

ALLEGATO A

OGGETTO: CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA CONCESSIONE IN GESTIONE DELL'ENOTECA DELLA REGIONE MARCHE SEZIONE DI JESI

PREMESSA

Il Comune di Jesi ha ottenuto con delibera di Giunta Regionale n. 3760 del 9.12.1996 il riconoscimento di enoteca a carattere regionale ai sensi degli art. 4, 5 e 8 della L.r. 5/95.

Il Comune di Jesi è pertanto titolare dell'enoteca a carattere regionale sezione di Jesi.

L'art. 5 della l.r.5/95 dispone che la titolarità delle enoteche a carattere regionale deve risultare pubblica e la gestione può essere svolta direttamente o in concessione alle associazioni di produttori legalmente riconosciute, cooperative o a società miste tra le predette componenti.

Il Comune di Jesi ha concesso nel corso degli anni la gestione dell'enoteca ai soggetti di cui all'art. 5 della l.r. 5/95 e tale è la scelta gestionale che continua ad essere esperita dall'amministrazione comunale.

ART 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente capitolato d'oneri ha per oggetto la concessione in gestione dell'enoteca a carattere regionale sezione di Jesi ai sensi dell'art. 5 della l.r. 5/95.

Il Comune di Jesi effettua la concessione della gestione dell'enoteca pubblica a carattere regionale per lo svolgimento dei servizi così come disposto ai sensi dell'art. 5 della L.R. 5/95 e dal presente capitolato.

ART. 2 - SEDE DELL'ENOTECA

Il Comune di Jesi mette a disposizione per la gestione dell'Enoteca della Regione Marche sezione di Jesi i locali del piano seminterrato del Palazzo Balleani di via Conti n.5, debitamente arredati, destinati a sale esposizione dell'Enoteca dando atto che l'ingresso situato al piano terreno, è uno spazio condominiale ed ad uso comune con l'Associazione Ital Cook, mentre n. 1 servizio igienico del piano terreno è riservato all'Enoteca.

ART 3 DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione in oggetto avrà durata dal 26.08.2010 e comunque dalla data di affidamento e fino al 30.06.2013, salvo i casi di risoluzione anticipata previsti dal presente capitolato. La ditta concessionaria si impegna, nelle eventuali more delle procedure per la nuova concessione e su richiesta del Comune, a continuare comunque a prestare il servizio alle medesime condizioni contrattuali per un periodo di ulteriori mesi tre.

ART. 4 – NORMATIVA APPLICABILE

La concessione è regolata dal capitolato speciale d'appalto, dalla L.R. 5/95 "Provvedimenti per la valorizzazione dei prodotti vitivinicoli e agroalimentari tipici marchigiani" e successive modifiche ed integrazioni, e dal codice civile per quanto non espressamente previsto.

ART 5 - MOSTRA PERMANENTE DEI VINI PRESSO L'ENOTECA

Il Concessionario dei servizi di gestione dell'enoteca è obbligato al mantenimento costante e permanente dell'esposizione dei vini DOC e DOCG e IGT delle Marche presso il locale di Palazzo Balleani sede dell'Enoteca. Il concessionario è il soggetto responsabile dei vini e dei prodotti all'interno dell'enoteca.

ART. 6 - COMPITI DEL GESTORE

Il concessionario gestisce i servizi dell'Enoteca così come previsto dall'art. 5 della L.R. 5/95 e con i compiti di seguito elencati:

- 1) svolgere le prestazioni previste dall'art. 5 della l.r.5/95;
- 2) esporre presso la sede dell'enoteca di Palazzo Balleani tutti i vini DOC, DOCG, e IGT delle Marche;
- 3) sviluppare un'azione di divulgazione e informazione sulle caratteristiche dei vini creando le sinergie opportune nella presentazione dell'immagine tra i vini ed i prodotti agro-alimentari tipici della regione e un'azione di conservazione e documentazione della cultura vitivinicola e rurale;
- 4) svolgere senza fini di lucro la valorizzazione dei vini delle Marche e promuoverne la conoscenza, la commercializzazione, ed il consumo, sul mercato regionale, nazionale ed internazionale, con particolare riguardo a quelli a denominazione di origine anche in relazione alla tradizione gastronomica marchigiana e dei suoi prodotti tipici e biologici ed in collegamento con l'offerta e la promozione turistica regionale;
al fine di garantire la qualità del servizio da prestare ai sensi dell'art.30 comma 2 del DLgs 163/2006, vengono richieste anche le seguenti prestazioni:
- 5) garantire l'apertura dell'Enoteca al pubblico per sei giorni a settimana, per minimo 30 ore settimanali mettendo a disposizione personale qualificato ed esperto nel settore dei vini;
- 6) svolgere all'interno dell'Enoteca tramite personale qualificato azioni di informazione sui vini, volte ad accrescere nei confronti dei consumatori il livello di conoscenza sulle proprietà dei vini, sui luoghi di produzione e sulle caratteristiche del territorio di produzione;
- 7) realizzare all'interno dell'enoteca tramite personale qualificato azioni promozionali sui vini esposti e sul territorio nei confronti dei consumatori e dei turisti;
- 8) Collaborare con il comune di Jesi e con le Associazioni/organismi ai quali il Comune aderisce (Ital. Cook. Teatro dei profumi e dei sapori, Associazione nazionale Città del vino e Città dell'Olio) per lo svolgimento delle iniziative volte alla promozione dei prodotti tipici e del territorio (iniziative di promozione organizzate nel periodo pasquale, natalizio, ed in occasione di ricorrenze popolari quali le fiere/palio del patrono e quelle del periodo estivo con Jesi- estate);
- 9) Partecipare con il marchio dell'Enoteca della Regione Marche sezione di Jesi anche alle iniziative di promozione assunte eventualmente dal concessionario all'esterno dell'Enoteca;
- 10) Esporre e diffondere il materiale turistico promozionale del territorio consegnato dal Comune di Jesi;
- 11) presentare entro il mese di gennaio di ciascun anno un programma annuale di massima relativo alle iniziative che saranno svolte all'interno dell'Enoteca e presentare entro 30 giorni dalla fine dell'anno un elenco delle attività svolte;
- 12) svolgere ogni altra attività di promozione come indicato nel progetto presentato in sede di gara.

IL concessionario, quale attività strumentale e funzionale per il raggiungimento degli obiettivi di promozione dei vini può svolgere attività di somministrazione alimenti e bevande previo ottenimento di apposita autorizzazione amministrativa per somministrazione di alimenti e bevande all'interno dell'Enoteca.

ART. 7 – PARAMETRI ECONOMICI

I parametri economici della concessione in gestione dei servizi dell'enoteca della Regione Marche sezione di Jesi sono i seguenti:

- Il Comune mette a disposizione ai fini della gestione dell'Enoteca i locali del piano seminterrato di via F. Conti di proprietà comunale precisando che a carico dell'Ente comunale rimangono gli oneri di straordinaria manutenzione dei locali come meglio specificato dagli articoli 8 e 12 del capitolato, con esclusione delle spese di ordinaria manutenzione e degli oneri per le utenze;
- Il concessionario della gestione dell'enoteca dovrà espletare i servizi previsti dall'art. 5 della L.R. 5/95 e dal presente capitolato senza alcun corrispettivo da parte del Comune di Jesi;
- Il concessionario potrà incassare gli introiti derivanti dall'attività di somministrazione di alimenti e bevande previo ottenimento di relativa autorizzazione amministrativa. L'importo degli incassi derivanti da tale attività non è conteggiato ai fini del calcolo del valore del contratto.

ART 8 – ONERI PER LOCALI ED UTENZE

Le spese di manutenzione ordinaria della struttura, dei locali, degli impianti, degli arredi, così come tutte quelle spese rese necessarie da un uso diligente della struttura sono a carico del concessionario.

Anche le spese per le utenze sono a carico del concessionario, che è obbligato anche alla intestazione dei relativi contratti.

L'affidatario della gestione è tenuto alla voltura a proprie spese delle utenze, nel termine di giorni 60 dall'affidamento della concessione ed è comunque obbligato dalla data dell'affidamento fino alla data della voltura al rimborso delle spese sostenute per le utenze intestate al precedente gestore.

Si precisa che l'impianto ascensore, le luci condominiali, gli impianti di rilevazione incendi, (luci antincendi) e gli impianti antincendi (impianto idraulico antincendio, cisterne di accumulo), ecc., sono in condominio con la Scuola di cucina e pertanto le spese relative sono ripartite direttamente tra gestore dell'Enoteca ed Associazione Ital. Cook., ai sensi delle normative vigenti in materia di condominio. Le spese sostenute dall'Amministrazione Comunale per le verifiche sugli impianti ascensore e antincendio, nonché altre spese di ordinaria manutenzione eventualmente sostenute dovranno essere rimborsate al Comune.

ART 9 CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE DEI SERVIZI DI GESTIONE DELL'ENOTECA

L'affidamento avverrà in esecuzione dell'art.5 comma 2 lett. b della l.r. 5/95 e dell'art. 30 del DLGS 163/2006, mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara rivolta ai soggetti di cui all'art. 5 della l.r.5/95. Ai sensi dell'art.5 della L.r. 5/95 e s.m.i. possono essere ammesse alla gara le associazioni di produttori intesi quali i soggetti giuridici di cui all'art.3 del DLgs n.102/2005, e i soggetti giuridici di cui all'art. 19 della L. 164/92 e s.m.i. di cui al DLgs n. 61/2010, le cooperative agricole o società miste tra le predette componenti, operanti nel settore vitivinicolo;

L'aggiudicazione della concessione del servizio avverrà secondo i criteri dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del DLgs 12.04.2006 n.163.

La gara avrà inizio nella data e alle ore di cui all'invito, presso la Residenza Municipale e la seduta è pubblica. La commissione di gara nominata ai sensi dell'art 36 del regolamento dei contratti

procederà alla valutazione dell'offerta attribuendo alla stessa un punteggio complessivo pari a 100 distinto tra i vari elementi di valutazione come segue:

- Offerta Tecnica - Progetto organizzativo del servizio max punti 100

Il Progetto organizzativo del servizio è articolato in relazione “alle modalità di gestione dell’Enoteca” e con riferimento al “progetto di valorizzazione dei vini e del territorio”:

1) modalità di gestione dell’Enoteca:

- indicazione degli orari di apertura tenendo conto che l’orario minimo viene fissato in 30 ore settimanali, precisando che verrà attribuito un maggior punteggio per una maggiore apertura al pubblico della struttura.....migliorie fino a **punti 20** (max punteggio al concorrente che offre una maggiore apertura al pubblico della struttura in proporzione agli altri concorrenti a seconda dell’orario di apertura);
- offerta di ulteriore personale addetto all’Enoteca rispetto a quello previsto in capitolato, con qualifica attinente all’oggetto della concessione e con specifica dichiarazione se trattasi di personale a tempo pieno o a part-time.....migliorie fino a **punti 20**, per il concorrente che offra personale qualificato con maggior impegno in termini di orari di servizio presso l’Enoteca, in proporzione agli altri concorrenti;
- progetto per incrementare i turisti all’interno dell’Enoteca.....fino a **punti 10**, in proporzione negli altri casi;

2) Progetto di valorizzazione dei vini e di promozione turistica del territorio per tutto il periodo della concessione:

- programma da realizzare nel corso della concessione relativo a:
 - specifiche iniziative culturali, turistiche, pubblicitarie, volte a garantire un’adeguata valorizzazione in generale dei vini delle Marche e dell’Enoteca ...fino a **punti 30** per il concorrente che predisporrà un programma di iniziative /manifestazioni più rilevanti, in proporzione agli altri concorrenti, (la rilevanza dell’iniziativa viene valutata anche in relazione all’ambito dell’evento, locale, regionale, nazionale);
 - azioni e sinergie per la promozione dei prodotti tipici del territorio con soggetti operanti nel territorio, quali ad es. Ital Cook, Teatro dei Profumi e dei Sapori fino a punti **punti 10** per il concorrente che proporrà modalità di collaborazione con altri soggetti per una più incisiva promozione del territorio, in proporzione per gli altri concorrenti;
 - iniziative ed attività volte a valorizzare ed incrementare l’affluenza turistica non solo presso l’Enoteca della Regione Marche ma anche presso gli istituti museali e culturali della cittàfino a **punti 5** per la proposta migliore, in proporzione per le altre proposte;
 - modalità operative per integrare la propria attività di promozione e valorizzazione dei vini e del territorio con gli uffici comunali ed in particolare l’ufficio turismo del Comune di Jesi,fino a **punti 5** la modalità maggiormente significativa, in proporzione per le altre modalità.

Per chiarezza si riporta la seguente tabella riepilogativa:

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	Punteggio massimo 100	Punteggio su totali
MODALITA' DI GESTIONE DELL'ENOTECA	50, di cui	
- Per maggior orario di apertura al pubblico dell'enoteca rispetto all'orario fissato da		Miglioria fino a punti 20

capitolato - offerta di ulteriore personale addetto all'Enoteca rispetto a quello previsto da capitolato		Miglioria fino a punti 20
- progetto per incrementare i turisti in Enoteca		fino a punti 10
PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DI VINI E DI PROMOZIONE TURISTICA DEL TERRIOTRIO	50, di cui	
- per un programma di iniziative/manifestazioni culturali, turistiche, pubblicitiche più rilevanti, volte a garantire un'adeguata valorizzazione dei vini delle Marche e dell'Enoteca sezione di Jesi (la rilevanza dell'iniziativa viene valutata anche in relazione all'ambito dell'evento, locale, regionale, nazionale);		Fino a punti 30
- per modalità di collaborazione con altri soggetti operanti nel territorio, per una più incisiva promozione dei prodotti tipici del territorio		Fino a punti 10
- iniziative ed attività volte a valorizzare ed incrementare l'affluenza turistica non solo presso l'Enoteca della Regione Marche ma anche presso gli istituti museali e culturali della città		fino a punti 5
- modalità operative per integrare la propria attività di promozione e valorizzazione dei vini e del territorio con gli uffici comunali ed in particolare l'ufficio turismo del Comune di Jesi		fino a punti 5

Le offerte progettuali saranno confrontate tra loro ai fini dell'attribuzione del punteggio.

Per favorire il confronto, si suggerisce di compilare un indice con indicazione dei titoli degli argomenti trattati come sopra indicati.

L'attribuzione del punteggio per il progetto tecnico avverrà sommando i punteggi ottenuti per ogni singolo fattore precedentemente indicato.

Ogni condizione dichiarata dalla Ditta e a cui sia stato attribuito un punteggio, costituisce obbligazione contrattuale per la ditta stessa nel caso risulti aggiudicataria della concessione.

La concessione sarà aggiudicata in favore del concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio complessivo.

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta valida.

ART 10 – RESPONSABILITA' E SICUREZZA

Il Comune di Jesi è esonerato da ogni responsabilità civile e penale per eventuali danni a persone e cose che possono verificarsi dallo svolgimento della concessione, rimanendo tale responsabilità solo ed esclusivamente a carico del concessionario il quale è tenuto al rispetto degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza.

Tutte le prestazioni rientranti nell'oggetto della presente concessione devono essere svolte nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro e in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza ed igiene nel rispetto del Dlgsvo 81/2008 e s.m.i. Il concessionario deve pertanto osservare e far osservare ai propri dipendenti, tutte le norme di cui sopra e prendere di propria iniziativa, tutti quei provvedimenti che ritenga opportuni per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro.

A carico del concessionario rimane l'obbligo della osservanza delle norme di sicurezza verso persone terze e della predisposizione a sue spese di tutte le misure ritenute necessarie per la prevenzione e protezione nei loro confronti.

Il concessionario è tenuto a predisporre coperture assicurative per danni, infortuni, indennizzi di qualsiasi natura che possono verificarsi sia nei riguardi del personale che nei confronti dei terzi per il seguente massimale:

Assicurazione R.C.T. con massimale unico pari ad € 500.000,00 comprensiva di danni alla struttura costituita da beni immobili e mobili in consegna e custodia e danni a terzi da incendio. Le polizze assicurative dovranno essere consegnate dalla ditta concessionaria prima dell'inizio della concessione.

ART 10 bis RISCHI DI INTERFERENZA CONNESSI CON LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1Ai sensi dell'art. 26 del Dlgsvo 81/2008 e s.m.i. si specifica che il servizio di gestione dell'enoteca non presenta interferenze fra il personale della stazione appaltante ed il concessionario, fatta eccezione per alcune prestazioni di natura intellettuale connesse con lo svolgimento del servizio stesso che non comportano valutazione di rischi interferenti né oneri di sicurezza connessi. Il costo delle attività ed attrezzature necessarie ad evitare interferenze tra le attività oggetto del presente capitolato e le attività dell'amministrazione comunale è pertanto pari a zero.

ART 11 - OSSERVANZA DI NORME DI LEGGE

Il concessionario dell'Enoteca osserva a sua cura e spese tutte le disposizioni delle vigenti leggi, dei regolamenti, e degli atti amministrativi adottati dall'Amministrazione.

In particolare rispetta le disposizioni igienico-sanitarie relative all'attività ed ai servizi dell'Enoteca.

Il concessionario inoltre deve essere in regola con le vigenti prescrizioni legislative in materia di personale, in particolare per quanto concerne il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori e l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, con le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro.

Il Concessionario si obbliga altresì ad osservare ed applicare integralmente le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per i dipendenti e le imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, vigenti per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi nazionali e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Il Comune è assolutamente estraneo al rapporto di lavoro costituito tra la concessionaria e i propri dipendenti addetti al servizio e non potrà mai essere coinvolto in eventuali controversie che dovessero insorgere, in quanto nessun rapporto di lavoro si intenderà instaurato tra i dipendenti della Ditta ed il Comune di Jesi.

Il Concessionario è obbligato ad inviare l'elenco del personale impiegato nella gestione del servizio entro la data di consegna del servizio stesso.

ART.12- LOCALI

Il concessionario si impegna a fare uso diligente di quanto concesso in uso, secondo i criteri del buon padre di famiglia, senza modificarne la destinazione e obbligandosi a restituire quanto ottenuto alla scadenza del contratto, libero e sgombero da persone e cose, nel medesimo stato in cui esso oggi si trova, salvo il normale deperimento dovuto all'uso. Le eventuali spese per lo sgombero dei locali e per la rimozione dei danni eventualmente cagionati saranno posti a carico del concessionario.

Il deperimento delle attrezzature e dei beni, dovuto ad un diligente utilizzo, resterà a carico del Comune.

E' fatto divieto al concessionario senza la preventiva formale autorizzazione scritta del comune di apportare o consentire modifiche alla struttura, agli impianti, agli arredi in dotazione dell'Enoteca.

Gli oneri per la ordinaria manutenzione sono a carico del concessionario, mentre gli oneri conseguenti alle spese di straordinaria manutenzione relativi ai beni durevoli, impianti ed attrezzature sono a carico del Comune di Jesi. Il rinnovo del Certificato di Prevenzione incendi è a carico del Comune di Jesi. Al riguardo si precisa che l'affollamento massimo consentito nei locali del seminterrato è indicato nel Certificato Prevenzione Incendi.

ART. 13 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione del contratto fatto salvo quanto previsto dall' art. 116 del Dlgs 163/2006. E' consentito il subappalto nei limiti di quanto previsto dall'art.118 del medesimo decreto legislativo.

Art 14 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del presente contratto di appalto, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la concessione per fatto del concessionario a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, dovrà essere costituito un deposito cauzionale definitivo nella misura di € 5.530,00 (pari al 30% dell'importo non richiesto al gestore a titolo di uso dei locali per la gestione del servizio e cioè pari ad € 18.430,00 all'anno), con le modalità di cui all'art.113 del Dlgs 163/2006 di durata non inferiore alla durata prevista della concessione, stipulata con istituto bancario o con impresa di assicurazione autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni. Detta fideiussione, che sarà svincolata alla scadenza della concessione, previa verifica del puntuale adempimento di ogni prestazione prevista da parte della Concessionaria, dovrà espressamente prevedere le seguenti condizioni:

1. pagamento a semplice richiesta e senza eccezione alcuna entro 15 (quindici) giorni dalla richiesta scritta dell'Amministrazione comunale, senza che sia necessaria la costituzione in mora da parte di quest'ultima;
2. rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del Codice Civile;
3. che l'eventuale pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione comunale garantita;
4. la rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 del Codice Civile.

L'Amministrazione comunale si rivarrà sulla fideiussione nei casi di grave inadempienza o negligenza nella gestione del servizio oltre che nei casi di risoluzione anticipata della concessione per colpa della Concessionaria. Qualora l'Amministrazione comunale acceda alla fideiussione, la Concessionaria dovrà provvedere a reintegrare la fideiussione stessa nei 10 (dieci) giorni successivi dalla comunicazione dell'Amministrazione comunale.

ART 15 – STIPULA DEL CONTRATTO

Dopo l'aggiudicazione definitiva, che avverrà tramite l'adozione di apposita determinazione dirigenziale, l'Amministrazione comunale di Jesi inviterà l'aggiudicatario a produrre la documentazione occorrente per la stipula del contratto, che dovrà avvenire nella data concordata con gli uffici comunali, e comunque non prima di 35 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva. Sarà inoltre facoltà dell'Amministrazione aggiudicatrice, prima dell'aggiudicazione definitiva, richiedere all'aggiudicatario la presentazione di ogni documentazione comprovante la veridicità del contenuto dell'offerta.

Qualora il soggetto aggiudicatario non abbia ottemperato a quanto richiesto o non si presenti per la stipula del contratto nel giorno stabilito, l'Amministrazione comunale dichiarerà la decadenza dall'aggiudicazione, riservandosi di chiedere il risarcimento dei danni.

In tal caso l'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di affidare la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La stipula del contratto è comunque subordinata al positivo esito delle verifiche e dei controlli previsti dalla normativa vigente e in materia di lotta alla mafia.

L'Amministrazione comunale, nelle more della stipula del contratto, si riserva la facoltà di ricorrere alla procedura d'urgenza ai sensi dell'articolo 11 c. 9 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i..

ART 16 – CONTROLLI

Il Comune di Jesi provvederà al controllo del servizio concesso, con particolare riferimento al rispetto dell'orario minimo di apertura della struttura.

ART.17 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre ai casi di risoluzione previsti dal Dlgs n. 163/2006, il contratto relativo al presente capitolato si intende risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile nei seguenti casi:

- a) interruzione del servizio senza giusta causa;
- b) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato e del CCNL;
- c) cessione del contratto;
- d) mancata reintegrazione della cauzione di cui all'art 14 del capitolato.

Nei casi sopra citati il Comune si rivarrà per il risarcimento dei danni e delle spese sul deposito cauzionale costituito a garanzia delle prestazioni contrattuali fatta salva la richiesta di risarcimento dell'eventuale ulteriore danno.

Il concessionario potrà risolvere il contratto qualora per motivi imputabili al Comune non venga rilasciata l'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande.

ART 18 RECESSO DAL CONTRATTO

Le parti potranno recedere dal contratto dandosi preavviso sei mesi prima con raccomandata A/R.

ART.19 – CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti in relazione al presente contratto, saranno risolte ai sensi degli artt. 239,241, e 244 del DLgs n. 163/2006.

ART 20 REGISTRAZIONE

Il presente contratto sarà soggetto a registrazione se ed in quanto dovuto ai sensi di legge. Le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto saranno poste a carico del Concessionario.