



COMUNE DI SANTA MARGHERITA LIGURE

Provincia di Genova

tel 0185.205.1 – fax 0185.28.09.82
P.zza Mazzini, 46 – 16038 Santa Margherita Ligure - GE

CAPITOLATO SPECIALE

**PER L’AFFIDAMENTO DIRETTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR CAFFETTERIA
DI VILLA SAN GIACOMO UBIcato PRESSO IL POLO MUSEALE DI VILLA DURAZZO DI
PROPRIETA’ DEL COMUNE DI SANTA MARGHERITA LIGURE**

ARTICOLO 1

Oggetto e durata della concessione

La presente concessione ha per oggetto la gestione del servizio di cui all'articolo 117 comma 2 lettera f), del D. Lgs. n. 42/2004, quali:

Il ***Servizio di bar caffetteria***, con somministrazione di generi di caffetteria e piccola gastronomia, anche cucinata in loco, comprenderà anche le attività di caffetteria/bakery, sala da tè, wine bar piccola ristorazione veloce, con possibilità di consumazione sia al tavolo che al banco. Il servizio dovrà essere modulato in linea con le diverse esigenze della clientela, costituita per lo più da visitatori del polo museale e del Parco, con la possibilità di organizzare anche piccoli eventi, sulla base degli spazi e degli orari stabiliti.

Il concessionario avrà la possibilità di concordare con aziende pubbliche o private, operanti sul territorio convenzioni con menù dedicati, a un prezzo concordato, per l'erogazione dei pasti ai dipendenti.

Durante il pranzo dovranno essere disponibili vari menù "dedicati" ad esempio quelli per un quick lunch, un menù vegano e vegetariano, un menu per famiglie con bambini o per scolaresche, e dovrà essere garantita un'offerta di gastronomia dolce e salata.

Il servizio di bar caffetteria è da svolgersi presso Villa San Giacomo e nel parco – giardino all'italiana ubicato nella zona frontale del complesso immobiliare di Villa Durazzo, per la durata di 16 mesi (dal 1/6/2023 al 30/09/2024), con possibilità di rinnovo qualora l'Amministrazione ne ravvisasse ragioni di convenienza e opportunità e il rinnovo risultasse aderente alla normativa vigente.

Tale servizio è preordinato alla promozione e valorizzazione di Villa San Giacomo anche nei periodi di basso flusso turistico, mediante attività che possano renderlo fruibile tutto l'intero anno.

Il complesso immobiliare è di proprietà del Comune di Santa Margherita Ligure, di seguito "*Concedente*" ed è gestito da una Società totalmente partecipata dallo stesso, la società Progetto S.r.l., con sede in Via San Francesco 3 – Santa Margherita Ligure – Genova – P.I. IT 0159380993

Il complesso immobiliare di Villa Durazzo è ubicato nel territorio di Santa Margherita Ligure ed è un bene di interesse culturale ai sensi dell'art. 10 del D. Lgs.vo 22 gennaio 2004 n. 42 e ss.mm. e ii. (Codice dei beni culturali e del paesaggio). Attualmente è aperta al pubblico tutto l'anno per lo svolgimento di riti civili, matrimoni, meeting, seminari, momenti formativi e piccole mostre, oltre che per visite a pagamento, guidate o libere. Tutte le informazioni sul complesso immobiliare di Villa Durazzo sono reperibili sul sito internet: www.villadurazzo.it.

Alla data di scadenza, l'affidamento del servizio al Concessionario si intenderà cessato, senza che occorra formale disdetta da parte del Comune di Santa Margherita Ligure.

Il Concedente si riserva la facoltà di prorogare la concessione, nelle more dell'espletamento delle procedure di scelta di un nuovo concessionario.

ARTICOLO 2

Corrispettivi

Per la concessione della gestione del servizio di bar caffetteria da svolgere presso il bar di Villa San Giacomo è dovuto un rimborso spese forfettario omnicomprendivo di € 800,00 mensili, per le utenze luce, acqua, gas, riscaldamento e rifiuti e un canone quantificato sulla base dell'offerta economica più vantaggiosa presentata dal concessionario.

ARTICOLO 3

Locali

Il Concessionario, nell'esecuzione del servizio, dovrà tenere in debita considerazione la valenza storica e architettonica del complesso immobiliare di Villa San Giacomo, facente parte del complesso di Villa Durazzo, vincolato ai sensi del d. Lgs.vo 42/2004 e soggetto alla sorveglianza della Soprintendenza Archeologica, Belle Arti e Paesaggio della Regione Liguria.

I locali adibiti a Servizio Bar Caffetteria, come individuati e descritti nella planimetria allegato sub lett A), sono destinati all'esecuzione del Servizio nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano all'atto dell'affidamento e che ciascun concorrente deve obbligatoriamente verificare tramite apposito sopralluogo da concordare con il concedente, salvo esplicita rinuncia con dichiarazione di conoscenza dei luoghi.

I predetti locali constano degli ambienti, sale e cucina come evidenziato nella planimetria allegata (Allegato A).

L'ambiente all'interno di Villa San Giacomo, con i relativi allestimenti e posti, è il seguente:

- Sala del Camino – ubicata al piano terra – mq 53 – con una capienza di n. 40 persone per banchetti e di n. 70 persone per cocktails, oltre allo spazio retrostante direttamente collegato, con bancone bar, locale cucina e area esterna, più la possibilità di allestimento con tavoli e sedie nel giardino all'italiana fronte mare.

L'attività di preparazione degli alimenti e delle bevande, dovrà avvenire ad uso esclusivo nei locali adibiti a cucina, posti nel piano terra di Villa San Giacomo, di pertinenza della caffetteria, per i piccoli eventi (max 80 persone).

Durante la concessione, il Concessionario è obbligato a non apportare alcuna modifica, innovazione o trasformazione dei locali nonché degli arredi, degli impianti elettrici, idraulici e 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, alla scadenza della concessione sul subentrante, per le spese di miglioria da lui eseguite.

Tutte le migliorie, riparazioni o modificazioni, debitamente autorizzate, ed eseguite dal concessionario, resteranno acquisite a favore del concedente.

Al termine della concessione i locali dovranno essere riconsegnati al concedente nel medesimo stato di consegna, fermo restando inteso che eventuali danni strutturali rilevabili all'atto della riconsegna, saranno

valutati dal Comune di Santa Margherita Ligure e addebitati al concessionario mediante apposito verbale di ultimazione e constatazione.

ARTICOLO 4

Arredi e attrezzature

I locali adibiti a **servizio caffetteria** sono attrezzati con i materiali di arredo di proprietà del concedente, elencati nell'allegato **B)** che vengono assegnati al concessionario del servizio per tutta la durata del presente contratto.

Al termine del contratto, da qualsiasi evento determinato, il concessionario dovrà restituire al concedente tutti i materiali di arredo e le attrezzature, come elencati negli allegati B), in perfetto stato, tenuto conto del naturale degrado dipendente dal tempo e dall'usura.

In riferimento alle attrezzature e ai locali di cui sopra, il concessionario dovrà constatarne l'esistenza e verificarne lo stato di conservazione attraverso il sopralluogo o rinuncia esplicita allo stesso qualora i locali e le attrezzature fossero già conosciute.

Ad integrazione di quanto specificato, detti locali dovranno essere dotati dal concessionario di quanto occorra all'esercizio del servizio: stoviglie (piatti, bicchieri, posate, candelabri) tovagliato, tavoli e sedie per interni ed esterni, ombrelloni e tende per uso esterno, luci esterne, addobbi ecc. a cura e spese del medesimo.

Le attrezzature fornite dal concessionario, al termine della concessione, rimangono nella disponibilità del concedente.

Il concessionario di obbliga a non attrezzare i locali con videogiochi, televisione, juke box, macchinette mangiasoldi, a gettone, ecc. o con qualsiasi altra attrazione che possa ricondurre al mondo del gioco d'azzardo.

ARTICOLO 5

Modalità generali di svolgimento del servizio caffetteria

Il concessionario dovrà svolgere il servizio bar caffetteria a regola d'arte e in piena autonomia organizzativa. In particolare dovrà servirsi di capitali, mezzi e attrezzature rientranti nella propria disponibilità.

L'esecuzione del servizio dovrà essere svolto con modalità tali da non arrecare alcun pregiudizio all'Amministrazione Comunale, nonché alla sua immagine.

Il concessionario è tenuto, nell'esecuzione del servizio ad osservare scrupolosamente le buone regole dell'arte ed è tenuto ad impiegare materiale di qualità e appropriato agli impieghi.

Il servizio di bar caffetteria è un servizio a disposizione di una clientela internazionale di tutte le età, eterogenea interessata a una ricerca di qualità e alla frequentazione di un ambiente cosmopolita, accogliente e polifunzionale.

Il servizio dovrà essere svolto in un ambiente che privilegi semplicità e pulizia delle strutture, salvaguardando l'unicità storica culturale istituzionale ed artistica dei luoghi, con una politica che coniughi la qualità del pasto con il prezzo e il rispetto dell'ubicazione dei locali.

Il Concessionario dovrà gestire il servizio di bar caffetteria nel rispetto delle norme igienico sanitario che disciplinano la preparazione e la somministrazione degli alimenti, fermo restando quanto prescritto al riguardo dalla L. 283/62 e successive mm. e ii., dal D.P.R. 327/80 e successive mm. e ii., dal d. Lsg.vo n. 155/97 e successive mm. e ii. e il relativo allegato, dal D. Lgs.vo 626/94 e successive mm. e ii., nonché da tutta la normativa specifica che può trovare applicazione nella fattispecie e per le previste parti di competenza delle disposizioni comunitarie.

I servizi devono essere erogati esclusivamente nei locali messi a disposizione del concessionario.

Il concessionario dovrà garantire il servizio bar caffetteria per tutto il periodo oggetto della concessione (dal 1 giugno 2023 al 30 settembre 2024), con possibilità di riduzione oraria o di chiusura nei soli mesi di gennaio e febbraio, previo accordo col Comune.

In occasione di eventi eccezionali o di attività programmate dall'Ente, il concessionario dovrà adeguare il servizio alle esigenze dell'evento, disponendo sempre di un numero adeguato di addetti.

Il servizio di bar caffetteria, non potrà comunque prescindere dalle seguenti prestazioni essenziali:

1. Preparazione e somministrazione cibi e bevande: dovrà sempre essere garantita la qualità e la freschezza dell'offerta. Il concessionario dovrà, tramite appositi avvisi/liste segnalare gli ingredienti utilizzati.
2. Effettuare la contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi (fatture, corrispettivi)
3. Effettuare manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature: il concessionario dovrà curare a proprie spese la perfetta e regolare pulizia delle stoviglie, del tovagliame da tavola e da cucina, dei tavoli, delle sedie, del bancone e dei tavolini, nonché la manutenzione di tutte le attrezzature e gli impianti. Gli arredi e gli impianti dovranno essere sempre controllati e le eventuali attrezzature non funzionanti, sostituite.
4. Effettuare la pulizia ordinaria dei locali utilizzati per il servizio di caffetteria, compresi gli interventi di pulizia necessari a mantenere il decoro e l'igiene dei locali, e se necessaria, anche una pulizia straordinaria
5. Utilizzare personale dotato di abbigliamento consono al servizio erogato, che dovrà mantenere un comportamento discreto, improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti degli utenti.
1. Il concessionario potrà realizzare materiale grafico specifico (depliant, menu da tavolo, liste dei vini, segnaposti, ecc.) che dovrà avere veste grafica coordinata all'immagine di Villa Durazzo e dovrà riportare anche il logo di Villa Durazzo.
6. Il concessionario potrà realizzare menù specifici per le serate a tema da concordare con il concedente, oltre a quelli previsti dall'articolo 1 del presente capitolato, e avrà la possibilità di vendere prodotti tipici delle serate.

ARTICOLO 6

Criteri di aggiudicazione dell'offerta

Il servizio di concessione sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95 comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	60
Offerta economica	40
TOTALE	100

OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito dalla commissione, nell'ambito della discrezionalità ad essa spettante, sulla base dei seguenti criteri di valutazione sotto elencati con relativa ripartizione dei punteggi:

- **punti 30 per:**
 - rinnovo e ammodernamento delle attrezzature interne ed esterne (a titolo esemplificativo ombrelloni, sedie tavoli, elettrodomestici)
- **punti 30 per:**
 - Promozione di eventi e serate a tema, con l'acquisizione di nuove fette di mercato, nei periodi di bassa stagione, con estensione dell'orario di chiusura oltre quello stabilito dall'articolo 9 del presente capitolato;
 - Modalità di svolgimento del servizio di caffetteria: qualità dei prodotti somministrati, con particolare riguardo a quelli di produzione locale e personale impiegato durante tutto il periodo della concessione

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei seguenti criteri di valutazione, con i relativi punteggi:

	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	INDICATORI	PUNTI MASSIMI	MODO DI ATTRIBUZIONE
1	Rinnovo e ammodernamento delle attrezzature interne ed esterne (a titolo esemplificativo ombrelloni, sedie, tavoli, elettrodomestici)	NUMERO DELLE ATTREZZATURE/ARREDI SOSTITUITE	PUNTI MAX 15 – <u>SOSTITUZIONI</u> - DA 0 A 2 MAX 5 PUNTI - DA 3 A 4 MAX 10 PUNTI - DA 5 IN SU MAX 15 PUNTI	Valutazione da parte della commissione rispetto alle aspettative della stazione appaltante

		NUMERO DELLE ATTREZZATURE/ARREDI IN AGGIUNTA A QUELLE ESISTENTI	PUNTI MAX 15 IN AGGIUNTA -DA 0 A 2 MAX 5 PUNTI -DA 3 A 4 MAX 10 PUNTI -DA 5 IN SU MAX 15 PUNTI	
2	Promozione di eventi e serate a tema, con l'acquisizione di nuove fette di mercato, nei periodi di bassa stagione, con estensione dell'orario di chiusura oltre quello stabilito dall'articolo 9 del presente capitolato	NUMERO SERATE PRESENTATE	0-5 SERATE MAX PUNTI 6 6- 9 SERATE MAX PUNTI 14 9 -15 SERATE MAX PUNTI 18 OLTRE 15 MAX PUNTI 20	Valutazione da parte della commissione rispetto alle aspettative della stazione appaltante
	Modalità di svolgimento del servizio di caffetteria: qualità dei prodotti somministrati, con particolare riguardo a quelli di produzione locale e personale impiegato durante tutto il periodo della concessione	NUMERO DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI O A KM 0 UTILIZZATI	Fino al 5% MAX PUNTI 3 Fino al 10% MAX PUNTI 7 Fino al 25% MAX PUNTI 10	Valutazione da parte della commissione rispetto alle aspettative della stazione appaltante

OFFERTA ECONOMICA

Nell'attribuzione del punteggio relativo al prezzo, il punteggio massimo pari a 40 punti, verrà attribuito alla ditta che avrà offerto il prezzo più alto. Alle restanti ditte sarà assegnato un punteggio inferiore inversamente proporzionale all'offerta maggiore, determinato secondo la seguente formula:

Po

$$PE = PE \max \times \frac{P_{\max} - P_o}{P_{\max}}$$

Pmax

dove

Po = Prezzo offerto dal singolo concorrente

PE max = Punteggio economico massimo assegnabile

P max = Prezzo più alto offerto in gara

ARTICOLO 7
Modalità di aggiudicazione

Il servizio in oggetto sarà disposto con affidamento diretto previa consultazione degli operatori che risponderanno alla manifestazione di interesse, ai sensi dell'articolo 36 comma 2 lettere a) e b) del D. Lgs. n° 50/2016 e dell'articolo 1 del D. Lgs. n° 76/2020 convertito con Legge n° 120/2020, trattandosi di concessione inferiore a € 75.000,00.

La concessione sarà affidata all'operatore che avrà presentato una proposta tecnico – economica, con il migliore punteggio complessivo.

Si potrà procedere all'affidamento anche nel caso in cui pervenga una sola candidatura purché ritenuta conveniente per l'Amministrazione.

Non si procederà all'affidamento della concessione se nessuna candidatura risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

ARTICOLO 8

Personale

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

Il personale dovrà essere assunto con CNL.

Il concessionario entro 5 giorni lavorativi antecedente l'avvio dell'attività di caffetteria dovrà trasmettere al concedente l'elenco del personale addetto, contenente:

- I nominativi e i dati anagrafici
- La relativa qualificazione professionale
- Gli estremi dei documenti di lavoro assicurativi e del libretto sanitario.

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 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.

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.

ARTICOLO 9

Organizzazione e gestione del servizio

Il servizio bar caffetteria dovrà rispettare orientativamente, i seguenti orari, nei seguenti periodi:

- Nei mesi di Gennaio/Febbraio/Marzo/Novembre/Dicembre **dalle ore 9.00 alle ore 17.00**
- Nei mesi di Aprile e Ottobre **dalle ore 9.00 alle ore 18.00**
- Nel mese di Maggio **dalle ore 9.00 alle ore 19.00**
- Nei mesi di Giugno, Luglio, Agosto e Settembre **dalle ore 9.00 alle ore 20.00**
- E' comunque è richiesta flessibilità, per ogni evento che ne richieda l'apertura oltre l'orario di chiusura del Parco (tipo serate a tema, serate del buracco, o eventi organizzati dall'Amministrazione Comunale – Erba Persa, concerti, serate teatrali- ecc.)

Il concessionario si impegna a chiudere anticipatamente il bar caffetteria, e non aprire la stessa rispetto agli orari stabiliti, nel caso in cui Villa Durazzo sia concessa al cliente con diritto di esclusiva o con richiesta accordata di chiusura del parco.

ARTICOLO 10

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 11

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, può costituire 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 e libri contabili.

ARTICOLO 12

Pulizia, manutenzione attrezzature, arredi

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

La qualità dei detersivi dovrà essere ai massimi livelli disponibili sul mercato e comunque consentire un accurato rispetto delle norme di igiene e sanificazione della persona, 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 13

Vigilanza sui servizi

L'esecuzione del servizio di bar caffetteria è sotto posto al controllo e alla verifica da parte del Comune, al fine di monitorare il puntuale adempimento degli impegni assunti dal concessionario.

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

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

ARTICOLO 14

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.

Delle eventuali deficienze o carenze riscontrate dal Comune né sarà data comunicazione scritta al Concessionario, il quale dovrà provvedere all'eliminazione entro tre giorni, o comunque nel minor tempo possibile, pena decadenza della concessione.

ARTICOLO 15

Responsabilità e assicurazione

Il Concessionario è tenuto ad adottare, nel corso della gestione, tutti gli accorgimenti e le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, nonché per evitare danni ai locali, agli arredi e alle attrezzature.

Il Comune è sollevato da ogni forma di responsabilità nei confronti dei clienti e dei terzi che usufruiscono del servizio caffetteria, e del personale a qualunque titolo impiegato.

Ferme restando tutte le assicurazioni obbligatorie per legge a favore dei dipendenti impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto della concessione, il concessionario s'impegna a stipulare a proprie spese e mantenere operante, per tutta la durata della gestione del servizio, con primaria impresa di assicurazione, un'assicurazione RCT.

Tale polizza dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni, di qualsivoglia natura, compresi i danni da incendio, cagionati alla Villa, a terzi o a cose di terzi o per infortuni occorsi ai dipendenti e agli addetti ai lavori, da predisporre senza clausole limitative di responsabilità, prima dell'inizio del servizio con validità per tutta la durata della concessione, per un massimale di € 500.000,00 per sinistro.

Tale polizza dovrà prevedere anche la responsabilità civile personale 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.

Copia della stessa dovrà essere consegnata al Comune prima dell'inizio del servizio per le dovute verifiche.

ARTICOLO 16

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 € 200 ad un massimo di euro 500,00 per mancato rispetto degli orari di apertura
- Da un minimo di € 200 ad un massimo di euro 1.000,00 per mancata effettuazione del servizio
- Da un minimo di euro 500 ad un massimo di 1.000,00 per ogni situazione di trascuratezza riscontrata dal comune concedente.
- Le predette penali verranno applicate previa contestazione scritta, e assegnazione di un termine non inferiore a 10 giorni per la presentazione delle contro deduzioni.

ARTICOLO 17

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 convenzione:
 - Tre richiami scritti per violazione degli obblighi contenuti nella presente convenzione:
 - Tre ritardi nei pagamenti dei corrispettivi previsti dall'art. 2
 - Violazione del disposto di cui all'art. 11 (sistema di contabilizzazione automatico)
 - Violazione del disposto di cui all'art. 19 (cessione della convenzione)

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 18

Controversie e foro competente

Qualora dovessero sorgere delle contestazioni, il concessionario ha l'onere di indicare con rapidità e per iscritto e comunque non oltre 10 giorni dal ricevimento al Comune i fatti e le ragioni poste alla base della contestazione. Il comune concedente esaminate le contro deduzione 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.

Per ogni controversia non componibile bonariamente tra le parti, è competente il Foro di Genova.

ARTICOLO 19

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 20

Subappalto

Il concessionario non ha la facoltà di subappaltare il servizio di caffetteria

ARTICOLO 21

Spese e registrazione

Sono a carico del concessionario le spese di registrazione del presente contratto.