

ALLEGATO A

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

ART 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il Comune di Jesi concede in gestione l'enoteca pubblica a carattere regionale sita in via F. Conti n. 5 a Jesi, per lo svolgimento, come disposto ai sensi dell'art. 5 della L.R. 5/95, dei seguenti servizi:

- a) esporre nella sede dell'Enoteca aperta al pubblico tutti i vini DOC, DOCG, e IGT delle Marche;
- b) 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;
- c) svolgere senza fini di lucro la valorizzazione dei vini delle Marche e promuoverne la conoscenza la commercializzazione, con particolare riguardo a quelli a denominazione di origine (legge n. 164/92) 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.

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 un locale del servizio igienico del piano terreno è riservato all'Enoteca.

ART 3 DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione in oggetto avrà durata dal 01.02.2010 e comunque dalla data di affidamento per anni uno, salvo i casi di risoluzione anticipata previsti dal presente capitolato. E' facoltà dell'Ente appaltante procedere, nelle more della stipula del contratto e qualora ne ravvisi l'urgenza, alla consegna anticipata del servizio. 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 gestore dell'enoteca è obbligato al mantenimento costante e permanente dell'esposizione di tutti i vini DOC e DOCG e IGT delle Marche presso il locale di Palazzo Balleani sede dell'Enoteca. Il gestore è l'unico soggetto responsabile del ricambio dei vini all'interno della struttura.

Il comune di Jesi non entra nel merito ai rapporti tra gestore dell'Enoteca e produttori, fatta salva la vigilanza in ordine alla corretta applicazione dell'importo stabilito a titolo di esposizione dei vini, di cui all'art. 7 punto B, del presente capitolato.

Nel caso di successione contrattuale tra diversi soggetti il Comune di Jesi, non essendo proprietario dei prodotti esposti nella mostra permanente, risulta estraneo ad eventuali accordi contrattuali in ordine a tali prodotti.

ART. 6 - COMPITI DEL GESTORE

Il gestore si impegna a gestire l'Enoteca così come previsto dall'art. 5 della L.R. 5/95 e a svolgere l'attività di promozione dei prodotti tipici e del territorio con i compiti di seguito elencati:

- 1) esporre presso la sede dell'enoteca di Palazzo Balleani tutti i vini DOC, DOCG, e IGT delle Marche;
- 2) 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;
- 3) svolgere senza fini di lucro la valorizzazione dei vini delle Marche e promuoverne la conoscenza, la commercializzazione, con particolare riguardo a quelli a denominazione di origine (legge n. 164/92) 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:

- 4) 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 (sommelier);
- 5) predisporre un programma di massima da presentare in sede di gara e realizzare nel corso della concessione relativo a:
 - specifiche iniziative culturali, turistiche, pubblicitarie, volte a garantire un'adeguata valorizzazione dell'Enoteca sezione di Jesi ed in generale dei vini delle Marche;
 - azioni e sinergie per la promozione dei prodotti tipici del territorio, con soggetti operanti nel territorio, quali ad es. Ital. Cook. ed altri;
 - 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;
- 6) nell'ambito della programmazione volta allo sviluppo del turismo enogastronomico svolgere attività relative al "Progetto Teatro dei Profumi e dei Sapori", (quali la partecipazione alle riunioni del Comitato Tecnico del Teatro dei Profumi e dei Sapori), e collaborare inoltre con il Comune di Jesi allo svolgimento di n. 3 iniziative volte alla promozione dei prodotti tipici e del territorio;
- 7) trasmettere con cadenza trimestrale anticipata al Comune di Jesi il programma delle attività promozionali dell'enoteca e di promozione dei vini da svolgere all'interno dell'Enoteca;
- 8) partecipare con il marchio dell'Enoteca della Regione Marche sezione di Jesi anche nelle iniziative di promozione assunte eventualmente dall'aggiudicatario all'esterno dell'Enoteca;
- 9) comunicare sistematicamente e con anticipo all'Ufficio Sviluppo Economico e all'Ufficio Turismo del Comune di Jesi il programma delle fiere ed eventi a carattere enogastronomico e/o turistico ai quali l'Enoteca di Jesi intende partecipare, nonché i press ed educational tour che la struttura organizza e/o accoglie;
- 10) esporre e diffondere il materiale turistico promozionale del territorio consegnato dal Comune di Jesi in occasione della partecipazione a manifestazioni, fiere ed altri eventi a carattere promozionale;
- 11) mettere a disposizione del Comune di Jesi i locali del piano seminterrato per almeno 15 giornate all'anno per organizzarvi proprie iniziative compatibilmente alle attività programmate dall'Enoteca;
- 12) diffondere via Internet tutte le iniziative da tenersi nella città di Jesi che hanno scopi culturali ed enogastronomici;
- 13) svolgere ogni altra attività di promozione come indicato nel progetto presentato in sede di gara;
- 14) diffondere le informazioni sugli itinerari turistici della città in occasione di contatti con agenzie di viaggio;

IL concessionario, quale attività strumentale e funzionale per il raggiungimento degli obiettivi di promozione dei vini previo ottenimento di apposita autorizzazione amministrativa per

somministrazione di alimenti e bevande può svolgere attività di mescita/vendita dei vini all'interno dell'Enoteca. Al fine di consentire un adeguato riscontro degli incassi derivanti dai produttori/espositori per la mostra permanente dei vini in enoteca verranno predisposti, a cura del concessionario, dei report semestrali, contenenti il resoconto dei ricavi. I report dovranno essere trasmessi all'amministrazione entro un mese dalla fine di ogni semestre.

ART. 7 – PREZZO PER LA GESTIONE – RICAVI DEL CONCESSIONARIO –

I parametri economici del contratto di concessione in gestione dell'enoteca della Regione Marche sono i seguenti:

Incassi del concessionario dell'Enoteca;

- A) prezzo stabilito ai sensi dell'art. 30 comma 2 del Dlgs 163/2006, corrisposto dal Comune di Jesi, non superiore a € 16.000,00 + IVA, per il periodo di un anno, precisando che detto importo sarà liquidato come segue: il 50% della somma in conto gestione della struttura, il 50% dell'importo a titolo di qualità del servizio prestato, con riferimento all'art. 6 compiti del gestore punti da 4 a 14 ed in particolare al punto 6 di detto articolo ;
- B) ricavi incassati direttamente dal concessionario a titolo di esposizione vini nella mostra permanente presso l'Enoteca regionale di importo non superiore a € 100,00 +IVA per la prima etichetta esposta dal produttore, non superiore a € 80,00 + IVA per la seconda e per la terza etichetta esposta, non superiore ad € 50,00 +IVA dalla quarta etichetta esposta dal medesimo produttore, per un per un importo presunto stimato € 30.000,00 + IVA all'anno, determinato sulla base del report presentato dall'attuale gestore
- C) L'affidatario della gestione dell'Enoteca può previo ottenimento di autorizzazione amministrativa, svolgere come attività strumentale e funzionale alla promozione e valorizzazione dei vini la mescita/vendita dei vini in abbinamento con i prodotti tipici locali, (tale voce non viene conteggiata ai fini del calcolo del valore del contratto).

ART 8 – ONERI PER LOCALI E UTENZE

Il concessionario corrisponderà al Comune di Jesi a titolo di uso dei locali arredati, identificati nel precedente art.2, la somma di € 18.428,61 oltre IVA all'anno, da versare in rate quadrimestrali anticipate entro il 5° giorno del mese di riferimento. Il canone sarà aggiornato con decorrenza dal mese di aprile 2010 agli indici ISTAT rilevati nel mese di febbraio dell'anno precedente.

Le spese per le utenze sono a carico del gestore, 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.

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. 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 un bando di gara ma con pubblicazione di un avviso d'interesse a contrarre. Verranno invitati alla procedura negoziata i soggetti di cui all'art. 5 lett. b. e s.m.i., e cioè le associazioni di produttori legalmente riconosciute (e loro trasformazioni), le cooperative agricole, e le 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 60
- prezzo (offerta economica) max punti 40

A) PROGETTO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO

A) Progetto organizzativo del servizio che evidenzi quanto segue in relazione “alle modalità di gestione dell'Enoteca” e con riferimento al “progetto di valorizzazione dei vini e del territorio”, a cui verrà attribuito fino a 60 punti su cento:

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 5** (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 (sommelier), 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 10**, 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 il numero dei vini DOC, DOCG e IGT delle Marche ammessi nella sede espositiva dell'Enoteca tenendo conto che l'ammissione e l'esposizione deve garantire uniformità di trattamento nei confronti di tutti i produttori della Regione Marche. Dovrà essere prodotta relazione che specifichi l'elenco dei vini DOC, DOCG e IGT che si prevede di esporre nella sede dell'enoteca, il numero dei produttori per tipologie di prodotto che saranno contattati ai fini della esposizione, le condizioni di ammissibilità dei vini all'esposizione permanente, il numero di tipologie di prodotto e relative aziende che si prevede potranno esporre i loro vini in enoteca).....fino a **punti 10** per il concorrente che presenterà un progetto che consentirà l'esposizione nella mostra permanente di un maggior numero di tipologie di prodotti e relative aziende, in proporzione agli altri concorrenti
- rapporti con i produttori vitivinicoli della Regione Marche, quale la pubblicazione sul sito internet del gestore dei vini esposti in Enoteca,..... fino a **punti 2** per migliorata, punti 0 negli altri casi;
- progetto per incrementare i turisti all'interno dell'Enoteca.....fino a **punti 3**, in proporzione negli altri casi;

<p>- 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</p> <p>- 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</p>		<p>fino a punti 5</p> <p>fino a punti 5</p>
<p>TOTALE COMPLESSIVO OFFERTA TECNICA</p>	<p>60</p>	<p>PUNTI 60</p>

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.

B) OFFERTA ECONOMICA

Prezzo a cui verrà attribuito un punteggio complessivo fino a 40 punti su cento: all'offerta con prezzo più basso, determinato mediante ribasso percentuale sul prezzo di € 16.000,00 posto a base di gara, verrà attribuito il punteggio massimo di 40 punti. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente formula: $40 \times \text{prezzo più basso} / \text{ogni altra offerta}$.

Non saranno ammesse offerte subordinate, anche indirettamente, a riserve e/o condizioni, né offerte parziali indeterminate o in aumento rispetto alla base d'asta.

Si precisa che per essere ammessi all'apertura delle offerte economiche i concorrenti dovranno aver raggiunto, in sede di valutazione dell'offerta tecnica, un punteggio minimo come sopra determinato di punti 36 su 60 attribuibili.

La concessione sarà aggiudicata in favore del concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio complessivo (progetto tecnico + offerta economica)

A parità di punteggio la concessione sarà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio sull'offerta tecnica. Qualora anche tali punteggi siano paritari si procederà mediante sorteggio.

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.

In relazione alla gestione dell'enoteca non risultano interferenze fra il personale della stazione appaltante ed il concessionario e pertanto il Comune è esonerato dalla predisposizione del DUVRI ai sensi dell'art. 26 del Dlgsvo 81/2008, rischio interferenze.

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 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. In caso d'inosservanza degli obblighi predetti, accertata dall'autorità comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del lavoro, il Comune di Jesi agirà ai sensi dell'art 16 lett. b del presente capitolato, fatta salva la facoltà di provvedere in via sostitutiva avvalendosi della cauzione definitiva. Il Concessionario non potrà opporre eccezioni al Comune né avere titolo a risarcimento di danni.

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 – LIQUIDAZIONE DEL COMPENSO

Il Comune liquiderà alla Ditta il corrispettivo pattuito, in due tranches semestrali.

La liquidazione delle fatture verrà effettuata dal Comune entro 60 giorni dal ricevimento delle stesse, previa verifica di regolarità delle prestazioni richieste da parte del responsabile dell'ufficio competente. Resta inteso che il Comune potrà procedere alla compensazione delle somme dovute dal concessionario a titolo di uso dei locali attrezzati e prezzo dovuto dal Comune come previsto all'art.7 lett. A del presente capitolato.

ART. 14 – 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 15 – 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 gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, dovrà essere costituito un deposito cauzionale definitivo nella misura di € 7.000,00, con le modalità di cui all'art.113 del Dlgs 163/2006 salva comunque la risarcibilità del maggior danno. Il concessionario potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministratore avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. La cauzione verrà svincolata ai sensi del comma 3, art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006.

ART.16 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.

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.

ART 17 RECESSO DAL CONTRATTO

Le parti potranno recedere dal contratto dandosi preavviso 120 giorni prima con raccomandata A/R. In caso di recesso il concessionario ha diritto al pagamento dei servizi prestati (purché correttamente eseguiti).

ART.18 – 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 19 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. L'importo del canone a titolo di uso dei locali attrezzati è soggetto ad IVA.