

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 catering**, con preparazione e somministrazione di alimenti, da svolgersi presso il polo museale di Villa Durazzo e Villa San Giacomo, e *"il Servizio"* **Servizio di caffetteria**, con somministrazione di generi di caffetteria e piccola gastronomia, anche cucinata in loco, da svolgersi presso Villa San Giacomo e nel parco – giardino all'italiana ubicato nella zona frontale, per la durata di anni quattro (dal 1/1/2020 al 31/12/2023) con possibilità di rinnovo qualora l'Amministrazione ne ravvisasse ragioni di convenienza e opportunità e il rinnovo risultasse aderente alla normativa vigente.

Tale servizi sono preordinati alla promozione e valorizzazione del complesso immobiliare di Villa Durazzo (composto da Villa Durazzo, Villa Nido e Villa San Giacomo).

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 è ubicato nel territorio di Santa Margherita Ligure ed è un bene di interesse culturale ai sensi dell'art. 10 del D. Lgs. n. 22 gennaio 2004 n. 42 e ss.mm. e ii. (Codice dei beni culturali e del paesaggio). Attualmente è aperto 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.

Adiacente al complesso immobiliare è ubicata la Chiesa di San Giacomo di Corte, edificio religioso in località Corte che risale al 974 dall'aspetto attuale in forme barocche. L'interno è diviso in tre navate con dieci altari laterali, e la navata centrale è affrescata da Nicolò Barabino. Per maggiori informazioni si rimanda a: https://it.wikipedia.org/wiki/Santuario_di_Nostra_Signora_della_Lettera

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a quattro anni per un importo di € 180.000,00, al netto dell'IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi di interferenze. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 90 giorni prima della scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi – o più favorevoli – prezzi, patti e condizioni.

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

ARTICOLO 2

Corrispettivo

Per la concessione della gestione del Servizio di catering e del Servizio di caffetteria, da svolgere presso il complesso immobiliare di Villa Durazzo, è dovuto un corrispettivo minimo garantito pari a € 180.00000 annuo (al netto dell'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.

ARTICOLO 3

Locali

Il Concessionario, nell'esecuzione del Servizio, dovrà tenere in debita considerazione la valenza storica e architettonica del complesso immobiliare 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 Catering, come individuati e descritti nella planimetria allegato 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 preventivamente verificare tramite apposito sopralluogo da concordare con il concedente.

I predetti locali constano degli ambienti ,sale depositi e terrazze e cucine come evidenziato nella planimetria allegata (**Allegato A**)

Gli ambienti di Villa Durazzo, con i relativi allestimenti e posti, sono i seguenti:

- Sala Foyer – ubicata al piano terreno – mq 104 – ha la capienza di n. 70 persone per i banchetti e di n. 100 persone per i cocktails
- Sala Vaymer – ubicata al piano terreno - mq 60 - ha la capienza di n. 50 persone per banchetti e di n. 60/70 persone per cocktails – possibilità di allestimento del tavolo unico “imperiale” con capienza di 24 persone
- Terrazza Genovese – ubicata al piano terreno – mq 180 – ha la capienza di n. 180/200 persone per banchetti e di n. 250 persone per cocktails
- Salotto Vietri – ubicato al piano terreno – mq 48 – ha la capienza di n. 40 persone per banchetti e di n. 50 per i cocktails
- Salone degli Stucchi – mq 94 – ubicato al primo piano – ha la capienza di n. 120 persone per banchetti e di n. 150 per cocktails
- Sala Belvedere – Sala Impero – Sala Gobelin – Sala della Musica sono ubicate al primo piano e sono utilizzate per banchetti con una capienza di n. 20/30 persone

Gli ambienti di Villa San Giacomo, con i relativi allestimenti e posti, sono i seguenti:

- Salone Camelia – ubicata al piano terra – mq 60 – ha la capienza di n. 60 persone per banchetti e di n. 80 persone per i cocktails
- Sala gardenia – ubicata al piano terra – mq 35 – ha la capienza di n. 60 persone per banchetti e di n. 50/70 persone per cocktails

- Sala del Camino – ubicata al piano terra – mq 53 – ha la capienza di n. 40 persone per banchetti e di n. 70 persone per cocktails
- Salone Ortensia – ubicata al 1 piano - mq 81 – ha la capienza di n. 80 persone per cocktails. Questo salone viene utilizzato per l'allestimento dell'aperitivo in caso di brutto tempo.

Nel complesso immobiliare di Villa Durazzo è inoltre disponibile la terrazza esterna dotata di tenda che ne consente l'utilizzo tutto l'anno, anche nei mesi invernali previa installazione di funghi riscaldanti a cura del concessionario.

L'attività di preparazione degli alimenti e delle bevande, per gli eventi che si svolgono presso la Villa Durazzo, dovrà avvenire esclusivamente nei locali adibiti a cucina, pienamente funzionanti, posti nel piano interrato di Villa Durazzo, con relativa stanza adibita a deposito. I locali sono debitamente attrezzati a tale scopo.

L'attività di preparazione degli alimenti e delle bevande, dovrà avvenire esclusivamente nei locali adibiti a cucina, posti nel piano terra di Villa San Giacomo, di pertinenza della Coffe House, per i piccoli eventi (max 80 persone), mentre per i ricevimenti (es. matrimoni), è richiesto da parte del concessionario, l'allestimento di una cucina esterna, che abbia la capacità di offrire un servizio più completo, rispetto a quanto richiesto per i piccoli eventi.

I locali adibiti a Servizio Caffetteria, come individuati e descritti nella planimetria allegato 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

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, né 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, 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 catering** – Villa Durazzo - sono attrezzati con i materiali di arredo e le attrezzature di proprietà del concedente, elencati nell'**allegato B)**, che vengono assegnati al concessionario del servizio per tutta la durata del presente contratto.

I locali adibiti a **servizio caffetteria** – Villa San Giacomo - sono attrezzati con i materiali di arredo di proprietà del concedente, elencati nell'**allegato C)**, 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)** e **C)**, in perfetto stato, tenuto conto della naturale usura in relazione al tempo trascorso.

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.

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, ecc. a cura e spese del medesimo. Il materiale sarà scelto dal cliente per ogni evento per cui si richiede al concessionario una vasta scelta di materiale da proporre al cliente. Per quanto concerne le attrezzature, intese come tavoli e sedie, il concessionario si impegna a proporre ai clienti vari tipi di beni, anche mediante l'utilizzo di aziende terze.

Le attrezzature fornite dal concessionario, al termine della concessione, rimangono nella disponibilità del medesimo, che dovrà quindi curarne la rimozione dei locali in cui si svolgerà il servizio.

Il concessionario si obbliga a non attrezzare i locali con videogiochi, televisione, juke box, macchinette mangiasoldi, a gettone, ecc.

ARTICOLO 5

Modalità generali di svolgimento del servizio di catering e del servizio caffetteria

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

Il concessionario è tenuto a gestire il servizio catering e di caffetteria secondo standard di elevata qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie 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 di catering per tutta la durata dell'apertura al pubblico del complesso di Villa Durazzo, ovvero per tutto l'anno.

Il concessionario dovrà garantire il servizio caffetteria per un periodo compreso almeno dal 01 Marzo al 31 Ottobre e dal 1 Dicembre al 6 Gennaio, e comunque è richiesta flessibilità, per ogni evento, anche al di fuori del citato periodo, che ne richieda l'apertura anche nel periodo di sospensione (a titolo esemplificativo serate a tema, serate del burraco, cene aziendali, compleanni, battesimi, lauree ecc.)

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

Il concessionario si impegna a comunicare per iscritto al concedente, per ogni evento, l'elenco dei nominativi del personale che presterà il servizio, nonché le relative mansioni e funzioni, nonché ogni variazione intercorrente all'interno dello stesso, e a trasmettere tutta la documentazione necessaria a consentire la verifica in merito al regolare adempimento degli obblighi fiscali e contributivi nei confronti del personale utilizzato

Il servizio di catering e il servizio di caffetteria, non potranno comunque prescindere dalle seguenti prestazioni essenziali:

1. Preparazione e somministrazione di cibi e bevande: dovrà sempre essere garantita la qualità e la freschezza dell'offerta, secondo quanto prescritto al successivo articolo 6 punto 1).
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, sia a titolo di servizio catering che servizio di caffetteria, compresi tutti gli interventi di pulizia necessari a mantenere il decoro e l'igiene dei locali, e con cadenza mensile anche una pulizia straordinaria.

Il concessionario si impegna a effettuare in loco, presso una sala di Villa Durazzo, la prova di degustazione del menu per il cliente. Al fine di ottimizzare le risorse, è facoltà del concessionario dedicare una giornata alla prova di degustazione anche per più coppie in procinto di sposarsi.

ARTICOLO 6

Livello qualitativo del servizio

Il servizio di catering dovrà essere sempre di livello qualitativo molto elevato, e avere le seguenti caratteristiche:

1. Qualità e pregio delle materie prime e delle lavorazioni: il concessionario dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari da fornitori selezionati. Il concessionario è tenuto a eseguire il

servizio assicurando l'osservanza dei criteri minimi ambientali definiti con D.M. 25/7/2011, per le parti di seguito richiamate. Poiché il servizio riguarda l'attività di catering in occasione di eventi e cerimonie particolari e dunque un servizio di ristorazione eccezionale e fruito del tutto episodicamente da ristretti numeri di destinatari, i predetti criteri minimi ambientali vengono imposti solo in quanto compatibili con la particolarità del servizio stesso. Il concessionario dovrà quindi assicurare che nell'ambito dei propri processi aziendali, come pure di quelli dei fornitori, siano osservate le disposizioni normative richiamate all'art. 4.1 dell'allegato I al predetto DM; dovrà inoltre osservare le previsioni sub 5.3.1 del medesimo allegato, escluse quelle riguardanti i prodotti stagionali e quelle riguardanti l'acqua e le bevande, nonché sub 5.3.3 e 5.3.5, 5.3.6, 5.3.7.

Il concessionario sarà l'unico responsabile del trasporto delle derrate presso le sedi del servizio e a esso spetterà il compito di verificare che detto trasporto sia effettuato con mezzi che garantiscano il mantenimento delle condizioni igienico/sanitarie e di conservazione degli alimenti sino a destinazione.

Dovrà essere indicata la tipologia e la diversificazione dei prodotti alimentari (freschi, refrigerati, surgelati, precotti), il luogo di preparazione e di confezionamento, la data di scadenza e la certificazione per l'attuazione del controllo sanitario, nonché per ogni alimento dovranno essere indicati gli ingredienti principali utilizzati.

Sono a carico del concessionario le attività e le spese occorrenti per l'acquisizione e il mantenimento delle autorizzazioni e delle certificazioni previste dalla legge (tra cui HACCP).

2. Apparecchiatura: il concessionario dovrà costantemente garantire l'utilizzo di apparecchiature e stoviglie da tavola e da banco in linea con il prestigio di Villa Durazzo e con l'immagine storica dei locali in cui si svolge il servizio. E' richiesto l'utilizzo di stoviglie in porcellana, vetro e cristalli di ottima qualità, di posateria argento, da mantenere sempre in perfetto stato. Il concessionario si impegna ad avere una vasta gamma delle apparecchiature di cui sopra, da proporre al cliente.
3. Personale: il concessionario dovrà disporre per i servizi di personale di sala e di cucina altamente qualificato, sia femminile che maschile, dotato di divisa che dovrà essere sempre ordinata e impeccabile. Il concessionario si impegna di proporre ai clienti una scelta di divise per il personale addetto alla sala, sia femminile che maschile, di alta qualità sia nei tessuti che nei modelli. Nel caso di eventi, dove la scelta della divisa non è a discrezione del cliente, il concessionario si impegna a utilizzare le divise consone alla tipologia di evento, nel rispetto imposto dall'etichetta.
4. Arredo e attrezzatura dei locali e accessori: fermo restando che l'arredo e le attrezzature dei locali non potranno essere modificate senza autorizzazione, si richiede che ogni complemento di arredo e ogni attrezzatura sia inserito, tenendo conto delle caratteristiche storiche degli ambienti, previa autorizzazione del concedente, privilegiando materiali e finiture in linea con l'esistente.
5. Materiale grafico: è gradita la realizzazione di materiale grafico specifico (depliant, menù 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. Realizzazione menu specifici per serate a tema da concordare con il concedente o il cliente; possibilità di vendita dei prodotti tipici delle serate.
7. Offerta al cliente di almeno tre diversi menu suddivisi per fasce di prezzo.
8. Il concessionario deve essere in condizione di soddisfare le più ampie esigenze relative a menù e diete, ivi compresi in particolare i casi di persone celiache, vegetariane, vegane.

Per esigenze alimentari più particolari, ad esempio legate alla religione ebraica, musulmana, ecc. se il concessionario non è in grado di soddisfare direttamente, si conviene l'obbligo di consentire ai

beneficiari del servizio di avvalersi di cuochi di loro scelta e di alimenti direttamente approvvigionati.

In tal caso il concessionario :

- a) È tenuto a porre a disposizione gli spazi necessari;
- b) A chiedere ai beneficiari un corrispettivo fortemente ridotto e comunque commisurato in modo tale da mantenere concorrenziale la Villa rispetto ai correnti valori di mercato;
- c) Non risponderà della regolarità dell'impiego del personale direttamente incaricato dai beneficiari, né della qualità degli alimenti dai medesimi approvvigionati e potrà richiedere una manleva scritta in tal senso.

ARTICOLO 7

Personale

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

Il personale dovrà essere assunto nel rispetto del CCNL vigente per le categorie, che il concessionario dovrà indicare al momento della presentazione dell'offerta.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando al necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico – organizzative e di mano d'opera previste nel nuovo contratto, il concessionario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione del CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del D. Lgs. n. 81/2015.

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.

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 8

Marchi e contrassegni

Al concessionario è garantito, per la durata della concessione e per l'erogazione del servizio, l'uso esclusivo, per fini commerciali, del logo ufficiale di Villa Durazzo, caratterizzante la sede del servizio. Resta salva la facoltà del Comune di utilizzare il logo per fini istituzionali ovvero di consentirne l'uso, per fini non commerciali, ad altri soggetti all'uopo autorizzati.

Al di fuori dell'ambito di esecuzione del servizio, è fatto espresso divieto al concessionario di utilizzare o esibire il logo, per finalità diverse dalla pubblicizzazione della Villa e del catering.

ARTICOLO 9

Organizzazione e gestione del servizio

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

- 01 MARZO – 31 OTTOBRE dalle ore 9.00 alle ore da concordare con gli orari di chiusura del parco (Gennaio/Febbraio/Marzo/Novembre/Dicembre **ore 17.00** – Aprile e Ottobre **ore 18.00** – Luglio e Agosto ore **20.00**)
- DAL 1 DICEMBRE AL 6 GENNAIO – e comunque è richiesta flessibilità, per ogni evento che ne richieda l'apertura anche nel periodo di sospensione (tipo serate a tema, serate del burraco, compleanni battesimi lauree ecc.)

o maggiori periodi indicati in sede di offerta.

Il concessionario si impegna a chiudere anticipatamente la caffetteria, 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.

Il servizio dovrà comunque essere assicurato tutto l'anno in occasione di eventi organizzati dalla Villa che dovranno essere comunicati con un preavviso di 48 ore al concessionario.

Il servizio di catering dovrà essere garantito per tutte le prenotazioni concordate.

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 della 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. Il servizio catering dovrà essere debitamente fatturato ai clienti.

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 Comune si impegna ad assicurare la pulizia dei locali del complesso immobiliare di Villa Durazzo e Villa San Giacomo, prima della realizzazione di ogni evento.

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 dopo ogni evento.

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.

Il Concessionario si impegna a rimborsare a titolo forfettario una somma pari a € 10.000,00 annui, oltre IVA se dovuta, 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 13

Vigilanza sui servizi

L'esecuzione del servizio di catering e del servizio caffetteria sono sottoposti al controllo e alla verifica da parte del Comune, al fine di monitorare il puntuale adempimento degli impegni assunti dal concessionario.

Per lo svolgimento della 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.

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 catering e del servizio caffetteria.

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 € 3.000.000,00 per sinistro.

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.

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 € 500,00 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 10.000,00 per mancata effettuazione o abbandono del servizio
- Da un minimo di euro 500 ad un massimo di 5.000,00 per ogni situazione di trascuratezza nella gestione riscontrata dal comune concedente.
- -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 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 concessione:
 - 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. 14 (sistema di contabilizzazione automatico)
 - Violazione del disposto di cui all'art. 23 (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

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

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

Spese e registrazione

Sono a carico del concessionario le spese di registrazione del contratto e le spese relative alla pubblicazione del bando. Ogni onere fiscale, IVA esclusa, è a carico del concessionario senza rivalsa verso il Comune. Sono a carico del Concessionario le spese inerenti la procedura della presente gara che vengono stimate indicativamente in € 5.000,00, salvo conguaglio.