



COMUNE DI COLI
Provincia di Piacenza

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELL'OSTELLO (COMPRESO IL RISTORANTE E PIZZERIA AL SUO INTERNO), DEL BAR E DEGLI IMPIANTI SPORTIVI COMUNALI DI COLI (PC) CON LAVORI DI ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO, PER LA DURATA DI 12 ANNI

Allegato A. Planimetrie delle strutture oggetto della concessione

Allegato B. Rilievi fotografici delle strutture oggetto della concessione

Allegato C. Inventario dei beni delle strutture oggetto della concessione

Allegato D. Inventario dei beni da riscattare dal gestore uscente dell'ostello

SOMMARIO

PARTE I. DISPOSIZIONI GENERALI	4
ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE	4
ART. 2 – GESTIONE GENERALE DEL SERVIZIO	4
ART. 3 – DURATA DELLA CONCESSIONE	5
ART. 4 – VERBALE DI CONSEGNA	5
ART. 5 – SCADENZA E CESSAZIONE ANTICIPATA DELLA CONCESSIONE	5
ART. 6 – CORRISPETTIVO E VALORE DELLA CONCESSIONE	5
ART. 7 – CANONE	6
PARTE II. SERVIZIO DI GESTIONE DELL’OSTELLO E DEL RISTORANTE E PIZZERIA.....	6
ART. 8 – DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEGLI SPAZI	6
ART. 9 – PREZZI APPLICABILI NELLA GESTIONE DELL’OSTELLO	6
ART. 10 – PERIODO ED ORARI DI APERTURA DELL’OSTELLO E DEL RISTORANTE E PIZZERIA	7
ART. 11 – OBBLIGHI GENERALI DEL CONCESSIONARIO	8
ART. 12 – GESTIONE SPECIFICA DELL’OSTELLO	9
ART. 13 – GESTIONE SPECIFICA DEL RISTORANTE E PIZZERIA	9
ART. 14 – INIZIATIVE PER LA FREQUENTAZIONE DELLE STRUTTURE	10
ART. 15 – SERVIZI COLLATERALI DI PROMOZIONE TURISTICA	10
ART. 16 – ATTIVITA’ DI MARKETING	11
ART. 17 – GRUPPI E FESTIVAL	11
PARTE III. SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR COMUNALE.....	11
ART. 18 – DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA	11
ART. 19 – PREZZI APPLICABILI NELLA GESTIONE DEL BAR COMUNALE	12
ART. 20 – PERIODO ED ORARI DI APERTURA DEL BAR COMUNALE	12
ART. 21 – OBBLIGHI GENERALI DEL CONCESSIONARIO	12
ART. 22 – GESTIONE DEL BAR COMUNALE	13
ART. 23 – INIZIATIVE PER LA FREQUENTAZIONE DEL BAR COMUNALE	14
ART. 24 – AREA ESTERNA AL BAR COMUNALE	14
PARTE IV. SERVIZIO DI GESTIONE DEGLI IMPIANTI SPORTIVI	14
ART. 25 – DESCRIZIONE DELLE STRUTTURE	14
ART. 26 – TARIFFE APPLICABILI NELLA GESTIONE DEGLI IMPIANTI SPORTIVI	14
ART. 27 – PERIODO ED ORARI DI APERTURA DEGLI IMPIANTI SPORTIVI	15
ART. 28 – OBBLIGHI GENERALI DEL CONCESSIONARIO	15
ART. 29 – UTILIZZO DELLA PISCINA	16
ART. 30 – ATTIVITA’ FISICHE E SPORTIVE ACQUATICHE, ALTRE INIZIATIVE PER LA FREQUENTAZIONE DELLA PISCINA	17
ART. 31 – GESTIONE DEL CHIOSCO-BAR	17
ART. 32 – UTILIZZO DEI CAMPI DI TENNIS E DA BOCCE E INIZIATIVE PER LA FREQUENTAZIONE DEGLI IMPIANTI	17
ART. 33 – GESTIONE DELLE AREE VERDI	17
PARTE V. LAVORI DI ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO.....	18
ART. 34 – CONSEGNA DELLE STRUTTURE	18
ART. 35 – LAVORI OGGETTO DELLA CONCESSIONE	18
ART. 36 – REMUNERAZIONE DEI LAVORI	19
ART. 37 – TEMPISTICA DEI LAVORI	19
ART. 38 – ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO DELL’OSTELLO	19

ART. 39 – ADEGUAMENTO DEL BAR COMUNALE.....	19
ART. 40 – ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO DELLA PISCINA.....	20
ART. 41 – ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO DEI CAMPI DA TENNIS E DA BOCCE.....	20
ART. 42 – CERTIFICATO DI REGOLARE ESECUZIONE.....	20
PARTE VI. OBBLIGHI MANUTENTIVI E REGOLAZIONE DEL RAPPORTO CONCESSORIO	20
ART. 43 – ONERI MANUTENTIVI.....	21
ART. 44 – INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PROGRAMMATA.....	21
ART. 45 – AUTORIZZAZIONE DI MODIFICHE, INNOVAZIONI E TRASFORMAZIONI.....	22
ART. 46 – ACQUISIZIONE DI LAVORI, MANUTENZIONI, MIGLIORIE, ADDIZIONI, ATTREZZATURE E ARREDI DA PARTE DEL COMUNE.....	22
ART. 47 – OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE E MANUTENZIONE STRAORDINARIA.....	23
ART. 48 – CONTROLLI.....	23
ART. 49 – PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' CULTURALI E DELLE INIZIATIVE DI MARKETING E PROMOZIONE TURISTICA.....	23
ART. 50 – RELAZIONE ANNUALE SULLA GESTIONE E CUSTOMER SATISFACTION.....	24
ART. 51 – SPONSORIZZAZIONI E PUBBLICITA'.....	24
ART. 52 – RICERCA DI FONDI E FINANZIAMENTI.....	24
ART. 53 – TUTELA DELL'AMBIENTE.....	25
ART. 54 – DIREZIONE DELLE STRUTTURE E REFERENTE TURISTICO.....	25
ART. 55 – ORGANICO DEL PERSONALE.....	25
ART. 56 – OBBLIGHI DI COMPORTAMENTO.....	26
ART. 57 – PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI SUI LUOGHI DI LAVORO E SICUREZZA.....	26
ART. 58 – SUBAPPALTO E SUBCONCESSIONE.....	27
ART. 59 – CAUZIONE DEFINITIVA.....	27
ART. 60 – ASSICURAZIONI.....	27
ART. 61 – RESPONSABILITÀ.....	28
ART. 62 – PENALI.....	29
ART. 63 – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE.....	30
ART. 64 – FALLIMENTO, SUCCESSIONE O MODIFICHE SOCIETARIE DEL CONCESSIONARIO.....	31
ART. 65 – RECESSO DEL COMUNE.....	32
ART. 66 – STIPULA DELLA CONVENZIONE ED ESECUZIONE ANTICIPATA.....	32
ART. 67 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE.....	33
ART. 68 – PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI.....	33
ART. 69 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.....	33
ART. 70 – DISPOSIZIONI FINALI.....	33

PARTE I. DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (di seguito, anche solo, “il Capitolato”) ha per oggetto l'affidamento in concessione della gestione dell'ostello, del bar, della piscina, del campo da tennis e del campo da bocce di proprietà del Comune di Coli (“il Comune”), su terreno concesso dalla Parrocchia, situati nel capoluogo comunale. Nel dettaglio:

- ostello comunale (ivi compreso il ristorante e pizzeria al suo interno), situato a Coli, Via Cerreto n. 2;
- bar comunale, situato a Coli, Piazza Aldo Moro n. 8;
- impianti sportivi (piscina comunale, campo da tennis e campo da bocce), situati a Coli, Via Piscine di Coli.

Le strutture oggetto della concessione, individuate nella planimetria allegata sub **Allegato A** e compiutamente descritte nel proseguo del presente Capitolato, sono concesse nello stato di fatto e di diritto attuale, comprensive degli arredi e delle attrezzature indicati nell'inventario allegato sub **Allegato C**. Si precisa che, al momento dell'aggiudicazione, il concessionario deve corrispondere al gestore uscente dell'ostello il costo indicato dal Comune (€ 1.750,00) per lenzuola, materassi, cuscini e altre attrezzature acquistati dal gestore uscente, indicati nell'elenco allegato sub **Allegato D**.

La presente concessione prevede anche l'esecuzione, da parte del concessionario, di alcuni lavori di adeguamento e di ammodernamento delle strutture, definiti nella successiva Parte V.

La gestione delle strutture determina il trasferimento al concessionario del rischio operativo, ovvero del rischio legato all'esecuzione dei lavori e alla gestione del servizio, senza che al Comune possa essere richiesto alcun intervento economico per il recupero degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti.

ART. 2 – GESTIONE GENERALE DEL SERVIZIO

Il concessionario deve eseguire quanto previsto dal presente Capitolato e quanto ulteriormente offerto in sede di gara, con l'obiettivo di promuovere la frequentazione delle strutture oggetto di concessione, fornendo un servizio di qualità a beneficio degli ospiti dell'ostello, dei turisti e della popolazione residente nel Comune di Coli e nei territori limitrofi.

Finalità della concessione è la valorizzazione delle strutture come luoghi di aggregazione e di incontro sociale, nonché come centro per la promozione turistica, con conseguenti ricadute positive sul tessuto economico e sociale del territorio di Coli e dei Comuni limitrofi. A tale scopo la frequentazione delle strutture deve essere opportunamente incentivata, anche promuovendo attività e manifestazioni complementari, ricreative e per il tempo libero, anche in sinergia con le associazioni locali e con gli enti territoriali deputati alla promozione turistica e culturale.

Il Comune si riserva la possibilità di utilizzare le strutture liberamente e senza oneri, previo accordo col concessionario, per n. 3 manifestazioni specifiche all'anno organizzate dal Comune medesimo (quali, ad esempio, convegni o conferenze, incontri con la cittadinanza, eventi organizzati dalla scuola di Perino di Coli, etc.).

ART. 3 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è fissata in circa 12 (dodici) anni, dalla sottoscrizione della convenzione (ovvero, se precedente, dal verbale di consegna delle strutture da parte del Comune) e comunque con scadenza fissata al 30/04/2032.

Non sono ammessi rinnovi automatici.

ART. 4 – VERBALE DI CONSEGNA

La consegna delle strutture avviene mediante la redazione di apposito verbale di consegna, da redigersi in contraddittorio fra il Comune ed il concessionario, contestualmente al quale le parti procedono alla firma dell'inventario dei beni comunali allegato sub **Allegato C**.

Il verbale di consegna e l'inventario dei beni comunali devono essere aggiornati in caso di modifiche, cambiamenti ed integrazioni che dovessero intervenire durante il rapporto concessorio.

Entro inizio aprile di ogni anno, il concessionario elabora e invia al Comune un proprio inventario, da tenersi distinto dall'inventario dei beni comunali, indicante gli arredi e i beni mobili installati dal concessionario all'interno delle strutture.

Tutte le modifiche tese al miglioramento o al potenziamento delle strutture devono essere preventivamente autorizzate dal Comune e concordate nei loro aspetti tecnici.

ART. 5 – SCADENZA E CESSAZIONE ANTICIPATA DELLA CONCESSIONE

Alla scadenza della concessione, nonché nei casi di cessazione anticipata del rapporto concessorio per cause imputabili al concessionario, trova applicazione quanto previsto dal successivo art. 46.

È a carico del concessionario la chiusura delle utenze e la cessazione dei relativi contratti di allacciamento, nonché la relativa voltura in capo allo stesso.

All'atto della riconsegna delle strutture viene redatto, in contraddittorio fra il Comune e il concessionario, apposito verbale. Qualora siano riscontrate incongruenze rispetto al verbale di consegna aggiornato, danni o malfunzionamenti diversi da quelli derivanti dalla normale usura, il concessionario è tenuto a provvedere direttamente alle necessarie integrazioni e/o riparazioni e/o sostituzioni, salvo che il Comune non richieda l'integrale risarcimento anche ricorrendo all'incameramento della cauzione definitiva.

ART. 6 – CORRISPETTIVO E VALORE DELLA CONCESSIONE

Il corrispettivo a favore del concessionario consiste unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente l'ostello (ivi compreso il ristorante e pizzeria), il bar e gli impianti sportivi (piscina, campi da tennis e da bocce), senza alcun onere a carico del Comune.

Al concessionario spetta il diritto di percepire tutte le entrate derivanti dalla gestione delle strutture, nonché tutte le entrate relative alle attività di sponsorizzazione eseguite e alla pubblicità commerciale effettuata, con l'obbligo di ottemperare – laddove previsto – al pagamento dell'imposta comunale di pubblicità disciplinata da Regolamento comunale.

Come precisato all'interno del Progetto di cui all'art. 23, commi 14 e 15 del D.Lgs. 50/2016 (**Allegato 1**), il valore complessivo presunto della concessione è pari a **€ 2.576.907,12** (IVA esclusa) per l'intera durata della concessione.

Tale valore ha carattere puramente indicativo e non impegna in alcun modo il Comune, non costituendo alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione delle strutture affidate in concessione.

ART. 7 – CANONE

L'affidamento dell'ostello (compreso il ristorante e pizzeria al suo interno), del bar e degli impianti sportivi comporta la corresponsione al Comune, da parte del concessionario, di un canone pari ad € 7.000,00 (settemila/00) per ogni anno di gestione (per "anno" è da intendersi il periodo da maggio – ovvero, per il primo anno di gestione, dalla consegna delle strutture – ad aprile).

Il canone deve essere versato alla Tesoreria del Comune di Coli in due soluzioni:

- entro il 31/10 di ogni anno, per un ammontare pari al 60% del canone;
- entro il 30/04 di ogni anno, per un ammontare pari al restante 40% del canone.

PARTE II. SERVIZIO DI GESTIONE DELL'OSTELLO E DEL RISTORANTE E PIZZERIA

ART. 8 – DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEGLI SPAZI

L'ostello è una struttura ricettiva attrezzata prevalentemente per il soggiorno e il pernottamento per periodi limitati dei giovani e degli accompagnatori di gruppi di giovani, per un numero massimo di n. 40 posti letto. Nel dettaglio, l'ostello è composto da:

- al piano terreno: n. 1 salone da pranzo e ricreativo; n. 1 sala da pranzo con angolo bar; n. 1 sala da pranzo con punto telematico; n. 1 zona cucina; n. 1 servizio igienico; n. 1 locale caldaia;
- al 1° piano: n. 9 camere da letto (di cui n. 1 del gestore con servizi igienici privati); n. 2 locali servizi igienici con docce;
- al 2° piano: n. 2 camere da letto.

Secondo quanto precisato al successivo art. 13, il concessionario deve gestire, al piano terra dell'ostello, un servizio di ristorante e pizzeria, accessibile sia agli ospiti dell'ostello che agli utenti esterni. A tal riguardo, come indicato al successivo art. 41, il concessionario deve procedere alla realizzazione di una porta di collegamento (secondo le disposizioni previste in materia di sicurezza ed antincendio) fra ostello e bar comunale (presso cui è presente anche un locale forno), così da permettere la piena comunicabilità fra le aree e l'erogazione di un servizio unitario di ristorante, pizzeria e bar.

ART. 9 – PREZZI APPLICABILI NELLA GESTIONE DELL'OSTELLO

Il concessionario non può applicare, agli ospiti dell'ostello, tariffe (da intendersi omnicomprensive) superiori a quelle indicate nella tabella seguente:

TARiffe A NOTTE, PERIODO 1° OTTOBRE – 30 APRILE	
(pernottamento, acqua calda e riscaldamento, lenzuola e coperte)	
per singoli o gruppi fino a 15 persone	€ 25 stanza piccola; € 20 camerata

per gruppi da 16 e fino a 25 persone	€ 18 camerata
per gruppi da 26 e fino a 40 persone	€ 15 camerata
TARiffe A NOTTE, PERIODO 1° MAGGIO – 30 SETTEMBRE (pernottamento e acqua calda, lenzuola e coperte)	
per singoli o gruppi fino a 15 persone	€ 20 stanza piccola; € 15 camerata
per gruppi da 16 e fino a 25 persone	€ 13 camerata
per gruppi da 26 e fino a 40 persone	€ 13 camerata

Le tariffe sopra indicate sono comprensive degli oneri e delle imposte, ad esclusione dell'eventuale imposta di soggiorno che può essere conteggiata a parte.

Secondo quanto previsto dall'art. 33 della L.R. Emilia-Romagna n. 16/2004 (di seguito, "L.R. 16/2004"), le tariffe devono essere esposte in modo ben visibile al pubblico nel luogo di ricevimento.

Eventuali aumenti rispetto alle tariffe suindicate devono essere autorizzati per iscritto dal Comune, in conformità rispetto a quanto previsto dall'art. 8, comma 2 della L.R. 16/2004.

Il concessionario può determinare liberamente i prezzi applicabili per la fruizione dei servizi accessori forniti, ivi compresi i prezzi applicabili all'attività di ristorante e pizzeria. Fanno eccezione quei servizi eventualmente resi attraverso l'impiego di beni (quali, ad esempio, e-bike, maxischermo per cinema all'aperto) acquistati con finanziamenti erogati direttamente al Comune; tali servizi devono essere forniti in accordo con il Comune, nel rispetto delle eventuali prescrizioni fissate dai bandi di erogazione dei finanziamenti.

La fruizione del ristorante e pizzeria è da intendersi libera e non riservata ai soli ospiti dell'ostello, pur dovendo essere assicurata, in via prioritaria, agli ospiti che ne vogliano usufruire. Pertanto, gli avventori del ristorante e pizzeria non sono tenuti a corrispondere alcun costo per pernottamenti o altri servizi forniti dall'ostello dei quali non intendano usufruire.

ART. 10 – PERIODO ED ORARI DI APERTURA DELL'OSTELLO E DEL RISTORANTE E PIZZERIA

L'apertura dell'ostello, ivi incluso il ristorante e pizzeria al suo interno, deve essere assicurata durante tutto l'anno, mediante gestione giornaliera, con domicilio costante del personale (almeno una persona).

Sono consentite al massimo 5 (cinque) settimane di chiusura durante ogni anno, da comunicare al Comune, anche al fine di realizzare eventuali lavori e interventi manutentivi. Tale chiusura può essere disposta in concomitanza con i periodi di "bassa stagione", dunque ad esclusione del periodo fra aprile e ottobre. In ogni caso, il Comune, entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della comunicazione, può motivatamente imporre al concessionario lo spostamento del periodo di chiusura in relazione ad esigenze connesse ad eventi e manifestazioni di particolare rilevanza.

Il servizio per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato, se non per cause di forza maggiore da comunicare al Comune.

Con riferimento al ristorante e pizzeria, salvo eventuali estensioni applicate dal concessionario e fatto salvo quanto previsto al precedente comma 2, il concessionario deve garantirne l'apertura agli avventori non pernottanti presso l'ostello secondo i seguenti orari:

PERIODO E GIORNI DELLA SETTIMANA		ORARIO DI APERTURA
durante tutto l'anno	dal lunedì* al venerdì	solo su prenotazione almeno a cena, anche come servizio da asporto
	sabato e domenica	a pranzo e a cena, anche come servizio da asporto
giugno, luglio e agosto	dal lunedì alla domenica	a pranzo e a cena, anche come servizio da asporto
feste comunali o altri eventi particolari (es. giorno di mercato), anche su richiesta del Comune		piena apertura, in occasione della festa/evento

* è fatto salvo un eventuale giorno di riposo settimanale fra lunedì e giovedì. Nei mesi di giugno, luglio e agosto non è consentito il giorno di chiusura settimanale.

I periodi e gli orari di apertura possono subire variazioni nel corso della durata della concessione previa autorizzazione scritta del Comune.

ART. 11 – OBBLIGHI GENERALI DEL CONCESSIONARIO

Il servizio deve essere svolto dal concessionario con i propri mezzi, personale, beni e attrezzature, mediante la propria organizzazione.

Il concessionario deve dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi, con oneri e responsabilità interamente a suo carico.

Il concessionario è obbligato a servirsi della struttura, delle attrezzature e degli arredi, esclusivamente per l'uso al quale sono destinati e in conformità alle prescrizioni del presente Capitolato.

Il concessionario deve assicurare la perfetta gestione dell'ostello, nonché del ristorante e pizzeria al suo interno, con particolare riferimento a:

- direzione amministrativa, tecnica ed organizzativa;
- ritiro e controllo dei documenti di identità degli ospiti e trasmissione dell'elenco dei soggiornanti all'autorità di Pubblica Sicurezza, secondo quanto previsto dall'art. 109 del T.U.L.P.S. e dalla normativa applicabile;
- apertura, chiusura, sorveglianza e custodia, segnalando tempestivamente al Comune ogni danno o sottrazione che riguardi la buona conservazione delle strutture;
- limitazione del numero di accessi entro la capacità di affollamento massima, assumendosi ogni eventuale responsabilità per incidenti o danni causati da sovraffollamento;
- controllo degli ingressi affinché estranei non si introducano nelle strutture;
- controllo sull'accesso degli utenti in aree loro vietate e sull'eventuale utilizzo improprio di strutture ed attrezzature;
- sorveglianza comportamentale degli utenti, evitando attività che arrechino molestia o danno (con particolare riguardo ai divieti: di fumo, di consumazione di bevande alcoliche nelle camere, di assunzione di sostanze stupefacenti e di effettuazione di giochi d'azzardo);
- allertamento dei servizi di pronto intervento e di assistenza nei casi di urgenza;
- allestimento delle camere, dei servizi igienici, dei luoghi comuni e del ristorante e pizzeria, fornendo gli arredi e le attrezzature indicati nell'offerta presentata in sede di gara. Il concessionario deve inoltre fornire, durante la durata della concessione, gli ulteriori arredi e attrezzature necessari per garantire la buona gestione delle strutture, anche in aggiunta o in sostituzione di quelli presenti desueti o danneggiati;

- gestione e manutenzione di arredi e attrezzature, provvedendo, se necessario, alla loro messa a norma o sostituzione o integrazione previa comunicazione al Comune, secondo quanto previsto dal successivo art. 46;
- manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici e delle strutture, secondo quanto previsto dal successivo art. 46;
- scrupolosa osservanza delle norme vigenti, o che in seguito dovessero essere emanate, sia in materia igienico-sanitaria, sia per la prevenzione degli infortuni e degli incendi;
- attivazione, a proprie cure e spese, di un servizio di medicazione e primo soccorso, mantenendo a disposizione degli utenti i necessari materiali di primo intervento e soccorso previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza;
- gestione e pagamento delle utenze e tasse (luce, acqua, gas, riscaldamento, rifiuti, etc.);
- servizio di pulizia dei locali, delle attrezzature e dell'area esterna prospiciente alle strutture, con una frequenza tale da garantire un elevato grado di igiene e da trasmettere costantemente un senso di elevata pulizia;
- allontanamento giornaliero dei rifiuti prodotti.

Si precisa che l'elenco di cui al comma precedente non è da intendersi tassativo e il concessionario deve comunque mettere in atto tutte le attività che risultassero necessarie per la perfetta gestione dell'ostello e del ristorante e pizzeria.

ART. 12 – GESTIONE SPECIFICA DELL'OSTELLO

L'ostello ha una destinazione d'uso ricettiva.

Il concessionario deve assicurare l'ottimale fruizione delle camere, dei servizi igienici e degli spazi comuni, al fine di erogare un servizio di qualità.

Agli utenti dell'ostello deve inoltre essere garantita la possibilità di soggiornare presso la struttura secondo formule flessibili (solo pernottamento o pernottamento e fruizione dei pasti).

Il concessionario può utilizzare l'ostello, a propria completa e totale responsabilità, per varie iniziative, gratuite o a pagamento, purché compatibili con la destinazione e il normale stato di conservazione della struttura e senza pregiudizio alcuno per lo stesso.

Per la realizzazione di tali iniziative il concessionario deve richiedere il rilascio delle eventuali necessarie autorizzazioni, prestando particolare attenzione alla sicurezza dei partecipanti.

Il concessionario non potrà affidare in subappalto la gestione dell'ostello.

ART. 13 – GESTIONE SPECIFICA DEL RISTORANTE E PIZZERIA

Il concessionario deve gestire un ristorante e pizzeria al piano terra dell'ostello, aperto sia agli ospiti dell'ostello sia ad utenti esterni.

Il ristorante e pizzeria deve essere sempre accessibile agli utenti dell'ostello e deve inoltre essere aperto agli avventori non pernottanti presso l'ostello almeno secondo gli orari indicati al comma 4 del precedente art. 10.

Il concessionario deve assicurare la gestione del servizio a perfetta regola d'arte, incentivando il più possibile la frequentazione del ristorante e pizzeria (attraverso, ad esempio, pranzi/cene a tema, trasmissione di eventi sportivi), così da creare un luogo di socializzazione e di incontro anche a beneficio della comunità di Coli e dei Comuni limitrofi.

ART. 14 – INIZIATIVE PER LA FREQUENTAZIONE DELLE STRUTTURE

Il concessionario deve organizzare iniziative volte a incentivare la frequentazione dell'ostello da parte di utenti esterni e da parte dei residenti nel Comune di Coli e nei Comuni limitrofi, al fine di rendere l'ostello un centro di aggregazione e di socializzazione.

A tal fine, fatto salvo quanto indicato all'interno della propria offerta presentata in sede di gara e quanto indicato ai successivi artt. 15, 16 e 17, il concessionario deve durante ogni anno:

- organizzare almeno 1 (un) attività specificamente dedicata alla popolazione anziana;
- organizzare pranzi/cene, aperitivi, degustazioni di vini o altri eventi a tema, anche di concerto con i produttori locali;
- organizzare eventi (quali, ad esempio, mostre fotografiche, artistiche o conferenze) su argomenti e temi che possano richiamare un ampio pubblico;
- incentivare l'utilizzo dell'ostello per convegni e corsi organizzati da istituzioni pubbliche, da associazioni e da privati;
- organizzare la trasmissione di eventi sportivi e/o la proiezione di film, anche di concerto con realtà cinematografiche locali.

Gli eventi devono essere organizzati, anche in orario serale o nel fine settimana, in modo da garantire la più ampia partecipazione possibile, calmierandone il costo in base alla durata e all'utenza interessata.

ART. 15 – SERVIZI COLLATERALI DI PROMOZIONE TURISTICA

Il concessionario deve fornire servizi collaterali di promozione turistica volti ad incentivare la frequentazione dell'ostello.

A tal fine, fatto salvo quanto indicato all'interno della propria offerta presentata in sede di gara, il concessionario deve:

- direttamente o attraverso realtà imprenditoriali o associative locali, organizzare su richiesta escursioni guidate volte alla scoperta delle bellezze naturali e della storia del territorio;
- attivare convenzioni con associazioni sportive del territorio al fine di presentare una vasta offerta di attività in materia sportiva (quali, ad esempio, bosco avventura, canoa, kayak);
- mettere a disposizione cartine escursionistiche e materiale informativo aggiornato sulle attività offerte, nonché sui luoghi di interesse e i musei da visitare in Val Trebbia e nella Provincia di Piacenza;
- installare colonnine "green" per ricaricare auto e biciclette elettriche.

Il concessionario deve garantire la presenza presso l'ostello di un membro del personale con un'adequata conoscenza della Provincia di Piacenza (e, in particolare, del territorio della Val Trebbia e di Coli), sia dal punto di vista naturalistico che storico-artistico-religioso, il quale possa fornire informazioni e consigli di visita agli ospiti della struttura, nonché possa presentare l'offerta dei servizi proposti ed organizzarne la pronta attivazione.

Al fine di rendere l'ostello un centro di promozione turistica del territorio, il concessionario deve erogare i servizi di cui al presente articolo anche a favore di utenti non pernottanti presso la struttura che ne facciano richiesta. A tal fine, il concessionario deve esporre, esternamente alla struttura, apposito cartello segnalante la presenza di un punto di informazione turistica attivo presso l'ostello.

ART. 16 – ATTIVITA' DI MARKETING

Il concessionario deve costantemente, fatto salvo quanto indicato all'interno della propria offerta presentata in sede di gara:

- promuovere la frequentazione delle strutture, impiegando strumenti (anche *social*) capaci di arrivare ad una vasta platea di destinatari, volti a pubblicizzare le strutture e gli eventi organizzati attraverso la creazione di un *brand* "ostello di Coli";
- attivare collaborazioni con realtà sportive e culturali locali, al fine di presentare un'immagine quanto più coordinata delle iniziative e delle attività offerte, avviando sinergie benefiche per il tessuto sociale ed economico locale;
- iscrivere l'ostello in piattaforme di prenotazione *on-line*;
- promuovere l'inserimento dell'ostello nei circuiti di promozione turistica, attivando sinergie con gli enti deputati alla promozione turistica (quali, ad esempio, gli uffici I.A.T. di Piacenza e di Bobbio e l'ente "Destinazione Turistica Emilia") e con reti di ostelli della gioventù (quali, ad esempio, *Hostelling International* e l'Associazione Italiana Alberghi per la Gioventù);
- promuovere l'inserimento dell'ostello nei circuiti della Via del Sale e del turismo religioso della Via degli Abati e della Via di San Colombano, anche attivando "gemellaggi" con altre strutture (anche estere nel caso della Via di San Colombano) collocate lungo tali vie.

A tale ultimo riguardo, l'ostello deve rappresentare un punto di incontro e di sosta per i pellegrini in transito.

ART. 17 – GRUPPI E FESTIVAL

Fatto salvo quanto indicato all'interno della propria offerta presentata in sede di gara, il concessionario deve, durante ogni anno:

- promuovere la frequentazione dell'ostello da parte di squadre sportive (ad esempio per ritiri sportivi), gruppi scout, cooperative sociali o altri gruppi;
- promuovere l'organizzazione di eventi anche all'aperto (quali ad esempio, festival musicali o feste), che si svolgano su più giorni e che siano capaci di attrarre un ampio numero di persone.

PARTE III. SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR COMUNALE

ART. 18 – DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA

Il bar comunale, il quale ricomprende anche una zona per la preparazione delle pizze, è composto da:

- zona bar e pizzeria;
- zona forno a legna e preparazione delle pizze;
- servizi igienici per i clienti e servizio igienico privato;
- saletta bar;
- locale caldaia;
- locale deposito/dispensa;
- cucina;
- area cortilizia esterna.

ART. 19 – PREZZI APPLICABILI NELLA GESTIONE DEL BAR COMUNALE

Il concessionario può determinare liberamente i prezzi applicabili all'attività del bar comunale.

Fanno eccezione quei servizi eventualmente resi attraverso l'impiego di beni (quali, ad esempio, maxischermo per cinema all'aperto o per proiezione di eventi sportivi) acquistati con finanziamenti erogati direttamente al Comune. Tali servizi devono essere infatti forniti in accordo con il Comune, nel rispetto delle eventuali prescrizioni fissate dai bandi di erogazione dei finanziamenti.

La fruizione del bar comunale è da intendersi libera e non riservata ai soli ospiti dell'ostello. Pertanto, gli avventori del bar comunale non sono tenuti a corrispondere alcun costo per pernottamenti o altri servizi forniti dall'ostello dei quali non intendano usufruire.

ART. 20 – PERIODO ED ORARI DI APERTURA DEL BAR COMUNALE

L'apertura del bar comunale deve essere assicurata con continuità durante tutto l'anno.

Durante l'apertura devono essere garantiti la vendita di alimenti e bevande e gli altri servizi come descritti nel presente Capitolato e offerti dal concessionario nella propria offerta presentata in sede di gara.

Il servizio oggetto della concessione per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato, se non per cause di forza maggiore da comunicare al Comune.

Fatte salve eventuali estensioni applicate dal concessionario, il concessionario deve applicare il seguente orario minimo di apertura:

PERIODO E GIORNI DELLA SETTIMANA		ORARIO DI APERTURA
durante tutto l'anno	lunedì, martedì, mercoledì, giovedì *, venerdì, sabato e domenica	dalle ore 07:00 alle ore 22:00
giugno, luglio e agosto	dal lunedì alla domenica	dalle ore 07:00 alle ore 24:00
feste comunali o altri eventi particolari (es. giorno di mercato), anche su richiesta del Comune		piena apertura, in occasione della festa/evento

* è fatto salvo un eventuale giorno di riposo settimanale fra lunedì e giovedì. Nei mesi di giugno, luglio e agosto non è consentito il giorno di chiusura settimanale.

Nel rispetto di quanto previsto dal comma precedente, l'orario di apertura del bar comunale deve essere stabilito dal concessionario al fine di creare un centro di aggregazione sociale per i residenti nel capoluogo del Comune di Coli, nonché un punto di riferimento per i turisti e i frequentatori di Coli.

ART. 21 – OBBLIGHI GENERALI DEL CONCESSIONARIO

Il servizio deve essere svolto dal concessionario con i propri mezzi tecnici, personale, prodotti e attrezzature, mediante la propria organizzazione.

Il concessionario deve dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi per la somministrazione di alimenti e bevande, con oneri e responsabilità interamente a suo carico.

Il concessionario è obbligato a servirsi degli impianti, attrezzature e arredi, esclusivamente per l'uso al quale sono destinati e in conformità alle prescrizioni del presente Capitolato.

Il concessionario deve assicurare la perfetta gestione del bar comunale, con particolare riferimento a:

- apertura, chiusura, sorveglianza e custodia, segnalando tempestivamente al Comune ogni danno o sottrazione che riguardi la buona conservazione della struttura e delle attrezzature;
- limitazione del numero di accessi entro la capacità di affollamento massima, assumendosi ogni eventuale responsabilità per incidenti o danni causati da sovraffollamento;
- controllo degli ingressi e dell'accesso degli avventori in aree loro vietate, nonché controllo sull'eventuale utilizzo improprio di strutture ed attrezzature;
- sorveglianza comportamentale degli avventori, evitando attività che possano arrecare molestia o danno;
- allertamento dei servizi di pronto intervento e di assistenza nei casi di urgenza;
- direzione amministrativa, tecnica ed organizzativa;
- allestimento del bar, fornendo gli arredi e le attrezzature indicati nell'offerta presentata in sede di gara. Il concessionario deve inoltre fornire, durante la durata della concessione, gli ulteriori arredi e attrezzature necessari per garantire la buona gestione del bar, anche in aggiunta o in sostituzione di quelli presenti desueti o danneggiati;
- gestione e manutenzione di arredi e attrezzature, provvedendo, se necessario, alla loro messa a norma o sostituzione o integrazione previa comunicazione al Comune, secondo quanto previsto dal successivo art. 46;
- manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici e della struttura, secondo quanto previsto dal successivo art. 46;
- scrupolosa osservanza delle norme vigenti, o che in seguito dovessero essere emanate, sia in materia igienico-sanitaria, sia per la prevenzione degli infortuni e degli incendi;
- attivazione, a proprie cure e spese, di un servizio di medicazione e primo soccorso presso la struttura, mantenendo a disposizione degli utenti i necessari materiali di primo intervento e soccorso previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza;
- gestione e pagamento delle utenze e tasse (luce, acqua, gas, riscaldamento, rifiuti, etc.);
- servizio di pulizia dei locali, delle attrezzature e dell'area esterna prospiciente al bar, con una frequenza tale da garantire un elevato grado di igiene e da trasmettere costantemente un senso di elevata pulizia;
- allontanamento giornaliero dei rifiuti prodotti.

Si precisa che l'elenco di cui al comma precedente non è da intendersi tassativo e il concessionario deve comunque mettere in atto tutte le attività che risultassero necessarie per la perfetta gestione del bar comunale.

ART. 22 – GESTIONE DEL BAR COMUNALE

Il concessionario deve assicurare un'ottimale gestione del servizio del bar comunale, coniugando tale gestione con l'attività dell'ostello e della piscina comunale al fine di realizzare economie di scala quanto all'approvvigionamento degli alimenti e dei materiali di consumo e ai servizi offerti.

Fatta salva l'autonomia gestionale del concessionario, l'attività di somministrazione deve almeno riguardare i tipici prodotti da bar (alimenti confezionati e bevande, vini e alcolici, dolci da bar,

gelati, panini, pizzette, piadine *et similia*), nel rispetto della normativa applicabile in materia di somministrazione di alimenti e bevande.

Il concessionario può utilizzare il bar comunale, a propria completa e totale responsabilità, per varie iniziative, gratuite o a pagamento, purché compatibili con la destinazione e il normale stato di conservazione della struttura e senza pregiudizio alcuno per lo stesso.

Per la realizzazione di tali iniziative il concessionario deve richiedere il rilascio delle eventuali necessarie autorizzazioni, prestando particolare attenzione alla sicurezza degli utenti.

Il concessionario non può sub-appaltare la gestione del bar comunale.

ART. 23 – INIZIATIVE PER LA FREQUENTAZIONE DEL BAR COMUNALE

Il concessionario deve organizzare iniziative volte a incentivare la frequentazione del bar comunale da parte di utenti esterni e da parte dei residenti nel Comune di Coli e nei Comuni limitrofi, al fine di rendere il bar comunale un centro di aggregazione e di socializzazione.

ART. 24 – AREA ESTERNA AL BAR COMUNALE

Il concessionario deve allestire l'area esterna al bar, secondo quanto indicato nella propria offerta presentata in sede di gara, fornendo gli arredi (tavolini, sedie, gazebo, etc.) necessari a valorizzare tale area e renderla fruibile dagli utenti durante il periodo estivo.

Il concessionario deve altresì allestire l'area esterna prestando attenzione all'aspetto estetico delle soluzioni adottate, anche attraverso l'installazione di piante e fiori che permettano di valorizzare l'immagine della piazza comunale.

PARTE IV. SERVIZIO DI GESTIONE DEGLI IMPIANTI SPORTIVI

ART. 25 – DESCRIZIONE DELLE STRUTTURE

Gli impianti sportivi oggetto della concessione ricomprendono:

- piscina comunale, con zona *solarium*, area verde, servizi igienici e spogliatoi;
- campo da tennis;
- campo da bocce.

ART. 26 – TARIFFE APPLICABILI NELLA GESTIONE DEGLI IMPIANTI SPORTIVI

L'accesso agli impianti sportivi (e alle attività in essi organizzate) deve essere garantito agli ospiti dell'ostello, nonché agli utenti esterni. Questi ultimi non sono tenuti a corrispondere alcun costo per pernottamenti o altri servizi forniti dall'ostello dei quali non intendano usufruire.

Il concessionario non può applicare, per l'accesso agli impianti sportivi, tariffe (da intendersi onnicomprensive anche di ogni onere fiscale) superiori a quelle indicate nella tabella seguente:

TARIFFA INTERA PISCINA COMUNALE	€ 5,00
TARIFFA RIDOTTA PISCINA COMUNALE (fino ai 14 anni)	€ 3,00
NOLEGGIO LETTINO	€ 2,00
TARIFFA CAMPO DA TENNIS	€ 5,00 all'ora

TARIFFA CAMPO DA BOCCE	€ 4,00 all'ora
------------------------	----------------

Variazioni delle tariffe in aumento rispetto a quanto sopra indicato devono essere autorizzate per iscritto dal Comune.

ART. 27 – PERIODO ED ORARI DI APERTURA DEGLI IMPIANTI SPORTIVI

La gestione degli impianti sportivi, nel periodo estivo (giugno, luglio e agosto), per nessuna ragione può essere sospesa o abbandonata, se non per cause di forza maggiore da comunicare al Comune.

Il concessionario deve assicurare l'apertura della piscina almeno dalla seconda settimana di giugno alla prima settimana di settembre, fatti salvi i casi di avverse condizioni atmosferiche. Tale periodo potrà subire modifiche (estensioni o diminuzioni) previa autorizzazione del Comune.

Ferme restando le eventuali estensioni applicate dal concorrente, il concessionario deve osservare il seguente orario di apertura della piscina comunale:

IMPIANTO	ORARIO DI APERTURA
Piscina	dal lunedì alla domenica: dalle 10.00 alle 19.00

Sono possibili variazioni degli orari sopra indicati per cause metereologiche, per specifiche richieste degli utenti e per speciali eventi, anche in collaborazione con il Comune.

ART. 28 – OBBLIGHI GENERALI DEL CONCESSIONARIO

Il servizio deve essere svolto dal concessionario con i propri mezzi tecnici, personale, prodotti, attrezzi e macchine, mediante la propria organizzazione.

Il concessionario deve dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi per la gestione della piscina e del chiosco-bar, con oneri e responsabilità interamente a suo carico.

Il concessionario è obbligato a servirsi degli impianti, attrezzature e arredi, esclusivamente per l'uso al quale sono destinati e in conformità alle prescrizioni del presente Capitolato.

Il concessionario deve assicurare la perfetta gestione degli impianti sportivi con particolare riferimento a:

- apertura, chiusura, sorveglianza e custodia degli impianti sportivi, segnalando tempestivamente al Comune ogni danno o sottrazione che riguardi la buona conservazione delle strutture e delle attrezzature;
- limitazione del numero di accessi entro la capacità di affollamento massima, assumendosi ogni eventuale responsabilità per incidenti o danni causati da sovraffollamento;
- controllo degli ingressi affinché estranei non si introducano nelle strutture;
- controllo sull'accesso degli utenti in aree loro vietate e sull'eventuale utilizzo improprio di strutture ed attrezzature;
- sorveglianza comportamentale degli utenti, evitando attività che possano arrecare molestia o danno agli altri utenti;
- allertamento dei servizi di pronto intervento e di assistenza nei casi di urgenza;
- servizio cassa, direzione amministrativa, tecnica ed organizzativa;
- allestimento degli impianti sportivi, fornendo gli arredi e le attrezzature indicati nell'offerta presentata in sede di gara. Il concessionario deve inoltre fornire, durante la durata della

concessione, gli ulteriori arredi e attrezzature necessari per garantire la buona gestione degli impianti sportivi, anche in aggiunta o in sostituzione di quelli presenti desueti o danneggiati;

- gestione e manutenzione di arredi e attrezzature, provvedendo, se necessario, alla loro messa a norma o sostituzione o integrazione previa comunicazione al Comune, secondo quanto previsto dal successivo art. 46;
- manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici e delle strutture, secondo quanto previsto dal successivo art. 46;
- scrupolosa osservanza delle norme vigenti, o che in seguito dovessero essere emanate, sia in materia igienico-sanitaria, sia per la prevenzione degli infortuni e degli incendi;
- attivazione, a proprie cure e spese, di un servizio di medicazione e primo soccorso presso la struttura, mantenendo a disposizione degli utenti i necessari materiali di primo intervento e soccorso previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza;
- gestione e pagamento delle utenze e tasse (luce, acqua, rifiuti, etc.). Sono esenti le spese dell'acqua per il riempimento della vasca della piscina;
- servizio di pulizia delle strutture, delle attrezzature e delle aree esterne prospicienti gli impianti sportivi, con una frequenza tale da garantire un elevato grado di igiene e da trasmettere costantemente un senso di elevata pulizia agli utenti.
- trattamento delle acque della piscina;
- allontanamento giornaliero dei rifiuti prodotti.

Si precisa che l'elenco di cui al comma precedente non è da intendersi tassativo e il concessionario deve comunque mettere in atto tutte le attività che risultassero necessarie per la perfetta gestione della piscina.

Il concessionario deve procedere al trattamento dell'acqua della vasca della piscina in conformità alla normativa vigente in materia d'impianti natatori pubblici. In particolare, il concessionario deve assicurare il rispetto di tutte le disposizioni previste dall'Accordo sancito in data 16/01/2003 tra Stato e Regioni, recepito con Delibera della Giunta Regionale n° 1092 del 18/07/2005 (avente ad oggetto *"Requisiti di gestione, controllo e sicurezza ai fini igienico-sanitari delle piscine ad uso natatorio"*).

Il Comune può richiedere in qualsiasi momento al concessionario controlli chimico-batteriologicali, da parte di laboratori accreditati, delle acque contenute nella piscina. I costi per il prelievo dei campioni e le analisi degli stessi sono a totale carico del concessionario.

Il concessionario non può sub-appaltare la gestione degli impianti sportivi.

ART. 29 – UTILIZZO DELLA PISCINA

Il concessionario può utilizzare la piscina per la realizzazione, a propria completa e totale responsabilità, di iniziative sportive e non sportive, gratuite o a pagamento, purché compatibili con la destinazione e il normale stato di conservazione della struttura e senza pregiudizio alcuno per le stesse.

Per la realizzazione di tali iniziative il concessionario deve richiedere il rilascio delle necessarie autorizzazioni, prestando particolare attenzione all'affollamento della struttura e alla sicurezza degli utenti.

ART. 30 – ATTIVITA' FISICHE E SPORTIVE ACQUATICHE, ALTRE INIZIATIVE PER LA FREQUENTAZIONE DELLA PISCINA

Fermo restando quanto proposto all'interno della propria offerta presentata in sede di gara, il concessionario deve incentivare la diffusione di attività fisiche e sportive acquatiche, aperte sia agli ospiti dell'ostello, sia agli utenti esterni.

Il concessionario deve a tal fine, per ogni stagione estiva, dare la piena disponibilità ad organizzare attività fisiche e sportive acquatiche, anche sulla base delle specifiche richieste del Comune o dell'utenza.

Le attività possono essere organizzate, anche in orario serale o nel fine settimana, in modo da garantire la più ampia partecipazione possibile, applicando riduzioni per i bambini residenti nel Comune di Coli.

ART. 31 – GESTIONE DEL CHIOSCO-BAR

Il concessionario deve gestire un chiosco-bar a servizio della piscina, da realizzarsi secondo quanto previsto al successivo art. 40.

Fatta salva l'autonomia gestionale del concessionario, l'attività di somministrazione deve almeno riguardare i tipici prodotti da bar (alimenti confezionati e bevande, caffè, gelati, panini, pizzette, piadine, insalate *et similia*), nel rispetto della normativa applicabile in materia di somministrazione di alimenti e bevande.

ART. 32 – UTILIZZO DEI CAMPI DI TENNIS E DA BOCCE E INIZIATIVE PER LA FREQUENTAZIONE DEGLI IMPIANTI

Il concessionario può utilizzare i campi da tennis e da bocce per la realizzazione, a propria completa e totale responsabilità, di iniziative sportive e non sportive, gratuite o a pagamento, purché compatibili con la destinazione e il normale stato di conservazione degli impianti e senza pregiudizio alcuno per gli stessi.

Per la realizzazione di tali iniziative il concessionario deve richiedere il rilascio delle necessarie autorizzazioni, prestando particolare attenzione all'affollamento degli impianti e alla sicurezza degli utenti.

Fermo restando quanto proposto dal concessionario all'interno della propria offerta presentata in sede di gara, il concessionario deve incentivare la frequentazione dei campi da tennis e da bocce, anche attraverso accordi con realtà sportive locali, consentendone l'accesso sia agli ospiti dell'ostello, sia agli utenti esterni. In particolare, il concessionario deve:

- dare la piena disponibilità ad organizzare corsi e tornei, anche sulla base delle specifiche richieste del Comune o dell'utenza;
- mettere a disposizione degli utenti gli strumenti di gioco (racchette e palline da tennis, palle da bocce).

ART. 33 – GESTIONE DELLE AREE VERDI

Il concessionario deve assicurare la perfetta gestione delle aree verdi degli impianti sportivi, al fine di veicolare costantemente un'immagine di decoro e di pulizia, provvedendo a:

- potatura di piante e siepi;

- semina e concimazione dei prati;
- taglio dell'erba (almeno una volta alla settimana durante il periodo di apertura al pubblico della piscina) ed estirpazione di infestanti;
- piantumazione di essenze arboree e fiori ove necessario, anche a fini estetici;
- innaffiatura delle aree verdi;
- trattamenti anti-muschio, ove necessari;
- disinfezione dalle api e dalle zanzare.

PARTE V. LAVORI DI ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO

ART. 34 – CONSEGNA DELLE STRUTTURE

Il concessionario accetta le strutture oggetto della concessione nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano attualmente, stato perfettamente noto al concessionario, il quale si impegna ad effettuare, a sua cura e spese, sotto la propria responsabilità e a regola d'arte, tutti i lavori di adeguamento e ammodernamento indicati negli articoli seguenti, nonché gli interventi di manutenzione indicati al successivo art. 43 e ss. al fine di garantire l'ottimale gestione delle strutture e assicurare la sicurezza degli utenti.

ART. 35 – LAVORI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il concessionario deve effettuare, a proprie cure e spese, i lavori di adeguamento e ammodernamento delle strutture indicati agli articoli seguenti, i quali costituiscono "prestazione secondaria" della presente concessione come indicato nel Progetto di cui all'art. 23, commi 14 e 15 del D.Lgs. 50/2016 (**Allegato 1**).

I lavori devono essere eseguiti dal concessionario secondo quanto precisato nella propria offerta presentata in sede di gara. È fatta comunque salva la facoltà del Comune di richiedere al concessionario eventuali modifiche a quanto offerto in sede di gara, rese opportune da esigenze di interesse pubblico. Tali modifiche, da concordarsi con il concessionario, non danno diritto ad alcun corrispettivo a favore del concessionario.

In relazione ai lavori di adeguamento e di ammodernamento, il concessionario deve provvedere, a proprio integrale ed esclusivo onere e rischio:

- alla stesura, tramite uno o più progettisti abilitati, di tutte le fasi di progettazione necessarie;
- alla presentazione delle pratiche edilizie e al conseguimento, laddove necessari, di ogni autorizzazione, permesso, parere e/o nulla osta occorrenti;
- alla direzione lavori e al coordinamento della sicurezza;
- all'esecuzione, laddove necessari, di tutti i collaudi di legge necessari all'ottenimento dell'agibilità.

Il concessionario assume il ruolo di committente e responsabile dei lavori ai sensi del D.Lgs. 81/2008.

Per l'esecuzione dei lavori, il concessionario può ricorrere, laddove indicato in sede di gara, al subappalto a favore di operatori di comprovata esperienza nel settore edile.

Nel caso di cui al comma precedente, il concessionario, prima dell'inizio dei lavori, si impegna a comunicare al Comune il nome e la ragione sociale dell'operatore esecutore dei lavori, il quale,

oltre a dover risultare in regola con i versamenti dei contributi previdenziali ed assistenziali, deve possedere i requisiti della vigente normativa antimafia e deve osservare le norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro contenute nel D.Lgs. 81/2008.

L'osservanza di quanto sopra può essere verificata in qualsiasi momento dal Comune, che può richiedere al concessionario tutta la documentazione occorrente.

Il Comune resta comunque estraneo a tutti i rapporti – anche economici – del concessionario con subappaltatori, fornitori e terzi in genere, dovendosi intendere tali rapporti esclusivamente intercorrenti tra il concessionario e detti soggetti, senza che mai si possa da chiunque invocare una responsabilità diretta o indiretta del Comune. Il concessionario manleva il Comune da ogni responsabilità al riguardo.

Il concessionario si obbliga altresì ad effettuare, a propria cura e spese, tutti i necessari collaudi a chiusura dei lavori, nonché gli eventuali necessari aggiornamenti catastali.

Il Comune è sollevato da qualsiasi responsabilità di ogni ordine e grado per eventuali danni che, durante l'esecuzione dei lavori, sono arrecati a persone o cose.

ART. 36 – REMUNERAZIONE DEI LAVORI

A titolo di corrispettivo per i lavori svolti è riconosciuto al concessionario il diritto di gestire le strutture oggetto della concessione, con conseguente assunzione in proprio capo del rischio operativo legato al recupero degli investimenti sostenuti per l'esecuzione dei lavori.

Nessun corrispettivo può essere richiesto al Comune, anche in caso di ricorso al subappalto.

ART. 37 – TEMPISTICA DEI LAVORI

Il concessionario deve procedere ai lavori di adeguamento e ammodernamento indicati negli articoli da 38 a 41 secondo la tempistica indicata nella propria offerta presentata in sede di gara, fermo restando – in ogni caso – l'obbligo di assicurare la buona gestione delle strutture.

ART. 38 – ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO DELL'OSTELLO

Fermi restando il rinnovo e l'implementazione degli arredi e delle attrezzature come indicato al precedente art. 11, il concessionario deve, secondo quanto precisato nella propria offerta presentata in sede di gara, effettuare i seguenti lavori:

1. riapertura della porta che collega l'ostello con il bar comunale;
2. rifacimento dell'intonaco del servizio igienico al piano terra;
3. sostituzione completa dei serramenti e degli oscuranti;
4. tinteggiature delle pareti e dei soffitti che richiedano tali interventi;
5. sistemazione delle crepe e dell'umidità delle camere nn. 3, 4, 6 e 8, del vano scala principale e del corridoio al primo piano;
6. rifacimento dei pavimenti di n. 2 camere al primo piano;
7. posa in opera delle zoccolature di tutte le camere al primo e al secondo piano.

ART. 39 – ADEGUAMENTO DEL BAR COMUNALE

Fermi restando il rinnovo e l'implementazione degli arredi e delle attrezzature come indicato al precedente art. 21, il concessionario deve, fatto salvo quanto precisato nella propria offerta

presentata in sede di gara, procedere alla messa a norma dei servizi igienici per i portatori di handicap.

ART. 40 – ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO DELLA PISCINA

Fermi restando il rinnovo e l'implementazione delle attrezzature e degli arredi da piscina e del *solarium* come indicato al precedente art. 28, il concessionario deve, secondo quanto precisato nella propria offerta presentata in sede di gara, effettuare i seguenti lavori:

1. manutenzione del solarium e dei bordi piscina, con sistemazione degli autobloccanti e sostituzione degli elementi deteriorati;
2. revisione dei filtri e delle pompe (n. 2) della sala macchine, nonché eventuale sostituzione della pompa ammalorata laddove necessario;
3. controllo sulla tenuta della vasca ed interventi per il ripristino duraturo della tenuta della vasca;
4. realizzazione di un chiosco-bar a servizio degli utenti della piscina.

ART. 41 – ADEGUAMENTO E AMMODERNAMENTO DEI CAMPI DA TENNIS E DA BOCCE

Il concessionario deve, secondo quanto indicato nella propria offerta presentata in sede di gara, effettuare i seguenti lavori:

1. rifacimento del fondo del campo da tennis con l'impiego di materiale sintetico;
2. sistemazione della recinzione del campo da tennis;
3. pulizia generale del campo da bocce e controllo (ed eventuale sistemazione) della recinzione.

ART. 42 – CERTIFICATO DI REGOLARE ESECUZIONE

Al termine dei lavori il Comune emette certificato di regolare esecuzione, per certificare che i lavori siano stati eseguiti, in termini di prestazioni, obiettivi, caratteristiche tecniche, economiche e qualitative, nel rispetto delle previsioni del presente Capitolato e di quanto indicato dal concessionario all'interno della propria offerta presentata in sede di gara.

Conformemente a quanto previsto dall'art. 102 del D.Lgs. 50/2016, fatta in ogni caso salva la garanzia decennale di cui all'art. 1669 cod. civ., il concessionario risponde per le difformità e i vizi dell'opera e delle prestazioni, ancorché riconoscibili, purché denunciati dal Comune prima che il certificato di regolare esecuzione assuma carattere definitivo.

In caso di difformità e vizi, il concessionario deve procedere ai necessari adeguamenti individuati dal Comune. In caso di inadempienza del concessionario, il Comune può procedere autonomamente (ricorrendo – se del caso – a ditta esterna), ponendo i relativi costi a carico del concessionario, anche rivalendosi sulla cauzione definitiva versata dal concessionario.

PARTE VI. OBBLIGHI MANUTENTIVI E REGOLAZIONE DEL RAPPORTO CONCESSORIO

ART. 43 – ONERI MANUTENTIVI

Il concessionario deve provvedere a tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria necessari per mantenere o ripristinare il buono stato di conservazione e funzionamento degli arredi e delle attrezzature presso le strutture oggetto della concessione (ostello, ristorante e pizzeria al suo interno, bar e impianti sportivi) (anche in ottemperanza a norme sopravvenute), provvedendo anche alle eventuali necessarie sostituzioni o integrazioni previa comunicazione al Comune, con tempestività e comunque nei tempi tecnici necessari.

Il concessionario deve inoltre provvedere alla manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici e delle strutture oggetto della concessione e delle relative pertinenze, fatta salva l'esecuzione – a suo carico – dei lavori indicati nella precedente Parte V. e indicati dal concessionario nell'offerta presentata in sede di gara.

Nel caso in cui il Comune rilevi la necessità degli interventi di cui ai commi 1 e 2, ne dà immediata segnalazione al concessionario il quale ha l'obbligo di provvedere con tempestività. In caso di inadempimento, il Comune può eseguire direttamente tali interventi con addebito al concessionario delle spese, anche escutendo quota parte della cauzione definitiva versata dal concessionario.

Sono altresì a carico del concessionario gli interventi di manutenzione di cui ai commi 1 e 2 conseguenti ad eventi eccezionali o imprevedibili quali, a titolo esemplificativo, guasti improvvisi, atti vandalici, alluvioni e furti.

Il Comune resta estraneo a tutti i rapporti – anche economici – del concessionario con fornitori e terzi in genere, dovendosi intendere tali rapporti esclusivamente intercorrenti tra il concessionario e detti soggetti, senza che mai si possa da chiunque invocare una responsabilità diretta o indiretta del Comune. Il concessionario manleva il Comune da ogni responsabilità al riguardo.

In caso di inadempimento degli obblighi di cui ai commi precedenti, il Comune può esigere la restituzione immediata delle strutture oggetto della presente concessione, restando impregiudicato il diritto ad escutere la cauzione definitiva, nonché al risarcimento degli eventuali maggiori danni conseguenti all'inadempimento.

ART. 44 – INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA PROGRAMMATA

Fermo restando quanto indicato al precedente art. 43, il concessionario deve provvedere ai seguenti interventi di manutenzione ordinaria programmata in relazione alle strutture oggetto della concessione (ostello, ristorante e pizzeria al suo interno, bar e impianti sportivi), il cui elenco non è comunque da intendersi quale tassativo:

1. controllo periodico dello stato degli intonaci interni e piccoli interventi di rifacimento;
2. controllo periodico dello stato di manutenzione dei sanitari e della rubinetteria, provvedendo alle necessarie riparazioni e sostituzioni;
3. controllo e pulizia periodica di grondaie e pluviali, nonché ripassatura del manto di copertura ove necessario;
4. verniciatura periodica delle parti metalliche e in legno deteriorate;
5. ritinteggiamento periodico delle pareti interne delle strutture a contatto con l'utenza che necessitano di tali interventi, anche su richiesta dell'AUSL;
6. controllo periodico delle cerniere di porte e arredi, provvedendo alle necessarie riparazioni e sostituzioni;

7. controllo periodico delle condizioni di arredi, serramenti e oscuranti, provvedendo alle necessarie riparazioni e sostituzioni;
8. controllo giornaliero dell'efficienza degli scarichi dei w.c. e degli scarichi a pavimento (docce);
9. pulizia periodica dei pozzetti delle acque nere e bianche, delle griglie di raccolta delle acque piovane e relativo controllo dell'efficienza di impianti fognari e scarichi;
10. controllo periodico della segnaletica di emergenza e dei kit di pronto soccorso;
11. controllo periodico e manutenzione ordinaria della caldaia, dell'impianto di riscaldamento, idrico ed elettrico, nel rispetto delle disposizioni normative applicabili, ricorrendo ad un tecnico abilitato;
12. controllo periodico dell'impianto antincendio, dello stato di carica degli estintori e loro revisione nel rispetto delle scadenze previste dalla normativa, ricorrendo ad un tecnico abilitato;
13. controllo periodico degli apparecchi illuminanti esterni e delle guarnizioni di tenuta, nel rispetto delle disposizioni normative applicabili, ricorrendo ad un tecnico abilitato.

Entro inizio aprile di ogni anno il concessionario deve presentare al Comune una relazione in cui indica tutti gli interventi manutentivi eseguiti nel corso dell'anno trascorso (da maggio ad aprile) e gli interventi che si impegna ad effettuare nell'anno venturo, dando altresì atto dei controlli periodici indicati ai nn. 10, 11, 12 e 13 e delle scadenze previste per l'esecuzione dei prossimi controlli.

ART. 45 – AUTORIZZAZIONE DI MODIFICHE, INNOVAZIONI E TRASFORMAZIONI

Nessuna modifica, innovazione o trasformazione è ammessa senza la preventiva autorizzazione scritta del Comune che, in caso contrario, può pretendere, oltre al risarcimento dei danni, la riduzione in pristino a spese del concessionario.

ART. 46 – ACQUISIZIONE DI LAVORI, MANUTENZIONI, MIGLIORIE, ADDIZIONI, ATTREZZATURE E ARREDI DA PARTE DEL COMUNE

Tutti i lavori di adeguamento e ammodernamento indicati nella precedente Parte V. e indicati dal concessionario nell'offerta presentata in sede di gara, così come tutte le manutenzioni, migliorie, addizioni e gli ulteriori lavori eseguiti dal concessionario durante la durata della concessione, sono acquisiti in proprietà dal Comune dal momento della loro esecuzione, senza che il Comune sia tenuto a corrispondere alcun indennizzo, indennità o risarcimento a qualsiasi titolo, neppure nel caso di cessazione anticipata del rapporto concessorio per cause imputabili al concessionario, e senza che il concessionario possa eccepire la compensazione tra miglioramenti e danneggiamenti subiti dalle strutture, ciò anche in deroga agli artt. 1592 e 1593 cod. civ.

Quanto agli arredi e alle attrezzature, al termine della concessione o al momento della cessazione anticipata del rapporto concessorio, il Comune può decidere di acquisire la proprietà di tutti (o di parte) degli arredi e delle attrezzature acquistati dal concessionario, corrispondendo il costo d'acquisto ammortato del 20% per ogni anno di vetustà. Il concessionario deve, in tal caso, produrre idonea documentazione che dimostri il costo d'acquisto.

ART. 47 – OBBLIGHI A CARICO DEL COMUNE E MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Il Comune individua al proprio interno, ai sensi di quanto previsto dall'art. 101 del D.Lgs. n. 50/2016, un direttore dell'esecuzione con i compiti di curare tutti i rapporti con il concessionario e verificare la regolare esecuzione della concessione rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato e a quanto offerto dal concessionario nella propria offerta presentata in sede di gara.

Sono a carico del Comune:

- l'assegnazione al concessionario, in via esclusiva, della gestione dell'ostello (ivi incluso il ristorante e pizzeria al suo interno), del bar e degli impianti sportivi comunali, con introiti interamente a beneficio del concessionario;
- l'inserimento delle strutture nelle attività promozionali e turistiche del Comune;
- il controllo sulla regolare esecuzione della concessione;
- la manutenzione straordinaria degli impianti tecnologici e delle strutture (e delle relative pertinenze) oggetto della concessione; è fatto salvo quanto indicato al precedente art. 43, comma 2.

Il concessionario deve comunicare al Comune, entro 24 (ventiquattro) ore dalla rilevazione, la necessità di interventi di manutenzione straordinaria di cui al punto precedente. Rimangono a carico del concessionario i danni subiti dal personale, utenti e/o terzi, nonché gli eventuali maggiori costi di intervento, legati all'omessa o ritardata comunicazione.

ART. 48 – CONTROLLI

Il Comune esegue, con cadenza annuale, un sopralluogo delle strutture assistito dal concessionario, al fine di verificare la regolare gestione del servizio, lo stato di manutenzione delle strutture, nonché l'esecuzione di quanto previsto dal presente Capitolato e di quanto indicato dal concessionario nella propria offerta presentata in sede di gara.

Il Comune si riserva, in ogni caso, la facoltà di procedere, senza limiti e obbligo di preavviso, direttamente o a mezzo di propri delegati, ad ogni forma di controllo ritenuta necessaria, idonea e opportuna, anche avvalendosi delle strutture competenti (AUSL, VVFF, etc.).

ART. 49 – PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' CULTURALI E DELLE INIZIATIVE DI MARKETING E PROMOZIONE TURISTICA

Il concessionario deve elaborare e presentare al Comune un programma unitario delle attività culturali e delle iniziative di marketing e di promozione turistica che si impegna a svolgere presso le strutture oggetto della concessione, secondo quanto previsto nel presente Capitolato e secondo quanto indicato nella propria offerta presentata in sede di gara.

Il programma deve essere presentato al Comune secondo le seguenti tempistiche, fermi restando eventuali aggiornamenti o modifiche:

- entro inizio aprile: per le iniziative che il concessionario intende programmare durante tutto l'anno.

Il Comune può proporre modifiche o l'inserimento di iniziative specifiche a cui il concessionario deve prestare la propria disponibilità.

Rispetto alle iniziative oggetto del programma, il concessionario deve organizzare una campagna di marketing unitaria al fine di pubblicizzare in modo unitario le strutture oggetto della

concessione (ostello, ristorante e pizzeria, bar e impianti sportivi), impiegando strumenti (anche *social*) capaci di arrivare ad una vasta platea di destinatari e creando un *brand* unitario “ostello di Coli”.

ART. 50 – RELAZIONE ANNUALE SULLA GESTIONE E CUSTOMER SATISFACTION

In aggiunta al programma di cui al precedente art. 49, entro inizio aprile di ogni anno il concessionario deve presentare al Comune una breve relazione sulla gestione delle strutture oggetto della concessione, indicando i seguenti dati:

- numero di ingressi ed incassi registrati;
- personale impiegato;
- interventi di manutenzione eseguiti, secondo quanto indicato dal precedente art. 44, ultimo comma.

Il concessionario, a propria discrezione, può inoltre adottare strumenti di *customer satisfaction* fra gli ospiti e gli utenti delle strutture, attraverso la forma ritenuta più opportuna. I risultati di tale indagine, unitamente alle soluzioni che si intendono adottare per rispondere alle indicazioni degli ospiti e degli utenti, sono presentati al Comune all'interno della relazione di cui al comma precedente.

Alla relazione annuale sulla gestione deve infine essere allegato l'inventario di cui al precedente art. 4, comma 3.

ART. 51 – SPONSORIZZAZIONI E PUBBLICITA'

Il concessionario può esporre targhe, scritte e insegne pubblicitarie ed effettuare pubblicità sonora, radiofonica e televisiva, all'interno delle strutture oggetto della concessione, secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia e dal Regolamento comunale in materia di pubblicità.

È in ogni caso esclusa qualsiasi forma di propaganda a favore di partiti e movimenti politici in genere.

È fatto obbligo al concessionario di osservare le disposizioni eventualmente impartite dal Comune in ordine all'ubicazione e alle modalità di esecuzione della pubblicità, la quale – in ogni caso – non può essere esposta sui muri esterni dell'ostello e del bar comunale.

Il concessionario può sub-concedere a terzi l'esercizio della pubblicità, previa autorizzazione scritta da parte del Comune. Anche in caso di sub-concessione, il concessionario rimane comunque unico referente del Comune. Il Comune è inoltre estraneo e non assume alcuna responsabilità conseguente ai rapporti, anche economici, tra concessionario e sub-concessionario.

Il Comune è sollevato da qualsiasi responsabilità di ogni ordine e grado per eventuali danni che, a causa dell'installazione di mezzi pubblicitari, potrebbero essere arrecati a persone o cose.

ART. 52 – RICERCA DI FONDI E FINANZIAMENTI

Nell'esercizio della sua libertà di impresa, il concessionario può procedere alla ricerca di fondi e finanziamenti, pubblici o privati, per operare migliorie sulle strutture oggetto della concessione e sui servizi erogati.

Il concessionario presta inoltre assistenza al Comune laddove quest'ultimo intenda partecipare ad un bando per l'erogazione di finanziamenti che abbiano per oggetto le strutture, gli impianti o i servizi oggetto della concessione. L'assistenza consiste nel fornire supporto al Comune nelle fasi procedurali previste dal bando, con particolare riguardo alla predisposizione del progetto di partecipazione.

ART. 53 – TUTELA DELL'AMBIENTE

Il concessionario deve, fermo restando quanto indicato nella propria offerta presentata in sede di gara, adottare misure finalizzate alla tutela dell'ambiente nella gestione delle strutture oggetto della presente concessione. Nel dettaglio, il concessionario deve:

- attuare la raccolta differenziata, secondo le disposizioni impartite dal gestore del servizio di raccolta dei rifiuti urbani;
- ridurre, allo stretto indispensabile, l'utilizzo della plastica monouso, attraverso: la sostituzione integrale di bicchieri, piatti e posate in plastica con stoviglie riutilizzabili, o (in subordine) con gli equivalenti in materiale biodegradabile e compostabile, in cartoncino o legno FSC; la riduzione degli acquisti in monoporzioni;
- ridurre gli sprechi d'acqua;
- promuovere l'utilizzo di alimenti a Km 0, reperiti direttamente nella zona di produzione, con acquisto diretto dal produttore e a filiera corta, anche al fine di sviluppare il tessuto economico-sociale del territorio locale.

ART. 54 – DIREZIONE DELLE STRUTTURE E REFERENTE TURISTICO

Prima dell'avvio del servizio, il concessionario deve individuare un direttore delle strutture oggetto della concessione, secondo quanto indicato nella propria offerta presentata in sede di gara e nel rispetto dell'art. 20 della L.R. 16/2004.

Il direttore deve mantenere costanti contatti con il Comune, con funzioni di referente unico della concessione, anche nel caso di affidamenti in sub-appalto o in sub-concessione.

In caso d'assenza o impedimento del direttore, il concessionario deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore d'adeguata professionalità, dandone immediata comunicazione al Comune.

Come indicato al precedente art. 15, il concessionario deve garantire la presenza presso l'ostello di un referente turistico con un'adeguata conoscenza della Provincia di Piacenza (e, in particolare, del territorio della Val Trebbia e di Coli), sia dal punto di vista naturalistico che storico-artistico-religioso.

ART. 55 – ORGANICO DEL PERSONALE

Il concessionario deve impiegare personale adeguatamente formato e idoneo dal punto di vista numerico, al fine di garantire l'efficiente gestione della concessione.

Con riguardo alla gestione della piscina comunale, fatte salve specifiche previsioni normative, durante gli orari di apertura deve essere sempre presente 1 (un) assistente bagnante in possesso di certificato di abilitazione alle operazioni di salvataggio e di primo soccorso rilasciato da uno degli organismi riconosciuti. L'assistente bagnante deve indossare vestiario recante apposita scritta di riconoscimento.

L'organico del personale deve essere quello dichiarato in sede di gara dal concessionario in termini di consistenza numerica e mansioni. Il concessionario garantisce comunque la più idonea flessibilità organizzativa al fine di assicurare l'efficiente gestione della concessione.

Il concessionario applica il C.C.N.L. della categoria di appartenenza, nonché gli eventuali accordi collettivi territoriali di categoria e aziendali.

Tutto il personale impiegato deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le mansioni svolte e deve conoscere le fondamentali norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere per iscritto al concessionario la sostituzione del personale impiegato qualora ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto il profilo del corretto rapporto con gli utenti. In tal caso, il concessionario provvede alla sostituzione entro il termine massimo di 15 (quindici) giorni, senza oneri a carico del Comune.

Il concessionario e il personale impiegato sono tenuti all'osservanza del segreto sul contenuto degli atti e dei documenti, sui fatti e sulle notizie riguardanti gli utenti delle strutture e l'attività del Comune di cui siano venuti a conoscenza per ragioni di servizio.

ART. 56 – OBBLIGHI DI COMPORTAMENTO

Il personale impiegato, a qualsiasi titolo, dal concessionario è tenuto al rispetto, in quanto compatibili, degli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei pubblici dipendenti approvato con D.P.R. 62/2013.

La violazione dei suddetti obblighi comporta per il Comune la facoltà di risolvere la convenzione, qualora in ragione della gravità o della reiterazione della violazione la stessa sia ritenuta grave.

ART. 57 – PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI SUI LUOGHI DI LAVORO E SICUREZZA

Il concessionario deve osservare le disposizioni vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro (cfr., in particolare, il D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.), adottando i necessari accorgimenti volti a garantire la sicurezza del personale impiegato.

Il concessionario deve inoltre garantire la sicurezza degli ospiti e degli utenti delle strutture affidate in concessione, adottando tutte le misure richieste dalla normativa vigente. A tal fine, il concessionario deve, in particolare:

- limitare gli accessi entro la capacità di affollamento massima delle strutture;
- assicurare l'installazione di dispositivi antincendio (estintori) e idonea segnaletica (presso le vie d'esodo e ciascuna camera) che individui chiaramente le uscite di emergenza, garantendo il funzionamento di queste ultime e lo sgombrò da ostacoli;
- attuare, nei confronti del proprio personale, tutti i comportamenti necessari per assicurare il rispetto della normativa a tutela della sicurezza e dell'igiene sui luoghi di lavoro;
- effettuare controlli sull'eventuale utilizzo improprio di strutture ed attrezzature da parte degli utenti delle strutture;
- rispettare, in riferimento alla piscina comunale, le previsioni del D.M. 18 marzo 1996 (*"Norme di sicurezza per la costruzione e l'esercizio degli impianti sportivi"*).

ART. 58 – SUBAPPALTO E SUBCONCESSIONE

Il subappalto è consentito unicamente per l'esecuzione dei lavori di adeguamento e ammodernamento di cui alla Parte V., nei termini previsti dall'art. 174 del D.Lgs. 50/2016, allorché in sede di gara il concessionario abbia comunicato di volervi fare ricorso. In tal caso, trova applicazione il comma 4 del medesimo art. 174 del D.Lgs. 50/2016.

Il concessionario resta responsabile e referente in via esclusiva nei confronti del Comune.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto, pena l'immediata risoluzione di diritto della convenzione.

Non è ammessa la sub-concessione, se non nei limiti indicati dal precedente art. 51 in riferimento alla sola gestione del servizio pubblicitario.

Il Comune resta estraneo a tutti i rapporti – anche economici – del concessionario con i subappaltatori e sub-concessionari, dovendosi intendere tali rapporti esclusivamente intercorrenti tra il concessionario e detti soggetti, senza che mai si possa da chiunque invocare una responsabilità diretta o indiretta del Comune. Il concessionario manleva il Comune da ogni responsabilità al riguardo.

È escluso il pagamento diretto dei subappaltatori e dei sub-concessionari da parte del Comune per le prestazioni da essi eseguite. La regolazione dei rapporti economici con i subappaltatori e i sub-concessionari è ad esclusivo carico del concessionario, rientrando nel rischio operativo connesso alla gestione delle strutture oggetto della concessione.

ART. 59 – CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, prima della stipula della convenzione, il concessionario deve costituire una cauzione definitiva in favore del Comune di Coli, sotto forma di cauzione o fideiussione.

Alla cauzione di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016 per la garanzia provvisoria.

La cauzione definitiva è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali assunte e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno subito dal Comune.

In particolare, la cauzione definitiva garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal concessionario, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e, pertanto, resta espressamente inteso che il Comune ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione definitiva.

Qualora l'ammontare della cauzione definitiva si riduca per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il concessionario deve provvedere al reintegro entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta indirizzata dal Comune.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo, il Comune ha facoltà di dichiarare risolta la convenzione, e la cauzione definitiva verrà escussa nella misura intera.

ART. 60 – ASSICURAZIONI

La gestione della concessione si intende esercitata a completo rischio e pericolo del concessionario e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.

Il concessionario è tenuto a sottoscrivere, presso una Compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.), le quali dovranno essere mantenute per l'intera durata della concessione.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

- a) la copertura della responsabilità per i rischi derivanti dall'utilizzo delle strutture oggetto della concessione (ostello, ristorante e pizzeria, bar e impianti sportivi comunali), dall'uso delle attrezzature e da eventuali attività accessorie;
- b) l'inclusione della responsabilità civile "personale" dei prestatori di lavoro del concessionario, compresi gli addetti appartenenti a tutte le figure professionali previste dalle vigenti norme che regolano il mercato del lavoro (soci lavoratori di cooperative, tirocinanti, stagisti, etc.);
- c) la responsabilità per i danni provocati alle strutture e alle cose mobili di proprietà comunale, che il concessionario ha in consegna e/o custodia;
- d) l'estensione ai danni derivanti al Comune o a terzi da incendio, malfunzionamento, rottura, cattiva manutenzione, vetustà di cose del concessionario o di cose di proprietà del Comune detenute dal concessionario;
- e) la responsabilità per danni da somministrazione di cibi e bevande;
- f) la rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Coli e la manleva di quest'ultimo da qualsiasi responsabilità.

Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere tutte le figure di prestatori di lavoro, previste dalle vigenti norme che regolano il mercato del lavoro, che svolgono la propria attività al servizio del concessionario.

La garanzia dovrà comprendere anche il danno biologico e l'estensione alle malattie professionali.

Il massimale della R.C.T./R.C.O. non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 con il limite di € 3.000.000,00 per prestatore di lavoro.

Eventuali franchigie/scoperti resteranno a carico esclusivo del concessionario.

Il concessionario deve altresì provvedere con propria polizza assicurativa alla copertura dei:

- a) danni da incendio, garanzie complementari e accessorie, eventi speciali e altri danni;
- b) danni da furto e rapina per le attrezzature di qualsiasi genere e tutte le cose mobili di proprietà del concessionario, del Comune o di terzi.

La stipula della convenzione è subordinata alla consegna al Comune di copia delle polizze di cui sopra. Alla scadenza annuale il concessionario si impegna a consegnare appendice di rinnovo.

In caso di sinistro, che coinvolga beni mobili e immobili di proprietà del Comune, il concessionario si impegna a informare tempestivamente il Comune medesimo.

ART. 61 – RESPONSABILITÀ

Il concessionario è responsabile in via esclusiva di eventuali danni arrecati alle strutture, agli impianti, alle attrezzature, agli arredi e agli altri beni esistenti presso ostello (ivi compreso il ristorante e pizzeria), bar e impianti sportivi comunali, nonché di qualunque altro danno arrecato a persone o cose durante la gestione della presente concessione.

Il Comune non assume alcuna responsabilità, neppure economica, conseguente ai rapporti del concessionario con subappaltatori, sub-concessionari, fornitori, ospiti ed utenti delle strutture e terzi in genere, dovendosi intendere tali rapporti esclusivamente intercorsi tra il concessionario (al quale compete la gestione esclusiva delle strutture) e detti soggetti, senza che mai si possa da chiunque assumere una responsabilità diretta o indiretta del Comune.

Il concessionario è responsabile, civilmente e penalmente, dell'incolumità e sicurezza del proprio personale, di quello del Comune e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, tenendo sollevato il Comune da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni avvenuti in dipendenza dell'esecuzione della presente concessione. A tal fine il concessionario deve adottare, nell'esecuzione dei lavori e delle prestazioni oggetto della concessione, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari allo scopo.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico del concessionario, al quale compete anche la responsabilità della conservazione e della custodia delle strutture e dei beni per tutta la durata della concessione.

In caso di danno che rendesse le strutture non agibili per evento non imputabile al concessionario, il concessionario non è tenuto a corrispondere al Comune il canone di cui al precedente art. 7 per le annualità (o parti di annualità) di mancata agibilità delle strutture. In ogni caso, il concessionario non può pretendere dal Comune il risarcimento di alcun danno e/o mancato guadagno.

Le previsioni del comma precedente si applicano anche nel caso di sospensione della concessione per cause di forza maggiore, non imputabili al concessionario (quali emergenza epidemiologiche, catastrofi, etc.).

È espressamente fatto divieto al concessionario (e ad ogni altro soggetto a lui collegato), per qualsiasi motivazione o finalità, concedere in garanzia, pegno o ipoteca tutte o parti delle strutture e dei beni rientranti nell'oggetto della concessione e comunque realizzati/installati in forza dell'aggiudicazione della concessione.

ART. 62 – PENALI

Fermo restando il diritto al risarcimento del maggior danno subito, per gli inadempimenti appresso indicati riguardanti la gestione delle strutture oggetto della presente concessione (per tali intendendosi ostello, ivi compreso il ristorante e pizzeria, bar e impianti sportivi comunali), il Comune si riserva di applicare le seguenti penali:

1. chiusura di una o più strutture non autorizzata dal Comune: € 100,00 per ogni giorno di chiusura;
2. mancato versamento del canone annuale secondo quanto indicato al precedente art. 7: applicazione degli interessi ISTAT calcolati per ogni mese di ritardo;
3. applicazione di tariffe superiori a quelle indicate ai precedenti artt. 9 e 26: € 100,00 per ogni giorno in cui siano state applicate tariffe in eccesso;
4. mancato rispetto degli orari di apertura indicati ai precedenti artt. 10, 20 e 27: € 50,00 per ogni giorno in cui si sia verificato l'inadempimento;
5. mancata effettuazione delle iniziative di promozione e valorizzazione previste dai precedenti artt. 14, 15, 16, 17, 23, 30 e 32: da € 100,00 a € 300,00 per singolo episodio, a seconda della gravità dell'inadempimento;
6. mancata esecuzione di una miglioria indicata nell'offerta presentata dal concessionario in sede di gara, ad eccezione di quanto previsto ai successivi punti 7. e 8.: da € 50,00 a € 350,00 a seconda della gravità dell'inadempimento;

7. esecuzione dei lavori di adeguamento di cui ai precedenti artt. da 35 a 41 in difformità rispetto a quanto indicato nel presente Capitolato e/o nell'offerta presentata dal concessionario in sede di gara: da € 400,00 a € 2.000,00 a seconda della gravità dell'inadempimento;
8. mancato rispetto della tempistica di esecuzione dei lavori indicata in sede di gara: € 300,00 per ogni mese di ritardo;
9. mancata esecuzione di interventi di manutenzione o di riparazioni necessari: da € 100,00 a € 1.000,00 a seconda della gravità dell'inadempimento;
10. non ammissione di ospiti e utenti all'interno delle strutture: € 80,00 per ogni singolo episodio (persona fisica o persona giuridica);
11. comportamento non adeguato del personale nei confronti degli ospiti e utenti, nonché nei confronti del personale del Comune incaricato di vigilare sull'operato del concessionario: € 80,00 per ogni singolo episodio;
12. mancato aggiornamento del verbale di consegna e dell'inventario dei beni comunali di cui al precedente art. 4: € 200,00 per singolo episodio;
13. esecuzione di interventi sulle strutture non autorizzati dal Comune: da € 200,00 a € 1.500,00 a seconda dell'entità dell'intervento, salva la richiesta di riduzione in pristino;
14. mancata presentazione al Comune della relazione annuale sulla gestione di cui al precedente art. 50 e dei documenti da presentarsi al Comune richiamati in tale articolo: € 80,00 per ogni mese di ritardo nella presentazione di ogni singolo documento.

Ogni inadempienza è specificamente contestata per iscritto al concessionario. Nella contestazione è prefissato il termine di 10 (dieci) giorni per la presentazione delle controdeduzioni; decorso tale termine il Comune, a suo insindacabile giudizio, adotta le determinazioni di propria competenza.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il concessionario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Sono fatte salve le ragioni del concessionario per cause non dipendenti dalla propria volontà, per caso fortuito, forza maggiore o per inadempienze di terzi.

Il Comune, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, può anche avvalersi della cauzione definitiva.

In caso di inadempimento da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio, il Comune ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione degli interventi, addebitando al concessionario i costi sostenuti.

ART. 63 – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE

Il Comune ha facoltà di risolvere di diritto la convenzione, ai sensi dell'articolo 1456 cod. civ., nei seguenti casi:

1. chiusura non autorizzata di una o più strutture protratta per oltre 15 (quindici) giorni, anche non consecutivi, nel corso di un anno;
2. abbandono della gestione di una o più strutture;
3. danno arrecato ad un ospite o utente delle strutture a causa dell'inappropriata gestione o di carente manutenzione;
4. gravi motivi di ordine pubblico o di ordine sanitario;
5. accessi superiori alla capacità di affollamento massima delle strutture;

6. esecuzione dei lavori di adeguamento di cui ai precedenti artt. da 35 a 41 in difformità rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato o indicato nell'offerta presentata dal concessionario in sede di gara, senza che questi vi ponga rimedio entro 2 (due) mesi dalla comunicazione indirizzata dal Comune;
7. mancata esecuzione dei lavori di adeguamento di cui ai precedenti artt. da 35 a 41 protratta per oltre 3 (tre) mesi dai termini indicati dal concessionario in sede di gara;
8. abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, accertata dal Comune, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse compromettano l'efficace gestione della concessione;
9. applicazione di almeno quattro penalità in un semestre;
10. qualora il valore delle penali applicate durante il rapporto concessorio superi il 10% del valore della concessione;
11. subappalto o subconcessione fuori dai casi consentiti dal precedente art. 58;
12. cessione della convenzione;
13. fallimento, messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del concessionario;
14. perdita, da parte del concessionario, dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara pubblica attraverso la quale la stessa si è aggiudicata la presente concessione, nonché perdita dei requisiti richiesti per la stipula della relativa convenzione;
15. violazione del divieto di utilizzare, anche parzialmente o temporaneamente, le strutture per usi o finalità diverse da quelle convenute;
16. mancato versamento del canone annuale di cui al precedente art. 7 protratto per oltre 3 (tre) mesi;
17. spendita del nome del Comune, o assunzioni di obbligazioni in nome e per conto del Comune, nei confronti di subappaltatori, sub-concessionari, fornitori o altri soggetti terzi;
18. mancato reintegro della cauzione definitiva di cui al precedente art. 59 entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta indirizzata dal Comune;
19. grave violazione, in quanto compatibili, degli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei pubblici dipendenti approvato con D.P.R. 62/2013.

La risoluzione della convenzione fa sorgere a favore del Comune:

- la facoltà di incamerare la cauzione definitiva e di procedere all'esecuzione in danno del concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno subito. L'esecuzione in danno non esime il concessionario dalle responsabilità civile, penale e amministrativa in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare la gestione di tutte le strutture a terzi, in danno del concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese che il Comune dovesse sostenere per il rimanente periodo concessorio, compresi (fra l'altro) i costi relativi alle spese per l'indizione di una nuova procedura di selezione;
- l'applicazione di quanto previsto dal precedente art. 46.

ART. 64 – FALLIMENTO, SUCCESSIONE O MODIFICHE SOCIETARIE DEL CONCESSIONARIO

Il consenso scritto del Comune è necessario per il prosieguo del rapporto concessorio in caso di cessione, fusione, incorporazione, trasformazione del concessionario, ai sensi della vigente normativa.

Nei raggruppamenti di imprese, nel caso di fallimento dell'impresa mandataria (o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, di interdizione o inabilitazione del titolare), il Comune ha

facoltà di recedere dalla convenzione o di proseguirla con altra impresa del gruppo o altra ditta, in possesso dei requisiti di qualificazione adeguati al servizio ancora da eseguire, alla quale sia stato conferito mandato speciale con rappresentanza da parte delle singole imprese facenti parte del raggruppamento e la quale sia designata “capogruppo”.

ART. 65 – RECESSO DEL COMUNE

Il Comune ha diritto di recedere unilateralmente dal rapporto concessorio per giusta causa, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni, da comunicarsi al concessionario con lettera raccomandata A/R.

Si conviene che per “giusta causa” di intendono sopravvenuti motivi di pubblico interesse che abbiano incidenza sull’esecuzione della concessione, ivi comprese modifiche di carattere organizzativo, o qualora venga meno per il Comune di Coli il potere di contrattare anche in forza di nuovi assetti del Comune che impattino, direttamente o indirettamente, sulla presente concessione.

In caso di recesso del Comune, spettano al concessionario, anche in deroga a quanto previsto dall’art. 176, comma 4 del D.Lgs. 50/2016:

1. il valore dei lavori realizzati presso le strutture oggetto della concessione e dei nuovi arredi e attrezzature acquistati dal concessionario, al netto degli ammortamenti pari al 20% del valore dei lavori e degli arredi e attrezzature per ogni anno dalla realizzazione o dall’acquisto; i lavori e gli arredi e attrezzature divengono così di proprietà del Comune.
Al fine della corresponsione di tale valore, il concessionario deve presentare al Comune idonea documentazione comprovante i costi sostenuti.
Resta comunque salva la facoltà del Comune di restituire gli arredi e le attrezzature acquistati dal concessionario; in tal caso, il Comune non è tenuto a corrispondere alcuna somma;
2. un indennizzo a titolo di risarcimento del mancato guadagno, pari al 10% del valore dei ricavi per gli anni residui di gestione, risultanti dal piano economico finanziario.

ART. 66 – STIPULA DELLA CONVENZIONE ED ESECUZIONE ANTICIPATA

La convenzione è stipulata nella forma prevista dalle normative vigenti, previo versamento – da parte del concessionario – degli eventuali diritti di segreteria, di registrazione, di bollo e di tutte le spese inerenti e conseguenti alla convenzione stessa.

Il versamento deve avvenire entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della lettera con la quale il Comune comunica al concessionario l’ammontare delle predette spese.

Prima della stipula della convenzione, o comunque prima dell’inizio dell’esecuzione delle prestazioni oggetto della presente concessione (in caso di esecuzione anticipata), il concessionario deve ottenere le necessarie autorizzazioni e permessi, nonché aver presentato le necessarie segnalazioni certificate di inizio attività (cd. SCIA), per la gestione delle strutture e la somministrazione di alimenti e bevande.

Nel caso in cui non stipuli la convenzione o non versi le spese ad essa inerenti nei termini fissati o non adempia a quanto previsto dal comma precedente, il concessionario decade automaticamente dall’aggiudicazione con semplice comunicazione scritta del Comune, il quale pone a carico del concessionario eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, ferma restando l’escussione dell’intera cauzione versata.

Il Comune si riserva di far iniziare anticipatamente l'esecuzione delle presentazioni oggetto della presente concessione anche nelle more della stipulazione della convenzione. Il concessionario, con la partecipazione alla gara, ha accettato questa eventualità senza opporre riserve.

ART. 67 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Tutte le controversie derivanti dall'esecuzione della presente concessione sono deferite alla competenza dell'autorità giudiziaria del Foro di Piacenza, rimanendo espressamente esclusa la competenza arbitrale.

Ai sensi dell'art. 209, comma 2 del D.Lgs. 50/2016, si precisa che la convenzione non contiene la clausola compromissoria. È pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dalla presente concessione. Ai sensi dello stesso comma 2, è vietato in ogni caso il compromesso.

ART. 68 – PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

I dati conferiti ai fini dell'esecuzione della presente concessione sono oggetto di trattamento manuale, informatico, e telematico da parte del Comune nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003, così come modificato dal D.Lgs. 101/2018 a seguito del Regolamento (UE) 2016/679.

Sono vietate la raccolta e la profilazione, da parte del concessionario, di dati personali degli ospiti e utenti delle strutture, ad eccezione dei dati relativi al check-in degli ospiti dell'ostello e ai dati assolutamente necessari per la corretta esecuzione della concessione.

ART. 69 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il concessionario si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e ss.mm.ii., pena la nullità assoluta della convenzione.

Il concessionario si impegna a comunicare al Comune, prima dell'avvio della concessione, gli estremi identificativi del Conto Corrente Bancario o Postale dedicato di cui all'art. 3, comma 1 della L. 136/2010, su cui saranno fatti transitare i pagamenti relativi alla presente concessione.

Il concessionario si obbliga altresì a comunicare al Comune le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul predetto conto corrente, nonché ogni successiva modifica ai dati trasmessi, nei termini di cui all'art. 3, comma 7 della L. 136/2010.

Qualora le transazioni relative alla concessione siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità, la convenzione sarà risolta di diritto, secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 9 bis della L. 136/2010.

Per tutto quanto non espressamente previsto restano ferme le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 136/2010.

ART. 70 – DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente Capitolato, trovano applicazione le previsioni contenute nei documenti di gara, nelle offerte – tecnica ed economica – presentate dal concessionario in sede di gara e nella normativa vigente, con particolare riguardo alla L.R. 16/2004, alla D.G.R. 19/12/2005, n. 2186 (*“Approvazione dei requisiti e standard strutturali per l'esercizio delle strutture recettive extralberghiere e della tipologia ricettiva degli appartamenti*

ammobiliati per uso turistico”), alla L.R. Emilia-Romagna 26/07/2003, n. 14 (“Disciplina dell’esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande”) e al D.M. 9 aprile 1994 (“Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la costruzione e l’esercizio delle attività ricettive turistico – alberghiere”).