



COMUNE DI SANTA MARGHERITA LIGURE (GE)

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L’AFFIDAMENTO
IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR/CAFFETTERIA PRESSO IL COMPLESSO
DI VILLA DURAZZO**

Codice CPV: 55410000-7 Servizi di gestione bar

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR/CAFFETTERIA PRESSO IL COMPLESSO DI VILLA DURAZZO

ARTICOLO 1 DEFINIZIONI

Per “Gestore” o “Concessionario” si intende il soggetto d’impresa al quale viene affidata la gestione del servizio di cui al presente Capitolato e relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Per “Concessione” si intende il contratto di cui all’art. 13 comma 6 e allegato I.1, art. 2 lett. C) del D.Lgs. 36/2023, che riconosce a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo connesso alla gestione del servizio.

Per “Comune” o “Concedente” si intende l’Amministrazione Comunale di Santa Margherita Ligure che affida al soggetto d’impresa quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati.

ARTICOLO 2 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Costituisce oggetto della presente concessione, di cui all’art. 117 comma 2 lettera f) del D. Lgs. 42/2004, la gestione del servizio di bar caffetteria, con somministrazione di generi di caffetteria e piccola gastronomia, anche cucinata in loco, da svolgersi presso Villa San Giacomo e nel parco, ubicato nella zona frontale del polo museale di Villa Durazzo.

L’affidamento del servizio di cui sopra è finalizzato ad offrire un servizio di bar e caffetteria con standard qualitativamente elevati per i visitatori del parco e del polo museale.

E’ necessario che il servizio offerto sia consono al contesto in cui si inserisce (Villa Durazzo, Villa San Giacomo e Villa Nido), senza trascurare la merceologia che deve avere tipicità e specificità di assoluto rilievo.

ARTICOLO 3 DURATA E VALORE DELLA CONCESSIONE

La presente concessione ha una durata di anni quattro dalla data di aggiudicazione, con possibilità di rinnovo per ulteriori quattro anni qualora l’Amministrazione ne ravvisasse ragioni di convenienza e opportunità e il rinnovo risultasse aderente alla normativa vigente.

Il valore della concessione è stimato in complessivi Euro € **913.746,00** (**novecentotredicisettecentoquarantasei/00**) come meglio specificato di seguito:

Importo stimato per i primi 4 anni del servizio	Euro 456.873,00 al netto di iva
Importo stimato opzione di rinnovo per ulteriori 4 anni	Euro 456.873,00 al netto di iva

Si precisa che nella presente concessione gli oneri di sicurezza derivanti da interferenza sono pari a Euro 0,00.

L'importo è da considerarsi puramente indicativo ed è basato sulla valutazione combinata dei dati storici a disposizione dell'Ente e dal progressivo trend di crescita legato alla sempre maggiore attrattività della villa e del Parco registrata negli ultimi anni (n. di visitatori di Villa Durazzo: anno 2022 – 5.060 visitatori, anno 2023 – 6.545 visitatori, anno 2024 – 6.868 visitatori) , trend che si ritiene possa essere confermato anche in considerazione dell'ultimazione degli interventi finanziati con fondi PNRR di restauro e valorizzazione del Parco di Villa Durazzo che si ipotizza possano accrescere ulteriormente l'appetibilità della Villa e del Parco sia per i visitatori sia come location per eventi.

La determinazione dell'importo è stata effettuata inoltre in considerazione del nuovo servizio da effettuarsi presso l'area giochi del parco (art. 6 del presente capitolato) nonché in considerazione della possibilità di apertura del bar in caso di eventi privati con uso esclusivo di Villa Durazzo alle condizioni indicate al successivo art. 6 e infine dalla possibilità di prevedere variazioni di orario di chiusura del Parco in occasione di eventi organizzati dal Concessionario.

Sulle modalità di calcolo dei ricavi annui si rimanda **all'allegato C) – PEF** di cui al presente capitolato.

Si riporta di seguito il dettaglio del valore stimato della concessione per i primi 4 anni del servizio:

	Prima annualità	Seconda annualità	Terza annualità	Quarta annualità
Valore della produzione	106.000,00 €	111.300,00 €	116.865,00 €	122.708,00 €
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	106.000,00 €	111.300,00 €	116.865,00 €	122.708,00 €

Al Concessionario viene chiesto di presentare, a corredo dell'offerta in sede di gara, il proprio piano economico-finanziario sulla base del quale si terrà conto dell'equilibrio economico-finanziario contrattuale.

ARTICOLO 4

CANONE DI CONCESSIONE

Per la concessione del servizio di bar e caffetteria, il concessionario è tenuto al versamento di un canone annuo minimo garantito di € 12.000,00 oltre iva, o comunque il canone offerto in sede di gara che dovrà essere corrisposto al Comune anticipatamente entro il 10 di ogni mese in rate mensili di pari importo.

Il Concessionario si impegna inoltre a rimborsare a titolo forfettario una somma pari a € 3.000 annui, oltre IVA, a titolo di rimborso spese forfettario di utenze relative ad acqua, gas, energia elettrica e smaltimento rifiuti, da versarsi ogni semestre anticipatamente in due rate di pari importo.

ARTICOLO 5

SPAZI E ATTREZZATURE

I locali adibiti a servizio caffetteria, come individuati e descritti nella planimetria allegata (**Allegato A**), sono destinati all'esecuzione del Servizio nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano all'atto dell'affidamento.

Ogni offerente prima della presentazione dell'offerta potrà chiedere di verificare lo stato dei locali tramite apposito sopralluogo da concordare a mezzo e-mail (ceremonies@villadurazzo.it) con il Concedente.

In tale ipotesi il sopralluogo dovrà essere effettuato entro i 10 giorni antecedenti la scadenza del bando e da concordarsi con il Comune almeno entro 15 giorni antecedenti la scadenza del bando.

Al fine dello svolgimento dei servizi richiesti vengono strumentalmente concessi in uso i seguenti locali di Villa San Giacomo (**Allegato A**):

- Sala Volta a Botte – ubicata al piano terra – mq 53 – ha la capienza di n. 40 persone per banchetti e di n. 70 persone per cocktails

Il Concessionario nello svolgimento dei servizi concessi, dovrà tenere in debita considerazione la valenza storica e architettonica del complesso museale, vincolato ai sensi del D. Lgs.vo 42/2004 e soggetto alla sorveglianza della Soprintendenza Archeologica, Belle Arti e Paesaggio della Regione Liguria.

Le attrezzature concesse per lo svolgimento del servizio di bar/caffetteria, ubicati nel locale cucina e nel locale bar, sono indicati nell'**Allegato B**) di cui al presente capitolato.

Durante la concessione, il concessionario è obbligato a non apportare alcuna modifica, innovazione o trasformazione dei locali, nonché degli arredi, degli impianti elettrici, idraulici o di amplificazione, ecc., senza una preventiva autorizzazione scritta da parte del concedente e, qualora tale autorizzazione fosse concessa, il concessionario non potrà rivalersi sul concedente per le spese di miglioria eseguite, che resteranno a favore del concedente.

Al termine della concessione i locali dovranno essere riconsegnati al concedente nel medesimo stato di consegna, restando inteso che eventuali danni rilevabili all'atto della riconsegna, saranno valutati dal Comune di Santa Margherita Ligure e addebitati al concessionario mediante un apposito verbale di ultimazione e constatazione.

ARTICOLO 6

DESCRIZIONE, CARATTERISTICHE E ORARI DEL SERVIZIO

Il servizio consiste nell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, per la quale l'impresa concorrente dovrà acquisire apposito titolo abilitativo.

Il servizio si svolgerà in totale autonomia imprenditoriale e pertanto il gestore dovrà provvedere direttamente o tramite proprio personale agli approvvigionamenti, alla preparazione e somministrazione dei prodotti. Il soggetto addetto alla somministrazione dovrà essere in possesso dei requisiti prescritti dalle leggi e dalle norme sanitarie vigenti.

Resta a carico del soggetto aggiudicatario la dotazione e installazione delle attrezzature e apparecchiature di supporto all'attività ulteriori rispetto a quelle di cui **all'Allegato B**), le quali

dovranno essere a norma di legge e resteranno tutte di assoluta proprietà, competenza e pertinenza del gestore.

L'Amministrazione non è responsabile di eventuali danni subiti dalle attrezzature di proprietà o furto di valori.

L'attività di somministrazione potrà essere svolta esclusivamente negli appositi spazi a ciò destinati e pertanto il soggetto gestore si impegna a non utilizzare altri spazi se non quelli concessi.

Il servizio di bar/caffetteria dovrà essere garantito per un periodo compreso dal 01 marzo al 31 ottobre di ogni anno e dal 1 dicembre al 6 gennaio, e comunque è richiesta la flessibilità per eventi ,al di fuori del citato periodo, che ne richieda l'apertura anche nel periodo di sospensione.

Gli orari di apertura e chiusura da rispettare sono i medesimi previsti per il Parco. Gli orari di chiusura stabiliti potranno subire variazioni nel caso di eventi organizzati dal concessionario dandone preventiva comunicazione al Concedente.

Dal 4 aprile al 30 settembre di ogni anno è richiesto al concessionario di dotarsi di un chiosco bar mobile, anche su ruote, per la fornitura del servizio di somministrazione di cibi e bevande rivolti all'utenza del parco giochi quali, a titolo esemplificativo, gelati, bibite, patatine, etc. da svolgersi nella zona bassa del parco dove insistono i giochi per bambini. Tale servizio dovrà essere svolto nei seguenti orari: dalle ore 10.00 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 18.00. L'orario potrà essere esteso dal concessionario compatibilmente con gli orari di apertura del parco.

Qualora Villa Durazzo sia concessa ai clienti con diritto di esclusiva, è facoltà del Concessionario tenere aperto il bar caffetteria con obbligo di effettuare il servizio solo nei locali interni e con contestuale divieto di sostare negli spazi esterni, laddove i suddetti clienti della Villa abbiano previamente, in sede contrattuale, prestato consenso all'installazione di cordoli per permettere l'accesso ai clienti del bar esclusivamente dall'ingresso di S. Giacomo.

Di seguito si riportano i dati storici relativi al numero di ricevimenti per i quali Villa Durazzo è stata concessa ai clienti in esclusiva:

Anno 2023 N° 20 Ricevimenti con esclusiva.

Anno 2024 N° 23 Ricevimenti con esclusiva

Anno 2025 N° 33 Ricevimenti con esclusiva

Il servizio dovrà essere assicurato tutto l'anno in occasione di eventi organizzati dalla Villa o dal Comune, che dovranno essere comunicati con un preavviso di 72 ore.

Il personale in servizio dovrà indossare una divisa idonea da barman /cameriere riportante il logo di Villa Durazzo e presentarsi sempre in perfetto ordine.

Gli arredi esterni dovranno essere tutti uguali, mantenuti in ordine e puliti ed essere consoni al prestigio di Villa Durazzo.

L'insieme del vasellame (piatti, tazze, posate, bicchieri, tazzine, etc.) dovrà essere integro, pulito e sempre consono al luogo.

Potranno essere attivate adeguate forme e azioni di promozione e incentivazione alla fruizione degli spazi, nonché azioni di comunicazione congiunte con la Progetto Santa Margherita S.r.l.

ARTICOLO 7

MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

I servizi di caffetteria e ristoro dovranno garantire l'offerta di bevande calde e fredde, bevande analcoliche e alcoliche (con responsabilità e capacità di interdizione nella soddisfazione della richiesta e possesso del previsto titolo abilitante), primi, secondi, contorni, panini, tramezzini, toast, prodotti da forno dolci e salati, pasticceria, macedonie, spremute e frullati di frutta, ecc.

Il menù dovrà essere consultabile sia in modalità cartacea sia in modalità online con il QR Code e dovrà indicare i prezzi di tutti i prodotti offerti.

Il servizio dovrà essere svolto in osservanza dei criteri ambientali minimi (C.A.M.) di cui al decreto del Ministero dell'ambiente e della Sicurezza Energetica del 6 novembre 2023 come previsto dall'art. 57, comma 2 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i.

È richiesto che la Concessionaria, nell'esecuzione del servizio, impronti costantemente la propria attività a criteri di eco-sostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, riduzione del consumo di plastica monouso etc.).

Il Concessionario garantisce l'impiego di materie prime e prodotti di prima qualità, con ampia varietà di scelta nell'offerta, con particolare attenzione ai prodotti freschi, della filiera corta, biologici, prodotti locali dell'enogastronomia ligure, prodotti per intolleranti al glutine ed intolleranti verso altri alimenti.

Nella scelta della modalità di erogazione dei servizi, il Concessionario dovrà tenere conto delle caratteristiche e dei limiti degli spazi nei quali è chiamato ad operare, attuando le scelte organizzative e di gestione che riterrà più idonee per offrire ai clienti un servizio di alta qualità.

Il concessionario dovrà inoltre:

- garantire particolare cura e decoro nello svolgimento dei servizi, prestando attenzione alla presentazione dei cibi e delle bevande, nella cura delle apparecchiature, impegnandosi a non utilizzare, per quanto possibile, piatti, posateria e bicchieri in materiale non riciclabile, facendo sempre indossare al personale la divisa conforme all'offerta, mantenendo nel massimo ordine e pulizia i locali e gli arredi;
- porre particolare attenzione affinché le consumazioni si effettuino esclusivamente negli spazi dedicati e affinché non si creino situazioni in contrasto con le caratteristiche delle attività del contesto nel quale i servizi sono inseriti (es. rumori, sporcizia, intralcio con le attività del polo museale, ecc.);
- esporre in modo ben visibile i prezzi dei prodotti offerti, rilasciando ai cliente gli scontrini, le fatture e comunque tutti i documenti fiscali previsti dalla vigente normativa;
- porre particolare attenzione alle modalità di entrata e di uscita dei propri operatori e dei fornitori per le operazioni di carico e scarico evitando di recare disturbo e/o intralcio ai visitatori, agli utenti e agli addetti ai lavori del complesso di Villa Durazzo.
- non installare nei locali concessi video-giochi, juke-box, slot machine e ogni altro gioco meccanico elettronico;

- effettuare la vendita di acqua minerale, naturale ed effervescente almeno in confezioni da mezzo litro e un litro nonché, gratuitamente, offrire ai clienti acqua dal rubinetto;
- rimuovere stoviglie, rifiuti ecc. acquistati e/o provenienti dalla caffetteria sia negli spazi oggetto della concessione sia eventualmente nelle altre aree attigue;
- accettare i buoni pasto, applicando gli stessi prezzi di vendita, gli sconti e le agevolazioni normalmente offerte ai clienti;
- accettare il pagamento tramite bancomat, carta di credito/debito, postamat, etc. senza limiti minimi di importo, applicando gli stessi prezzi di vendita, gli sconti e le agevolazioni normalmente offerte ai clienti che pagano in contanti.

Il listino prezzi, gli avvisi sulle offerte del giorno o altre informazioni temporanee rivolte agli utenti dovranno essere redatte secondo una modalità professionale, senza ricorso alla scrittura manuale o ad altre forme improvvisate di comunicazione, in quanto ritenute non in linea con il decoro del complesso di Villa Durazzo.

Il Concessionario potrà altresì proporre iniziative promozionali e culturali, volte ad incrementare e differenziare l'utenza e a valorizzare gli spazi, con possibilità di applicare agevolazioni sui prezzi a specifiche categorie di utenti, nonché sconti e altre condizioni speciali in occasione di manifestazioni, eventi, attività che si svolgono presso Villa Durazzo e Villa San Giacomo.

La programmazione e realizzazione delle attività suddette è subordinata alla preventiva valutazione ed autorizzazione del Comune. Per lo svolgimento di tali iniziative promozionali, tutti gli oneri ed obblighi relativi, ivi inclusa l'acquisizione delle autorizzazioni necessarie, sono ad esclusivo carico del Concessionario.

In aggiunta al pubblico naturalmente richiamato all'interno dell'edificio, il Concessionario ha comunque facoltà di incentivare l'accesso alla caffetteria attraverso il ricorso a campagne pubblicitarie, all'offerta di menù a prezzi speciali, alla distribuzione di tessere fedeltà, all'organizzazione autonoma di offerte e occasioni in grado di incrementare i consumi e richiamare ulteriore pubblico, con particolare riferimento ai periodi segnati da un naturale calo dell'utenza della Villa e del Parco.

Tali proposte volte al richiamo di nuovo pubblico dovranno comunque essere comunicate al Comune, che si riserva il diritto di non accoglierle nel caso le valuti non conformi all'identità dello spazio e alle sue finalità principali.

Il Concessionario ha altresì facoltà di attivare profili della Caffetteria di Villa San Giacomo sui principali social network ai fini di pubblicizzare la propria esistenza e incentivare l'accesso ai servizi di caffetteria, allo scopo di incrementare la presenza di nuovo pubblico. A tale scopo, esso dovrà coordinarsi con il Comune al fine di mettere a punto una efficace strategia di comunicazione e marketing.

Il Comune ha facoltà di controllare in qualsiasi momento che i prezzi applicati dal Concessionario corrispondano a quelli ufficialmente comunicati con periodicità annuale e all'effettivo servizio reso ai clienti.

Eventuali variazioni ai prezzi in corso d'anno dovranno essere comunicate al Comune.

Nessuna responsabilità e onere possono essere posti a carico del Comune per eventuali ammanchi di cassa, guasti o deterioramenti di impianti, attrezzature, arredi, materiali e prodotti del Concessionario.

ARTICOLO 8 AUTORIZZAZIONI

Il concessionario dovrà provvedere a proprio carico al conseguimento delle autorizzazioni commerciali e sanitarie previste dalla normativa nazionale e regionale vigente, imprescindibili per l'inizio dell'attività, che dovranno essere trasmesse al Comune prima dell'inizio dell'attività.

ARTICOLO 9 SISTEMA DI CONTABILIZZAZIONE AUTOMATICO

Il servizio di gestione del bar/caffetteria dovrà essere dotato di sistema di contabilizzazione automatica degli incassi, tramite registratore di cassa a norma di legge, che permetta il controllo sistematico delle ricevute emesse.

La mancata emissione di uno scontrino fiscale o di una fattura, a fronte di una prestazione erogata, costituisce causa di immediata risoluzione del contratto.

Il Comune si riserva di effettuare, in ogni momento, controlli sugli incassi, sull'emissione delle fatture e controlli amministrativi della gestione, richiedendo al concessionario l'esibizione di registri o libri contabili.

ARTICOLO 10 PULIZIA MANUTENZIONI ATTREZZATURE E ARREDI

Il concessionario si obbliga a mantenere in perfetto stato di conservazione e pulizia i tutti i locali oggetto del contratto e a effettuarne la pulizia giornaliera.

La scelta della qualità dei detersivi utilizzati per le pulizie dovrà avvenire nel rispetto delle norme di igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature. I prodotti dovranno essere biodegradabili in accordo con le vigenti disposizioni in materia di inquinamento.

E' altresì compito del concessionario effettuare, in caso di guasti e/o malfunzionamenti, tutti gli interventi atti a garantire il regolare funzionamento di tutte le attrezzature, provvedendo alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria.

Il conferimento dei rifiuti dovrà avvenire nel rispetto di quanto stabilito dal Comune di Santa Margherita Ligure per il sistema vigente di raccolta differenziata dei materiali.

ARTICOLO 11 PERSONALE

Il concessionario si impegna a condurre il servizio di caffetteria avvalendosi di proprio personale, idoneo all'attività in oggetto.

Ai fini dell'applicazione dell'art. 57 del D. Lgs. 36/2023 l'operatore economico dovrà indicare in apposita relazione idonee misure volte a garantire le pari opportunità generazionali, di genere, di inclusione lavorativa per le persone con disabilità e svantaggiate e la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea.

Il contratto collettivo applicabile in relazione all'oggetto dell'appalto individuato dal comune è il CCNL per i dipendenti dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo o il differente contratto collettivo applicato dal Concessionario purchè garantisca ai dipendenti le stesse tutele ai sensi dell'art. 11 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.

Per tutto il periodo della concessione del servizio il concessionario dovrà attenersi al "Modello organizzativo del servizio" proposto in sede di gara.

Rimane inteso che il concessionario si impegna, comunque, a fornire il personale addetto in numero adeguato alle esigenze di un servizio ordinato, tempestivo e professionalmente in grado di garantire una costante efficienza.

Si richiede inoltre che il personale a contatto con il pubblico sia a conoscenza di una lingua straniera (almeno inglese).

Il concessionario è obbligato a soddisfare tutti gli obblighi derivanti da leggi vigenti, o disposizioni normative che dovessero intervenire durante la validità del rapporto, in materia di assicurazioni, previdenza e assistenza, nonché di rapporto di lavoro in genere e a provvedere a tutti gli obblighi derivanti dai contratti di lavoro delle diverse categorie, liberando il Comune da ogni responsabilità al riguardo.

Il concessionario è obbligato in ogni momento, e a semplice richiesta del Comune, a dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Il concessionario ha l'obbligo di garantire i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento anche di quella parte di attività dagli stessi prestata direttamente all'interno dei locali del Concedente, manlevando quest'ultimo da ogni eventuale richiesta di risarcimento.

La disciplina delle sostituzioni del personale dovrà essere effettuata nel rispetto degli istituti contrattuali previsti dalla normativa e in modo da garantire l'immediato reintegro con personale di pari qualifica e debitamente formato, al fine di assicurare il corretto svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato.

Il personale dovrà mantenere un contegno serio, riguardoso e rispettoso nei confronti dell'utenza. Il concessionario risponde direttamente verso il Comune dell'attività posta in essere dal personale di cui si avvale, mentre il Comune è estraneo alla gestione del rapporto di lavoro.

La condotta scorretta del dipendente, se reiterata nel tempo, costituisce motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Concedente.

Ogni variazione del personale utilizzato dovrà essere tempestivamente comunicata al Comune.

A richiesta motivata e formulata per iscritto dal Comune relativa al decoro all'igiene e alla professionalità del servizio, il concessionario è tenuto ad assicurare la pronta sostituzione del personale oggetto del rilievo.

La composizione della squadra di lavoro dovrà prevedere un responsabile del servizio, con ruolo organizzativo e gestionale di interfaccia con l'amministrazione Comunale e con la Società Progetto Santa Margherita Srl. Il responsabile del servizio dovrà farsi carico di accogliere richieste e segnalazioni da parte del Concedente e di porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato. Dovrà altresì garantire il corretto svolgimento di tutte le attività previste dal presente capitolato, inclusa la gestione del personale dipendente del concessionario, individuando e risolvendo i problemi emergenti durante lo svolgimento dei servizi e dovrà essere presente ai controlli disposti ed organizzati dall'Amministrazione.

Il nominativo e i recapiti del Responsabile del servizio dovranno essere comunicati al Concedente entro l'avvio della concessione.

In caso di assenza o impedimento del responsabile del servizio, la funzione sarà ricoperta da un suo sostituto. Il concessionario ha l'obbligo di comunicare tempestivamente al Comune il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

ARTICOLO 12 PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI LUOGHI DI LAVORO

Il Concessionario è responsabile in materia di sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori ed è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene sui luoghi di lavoro.

Il concessionario dovrà inoltre:

- Osservare le misure generali di tutela definite dal D. Lgs. n. 81/2008;
- Rispettare i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza dal Comune;
- Controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene da parte del proprio personale dipendente;
- Fornire al Comune tempestiva segnalazione di ogni circostanza, di cui venga a conoscenza, che possa essere fonte di pericolo per l'utenza.

ARTICOLO 13 VIGILANZA SUI SERVIZI

L'esecuzione del servizio di bar/caffetteria è sottoposto al controllo e alla verifica da parte del Concedente, al fine di monitorare il puntuale adempimento degli impegni assunti dal concessionario con la stipulazione del contratto nonché di quanto previsto dalle vigenti norme in materia igienico – sanitaria e di sicurezza per ogni intervento nella manipolazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande.

In particolare, i controlli potranno essere espletati, in qualsiasi momento e senza preavviso, tramite accesso agli ambienti presso i quali i servizi sono resi e verifica dello stato dei luoghi, nonché tramite richiesta di visionare i documenti relativi all'attività e in particolare inerenti all'approvvigionamento, gestione e conservazione delle derrate alimentari.

Per lo svolgimento delle attività di controllo e verifica il Comune potrà avvalersi di proprio personale ad hoc o di un'apposita Commissione nominata con successivo provvedimento.

Qualora gli accertamenti svelassero una difformità rispetto ad una delle prescrizioni riportate nel presente capitolato, saranno comminate al Concessionario le penalità previste dal successivo art. 20.

Eventuali carenze riscontrate saranno segnalate con comunicazione scritta dal Comune al concessionario, il quale dovrà provvedere immediatamente all'eliminazione.

Le operazioni di controllo di cui sopra non limitano e non escludono la piena responsabilità del concessionario.

Il concessionario è tenuto anche al rispetto delle norme per la conservazione delle attrezzature (es. bombole del gas, ecc.).

Il concessionario dovrà essere sempre in condizione di certificare la genuinità dei generi alimentari acquistati e somministrati.

In ogni momento il Comune potrà effettuare controlli sulla qualità e sulla preparazione dei generi alimentari, nonché sull'igiene generale dei locali in cui sono preparati, sulla pulizia dei materiali, delle attrezzature e delle apparecchiature impiegate.

ARTICOLO 14 REPORTISTICA

Il concessionario dovrà fornire, con cadenza trimestrale, i dati relativi alla gestione del servizio di caffetteria, e in particolare, gli incassi e i costi di gestione.

ARTICOLO 15 RESPONSABILITA'

Il Concessionario si obbliga a sollevare l'Amministrazione da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Il concessionario è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Le spese e i danni che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dalla cauzione definitiva (polizza fidejussoria) versata dal Concessionario.

Esso è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione o a terzi.

ARTICOLO 16 SPESE

Tutte le spese necessarie per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato sono a carico del Concessionario e forfettariamente comprese nel canone di concessione.

Si intendono compresi nell'Offerta, anche tutte le spese sottoelencate:

- gli oneri relativi a tutti gli adempimenti, nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente;
- la spesa per l'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette ai lavori e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per il rispetto della normativa in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro;
- le spese relative alla dotazione di un'apposita divisa al personale addetto;
- le spese per la manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e di quant'altro messo a disposizione dall'Amministrazione;
- le spese per la manutenzione straordinaria delle attrezzature di cucina e degli arredi necessari all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato
- la spesa relativa alla pulizia dei locali, nonché delle attrezzature e, in generale, di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- la disinfezione e derattizzazione dei locali messi a disposizione dall'Amministrazione per lo svolgimento del servizio.

ARTICOLO 17 CONTROLLO E ANALISI

Il concessionario è tenuto a osservare scrupolosamente le vigenti norme in materia igienico – sanitarie e di sicurezza per ogni intervento nella manipolazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande.

Il concessionario è tenuto anche al rispetto delle norme per la conservazione delle attrezzature (es. bombole del gas, ecc.).

Il concessionario dovrà essere sempre in condizione di certificare la genuinità dei generi alimentari acquistati e somministrati.

In ogni momento il Comune potrà effettuare controlli sulla qualità e sulla preparazione dei generi alimentari, nonché sull'igiene generale dei locali in cui sono preparati, sulla pulizia dei materiali, delle attrezzature e delle apparecchiature impiegate.

ARTICOLO 18 ASSICURAZIONE

Ferme restando tutte le assicurazioni obbligatorie per legge a favore dei dipendenti impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto della concessione, il concessionario dovrà stipulare a proprie spese e mantenere operante, per tutta la durata della gestione del servizio, con primaria impresa di assicurazione, polizza per "Responsabilità civile" con massimale non inferiore a 3.000.000,00 (Euro

tremilioni/00) per sinistro a copertura degli eventuali danni a persone e cose, derivanti dall'esecuzione del servizio e, in particolare:

a) Responsabilità civile verso terzi estesa a:

- somministrazione di cibi e bevande,
- conduzione dei locali, strutture e beni consegnati,
- committenza di lavori e servizi,
- danni a cose in consegna e/o custodia, -
- danni a cose di terzi da incendio,
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del servizio,
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Amministrazione, che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo,
- danni arrecati a terzi (inclusa l'Amministrazione ed i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con la Concessionaria – che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo.

b) Responsabilità civile verso prestatori di lavoro, con estensione al cosiddetto “danno biologico”, estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL e alle malattie professionali.

c) Responsabilità civile per danni arrecati a terzi da prodotti (anche se fabbricati da terzi) utilizzati per la preparazione dei pasti;

d) Infortuni subiti dagli utenti del servizio.

e) Incendi e rischi accessori per danni arrecati ai locali, strutture, mobili e altri beni dati in uso dall'Amministrazione.

Tale polizza dovrà coprire anche la responsabilità civile di tutti gli addetti che, indipendentemente dalla natura del rapporto con il concessionario, provochino danni nel corso dello svolgimento del servizio.

Tale assicurazione deve essere stipulata con effetto precedente all'inizio dell'esecuzione del servizio e mantenuta per tutta la durata della gestione dello stesso.

Prima dell'avvio del servizio, il Concessionario dovrà far pervenire all'Amministrazione copia conforme della polizza e, entro 10 (dieci) giorni solari dalla scadenza, copia della quietanza di pagamento del relativo premio.

Se la durata della polizza è inferiore al tempo previsto per l'esecuzione del servizio, il concessionario dovrà rinnovare la stessa almeno fino al termine della durata contrattuale, facendo pervenire copia conforme della polizza e della relativa quietanza di pagamento all'Amministrazione entro 10 (dieci) giorni solari dalla scadenza.

Il concessionario ha l'obbligo di informare tempestivamente l'Amministrazione nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla compagnia oppure nel caso vi sia una sostituzione del contratto.

In deroga a quanto previsto all'art. 1901 del Codice Civile, la copertura assicurativa dovrà restare valida e operativa nei 15 giorni successivi alla sua scadenza, anche in caso di mancato pagamento del premio.

Se il concessionario è già provvisto di un'idonea polizza assicurativa con primaria Compagnia nazionale, è comunque onere della Concessionaria medesima adeguare la polizza assicurativa a copertura del rischio da responsabilità civile, secondo le prescrizioni di cui al presente articolo.

ARTICOLO 19 PENALI

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

La misura delle penali è così fissata:

- Da un minimo di € 100,00 ad un massimo di euro 1.000,00 per mancato rispetto degli orari di apertura
- Da un minimo di € 500,00 ad un massimo di euro 1.000,00 per mancata effettuazione o abbandono del servizio
- Da un minimo di euro 500 ad un massimo di 2.000,00 per ogni situazione di trascuratezza nella gestione riscontrata dal comune concedente.
- Di € 250,00 per mancata osservanza dei parametri dichiarati nella tabella dell'offerta tecnica e per ogni parametro disatteso, incluse le eventuali migliorie;
- Da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00 per ogni altra contravvenzione alle norme del presente capitolato.

Qualora dovessero sorgere delle contestazioni, il concessionario ha l'onere di contro dedurre con rapidità e per iscritto e comunque non oltre 10 giorni dal ricevimento al Comune. Il comune concedente esaminate le controdeduzione del concessionario provvederà con atto formale a comunicare l'esito ed in caso di non accoglimento la misura definitiva della penale applicata che dovrà essere versata nei successivi 10 giorni. In caso di mancato versamento si provvederà ad escutere parzialmente la polizza fidejussoria.

ARTICOLO 20 RISOLUZIONE, ESECUZIONE IN DANNO

La concessione del servizio potrà essere risolta in qualsiasi momento dal Comune ex art. 1341 c.c. con comunicazione da notificare al concessionario tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento con decorrenza immediata, fatto salvo il diritto al risarcimento degli eventuali danni subiti, al verificarsi di una delle seguenti circostanze:

- a) Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie: qualora il concessionario o i suoi dipendenti pongano in essere atti che costituiscano direttamente o indirettamente grave violazione di legge o regolamenti in materia di igiene;
- b) Mancata osservanza della normativa riguardante la salute e la tutela dei lavoratori;

- c) Fallimento del concessionario, sua sottoposizione a concordato preventivo, amministrazione controllata, liquidazione o qualsiasi altra situazione equivalente tale da far venire meno il rapporto fiduciario sulla base del quale la presente convenzione è stipulata;
- d) Qualora il concessionario si sia reso responsabile di gravi o reiterate violazioni degli obblighi contenuti nella presente concessione:
 - Tre richiami scritti per violazione degli obblighi contenuti nella presente convenzione:
 - Tre ritardi nei pagamenti dei corrispettivi previsti dall'art. 4
 - Violazione del disposto di cui all'art. 9 (sistema di contabilizzazione automatico)
 - Violazione del disposto di cui all'art. 23 (divieto di cessione)

Qualora il concessionario si dimostri intempestivo, negligente o inadempiente rispetto alle disposizioni del Comune, lo stesso si riserva la facoltà di risolvere il rapporto fatta salva la facoltà di agire in danno.

ARTICOLO 21 GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia degli obblighi contrattuali assunti, nonché dell'adempimento degli obblighi derivanti dall'affidamento dei servizi in oggetto e dell'eventuale obbligo di risarcimento del danno per inadempimento, l'affidatario è tenuto a prestare, prima della stipula del contratto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione stessa, apposita cauzione a garanzia per tutta la durata del contratto di importo pari al 10% del valore complessivo presunto della concessione in oggetto secondo le modalità previste dall'art. 117 del D. Lgs. 36/2023. Tale cauzione dovrà essere costituita da atto di fidejussione o polizza fidejussoria "a semplice richiesta scritta" incondizionata e rilasciata da Istituto bancario o da primaria Compagnia di Assicurazione debitamente autorizzati.

Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'art. 106 comma 8 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. Per fruire di tale beneficio l'operatore dovrà allegare in originale o copia autentica, la certificazione o dichiarazione dell'organismo accreditato o fotocopia della stessa sottoscritta dal legale rappresentante ed accompagnata dal documento di identità dello stesso. Si precisa che in caso di R.T. la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate o in possesso della dichiarazione.

La garanzia dovrà contenere la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale a norma dell'art. 1944 del c.c. e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma del c.c. nonché la sua operatività entro 15 giorni dalla semplice richiesta scritta del Comune.

In caso di escussione totale o parziale della cauzione o di mancato rinnovo nei termini o in caso di fallimento dell'Istituto emittente, durante l'esecuzione del contratto, il concessionario è obbligato a reintegrarla entro 20 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta escussione; in caso di mancato reintegro l'Amministrazione, previa messa in mora del Concessionario, avrà la facoltà di recedere dal contratto per colpa dello stesso ovvero rivalersi sugli eventuali crediti maturati dall'aggiudicatario.

La polizza fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla ditta aggiudicataria, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali, l'Amministrazione avrà diritto di rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse.

ARTICOLO 22 CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per ogni controversia non componibile bonariamente tra le parti, è competente il Foro di Genova, con esclusione di ricorso alla clausola compromissoria.

ARTICOLO 23 DIVIETO DI CESSIONE

E' fatto espresso divieto al concessionario di cedere o affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di gestione di cui al presente capitolato, ad eccezione delle forniture relative agli arredi e alle attrezzature dei locali, fatta comunque salva l'approvazione del Comune.

E' fatto espresso divieto al concessionario di trasferire in capo a terzi in tutto o in parte i diritti contemplati nella presente convenzione.

E' fatto espresso divieto al concessionario di cedere i crediti nascenti dalla presente convenzione, senza autorizzazione scritta da parte del Comune.

ARTICOLO 24 FORMA E SPESE CONTRATTUALI

Il contratto con il concessionario verrà stipulato tramite sottoscrizione di atto pubblico amministrativo.

Le spese contrattuali sono a carico del concessionario.

ARTICOLO 25 GARANZIA DI PROTEZIONE E RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

Il Comune dichiara che, in esecuzione degli obblighi imposti dal Regolamento UE 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, relativamente al presente contratto di concessione, potrà trattare i dati del contraente sia in formato cartaceo che elettronico, per il conseguimento di finalità di natura pubblicistica ed istituzionale, precontrattuale e contrattuale, e per i connessi eventuali obblighi di legge. Il trattamento dei dati avverrà ad opera di soggetti impegnati alla riservatezza, con logiche correlate alle finalità, e comunque in modo da garantire la sicurezza e la protezione dei dati.

In qualsiasi momento la ditta aggiudicataria potrà esercitare i diritti di cui agli artt. 15 e seguenti, del Regolamento UE 679/2016. Il titolare del trattamento è il Comune di Santa Margherita Ligure, e-mail protocollo@comunesml.it

