

**CONCESSIONE IN USO
DEI LOCALI DEL CASTELLO
DELL'ACCIAIOLO
PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA'
DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E
BEVANDE**

Capitolato speciale

INDICE

1	Oggetto della concessione
2	Caratteristiche principali della gestione del servizio bar e ristorante
3	Durata della concessione
4	Canone
5	Impegni e doveri del concessionario
6	Consegna dei locali
7	Avvio dell'attività di somministrazione
8	Rinuncia all'aggiudicazione
9	Stipula del contratto
10	Arredamento e attrezzature
11	Caratteristiche tecniche dei locali degli arredamenti e attrezzature
12	Manutenzione dei locali degli arredamenti e attrezzature
13	Migliorie
14	Spese condominiali generali e spese di utenze
15	Vigilanza del Comune di Scandicci
16	Responsabilità del concessionario
17	Cauzione definitiva
18	Responsabilità/Assicurazione
19	Personale alle dipendenze del concessionario – Soggetto in possesso dei requisiti morali e professionali
20	Sicurezza del personale impiegato per l'esecuzione del servizio
21	Cessione del contratto e modifiche del soggetto concessionario
22	Recesso
23	Divieto di sub-concessione
24	Penalità
25	Risoluzione del contratto e decadenza dalla concessione
26	Cessazione degli effetti della concessione
27	Norme per la partecipazione alla gara
28	Controversie
29	Trattamento dei dati personali
30	Norme Finali

Allegati:

- **A1 “Planimetria” (aree locali in concessione)**
- **A2 “Planimetria” (fosse biologiche e pozzettone degrassatore)**
- **B “Inventario dei beni mobili alla data di consegna del bene “**
- **C “Atti contenenti i criteri di ripartizione delle spese condominiali e delle utenze”**

AVVERTENZA

SI COMUNICA PRELIMINARMENTE CHE L'AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE IN USO DEI LOCALI DEL CASTELLO DELL'ACCIAIOLO IN SCANDICCI, OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA DI GARA, E' SUBORDINATA ALL'AUTORIZZAZIONE DELLA SOVRINTENDENZA PER I BENI AMBIENTALI E ARCHITETTONICI DELLA PROVINCIA DI FIRENZE PRATO E PISTOIA PER L'UTILIZZO DEI LOCALI STESSI AI FINI DELLA SOMMINISTRAZIONE , GIA' RICHIESTA DA PARTE DEL COMUNE. QUALORA TALE AUTORIZZAZIONE NON VENGA RILASCIATA IL PARTECIPANTE ALLA GARA NON POTRA' AVANZARE NESSUNA RICHIESTA NEI CONFRONTI DELLA STAZIONE APPALTANTE.

CODICE CIG 7387241020.

1. Oggetto della concessione

La presente concessione ha per oggetto l'uso dei locali ubicati all'interno del Castello dell'Acciaiole, individuati nella planimetria di cui all'allegato A1, per l'esercizio di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande (ristorazione e bar).

Detti locali, situati in un immobile di particolare pregio architettonico/culturale, sono tutelati dalla normativa vigente dei beni culturali e ambientali.

L'attività oggetto del presente capitolato speciale potrà essere esercitata esclusivamente nell'immobile dato in concessione e non potrà essere trasferita né in altri locali né in altra zona del territorio comunale..

L'utilizzo dei beni oggetto di concessione e l'attività di somministrazione di alimenti e bevande dovranno essere esercitate nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti nelle rispettive materie.

E' vietato adibire i locali avuti in concessione ad un uso diverso da quello pattuito, pena la risoluzione del contratto per inadempimento e la conseguente decadenza dalla concessione.

Il concessionario svolgerà l'attività in oggetto a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione .

2. Caratteristiche principali della gestione del servizio bar e ristorante

La gestione del ristorante e del bar dovrà:

- garantire un adeguato servizio di ristoro nel complesso immobiliare del Castello dell'Acciaiole, coerente e funzionale con le attività che in esso verranno svolte, prevedendo l'offerta di bevande calde e fredde, primi, secondi, contorni, panini, tramezzini, toast, prodotti da forno dolci e salati, pasticcerie , macedonie, spremute, frullati d frutta, etc . E' fatto obbligo al concessionario di conformarsi alla normativa in materia di bevande alcoliche ed, in particolare, alla Legge 30/03/2001 n.125 e alla Legge 2/10/2007 n.260 smi, alle ordinanze e ai Regolamenti vigenti;

- fornire il servizio di ristorazione adeguato alle necessità privilegiando il progetto culturale ed enogastronomico che maggiormente si confà alle funzioni sopra menzionate così come descritto nel progetto di gestione presentato in sede di gara garantendo, in ogni caso, la necessaria professionalità nello svolgimento dell'attività;

– garantire particolare cura e decoro nello svolgimento del servizio, prestando attenzione alla presentazione dei cibi e delle bevande, nella cura delle apparecchiature, impegnandosi a non utilizzare piatti, posateria e bicchieri in plastica, facendo sempre indossare al personale abiti idonei per il servizio da svolgere, mantenendo nel massimo ordine e pulizia i locali e gli arredi.

– porre particolare attenzione affinché le consumazioni si effettuino esclusivamente negli spazi assegnati affinché non si creino situazioni in contrasto con le caratteristiche e le

attività del contesto nel quale i servizi sono inseriti (es. rumori, sporcizia, intralcio con le attività svolte presso il Castello etc.)

- impiegare la massima attenzione a limitare ogni genere di rumore e contenere il volume dell'eventuale musica diffusa.
- tutelare adeguatamente il patrimonio dell'ente per garantire la massima fruizione pubblica e valorizzare il Castello dell'Acciaio con il relativo parco annesso.

3. Durata della concessione

La concessione avrà durata di anni 6 (sei) con decorrenza dalla data del verbale di consegna definitiva dell'immobile e inizio dell'obbligo di corresponsione dei canoni mensili, eventualmente rinnovabile per una sola volta e per un pari periodo di tempo.

E' esclusa, trattandosi di concessione amministrativa, l'applicazione relativa alle norme dei contratti di locazione.

Alla scadenza della concessione, anche qualora questa sia anticipata, rispetto a quella prevista dal presente capitolato, non è dovuta al concessionario nessuna indennità di avviamento.

4. Canone

Il concessionario, ad iniziare dalla data della consegna definitiva dell'immobile dalla quale avrà inizio l'attività di somministrazione di alimenti e bevande deve corrispondere al Comune il canone offerto in sede di gara.

Si intendono esclusi dal canone, e a carico del concessionario, tutte le spese inerenti la gestione dell'esercizio ed in particolare:

- Le spese per utenze (acqua, gas, energia elettrica, ecc.) come risultano dalle letture effettuate dai sottomisuratori esistenti a valle dei contatori in base all'allegato C.
- Le spese per riscaldamento e condizionamento dei locali e le altre spese condominiali da ripartire in base ai millesimi occupati e/o utilizzati secondo i criteri delle deliberazioni di cui allegato C.

L'importo del canone sarà adeguato annualmente all'incremento del costo della vita, desunto dagli indici ISTAT, a partire dall'inizio del secondo anno di concessione.

Il canone annuo dovrà essere corrisposto, inderogabilmente, in tre rate quadrimestrali anticipate di pari importo, entro l'ultimo giorno lavorativo del mese precedente a quello di decorrenza del quadrimestre.

Il canone dovrà essere versato entro le relative scadenze presso la Tesoreria Comunale senza necessità di ulteriori richieste in merito. Il mancato pagamento totale o parziale anche di una rata del canone costituirà in mora il concessionario.

In caso di ritardato pagamento verranno applicate le penalità previste al punto 24 del presente capitolato.

In caso di ritardo che si protragga per oltre 90 giorni il Comune potrà procedere alla risoluzione di diritto con conseguente decadenza della concessione, come previsto al punto 25 lett. d del presente capitolato, fermo restando l'obbligo del pagamento delle rate già maturate e degli eventuali ulteriori danni.

Al recupero delle somme dovute, a titolo di risarcimento dei danni, l'Amministrazione comunale potrà procedere rivalendosi sul deposito cauzionale di cui al punto 17, salvo ogni azione per i maggiori danni.

5. Impegni e doveri del concessionario

I beni concessi in uso, i vincoli e gli indirizzi da rispettare per il loro utilizzo, le modalità per l'accesso agli impianti e per l'esecuzione di eventuali lavori di manutenzione e per i completamenti delle attrezzature e degli arredi sono descritti nell'art.12 "Manutenzione dei locali, degli arredamenti e delle attrezzature" e nelle planimetrie (All.A).

Sono a carico del concessionario:

- La presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande prevista dalla vigente normativa (art. 19 della Legge 241/1990) e la notifica sanitaria ai sensi del Reg. Ce 852/2004 presso il SUAP del Comune di Scandicci, nonché di qualsiasi altro eventuale nulla osta o parere necessario per lo svolgimento dell'attività nei locali concessi, espletando altresì tutte le formalità amministrative necessarie per lo svolgimento dei servizi medesimi.
- Le eventuali opere di completamento dell'immobile concesso in uso, con relative prestazioni tecniche di professionisti abilitati, che si rivelino necessarie all'esercizio dell'attività di somministrazione, secondo il progetto offerto in sede di gara, e comunque secondo quanto definito con l'Amministrazione. A tal fine si specifica che si intendono comprese tutte le opere necessarie a consentire l'apertura e l'esercizio dell'attività di ristorante e bar, e/o comunque necessarie alla realizzazione dell'intervento, anche se non descritte e computate nell'offerta presentata ai sensi del bando di gara. Alla cessazione degli effetti della concessione, per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento, questa si manifesti, tutte le opere realizzate resteranno di proprietà dell'Amministrazione comunale senza che per questo debba essere corrisposto alcun compenso.
- Tutte le spese eventualmente necessarie per l'adattamento della struttura agli standard tecnici, igienico-sanitari e di sicurezza.
- L'acquisto degli ulteriori arredi e delle attrezzature degli strumenti necessari alla gestione del locale ulteriori rispetto a quelli già in dotazione, secondo il progetto offerto in sede di gara.
- Le spese di ordinaria manutenzione dei locali e quelle dirette a recuperare l'utilità del bene andate perdute per cause connesse all'uso e godimento dello stesso.
- La realizzazione a proprie spese di tutti gli interventi che si rendessero necessari a seguito di disposizioni normative tempo per tempo vigenti.
- L'ottenimento del certificato di prevenzione incendi, con relativa pratica, qualora la potenzialità delle attrezzature a gas previste per la cucina rientrino in tale obbligo.
- La richiesta e l'ottenimento di eventuali pareri da parte di pubbliche amministrazioni e degli atti amministrativi necessari all'effettuazione dei lavori e all'avvio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.
- Il mantenimento dell'immobile in perfetto stato di efficienza e conservazione, così da poterlo riconsegnare al concedente, al termine della concessione, fatto salvo il normale deterioramento dovuto all'uso. In caso di deterioramento dell'immobile, imputabile a dolo o a colpa del concessionario, esso è tenuto alla rimessa in pristino o al risarcimento del danno per equivalente.
- L'uso e gestione dell'immobile in modo idoneo, lecito e conforme al fine per il quale è stato concesso.
- L'impegno a non installare nei locali concessi video-giochi, juke-box, slot-machine e ogni altro gioco meccanico o elettronico.
- L'assunzione a proprio totale carico di tutti gli obblighi relativi all'attuazione del D.lvo 81/08 in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro del personale dipendente e collaborante con il concessionario, rimanendo escluso il Comune da ogni eventuale responsabilità in materia.

Al concessionario sono inoltre richieste le seguenti prestazioni:

- Attivazione degli interventi di valorizzazione del Castello dell'Acciaio come dettagliati nel Progetto presentato in sede di gara.
- Predisposizione, nell'ambito dell'organizzazione dell'attività di somministrazione, dei pasti per i partecipanti a convegni, corsi di formazione, seminari ed altre iniziative che si potranno svolgere nell'area del Castello e del parco circostante; si precisa che per tali prestazioni, il cui corrispettivo sarà a carico dei richiedenti, potranno essere attivate delle apposite convenzioni e definiti dei menù a prezzo concordato.
- Collaborare alle iniziative di fruizione e valorizzazione del Castello integrandosi con le altre attività e le altre strutture presenti nel parco.

- Assicurare il rispetto dei vincoli previsti nell'uso dei locali e degli spazi individuati nell'allegato documento tecnico (all A) e all'art.12 che ne definisce modalità e riserve.
- Eventuali richieste da parte del concessionario di avere la disponibilità di altre parti del castello per organizzarvi iniziative e/o attività, saranno valutate dall'Amministrazione che potrà soddisfarle, previa determinazione delle condizioni e del corrispettivo compatibilmente con le proprie esigenze ed i vincoli previsti dalla normativa vigente dei beni ambientali e culturali.
- È onere del Concessionario l'apertura e la chiusura degli accessi carrabili al parco e dell'ingresso al Castello ove risultasse, in funzione degli orari di conduzione dell'attività, il primo e l'ultimo ad essere presente nella struttura. Detta attività dovrà essere sempre concordata con gli altri soggetti presenti nel complesso immobiliare.

6. Consegna dei locali

Successivamente all'aggiudicazione della concessione avverrà la consegna provvisoria dei locali per consentire al concessionario la realizzazione di eventuali lavori e allestimenti previsti nell'offerta tecnica, nonché la predisposizione di tutti gli adempimenti preliminari all'inizio dell'attività compreso gli adempimenti a carattere amministrativo.

Al momento della consegna provvisoria dei locali sarà predisposto apposito verbale di consegna da cui dovrà risultare l'accettazione, da parte del concessionario, dell'obbligo di mantenere i beni consegnati con diligenza ed in perfetta efficienza, alla loro custodia, decoro e buona conservazione.

Dalla data del verbale di consegna provvisoria dei locali ha inizio l'obbligo di corrispondere all'Amministrazione Comunale le spese condominiali generali e quelle per utenze previste al punto 13 del presente Capitolato.

All'atto della riconsegna, sarà comunque, redatto nuovo verbale di consistenza ed il Comune potrà richiedere la rimessa in pristino dei locali secondo quanto risulterà dal confronto fra la situazione iniziale e quella finale, salvo quei lavori eventualmente effettuati e preventivamente autorizzati dal Comune che le parti riterranno congiuntamente di miglioria.

Dal verbale suddetto dovranno potersi rilevare gli elementi utili per stabilire eventuali danni arrecati ai beni del concedente e l'ammontare dei medesimi da porre a carico dell'aggiudicatario.

Il concessionario dovrà terminare l'allestimento dei locali entro e non oltre 90 (novanta) giorni dal verbale di consegna provvisoria. Entro tale termine dovrà essere redatto il verbale di consegna definitiva e iniziata l'attività di somministrazione.

Dal suddetto termine ha inizio l'obbligo di corrispondere il canone di cui al punto 4 del presente capitolato.

7. Avvio dell'attività di somministrazione

Per avviare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, il concessionario dovrà seguire le procedure e gli adempimenti previsti dalla normativa in merito all'avvio dell'attività, presentando al SUAP la segnalazione certificata di inizio attività e la notifica sanitaria ai sensi del Regolamento CE 852/2004

In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese (R.T.I) il titolare o legale rappresentante dell'impresa mandataria dovrà garantire quanto sopra.

L'attività di somministrazione dovrà essere avviata entro 90 (novanta) giorni dalla data del verbale di consegna provvisoria dei locali, previa realizzazione di quanto offerto in sede di gara.

Il ritardo nell'avvio dell'attività, senza giustificato motivo, comporta l'applicazione di una penalità, con le modalità previste al punto 24 del presente capitolato speciale .
Decorsi 30 (trenta) giorni dalla scadenza del termine di cui al comma precedente, l'Amministrazione, previa diffida ad adempiere, l'Amministrazione Comunale potrà procedere alla risoluzione del contratto come previsto al punto 25 comma 2 lett. a del presente capitolato, salvo diritto ai maggiori danni da parte dell'Amministrazione.
Al recupero delle somme dovute a titolo di risarcimento dei danni, l'Amministrazione Comunale potrà procedere rivalendosi, in primo luogo, sul deposito cauzionale di cui al punto 17, salvo ogni azione per i maggiori danni.

8. Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. L'Amministrazione Comunale in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione Comunale stessa.

9. Stipula del contratto

L'impresa aggiudicataria si impegna a stipulare il contratto, in forma di scrittura privata, entro il termine che sarà comunicato dall'Amministrazione Comunale, e a presentare la documentazione che la stessa Amministrazione Comunale riterrà necessario richiedere.

La stipulazione del contratto avverrà nella sede del Comune di Scandicci.

Tutte le spese inerenti e consequenziali alla stipula del contratto saranno a carico del concessionario.

Si avverte che eventuali verifiche delle dichiarazioni rese nel modulo di autocertificazione da cui risulti che l'impresa aggiudicataria non sia in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione con incameramento della cauzione provvisoria, salva ogni azione per i maggiori danni.

10. Arredamento e attrezzature

I locali in oggetto vengono concessi completi degli arredi attrezzature come meglio specificato nell'inventario allegato (all. B).

La sostituzione e integrazione delle attrezzature e dell'arredamento, già in dotazione al locale, o eventualmente aggiunte dal concessionario saranno a propria cura e spese. Il concessionario resta obbligato a garantire che le dotazioni predette siano sempre mantenute nelle migliori condizioni di efficienza, funzionalità ed ad un adeguato livello di decoro estetico.

Sono ad esclusivo ed integrale carico dell'aggiudicatario, la fornitura e la posa in opera degli allestimenti, comprendenti le attrezzature e gli arredi necessari per lo svolgimento dei servizi di ristorante e bar, nonché la distribuzione degli impianti occorrenti allo svolgimento del servizio a partire dalle predisposizioni approntate dal concedente. Le eventuali finiture edili, gli allestimenti, gli arredi e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio dovranno essere adeguati alla qualità del contesto ambientale, architettonico, culturale e artistico dell'immobile ed approvate dal Concedente.

La realizzazione dell'allestimento non dovrà alterare l'attuale struttura dei locali e dovrà essere eseguito conformemente a quanto riportato nelle planimetrie dell'allegato A1 approvato dalla Soprintendenza.

Qualora il concessionario volesse proporre un'ipotesi di allestimento diversa da quelle già approvate dovrà a propria cura e spese provvedere all'acquisizione delle

necessarie autorizzazioni della Soprintendenza prima dell'inizio dei lavori di allestimento.

Gli impianti realizzati, le altre opere, le attrezzature e gli arredi installati al fine della completa funzionalità dell'esercizio, resteranno di proprietà comunale, senza il pagamento di alcun onere o di indennità a qualsiasi titolo richiesta.

Le attrezzature e gli arredi già esistenti all'interno dei locali dati in concessione, di cui all'inventario allegato al presente capitolato (sotto la lettera B), dovranno essere restituiti all'Amministrazione Comunale al termine della concessione salvo il normale deterioramento derivante dal loro utilizzo.

11. Caratteristiche tecniche dei locali

I locali in oggetto vengono concessi nello stato di fatto in cui si trovano in condizioni di immediata utilizzabilità, fatta salva l'acquisizione delle licenze e dei permessi necessari all'agibilità della funzione di ristorante a carico del Concessionario, dotati di impiantistica di base e di finiture architettoniche.

Le caratteristiche tecniche dei locali sono esplicitate di seguito:

- **I due locali posti a sinistra del 'cubo tecnologico'** guardando questo dal cortile (lettere A e B della planimetria allegata), risultano così articolati:

- **La sala ristorazione preparazione cibi** (lettera A della planimetria allegata A1) di circa 22 mq, a tergo della quale ad, un livello rialzato, vi sono un bagno con antibagno di circa 5,5 mq ognuno; a livello interrato è presente un deposito di circa 13 mq anch'esso dotato di bagno ed antibagno, nel quale è presente un pozzetto ispezionabile a pavimento che contiene la pompa di rilancio delle acque reflue; questa sala presenta due portelloni in profilato metallico e vetro che si affacciano sul cortile. Nel locale sono presenti gli attacchi di adduzione dell'acqua calda e fredda ($\varnothing 1/2''$) e di scarico verso il sistema fognario ($\varnothing 50$); un quadro elettrico derivato QR1 atto alla protezione e comando dei vari circuiti luce, prese ed utenze relative; l'attacco per la fornitura del gas ($\varnothing 1''1/4$) potenza termica 12,4 Kw e l'attacco per la cappa con aspirazione forzata oltre le attrezzature elencate nell'all. B.
- **la sala ristorazione** (lettera B della planimetria allegata A1) di circa 70 mq, ha tre portelloni in profilato metallico e vetro che si affacciano sul cortile e una porta interne in vetro che collegano la sala alla hall; oltre le attrezzature elencate nell'all. B.

- **La Hall - Il cubo tecnologico** (lettera C della planimetria allegata A1) di circa 30 mq oltre ad assolvere la funzione di accesso alla 'salette' e alla sala 'ristorazione', contiene anche due bagni, di cui uno destinato a persone diversamente abili. Il locale è dotato di un portellone di accesso centrale in vetro e due porte, sempre in vetro che consentono di accedere alle citate sale.

Nella parte retrostante vi è un locale tecnico (lettera E della planimetria allegata A1) che ospita l'UTA, gli impianti ed un quadro elettrico.

- **Il locale posta a destra del 'cubo tecnologico'** guardando questo dal cortile (lettera D della planimetria allegata A1) denominato 'saletta' ha una superficie di circa 37 mq, un portelloni in profilato metallico e vetro che si affaccia sul cortile e due porte interne in vetro, una bloccata al passaggio e l'altra che consente l'accesso dalla hall, oltre le attrezzature elencate nell'all. B.

Tutti i locali su menzionati hanno il pavimento in cemento liscio. La 'saletta' e la sala 'ristorazione' hanno tre pareti intonacate e la quarta in pietra a vista. La 'hall' ha le pareti rivestite con pannelli di legno. I bagni, perfettamente funzionanti, sono dotati di sanitari e rubinetteria funzionanti e sono rivestiti con piastrelle in ceramica fino ad una altezza di circa due metri. La dotazione dei suddetti spazi comprende l'impianto di condizionamento, l'impianto di fonìa e l'impianto di illuminazione.

- **Il cortile** (lettera F della planimetria allegata A1) ha una superficie di circa 435 mq e assolve a spazio di passaggio e di accesso ai locali della Villa e agli annessi attraverso gli accessi dalle delle torri.

Questo spazio, nella parte centrale e a ridosso degli annessi è pavimentato con 'conglomerato architettonico', mentre lungo la base della villa e in prossimità degli ingressi è pavimentato mediante selciato in pietra.

Al fine di consentire l'accesso ai quadri elettrici generali e di pertinenza dei locali ristoro dislocati in altri ambienti del complesso immobiliare (lettere G della planimetria allegata A1) è necessario fornire ad un soggetto abilitato, individuato dal gestore, le chiavi di accesso a questi spazi.

12. **Manutenzione dei locali degli arredamenti e delle attrezzature**

L'immobile Castello dell'Acciaiole è stato dichiarato bene di interesse particolarmente importante ai sensi della L.1089/39 con D.M. Segretario di Stato per la Pubblica Istruzione del 10/10/1972, notificato alla proprietà il 9/11/1972 e successivamente confermato con notifica del Soprintendente per i Beni ambientali ed architettonici della Province di Firenze, Prato e Pistoia in data 4/11/1993.

Il Concessionario dovrà quindi utilizzare il bene e gestirlo nel rispetto delle autorizzazioni della Sorprintendenza in questione, delle norme di prevenzione incendi e del D.Lgs.81/2008.

Il Concessionario, nel caso voglia proporre eventuali modifiche agli allestimenti ed all'immobile, dovrà, con ogni onere a proprio carico, preventivamente ottenere il nulla-osta dell'A.C. e tutte le autorizzazioni previste per legge e solo dopo effettuarle.

Il Concessionario provvederà a propria cura e con oneri a proprio carico a:

- la manutenzione ordinaria dei locali e spazi ove si svolgerà il servizio oggetto di concessione;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti elettrici e speciali, di sicurezza, afferenti i servizi oggetto del presente Capitolato a valle del quadro elettrico di zona e delle centraline di allarme antincendio;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto fognario fino al pozzetto degrassatore incluso di cui va eseguita la vuotatura e lo spurgo ogni due mesi annoverandolo nel registro di manutenzione;
- la manutenzione ordinaria dell'impianto di alimentazione gas metano della cucina dal contatore ai punti di utilizzazione;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature da cucina, incluso la loro sostituzione;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei serramenti ed infissi interni ed esterni;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianti tecnologici a servizio del locale cucina e dei frigoriferi.
- alla vuotatura biennale delle fosse biologiche interna al cortile ed esterna al Castello;
- alla vuotatura bimestrale del pozzetto degrassatore posto all'esterno del Castello.

Le operazioni di vuotatura delle fosse biologiche e del pozzetto degrassatore, manufatti al servizio dei locali ristoro, come da planimetria allegata, dovranno essere documentate al Comune con cadenza semestrale mediante l'inoltro dei relativi formulari. Qualsiasi danno derivante dalla inosservanza delle suddette prescrizioni sarà a carico del Concessionario.

Il concessionario dovrà rimborsare all'Amministrazione Comunale le spese condominiali generali e di utenza di cui al successivo articolo, le quali comprendono la quota parte di manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici centralizzati del Castello, quali l'impianto di riscaldamento e climatizzazione, l'impianto idrico antincendio, ecc...

Deve intendersi per "manutenzione ordinaria" l'esecuzione di tutti gli interventi di riparazione e di sostituzione che servono ad assicurare l'ordinaria funzionalità degli spazi, dei locali e degli impianti oggetto di concessione senza modificarne le caratteristiche strutturali. Tali attività dovranno essere svolte in modo conforme alle norme di sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte, ovvero dovranno essere affidate ad imprese e soggetti professionali qualificati.

La manutenzione straordinaria dei locali, così come la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto di riscaldamento e climatizzazione, e di tutta l'impiantistica centralizzata fino all'ingresso nei locali resta a carico del concedente che provvederà a comunicare al Concessionario gli importi dovuti relativamente alla sola manutenzione ordinaria, calcolati sulla base dei millesimi di competenza (all. C)

Nessuna modifica potrà essere introdotta ai locali, agli impianti se non preventivamente autorizzata dal Concedente.

Il Concessionario è tenuto a compiere tutti i lavori di manutenzione ordinaria volti garantire la perfetta conservazione degli spazi concessi e dei relativi impianti, al perfetto stato di efficienza e decoro estetico delle attrezzature e degli arredi. Il Concessionario è obbligato a compiere eventuali ulteriori lavori resisi necessari in relazione all'uso specifico dei locali nel rispetto delle vigenti normative di settore (edilizia, igienico-sanitaria, sicurezza nei luoghi di lavoro, ecc.), anche per effetto di nuove normative che dovessero entrare in vigore nel corso dell'esecuzione del contratto.

Il Concessionario è tenuto a segnalare tutti gli elementi di criticità riscontrati negli spazi dove si svolgerà il servizio oggetto di concessione e relativi impianti.

Ogni modifica relativa a locali, impianti, attrezzature, arredi dovrà essere oggetto di preventiva e necessaria autorizzazione da parte del Concedente.

Sono a totale carico del Concessionario tutte le eventuali sostituzioni di impianti, attrezzature e arredi che si rendessero necessarie, previa autorizzazione ed in accordo con il Concedente.

Qualsiasi tipo di lavori che il Concessionario dovesse effettuare durante il periodo della concessione, dovranno essere svolti a perfetta regola d'arte e solo dopo aver ottenuto le necessarie autorizzazioni da parte dei competenti organi (in particolare: specifico progetto a firma di un architetto da presentare presso la Soprintendenza archeologica belle arti e paesaggio di Firenze, Pistoia e Prato ai sensi dell'art.21 D. Lgs. N.42/2004), rimarranno a totale beneficio del Concedente e nulla sarà dovuto al Concessionario, il quale rinuncia altresì a qualsiasi indennizzo o diritto eventualmente spettante ai sensi del codice civile ed ai sensi della legge 380/2001 in relazione alle opere eventualmente realizzate nei locali concessi.

Il concedente si riserva la facoltà di eseguire sopralluoghi per verificare lo stato ed il corretto uso dei locali.

- impianto gas alimentazione cucina ristorante
- impianto allarme antintrusione
- estintori
- impianto fognario fino ai pozzetti degrassatori (inclusi) e alle fosse biologiche
- impianto interno di rilevazione e segnalazione gas (cucina)
- impianto interno di rilevazione, segnalazione ed allarme incendio
- impianto interno impianto illuminazione di emergenza
- impianti elettrici e speciali interni ai locali oggetto di concessione incluso eventuali punti utilizzatori esterni ad essi collegati

In merito il Concessionario dovrà entro 5 giorni dall'immissione in possesso che avverrà con il verbale provvisorio di consegna richiedere la volturazione a proprio nome il contatore del gas.

Entro 30 giorni dalla consegna provvisoria dei locali, il Concessionario dovrà comunicare il nominativo delle imprese incaricate delle attività di manutenzione degli impianti consegnati.

Al fine di acquisire piena conoscenza delle caratteristiche degli impianti e, conseguentemente, dei presumibili importi delle spese per utenze è prevista, nel disciplinare di gara, l'obbligatorietà del sopralluogo ai fini della formulazione dell'offerta.

A garanzia degli obblighi derivanti dal presente Capitolato relativi alle manutenzioni e al rimborso delle spese condominiali generali e delle spese di utenza, l'esecutore è tenuto a costituire una garanzia, nella forma e negli importi previsti dall'art 17 del presente capitolato .

15. Vigilanza del Comune di Scandicci

Il Comune, allo scopo di accertarsi della diligente manutenzione dell'immobile concesso, si riserva il diritto di compiere, attraverso propri funzionari e tecnici, ogni ispezione e controllo degli immobili e impianti.

Può altresì esigere che siano effettuate quelle riparazioni che, ai sensi del presente capitolato, sono a carico del concessionario, la cui omissione potrebbe pregiudicare la normale conservazione dell'immobile.

Al fine di verificare la realizzazione di quanto previsto nei progetti presentati in sede di gara, il Comune potrà disporre rilievi e ispezioni sulla gestione e richiedere eventuale documentazione.

Potrà altresì verificare il livello di apprezzamento da parte dell'utenza circa la qualità dei servizi offerti dal concessionario. Il Comune potrà procedere in proprio, oppure, avvalendosi di risorse esterne, alla realizzazione di apposite indagini di gradimento.

L'esito delle suddette indagini verrà comunicato al concessionario. Nel caso siano riscontrate valutazioni prevalentemente negative circa uno o più aspetti dei servizi offerti, la comunicazione conterrà l'espressa contestazione dei problemi lamentati dall'utenza e la relativa richiesta di adozione da parte del concessionario di provvedimenti per la soluzione dei problemi stessi.

Il concessionario dovrà comunicare al Comune i provvedimenti adottati.

16. Responsabilità del concessionario

Il concessionario è responsabile di qualsiasi danno ed inconveniente causati direttamente all'amministrazione o a terzi dalle imprese esecutrici dei lavori e della posa in opera degli arredi, dal personale addetto al servizio e di ogni altro danno ed inconveniente dipendente dalla gestione del servizio stesso.

17. Cauzione definitiva

Al momento della stipula del contratto, il concessionario dovrà rilasciare al Comune idonea cauzione definitiva per un importo pari a € 60.000 (euro sessantamila) da effettuarsi mediante:

- contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo stato al corso del giorno del deposito infruttifero presso la Tesoreria Comunale;
- fidejussione bancaria o assicurativa, rilasciata da aziende di credito o compagnie autorizzate, ai sensi della vigente normativa in materia, nonché da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs 1/9/93 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria di cui all'articolo 93 del D.Lgs.50/2016 da parte della stazione appaltante.

La garanzia dovrà prevedere espressamente

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale (ai sensi dell'art. 1944 del Cod. Civ.) e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Cod. civ.;
- l'impegno ad effettuare, su semplice richiesta dell'Amministrazione aggiudicante entro 15 giorni il versamento della somma garantita presso la tesoreria comunale.

Tale cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, tra i quali l'esatto pagamento nei termini previsti del canone di concessione di cui all'art 4 , nonché il pagamento/rimborso di tutte le spese condominiali e spese per utenze previste dall'art 14 del presente capitolato.

L'Amministrazione ha diritto di valersi della garanzia anche per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti sul cantiere e di quant'altro previsto dalla legislazione vigente.

La stazione appaltante può richiedere al concessionario la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione può essere effettuata a valere sui ratei di prezzo da corrispondere al concedente.

Nel caso di cui sopra il concessionario è obbligato a reintegrare la cauzione stessa entro 15 giorni dalla richiesta dell'Amministrazione, pena la risoluzione del contratto per inadempimento e la conseguente decadenza della concessione.

18. Responsabilità/assicurazione

Il Concessionario è direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o locali, materiali e automezzi che risultassero causati da lui medesimo e da personale dipendente . Conseguentemente la stazione appaltante è esonerata da qualunque responsabilità che si riferisca alla presente concessione compresi spazi/strutture e/o alla gestione dell'attività per la quale risponde unicamente il concessionario.

L'aggiudicatario della presente concessione , prima della sottoscrizione del contratto, pena la sua risoluzione per inadempimento e conseguente decadenza dell'aggiudicazione è obbligato a stipulare una polizza assicurativa presso una primaria compagnia che copra i seguenti rischi o, in alternativa, qualora l'aggiudicatario sia già in possesso di una copertura di responsabilità civile verso terzi per le attività svolte dalla stesso deve integrare il contratto di assicurazione in essere nel modo seguente:

a) relativamente ai locali concessi : dovrà essere stipulata apposita polizza incendio riferita per il fabbricato a rischio locativo (danni cagionati in uso per responsabilità dell'assicurato/concessionario) con valore assicurato pari al valore di ricostruzione al nuovo di detti locali, escluso il valore dell'area (euro 5.000.000,00) ed al contenuto e attrezzature di proprietà del concessionario con valore indicato dallo stesso. La polizza dovrà prevedere oltre le garanzie base anche le seguenti estensioni di garanzia: - colpa grave dell'assicurato- dolo e colpa grave delle persone di cui deve rispondere- ricorso terzi con massimali non inferiore a Euro 1.000.000,00 -per sinistro ed in cui il Comune di Scandicci deve essere considerato terzo - differenziale storico ed artistico con limite di risarcimento non inferiore a Euro 500.000,00 - restauri con limite di risarcimento non inferiore ad Euro 500 .000,00 - rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Scandicci suoi amministratori e dipendenti;

b) relativamente all'esercizio dell'attività di ristorazione/bar: una polizza RCTO avente le seguenti caratteristiche: max RCT non inferiore ad € 5.000.000,00 unico – max RCO non inferiore ad € 3.000.000,00 con il limite di € 1.500.000,00 per ogni dipendente infortunato- descrizione del rischio: esercente attività di ristorazione/bar compresa preparazione e distribuzione di alimenti ed altri prodotti di ristorazione. Deve inoltre intendersi compresa anche l'attività di allestimento ed installazione degli arredi, impianti ed attrezzature e relativa manutenzione necessari per l'esercizio della suddetta attività, nonché la manutenzione ordinaria dei locali ricevuti in concessione dal Comune di Scandicci riferiti a detta attività. La polizza dovrà prevedere inoltre le seguenti estensioni di garanzia: RC personale di tutti i dipendenti ed addetti all'attività - considerato terzo il Comune di Scandicci suoi amministratori e dipendenti - rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Scandicci, suoi amministratori e dipendenti - RC derivante da violazione delle disposizioni di cui al D.Lgs. 1/2008 - danni a locali e cose nell'ambito dei lavori e danni alle cose e locali su cui si eseguono i lavori, con esclusione per quest'ultima dei danni necessari e di quelli direttamente oggetto dei lavori con limite di risarcimento non inferiore ad € 500.000,00 ciascuna - danni derivanti da preparazione, somministrazione di cibi e bevande nell'ambito del massimale RCT - danni da incendio derivanti da incendio di cose dell'Assicurato con limite di risarcimento non inferiore ad € 1.000.000,00. Ai fini di questa estensione di garanzia devono intendersi esclusi i locali in uso all'Assicurato, ma compresi tutti quelli non rientranti negli stessi, facenti parte del fabbricato del Castello dell'Acciaiuolo ed eventuali cose contenute in detti locali, oltre che fabbricati e cose di terzi in genere - danni da interruzione di esercizio con limite di risarcimento non inferiore ad e 500.000,00. Detta polizza dovrà essere stipulata con primaria compagnia nazionale o internazionale, dovrà essere preventivamente approvata dal Comune, presso il quale il concessionario dovrà depositare copia della polizza sottoscritta prima della sottoscrizione del contratto di cui al presente capitolato.

Sia relativamente ai locali concessi sia in merito all'esercizio dell'attività la copertura assicurativa di responsabilità civile verso terzi dovrà comunque coprire tutti i rischi derivanti dalla concessione, regolamentati dal presente capitolato comprese tutte le operazioni preliminari, accessorie, collegati e consequenziali a quella dichiarata nulla escluso ne eccettuato

Il Concedente resta estraneo ed è sollevato da qualsiasi obbligo e da ogni responsabilità che possa derivare in ordine a rapporti instaurati dal fornitore con terzi, sia che attengano a contratti per l'esercizio dell'attività sia che attengano a rapporti con gli utenti.

Le polizze potranno contenere una franchigia solo se gestita direttamente dalla Compagnia Assicurativa

19. Personale alle dipendenze del concessionario - Soggetto in possesso dei requisiti morali e professionali

Il concessionario deve garantire che tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio ristorante e bar di cui alla presente concessione sia di comprovata moralità, sia in possesso dei titoli e requisiti richiesti e delle competenze e professionalità adeguati e coerenti con i profili dichiarati in sede di offerta tecnica, sia adeguatamente e costantemente formato, assicuri la corretta e responsabile esecuzione del servizio, goda la fiducia del concessionario. In particolare dovrà essere individuato un soggetto in possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 71 del D.lgs 59/2010 e s.m.i.

Il concessionario è tenuto ad applicare integralmente, nei confronti del personale, tutte le norme di legge e quelle contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e in quelli integrativi che ha dichiarato di applicare in sede di offerta, e essere in regola con gli oneri contributivi, previdenziali e assicurativi previsti dalla legge. Detti oneri ed obblighi sono a carico del concessionario, che ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune e di indennizzo da parte dello stesso.

Il Concessionario dovrà indicare, in sede di offerta, il nominativo del soggetto in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del D.Lgs 59/2010 e s.m.i. ed i recapiti (mail, fax, numeri di telefono fisso e cellulare) .

Il Concessionario si obbliga a comunicare al Concedente il cambiamento del nominativo del soggetto in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del D.lgs 59/2010 entro e non oltre 3 giorni dal cambiamento stesso.

Nella ipotesi di cui al comma precedente, i competenti uffici del Comune di Scandicci, provvedono a verificare la sussistenza dei requisiti in capo al soggetto in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del D.lgs 59/2010 previsti dalla vigente normativa. La documentazione relativa deve essere consegnata al Concedente.

In caso di carenza dei requisiti di legge in capo al soggetto in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del D.lgs 59/2010, si applica l'art. 107 della Legge Regionale 7 febbraio 2005, n.28 Codice del commercio.

Alla gestione dell'attività di somministrazione si applicano le disposizioni generali della Legge Regionale 7 febbraio 2005, n.28 Codice del commercio

Il personale alle dipendenze del concessionario dovrà essere in possesso di adeguata preparazione professionale, relativamente ai requisiti igienico- sanitari previsti, nonché debitamente formato sia in materia di igiene degli alimenti e manipolazione degli alimenti e bevande sia per quanto attiene a quanto disposto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;

20. Sicurezza del personale impiegato per l'esecuzione del servizio

Il concessionario prima di iniziare l'attività di cui al presente capitolato, informerà su eventuali rischi specifici derivanti della propria attività.

Il Concessionario curerà l'informazione, la formazione e l'addestramento del personale impiegato sia sui rischi sia sulle misure di sicurezza da applicare durante l'esecuzione dei servizi.

Il Concessionario si impegna comunque al rispetto di tutte le prescrizioni inerenti la sicurezza contenute nel D. Lgs. 81/08 nonché di quanto previsto nei D.M. 569/92 e D.M. 10/03/1998 ss.mm.ii.

In caso di inosservanza delle norme di sicurezza o di inadempienza alle misure di prevenzione contenute nei documenti di valutazione dei rischi, il Concedente potrà sospendere l'esecuzione del contratto, fino a quando il Concessionario non avrà attuato gli interventi necessari alla rimessa a norma dei locali e spazi concessi e/o alla modifica dei comportamenti adottati nell'esercizio dei servizi. Tale sospensione non darà diritto ad alcuna indennità o risarcimento a favore del Concessionario, né a differimenti o proroghe contrattuali, darà invece diritto al Concedente di agire per rivalsa nei confronti del Concessionario medesimo.

Gravi e ripetute violazioni di leggi, di disposizioni o di misure di prevenzione, rivolte a tutelare la sicurezza dei lavoratori, daranno luogo, previa formale costituzione in mora del Concessionario, alla risoluzione automatica del contratto ed alla segnalazione all'Autorità preposta per l'applicazione delle relative sanzioni.

Per tutto quanto non espressamente disciplinato, si rinvia integralmente alla vigente normativa di settore.

21. Cessione del contratto e modifiche del soggetto concessionario

Il concessionario non potrà trasferire l'azienda o comunque il ramo di azienda inerente l'attività di somministrazione di alimenti e bevande oggetto della presente concessione, o affidare in gestione ad altri l'attività, pena la risoluzione del contratto per inadempimento e la conseguente decadenza nella concessione.

Qualsiasi variazione di forma giuridica, della compagine sociale o degli organi d'amministrazione che intervenga nel concessionario, deve essere comunicata al Comune entro 10 giorni.

In ogni caso durante tutto il periodo contrattuale, il concessionario, sia che abbia la forma giuridica di impresa individuale sia che abbia forma societaria, deve essere in possesso dei requisiti di capacità giuridica ed economico-finanziaria previsti nel bando di gara. In caso di perdita momentanea di uno o più dei requisiti, il concessionario dovrà ripristinare le condizioni di rispetto degli stessi nel termine perentorio di trenta giorni.

Il mancato rispetto delle disposizioni del comma precedente comporterà la risoluzione del contratto per inadempimento e la conseguente decadenza nella concessione.

In caso di R.T.I. non è consentita alcuna modifica nella composizione del raggruppamento per tutto il periodo contrattuale, fatti salvi i casi previsti dalla legge, a pena della risoluzione del contratto per inadempimento e la conseguente decadenza nella concessione.

22. Recesso

Il concessionario ha la facoltà di recedere, senza necessità di fornire alcuna giustificazione, dal presente contratto decorso almeno un anno dalla stipula dello stesso, dandone preavviso di almeno 12 mesi.

In tal caso l'estinzione del rapporto decorre dalla fine del dodicesimo mese successivo alla data del preavviso.

23 Divieto di sub-concessione

E' fatto divieto al concessionario di subconcedere o dare a qualsiasi titolo in godimento i locali di cui trattasi, pena la risoluzione del contratto per inadempimento e la conseguente decadenza nella concessione.

24. Penalità

Nel caso in cui nell'esecuzione del contratto si verificano uno o più dei seguenti inadempimenti, verranno applicate le corrispondenti penalità:

Inadempimento	Penalità
ritardo nel pagamento del canone quadrimestrale anticipato rispetto alle scadenze pattuite, ed indicate al punto 4 del presente capitolato	€ 50,00 ogni giorno di ritardo fino ad al decimo
ulteriore ritardo nel pagamento del canone quadrimestrale anticipato rispetto alla penalità di cui al punto precedente	€ 100,00 ogni giorno di ritardo dall'undicesimo fino al sessantesimo
ritardo nell'avvio dell'attività di somministrazione rispetto al termine di cui al punto 7 del presente capitolato	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo fino al trentesimo
ritardo nel rilascio dei locali al termine di cui al punto 22 del presente capitolato	€ 100,00 per ogni giorno di ritardo fino al trentesimo
Inadempienza generica in materia di manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature	€ 100,00 per ogni inadempienza
ritardo nel pagamento delle utenze e delle spese condominiali rispetto alle scadenze indicate nel presente capitolato	€ 100,00 ogni giorno di ritardo fino al sessantesimo

Al recupero delle somme dovute a titolo di penale, l'Amministrazione Comunale potrà procedere rivalendosi sul deposito cauzionale, di cui al punto 17 salvo ogni azione per i maggiori danni.

25. Risoluzione del contratto e decadenza dalla concessione

Comporterà automaticamente la risoluzione del contratto, ex art. 1456 c.c., e la conseguente decadenza nella concessione il verificarsi di uno dei seguenti episodi di inadempimento:

- a) perdita di uno o più dei requisiti di capacità giuridica, professionale o economico-finanziaria previsti nel bando di gara o mancato ripristino dei requisiti stessi nel termine previsto al punto 21 del capitolato;
- b) avvio di una procedura di fallimento, liquidazione coatta amministrativa o amministrazione controllata a carico del concessionario;
- c) sostituzione non autorizzata nell'utilizzo dell'immobile o nello svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- d) ritardo nel pagamento del canone quadrimestrale anticipato che si protragga oltre 90 giorni dalla scadenza del termine di pagamento indicata all'articolo 4 del presente capitolato;
- e) ritardo nel pagamento delle spese condominiali generali e/o delle spese per l'utenze, previste dal punto 14), superiore a 60 (sessanta) giorni mesi dalla richiesta del Comune oppure superiori all'importo di euro 10.000,00 (diecimila);
- f) violazione del divieto di adibire l'immobile ad usi diversi da quelli indicati nel bando e nel capitolato;
- g) mancato reintegro dell'importo della cauzione definitiva nel termine indicato all'ultimo comma del punto 17 del presente capitolato;
- h) violazione del divieto di subconcessione contenuto al punto 21 del presente capitolato.

Previa diffida intimata per scritto al concessionario ad adempiere entro un termine non inferiore a 15 giorni dal ricevimento della stessa, comporterà la risoluzione del contratto ex artt.1453 e 1454 del c.c. l'accertamento di un inadempimento diverso da quelli indicati al comma precedente, tra i quali, a puro titolo esemplificativo:

- a) mancato avvio dell'attività di somministrazione entro i termini indicati al punto 7 senza giustificato motivo;
- b) esecuzione degli interventi di adeguamento della struttura in modo difforme dal progetto offerto in sede di gara o comunque da quanto definito con l'Amministrazione;
- c) gravi carenze nell'esercizio dell'attività di somministrazione, con violazioni che abbiano comportato la sospensione dell'attività impartita dalle competenti autorità amministrative e/o sanitarie per più di dieci giorni nel corso di un anno solare oppure più di trenta giorni complessivi in tutto il periodo contrattuale.
- d) sostanziale difformità nella gestione da quanto previsto nei progetti presentati in sede di gara.

26. Cessazione degli effetti della concessione

In qualsiasi caso di cessazione degli effetti della concessione (scadenza, recesso, risoluzione), il concessionario dovrà provvedere entro 15 giorni al rilascio dei locali, che ritorneranno nella piena disponibilità dell'amministrazione comunale nello stato di fatto e di diritto in cui si troveranno al momento, ivi comprese le eventuali migliorie e gli arredi e gli impianti realizzati.

Qualora non ottemperi senza giustificato motivo, sarà tenuto al pagamento delle penalità di cui al punto 24, oltre all'indennità di occupazione in misura uguale al canone offerto.

Al recupero delle somme dovute l'Amministrazione Comunale potrà procedere rivalendosi sul deposito cauzionale di cui al punto 17, salvo ogni azione per i maggiori danni.

27. Norme per la partecipazione alla gara

Le modalità di partecipazione alla gara sono contenute nel disciplinare di gara.

28. Controversie

Per le controversie giudiziarie che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato e del conseguente contratto è competente il Foro di Firenze.

29. Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs.196/2003 si provvede alla informativa di cui al comma 1 dello stesso articolo facendo presente che i dati forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio SUAP del Comune di Scandicci per le finalità inerenti la gestione delle procedure previste dalla legislazione vigente per l'attività contrattuale e la scelta del contraente.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione e conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione. Con riferimento all'impresa aggiudicataria il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al D.Lgs.196/2003.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 del D.Lgs.196/2003 tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare completare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Il titolare del trattamento è il Comune di Scandicci nei cui confronti possono essere esercitati tali diritti. Responsabile del trattamento è il Responsabile del Procedimento.

30. Norme finali

Per quanto non previsto nel presente Capitolato, si fa richiamo al Regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e per la Contabilità Generale dello Stato, approvato con R.D. 23 maggio 1924, n° 827, alle norme del Codice Civile e alle altre leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.

È esclusa, trattandosi di concessione amministrativa, l'applicazione relativa alle norme dei contratti di locazione.