimuovere la stessa.

Nel caso di inottemperanza alla diffida, l'Amministrazione Concedente emetterà il provvedimento di decadenza che disporrà i termini di riconsegna dell'immobile oggetto di concessione, con salvezza di ogni diritto, compresi i danni diretti ed indiretti.

In caso di decadenza dichiarata con conseguente risoluzione del contratto di concessione il Concedente incamererà la cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento del maggior danno subito.

In caso di decadenza non sarà dovuto al Concessionario alcun indennizzo e/o rimborso e/o risarcimento a qualsiasi titolo.

In alternativa alla dichiarazione di decadenza, l'Amministrazione concedente, può disporre a carico del Concessionario stesso il pagamento di una penale in una misura variabile - stabilita fra un minimo di €.100,00 (cento/00) ed un massimo di €.1.000,00 (mille/00) in ragione della gravità

dell'inadempimento - sulla base della contestazione del fatto e previa instaurazione del contraddittorio con il Concessionario, da effettuarsi mediante PEC.

Gli effetti della decadenza decorrono dal ricevimento, da parte del Concessionario, della comunicazione dell'Amministrazione Concedente dell'atto che l'ha dichiarata.

ART. 12. DEPOSITO CAUZIONALE - GARANZIA DI ESECUZIONE

A garanzia dell'esatta osservanza di tutte le obbligazioni derivanti dalla concessione, previste nel presente capitolato e quelle espressamente assunte con l'offerta presentata in sede di gara, nonché della corretta e regolare esecuzione dei lavori di adeguamento, il Concessionario, all'atto della stipula del contratto, dovrà presentare cauzione definitiva, mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da Società regolarmente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni.

La misura della cauzione definitiva è fissata nell'importo pari ad €. 30.000,00.

La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. In caso di inadempienza alle condizioni contrattuali, il Concedente avrà diritto di valersi di propria autorità sulla cauzione predetta.

Il Concedente si riserva la facoltà di incamerare totalmente o parzialmente la cauzione anche in caso di applicazione delle penali previste nel presente capitolato.

La garanzia deve essere reintegrata nella misura originaria entro 30 giorni qualora, nel corso della concessione, essa venga incamerata parzialmente o totalmente dal Concedente.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione prestata sarà svincolata entro 60 (sessanta) giorni dalla cessazione dell'attività, previo accertamento in contraddittorio tra le parti della inesistenza di danni imputabili alla responsabilità del concessionario del servizio e/o di somme comunque dovute dal concessionario al concedente.

ART. 13. ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

Il concessionario è tenuto a presentare all'Amministrazione Concedente il progetto delle opere, unitamente alle eventuali autorizzazioni / pareri preventivi di altri Enti che fossero necessari, **entro 50 giorni** dalla data di sottoscrizione del contratto di concessione, a pena di decadenza dalla concessione. Il progetto è soggetto ad approvazione da parte dell'Amministrazione Concedente, che ne valuterà la rispondenza a criteri di qualità ed estetica in relazione al contesto in cui i locali risultano inseriti, oltre che a funzionalità, e non dovrà porsi in contrasto con il comune decoro e con le finalità istituzionali dell'Amministrazione pubblica.

Il Concessionario **entro 3 mesi** dalla data di approvazione del progetto esecutivo da parte del dirigente competente deve ultimare i lavori di adeguamento.

Potrà essere concessa, dal dirigente dei LLPP, una proroga dei termini sopra indicati non superiore a complessivi tre mesi, su richiesta scritta del Concessionario, prima della scadenza, motivata da ragioni non imputabili e non dipendenti da fatto del Concessionario stesso.

Il Concessionario ha l'obbligo di presentare, entro 15 giorni dal termine dei lavori, la relativa agibilità e, se necessaria, predisporre a proprio carico e onere la variazione catastale dell'immobile.

Il Concessionario dovrà attivare il servizio entro 15 (quindici) giorni dalla data di presentazione dell'agibilità, depositando idonea SCIA di inizio attività.

Il mancato rispetto del termine stabilito per l'inizio dell'attività è causa di decadenza dalla concessione d'uso con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Concedente al risarcimento del maggior danno subito e con esclusione di indennizzo, per qualsivoglia titolo, al Concessionario.

ART. 14. CONTROVERSIE

Ogni vertenza tra le parti, sia durante la esecuzione del contratto, sia al suo termine, è deferita al tentativo d'accordo bonario da parte del Responsabile di Servizio; in mancanza di accordo all'autorità giudiziaria competente. E' espressamente esclusa la competenza arbitrale.

ART. 15. SPESE DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E DIRITTI DI SEGRETERIA

Le spese di stipulazione, registrazione e trascrizione del contratto sono a carico del concessionario, il quale dovrà corrispondere al Comune anche i diritti di segreteria e di scritturazione sulla base delle tariffe di legge vigenti.

ART. 16. NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile, alle norme in materia di organizzazione degli enti locali e alle norme di settore.

ART. 17. TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del regolamento EU 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE, si informa che i dati forniti dalle imprese concorrenti nell'ambito della procedura in oggetto, sono trattati dal Comune di Montebelluna esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.

Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Montebelluna. Il responsabile del trattamento è il "responsabile del Servizio" nominato dal Comune.