



CAPITOLATO TECNICO

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI CAFFETTERIA E CATERING PRESSO VILLA MONASTERO A VARENNA

INDICE

ART.		PAGINA
1	INQUADRAMENTO GENERALE	1
2	OGGETTO DELLA CONCESSIONE E CARATTERE DEI SERVIZI	4
3	DURATA DELLA CONCESSIONE	4
4	VALORE DELLA CONCESSIONE	5
5	SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE E ORARI DI EROGAZIONE	5
	5.1 SEDE DI SVOLGIMENTO E USO DEGLI SPAZI	6
	5.2 CAFFETTERIA E PICCOLA RISTORAZIONE	7
	5.3 SERVIZIO CATERING PER EVENTI	8
	5.4 PREZZI	9
6	SERVIZI PER LA PROVINCIA DI LECCO	9
7	DISPOSIZIONI GENERALI E STANDARD QUALITATIVI	10
8	MODALITA' DI EROGAZIONE DEI SERVIZI	11
9	APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI	12
10	DIVIETI	12
11	MANUALE DI AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP	13
12	CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)	13
13	OBBLIGHI E ONERI DEL CONCESSIONARIO	13
14	INTERVENTI DI NECESSITA' E URGENZA E GESTIONE ALLERTA METEO	15
15	STRUTTURE DEDICATE ALLA GESTIONE DEL CONTRATTO	16
	15.1 STRUTTURA DELLA PROVINCIA DI LECCO	16
	15.2 STRUTTURA DEL CONCESSIONARIO	16
	15.2.1 STRUTTURA OPERATIVA	17
16	ONERI E OBBLIGHI IN MATERIA DI TUTELA DEI LAVORATORI	17
17	OBBLIGHI E FACOLTA' DELLA PROVINCIA DI LECCO	19
18	VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI e VERBALE DI AVVIO DELLE ATTIVITA'	19
19	RICONSEGNA DEI LOCALI	19
	19.1 VERBALE DI RICONSEGNA	20
20	MODALITA' DI REMUNERAZIONE	20
	20.1 CANONE DI CONCESSIONE	20
	20.2 ROYALTY	20
21	UTENZE E TRIBUTI	21
22	REPORTISTICA	21
23	VERIFICHE DI CONFORMITA'	21
24	SODDISFAZIONE RELATIVA ALL'ESECUZIONE	21
25	RESPONSABILITA' DEL CONCESSIONARIO E COPERTURE ASSICURATIVE	22

26	CAUZIONE	22
27	RINUNCIA ALL'ASSICURAZIONE	23
28	MODIFICHE CONTRATTUALI	23
29	CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	23
30	MIGLIORIE E MODIFICHE	25
31	RECESSO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	25
32	PENALI	25
33	CESSAZIONE DELLA CONCESSIONE	27
34	CONTROVERSIE	28
35	SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO	28
36	CONTRATTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO	28
37	NORMA FINALE	28

Art. 1 – INQUADRAMENTO GENERALE

Villa Monastero, di proprietà della Provincia di Lecco, è una delle principali attrattive culturali e turistiche del territorio per la sua posizione strategica sul lago di Como e per i differenti servizi forniti dal compendio; il nucleo centrale è rappresentato dalla Casa Museo, riconosciuta da Regione Lombardia come Raccolta Museale nel 2004 e come Museo nel 2021, oggi parte del Sistema Museale Nazionale. La Casa Museo è interamente accessibile al pubblico con il suo percorso espositivo che si sviluppa in 14 sale arredate con decorazioni e mobili originari, oltre alla sezione dedicata alla collezione archeologica “Cattalochino”, che sarà musealizzata e aperta al pubblico presso Villa Monastero.

In questa storica dimora lariana ha sede anche un Centro Convegni conosciuto a livello internazionale che ha ospitato nel 1954 il Premio Nobel Enrico Fermi; ogni anno la Società Italiana di Fisica organizza a Villa Monastero i propri corsi. La Villa, con le sue molteplici possibilità di scelta, offre a enti, università, aziende, associazioni e centri di ricerca la possibilità di tenere convegni, seminari, corsi di formazione, workshop e altre manifestazioni culturali in una location estremamente suggestiva.

La Villa è circondata da un Giardino botanico che si sviluppa per quasi un chilometro lungo il fronte lago da Varenna a Fiumelatte e conta annualmente oltre 300.000 visitatori, offrendo opportunità di svago e di apprendimento grazie alla presenza di numerose e rare specie arboree autoctone ed esotiche.

Il compendio è soggetto a vincolo ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs 42/2004 e s.m.i. – Beni culturali. Tutta l'area è soggetta a vincolo ai sensi dell'art. 136 del D.Lgs 42/2004 e s.m.i. - immobili ed aree di notevole interesse pubblico - apposto con D.M. 15 aprile 1958.

La Provincia di Lecco ha operato nel corso degli ultimi anni numerosi interventi di valorizzazione e conservazione, che hanno interessato sia la Casa Museo che il Giardino botanico.

Il contesto di Villa Monastero offre la possibilità di sviluppare e approfondire molteplici attività didattiche che si articolano in percorsi, laboratori di approfondimento e attività ludiche dedicate alle scolaresche.

In Villa è presente anche uno spazio espositivo appositamente attrezzato e destinato a ospitare mostre temporanee.

La bellezza e l'esclusività degli ambienti fanno sì che Villa Monastero si presti sia come wedding location che come set fotografico per rubriche e riviste di moda e di promozione turistica, conosciute a livello internazionale.

Villa Monastero ha uno spazio dedicato alla caffetteria, dove i visitatori possono rilassarsi e consumare bevande e/o piatti freddi (come meglio specificato in seguito) fronte lago, e offre la possibilità agli ospiti dei convegni e delle cerimonie di organizzare colazioni, coffee break, aperitivi, pranzi e cene nella suggestiva cornice del compendio.

La presente procedura ha lo scopo di garantire ai visitatori e agli ospiti di Villa Monastero i servizi di caffetteria, piccola ristorazione e catering, intesi quali servizi al pubblico rientranti tra quelli disciplinati dall'art. 117 del D.Lgs. n. 42/2004.

Art. 2 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE E CARATTERE DEI SERVIZI

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione **con diritto di esclusiva dei servizi di caffetteria, piccola ristorazione e catering per i visitatori e ospiti di Villa Monastero** sita in Viale Giovanni Polvani 4 a Varenna (LC), secondo quanto specificato nel presente documento, a fronte del pagamento, da parte del Concessionario, di un canone e di una royalty in favore della Provincia di Lecco.

Le caratteristiche dei singoli servizi, i luoghi e gli orari di esecuzione degli stessi sono specificati all'articolo 5.

ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha una durata di **72 mesi** decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto. Alla scadenza la concessione si intende risolta di diritto senza alcuna ulteriore formalità.

ART. 4 - VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore stimato per la Concessione è pari a € **3.765.940,87** (Euro tremilionisettecentosessantacinquemilanovecentoquaranta/87).

Si precisa che tale valore è stato stimato attraverso la quantificazione del potenziale incasso, al netto dell'IVA, derivante dai potenziali fruitori dei servizi offerti.

Il numero dei visitatori su cui si basa la stima degli incassi è relativo alla media riferita agli ultimi tre anni (2022-2023-2024) in cui si è registrato un numero di ingressi in Villa Monastero in costante crescita, situazione che ha toccato anche l'intera area Lago di Como con un incremento turistico importante negli ultimi anni.

Al fine di agevolare la partecipazione degli operatori economici, con l'intenzione di fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte, alla documentazione di gara è allegato un Piano Economico Finanziario di massima (PEF) – Allegato 1, che ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento.

Il fatturato e i costi della produzione, a partire dal secondo anno, sono stati adeguati al tasso programmato di inflazione, mentre il canone annuo è stato adeguato all'indice Istat annuale.

Il piano economico finanziario di massima allegato è finalizzato a individuare la dinamica economica generata dalla realizzazione e gestione dei servizi oggetto della concessione, tramite la predisposizione di un modello in grado di quantificare una stima presuntiva non vincolante di ricavi e di costi di gestione e di individuare l'equilibrio economico complessivo dell'iniziativa.

Sono inclusi nel PEF gli incassi derivanti da servizi di catering e i relativi costi, basati sui dati medi degli ultimi tre anni (2022-2023-2024), tenendo in considerazione che il catering viene espletato su richiesta di soggetti diversi che hanno in utilizzo temporaneo gli spazi di Villa Monastero per eventi da loro organizzati, oppure per eventi organizzati dalla Provincia stessa.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo la Provincia di Lecco e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti e spese per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione dei servizi in concessione.

Il Concessionario sarà chiamato infatti, in sede di offerta economica, a presentare un proprio PEF che dovrà essere finanziariamente sostenibile ed economicamente conveniente.

Ai sensi dell'art. 177 D.Lgs. 36/2023, il Concessionario assume il rischio operativo conseguente alla gestione dei servizi, derivante, tra l'altro, dalle possibili variazioni della domanda in grado di incidere sull'equilibrio del piano economico finanziario della concessione. Non sono previsti da parte del Concedente meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio. In capo al Concessionario sono inoltre allocati i rischi di approvvigionamento e/o incremento dei costi dei fattori produttivi.

Qualora siano necessari interventi di manutenzione ordinaria e/o straordinaria, inclusi quelli delle reti di scarico e/o adduzione, sia all'interno della caffetteria che nell'area esterna, o in caso di interruzioni di alimentazione dovute a cause esterne, nulla sarà dovuto al Concessionario, che non potrà richiedere rimborsi e/o indennizzi legati al mancato introito.

ART. 5 - SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE E ORARI DI EROGAZIONE

I servizi oggetto della concessione, le cui caratteristiche e modalità di svolgimento sono precisate ai successivi paragrafi, dovranno essere svolti nei giorni di apertura di Villa Monastero e sono rivolti ai visitatori che accedono al compendio e ai partecipanti degli eventi autorizzati ad accedere dalla Provincia di Lecco (Allegato 2 – orari di apertura).

Il Concessionario deve garantire obbligatoriamente l'apertura dei servizi oggetto della concessione in corrispondenza dei giorni e degli orari di apertura di Villa Monastero, comprese eventuali aperture straordinarie. L'accesso è esclusivo per il pubblico del Museo/Giardino botanico e per i partecipanti agli eventi autorizzati dalla Provincia di Lecco, per il personale impiegato negli altri servizi, per i dipendenti e amministratori della Provincia di Lecco impegnati in attività nel sito, per professionisti e collaboratori della Provincia di Lecco e per il personale delle ditte operanti all'interno del compendio.

In occasione delle aperture straordinarie, sia in relazione ai giorni sia all'orario, la Provincia di Lecco provvederà ad avvertire il Concessionario con congruo preavviso.

L'orario di apertura di Villa Monastero potrà subire variazioni nel corso della durata del contratto sulla base di insindacabili scelte da parte della Provincia stessa. La Provincia si impegna a comunicare al Concessionario con congruo anticipo le informazioni sulle eventuali variazioni dell'orario ordinario di apertura di Villa Monastero e di tutte le attività che possono avere riflessi sull'attività del Concessionario (es. eventi speciali quali mostre e inaugurazioni o aperture straordinarie, ecc.).

L'organizzazione e la gestione dei servizi museali integrati che comprendono la biglietteria, l'apertura e la chiusura del compendio sono gestiti da altro operatore con il quale il concessionario dovrà coordinarsi per l'ottimale gestione dei servizi.

I servizi dovranno comprendere:

- caffetteria con servizio sia al banco, sia ai tavoli interni ed esterni
- piccola ristorazione con servizio al tavolo
- catering per eventi (colazioni, coffee break, lunch, cene, aperitivi in occasione di matrimoni, celebrazioni, convegni, incontri, riunioni istituzionali, ecc. che si tengono in Villa Monastero).

Tutti i servizi dovranno essere svolti in conformità alle vigenti normative igienico-sanitarie sulla somministrazione al pubblico di alimenti.

Sono inoltre ricomprese le seguenti attività facenti capo al Concessionario:

- presentazione all'Ente competente dei titoli abilitativi per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico;
- pulizia e la sanificazione dei locali, degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature;
- manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché eventuale sostituzione, degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- approvvigionamento, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande e tutte le attività necessarie per l'espletamento dei servizi in Concessione, compreso l'allestimento delle aree e spazi riservate per il catering in occasione degli eventi;
- elaborazione ed esposizione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero (entrambi i documenti devono essere sia in lingua italiana sia inglese);
- gestione del ciclo dei rifiuti prodotti in conformità alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia;
- ripristino dei locali alla situazione in cui gli stessi sono stati consegnati al momento della sottoscrizione del Verbale di consistenza;
- gestione di tutti gli adempimenti di legge per lo svolgimento dei servizi oggetto della Concessione;
- esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile a fornire un servizio puntuale ed efficiente.

5.1 - SEDE DI SVOLGIMENTO E USO DEGLI SPAZI

Il luogo di esecuzione dei servizi oggetto della concessione è situato a Varenna, in Via Polvani n. 4 presso Villa Monastero. I locali oggetto della concessione sono costituiti da:

- caffetteria: due locali con servizi di circa 53 mq con bancone bar e possibilità di qualche posto a sedere
- area esterna antistante con circa n. 36 posti a sedere
- servizi igienici;
- tensostruttura temporanea (non riscaldata) posizionata nel giardino da aprile a novembre. E' in corso un progetto per sostituire la tensostruttura con una struttura fissa, in accordo con la Soprintendenza. Si presume che la realizzazione dei lavori possa essere avviata nel 2026.

Si comunica che l'accesso e il transito di automezzi all'interno di Villa Monastero è soggetto a prescrizioni a causa dei limitati spazi e della particolarità del contesto (cfr. Allegato 3). I mezzi dopo le operazioni di carico/scarico dei materiali devono essere portati all'esterno del compendio (non possono essere parcheggiati all'interno di Villa Monastero per mancanza di spazi).

Ai fini dell'espletamento del servizio, i locali meglio identificati nell'allegata planimetria (Allegato 4) destinati all'erogazione dei servizi vengono concessi in uso, nello stato di fatto e di diritto in cui si troveranno all'atto dell'affidamento.

Si evidenzia che i locali di cui trattasi verranno concessi con arredi, corpi illuminanti, attrezzature e

suppellettili dettagliati nel verbale di consistenza; dunque, sarà cura del concessionario provvedere alla loro cura e manutenzione e a tutto quanto necessario per lo svolgimento della propria attività, senza nulla poter successivamente pretendere dalla Provincia di Lecco.

I bagni presenti sono dotati di tutti i sanitari necessari ed il bancone per la preparazione e distribuzione è dotato di tutte le predisposizioni necessarie (attacchi elettrici ed idraulici, scarichi, tubazioni per aereazioni, ecc.).

Gli arredi presenti nel locale non potranno essere rimossi se non su richiesta o autorizzazione della Provincia di Lecco.

Il concessionario provvede a sua cura e spese alle attrezzature mancanti in funzione delle proprie esigenze. Il Concessionario potrà utilizzare i tavolini con sedute presenti nell'area antistante la caffetteria, provvedendo alle adeguate coperture. Non è previsto l'uso di altri spazi interni o esterni all'edificio.

La tensostruttura, messa a disposizione dalla Provincia di Lecco, viene montata indicativamente ad aprile e smontata all'inizio di novembre. Non sono presenti arredi, allestimenti e quant'altro che dovrà reperire il concessionario (Allegato 5 - pianta e foto tensostruttura).

I locali, gli impianti e le attrezzature che sono concessi in uso dovranno, comunque risultare analiticamente descritti da regolare **verbale di consistenza** corredato da apposita planimetria, dall'elenco dell'attrezzatura e degli arredi, e da fotografie da redigersi a cura della Provincia di Lecco in contraddittorio con il concessionario contestualmente alla firma del contratto.

Verrà effettuata una ricognizione dello stato dei locali, delle attrezzature e degli arredi costituenti la dotazione, al fine di verificarne l'efficienza e lo stato di manutenzione. Il verbale sarà sottoscritto dalle parti per presa d'atto.

Qualsiasi modifica nella dotazione delle attrezzature risulterà da appositi verbali di carico e scarico, previa autorizzazione della Provincia di Lecco.

Analoga ricognizione ed inventario saranno effettuati al termine del contratto o all'atto della sua eventuale anticipata risoluzione o cessazione.

5.2 - CAFFETTERIA E PICCOLA RISTORAZIONE

Il servizio prevede:

- caffetteria con servizio sia al banco, sia ai tavoli interni ed esterni
- piccola ristorazione con servizio al tavolo
- prime colazioni per i convegnisti/ospiti che pernottano a Villa Monastero

In generale dovrà comprendere le seguenti attività:

- somministrazione e vendita al banco e al tavolo di bevande (calde e fredde), prodotti di caffetteria, pasticceria (anche monoporzioni) e gastronomia da bar
- vendita di prodotti alimentari
- igienizzazione e pulizia dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, e smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle normative vigenti.

Tale servizio dovrà essere erogato in corrispondenza dei giorni e degli orari di apertura di Villa Monastero (Allegato 2 – orari di apertura), pena l'applicazione della penale di cui all'art. 32.

L'accesso alla zona caffetteria avviene tramite gli ingressi a Villa Monastero, in orario di apertura della stessa oppure tramite gli accessi per eventi che possono avvenire anche in orario di chiusura al pubblico.

E' comunque richiesta l'apertura della caffetteria in occasione di convegni, incontri, eventi, anche qualora si tenessero in orario di chiusura del compendio almeno fino all'avvio di ogni iniziativa previa comunicazione da parte della Provincia di Lecco data con congruo anticipo.

La caffetteria è un imprescindibile servizio per il pubblico di Villa Monastero e si dovrà qualificare come luogo di eccellenza per la qualità dell'offerta.

La somministrazione di alimenti e bevande dovrà essere caratterizzata da prodotti freschi e/o confezionati, di qualità, adatti ai vari pubblici di riferimento, e a soddisfare la relativa domanda nelle diverse fasce orarie, con il massimo orientamento alla qualità del servizio e comunque nel rispetto delle normative in materia di igiene, sanità, commercio e sicurezza dei luoghi di lavoro.

Per quanto riguarda l'offerta gastronomica dovrà essere garantito al minimo il seguente assortimento di prodotti: bevande calde e fredde, alcoliche e analcoliche; frullati e centrifugati di frutta, yogurt, croissant e sandwich della casa, panini, pizze, tramezzini, toast, torte rustiche, semifreddi o gelati, biscotti, torte della casa, pasticcini, cioccolatini, e simili.

Relativamente all'offerta gastronomica per la piccola ristorazione, il servizio dovrà avere le caratteristiche del "pranzo veloce" e il menu potrà contenere, a titolo esemplificativo, i seguenti prodotti: toast, insalate, piadine, panini, pizze, piatti freddi e caldi già pronti.

Si precisa che tutti i piatti che richiedono cottura devono essere preparati in un centro di cottura esterno al compendio di Villa Monastero, in quanto i locali non sono predisposti per una cucina in loco.

Il servizio dovrà porre particolare attenzione alla qualità di "health food" dell'offerta gastronomica, dei prodotti e degli ingredienti (a titolo esemplificativo biologico, prodotti locali a filiera corta, e, in generale, prodotti e lavorazioni di elevata qualità, prodotti del commercio equo e solidale, ecc.).

Dovrà essere assicurato un adeguato assortimento dell'offerta alimentare anche per clienti celiaci, intolleranti al lattosio e vegetariani e una particolare attenzione alle esigenze dei bambini.

Il concessionario avrà la facoltà di mettere in vendita presso la caffetteria prodotti gastronomici di alta qualità, anche realizzati e caratterizzati in modo specifico nel packaging. La Provincia di Lecco concede, non in esclusiva, il diritto di utilizzo e di riproduzione dei loghi (logo Provincia di Lecco, logo Villa Monastero e eventuali altri loghi mascotte) al fine di predisporre il relativo packaging.

Il listino dei prezzi dovrà essere esposto al pubblico nel rispetto della normativa vigente, costantemente aggiornato, in lingua italiana e almeno in lingua inglese.

5.3 - SERVIZIO CATERING PER EVENTI

Il concessionario, nell'ambito degli spazi assegnati, dovrà offrire **servizi di catering** per eventi riservati dalla Provincia di Lecco a soggetti terzi che utilizzano gli spazi di Villa Monastero (es. welcome coffee, coffee break, merende per bambini, aperitivi, pranzi e/o cene per eventi privati quali matrimoni e ricevimenti, occasioni speciali, eventi aziendali ecc.) oppure in occasione di eventi organizzati dalla Provincia di Lecco. Per gli eventi, se in orario di apertura della Villa, potrà essere delimitata una parte del locale caffetteria, previa autorizzazione, senza impedire il libero accesso di altre persone ai servizi della caffetteria.

A titolo indicativo e non esaustivo si riporta un elenco dell'offerta afferente al catering per eventi che il Concessionario dovrà garantire su richiesta della Provincia di Lecco anche per conto di soggetti utilizzatori a diverso titolo del compendio.

Servizi	Descrizione
Welcome coffee	Generalmente solo bevande (caffè, acqua, infusi, succhi di frutta, etc.) offerte per accogliere i partecipanti all'evento
Coffee break	Pausa durante l'evento; oltre alle bibite calde (caffè, tè, infusi) e fredde (acqua, succhi di frutta) prevede principalmente stuzzichini dolci (mini croissant, biscotti, torte) ma può essere ampliato anche con frutta fresca, yogurt e stuzzichini salati (pizzette, mini tramezzini, salatini). Servito generalmente a buffet
Open coffee	Buvette fisse con bevande calde e fredde lasciate a disposizione all'interno della sala dove si svolge un evento
Aperitivi/Cocktail (pre lunch)	Solitamente un'offerta molto leggera di stuzzichini e finger-food per accompagnare le bevande servite (alcoliche e analcoliche tipo prosecco, cocktail, succhi di frutta e analcolici) prima di sedersi a tavola. Viene servito a buffet o a giro-braccio
Cocktail rinforzato	Proposta molto simile ad un pranzo o cena al buffet. Si differenzia per la presentazione delle pietanze tendenzialmente in versione "finger-food" o monoporzione. Prevede comunque un'offerta completa di primi piatti e secondi di carne e pesce
Brunch	Combinazione delle portate della colazione e del pranzo. L'offerta è varia ed abbondante, generalmente a buffet. Alla base c'è la colazione continentale:

	uova, bacon, salsicce, yogurt, cereali succhi di frutta e caffè americano, ampliata da insalate e verdure, proposte di carne e pesce, affettati, selezione di dolci e frutta
Light lunch	Pranzo di massimo tre portate (generalmente un antipasto, un primo o un secondo e il dolce o la frutta). Può essere composto anche da un piatto unico. Le pietanze servite sono semplici e il servizio è veloce.
Pranzo al buffet	Scelta più ampia, con un minimo di due proposte a portata. Antipasti, primi, secondi, dolci e frutta, selezione di bevande alcoliche e analcoliche. Il servizio è snello e veloce
Pranzo servito	Menù concordati col cliente considerando un minimo di tre portate
Tea break	Analogo al coffee break
Aperitivi/Cocktail (pre dinner)	Offerta leggera di stuzzichini e finger-food per accompagnare le bevande servite (alcoliche e analcoliche tipo prosecco, cocktail, succhi di frutta e analcolici) prima di sedersi a tavola. Viene servito a buffet o a giro-braccio
Light dinner	Proposta semplice e veloce ma può comprendere dalle 2 alle 5 portate (dall'antipasto al dolce)
Dinner buffet	Analogo al pranzo a buffet
Cena servita	Menù concordati col cliente considerando un minimo di tre portate
Cena di gala o cena placée	Evento molto formale ed elegante con la previsione di menù serviti tendenzialmente sofisticati e di un servizio molto curato. Il menù prevede tutte le portate (antipasto, primo, secondo e dolce) - a volte anche con più proposte a portata.

E' necessario prevedere menu base in lingua italiana e almeno in lingua inglese con i relativi costi e menu personalizzabili per soddisfare le diverse esigenze, in considerazione del pubblico eterogeneo che usufruisce di tali servizi.

Il Concessionario è tenuto a fornire l'allestimento di alto livello necessario per effettuare il servizio catering (ad esempio tavoli, sedie, coprisedie, frigor, stoviglie, tovaglie, luci, centritavola, lampade riscaldanti, ecc.). Dovrà inoltre garantire l'utilizzo di apparecchiature e stoviglieria da tavola e da banco in linea con il contesto, con l'immagine e con il linguaggio stilistico della Villa. Si richiede che ogni complemento di arredo e ogni attrezzatura siano individuati tenendo conto delle caratteristiche degli ambienti, privilegiando materiali e finiture in linea con l'esistente.

Il servizio catering dovrà essere effettuato nella tensostruttura, non riscaldata, che viene montata all'aperto indicativamente da aprile a novembre, e/o nella parte di giardino antistante. Altre aree dovranno essere preventivamente autorizzate (ad es. lo spazio espositivo che si trova nel corpo biglietteria).

Si precisa che tutti i piatti che richiedono cottura devono essere preparati in un centro di cottura esterno al compendio di Villa Monastero, in quanto i locali non sono predisposti per una cucina in loco.

Non sono ammesse attrezzature alimentate a gas ma solo ad alimentazione elettrica. Il concessionario sarà l'unico responsabile del trasporto delle derrate presso le sedi del servizio e ad esso spetterà il compito di verificare che detto trasporto sia effettuato con mezzi che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche e di conservazione degli alimenti sino a destinazione.

5.4 - PREZZI

Il Concessionario potrà applicare i prezzi di libero mercato.

Il Concessionario e inoltre tenuto a riconoscere il **20% di sconto per i dipendenti della Provincia e ai dipendenti dell'operatore che ha la gestione dei servizi museali integrati.**

ART. 6 - SERVIZI PER LA PROVINCIA DI LECCO

Il Concessionario è tenuto a realizzare i seguenti servizi **gratuitamente** su richiesta della Provincia di Lecco per proprie esigenze istituzionali:

- **fino a n. 5 aperitivi all'anno per un massimo di 100 persone ciascuno**

- **fino a n. 3 cene placée all'anno per un massimo di 50 persone ciascuno**

La Provincia di Lecco comunicherà al Concessionario la necessità del servizio concordando i menu. Eventuali servizi non utilizzati nel corso dell'anno saranno recuperati successivamente entro il termine della concessione.

ART. 7 - DISPOSIZIONI GENERALI E STANDARD QUALITATIVI

Il Concessionario, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, è tenuto al rispetto della normativa vigente in materia di produzione e somministrazione di alimenti e bevande.

Con riferimento all'offerta gastronomica, questa deve essere formulata considerando l'utilizzo di materie prime di alta qualità e di stagione per gli alimenti di origine vegetale, in special modo prodotti biologici e prodotti in possesso di marchi di qualità (DOP, IGP, STG). Essa deve esprimere il più possibile la tradizione gastronomica locale/nazionale ed essere in linea con la peculiarità dei luoghi, con particolare attenzione alla qualità dei prodotti, all'"health food", agli ingredienti (a titolo esemplificativo biologico, prodotti locali a filiera corta, e, in generale, prodotti e lavorazioni di elevata qualità, prodotti del commercio equo e solidale, ecc.) e con un adeguato assortimento dell'offerta alimentare anche per clienti celiaci, intolleranti al lattosio e vegetariani e una particolare attenzione alle esigenze dei bambini.

Il Concessionario è tenuto a segnalare nell'etichettatura dei singoli prodotti (e/o i cartelli/menù), almeno in lingua italiana e inglese, l'elenco di tutti gli ingredienti presenti, a partire dall'ingrediente più rappresentativo e via via di quelli presenti in minori quantità, preferibilmente, e laddove possibile, indicando anche le percentuali relative dei principali ingredienti. In particolare, dovranno essere indicati i principali allergeni e le preparazioni contenenti glutine, latte e suoi derivati e ingredienti di origine animale e derivati, e comunque nel rispetto della normativa vigente.

In caso di mancata segnalazione si applicherà la penale di cui all'art. 32.

In caso di conseguenze dannose per l'utente, derivanti dalla mancata segnalazione di cui sopra, nonché in caso di somministrazione di alimenti avariati o comunque dannosi per la salute, la responsabilità sarà esclusivamente del Concessionario e, trattandosi di grave inadempimento, sussiste la facoltà della Provincia di Lecco di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, ai sensi di quanto previsto nel Contratto di concessione.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze della Provincia di Lecco senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto o ai visitatori. Il servizio deve essere organizzato in modo da assicurare per l'utenza tempi di attesa minimi, anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli avventori.

Deve essere adibito al servizio un numero di unità di personale che, per quantità e qualificazione professionale, sia in grado di garantire con continuità un servizio efficiente all'utenza, secondo quanto richiesto nell'art. 5 (cfr. servizio al tavolo e al banco) e tenendo in considerazione i flussi dei clienti nei vari periodi festivi e stagionali (alta affluenza da marzo a ottobre).

Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio devono essere fatti dal Concessionario a proprio nome, con esonero espresso della Provincia di Lecco da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

I generi di consumo devono essere di elevata qualità e in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio ed il soddisfacimento delle esigenze degli utenti.

In particolare, a puro scopo esemplificativo:

- i prodotti freschi di pasticceria devono essere garantiti di produzione giornaliera;
- le bevande calde devono essere servite in contenitori di ceramica e solo eccezionalmente in contenitori monouso;
- le verdure, la frutta, i salumi, i formaggi devono essere indenni da difetti che possono alterarne i caratteri organolettici, non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- i prodotti da forno devono essere conformi alle norme vigenti, essere confezionati e riportare sulla confezione la denominazione dell'impresa produttrice, gli ingredienti e la data di scadenza.

Dovrà essere indicata la tipologia e la diversificazione dei prodotti alimentari (es. freschi, refrigerati, surgelati, precotti), il luogo di preparazione e di confezionamento in singole porzioni (se sul posto ovvero altrove), la presenza di prodotti allergeni e la certificazione per l'attuazione del controllo sanitario, nonché per ogni alimento dovranno essere indicati gli ingredienti principali utilizzati e la scadenza. Il concessionario deve altresì accertarsi costantemente della data di scadenza dei prodotti somministrati e garantire la somministrazione di prodotti non scaduti e di buona qualità.

Le proposte alimentari anche dovranno tenere conto della stagionalità delle materie prime.

Il concessionario, in relazione alle categorie olio extravergine di oliva, legumi, cereali, frutta, verdura fresche con esclusione della frutta esotica, dovrà assicurare la totalità della fornitura di prodotti biologici¹ (conformi al Regolamento Comunitario (CE) n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni), fermo restando il rispetto delle percentuali minime di prodotto biologico previste nel DM del Ministero della Transizione Ecologica n. 65 del 10 marzo 2020 (CAM Ristorazione Collettiva).

Il servizio dovrà essere organizzato secondo quanto previsto dalla Direttiva U.E. 2019/904 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente.

Gli imballaggi devono essere idonei al contatto con gli alimenti e rispondenti a criteri di qualità ecologica (presenza del marchio di qualità ecologica in conformità alla norma Uni EN 13432:2002.)

Il Concessionario si impegna inoltre all'utilizzo di tovaglioli e tovaglie in tessuto, o, ove non previsto, all'uso di prodotti di carta a basso impatto ambientale (a marchio ecolabel o equivalenti) o biodegradabili e compostabili. Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alle norme vigenti in materia e per l'eventuale trasporto, contenitori isotermini completamente riciclabili.

ART. 8 - MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

Fatte salve le prescrizioni contenute nella documentazione di gara e il rispetto di quanto indicato nell'offerta tecnica, il Concessionario dovrà comunque sviluppare i servizi con modalità e termini tali da non arrecare alcun pregiudizio all'utilizzazione dei locali dell'Amministrazione in relazione al tipo ed entità degli interventi.

Data la peculiarità dei luoghi e delle attività che vi si svolgono, è richiesta al soggetto aggiudicatario della Concessione una cura particolare nello svolgimento delle attività previste, le quali dovranno essere eseguite con un livello qualitativo di eccellenza e con personale altamente qualificato, nel generale rispetto della dignità dei luoghi e delle attività istituzionalmente ivi svolte.

Al fine di assicurare il mantenimento in buono stato conservativo dei locali e garantire la continuità, l'affidabilità, l'efficienza e lo svolgimento in piena sicurezza dei servizi oggetto di concessione, il concessionario assume a proprio carico tutte le spese relative al funzionamento e alla **manutenzione ordinaria** (come da art.3 D.P.R. 380/2001 e ss.mm. e ii.) delle strutture, degli arredi, delle attrezzature e di quant'altro necessario a mantenere gli spazi in condizioni di efficienza, compresa la riparazione di guasti e/o la sostituzione di parti o componenti, nonché il loro stato di assoluta igiene e pulizia.

Per la tinteggiatura ed eventuali lavori di adeguamento e ripristino dei locali, il concessionario dovrà ottenere preventiva ed espressa autorizzazione della Provincia di Lecco, tenuto conto dei vincoli imposti dalla competente Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per il valore storico e architettonico dell'immobile.

A tal fine, il concessionario dichiara di essere a conoscenza del vincolo di tutela ai sensi del Codice dei Beni Culturali, D.Lgs. 42/2004.

Il Concessionario si obbliga a mantenere in perfetto stato d'uso e funzionalità tutti i dispositivi (porte, estintori etc.) correlati alla gestione della sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il mancato rispetto di tali prescrizioni è da considerarsi grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali e comporta la risoluzione del contratto come da Art. 29.

Eventuali interventi di manutenzione straordinaria (come da art.3 D.P.R. 380/2001 e ss.mm. e ii) che dovessero rendersi necessari saranno a carico della Provincia di Lecco, ad esclusione di tutte le riparazioni determinate da inadempienza, imperizia o mancata o inadeguata attuazione degli interventi manutentivi di carattere ordinario da parte del Concessionario.

¹ Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e s.m.i. e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006 e (CE) N. 1898/2006 e s.m.i. e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il Concessionario si impegna al corretto uso degli spazi concessi, comprese le attrezzature in dotazione, impiegandoli esclusivamente per lo svolgimento delle attività oggetto della presente concessione; è fatto divieto di cedere a terzi l'utilizzo degli stessi, salvo espressa autorizzazione della Provincia di Lecco. Ogni eventuale altra attività che il Concessionario intenda svolgere negli spazi oggetto di concessione deve essere preventivamente autorizzata dalla Provincia di Lecco.

La Provincia di Lecco può procedere a verifiche periodiche delle condizioni di utilizzo dei locali; in qualsiasi momento può eseguire sopralluoghi e effettuare lavori che si rendano necessari durante il periodo di validità della concessione, a mezzo di propri incaricati.

Al termine del periodo di concessione degli spazi espositivi, il Concessionario ha l'onere di riconsegnare nello stesso stato in cui li ha ricevuti, tenuto conto del deterioramento ordinario dovuto all'uso diligente.

Nessuna manchevolezza o inefficienza può essere eccepita dal Concessionario se non segnalata nel verbale di consegna e riconosciuta dalla Provincia di Lecco; resta salva la disciplina dei vizi occulti. Al termine della concessione viene redatto verbale di riconsegna in contraddittorio fra le parti; ove non sia registrato il buono stato manutentivo, il Concedente è tenuto a operare congrua ritenzione della cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento dei superiori danni. In particolare, nell'eventualità di manchevolezze e/o danni imputabili al Concessionario, lo stesso provvede alla rimessa in pristino nel termine assegnato dal Concedente, a proprie cure e spese. In mancanza la Provincia di Lecco procede d'ufficio e a spese del Concessionario, rivalendosi sulla cauzione e in qualsiasi altra forma di legge.

Il Concessionario dovrà provvedere direttamente a tutte le fasi costituenti l'attività e, in particolare, ad acquisire, custodire conservare gli alimenti e provvedere alla loro somministrazione. Inoltre, il Concessionario dovrà assicurare la gestione delle scorte e delle eccedenze nonché la gestione dei rifiuti ordinari e speciali con procedure atte a ridurre lo spreco alimentare.

Il Concessionario, per lo svolgimento dei servizi affidati, dovrà dotarsi di un sistema di contabilizzazione automatica per gli incassi, tramite registratori di cassa a norma di legge. La Provincia di Lecco si riserverà la possibilità di effettuare controlli periodici sull'emissione degli scontrini, senza alcun preavviso, con conseguente applicazione della Penale di cui all'articolo 32, nel caso di comportamenti scorretti.

ART. 9 - APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI

Il carico e lo scarico della merce, e comunque di ogni materiale riguardante l'espletamento dei servizi, dovranno avvenire fuori dagli orari di apertura al pubblico dei locali, nel rispetto dei percorsi e dei punti di carico/scarico delle merci che verranno indicati dalla Provincia di Lecco.

Il Concessionario si obbliga:

- all'acquisto, al trasporto e allo stoccaggio dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare presso il deposito eccessive quantità di derrate), dei prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria, etc.;
- ad assumersi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio;
- ad adottare tutte le misure atte a non danneggiare Villa Monastero. Il Concessionario in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati per colpa propria o dei suoi dipendenti e, in difetto, al risarcimento del danno;
- a rimuovere dai locali scatole, imballaggi, nastri adesivi e ogni altro materiale connesso al trasporto dei prodotti alimentari e delle bevande.

ART. 10 - DIVIETI

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dalla Provincia di Lecco, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente documento, né potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Provincia di Lecco.

E' vietata la concessione, subconcessione a terzi, sia privati sia Enti o Organizzazioni di qualsiasi

natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso scritto da parte della Provincia di Lecco.

All'interno dei locali e degli spazi oggetto della Concessione il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

Non potranno essere installati nei locali in Concessione jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe. E' fatto esplicito divieto di vendita di tabacchi. **E' inoltre vietato svolgere attività di intrattenimento se non autorizzata a giudizio insindacabile della Provincia di Lecco.** L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile e la Provincia di Lecco potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

È fatto espresso divieto di apporre qualsivoglia segnaletica o pubblicità sulle facciate interne ed esterne del locale e di esporre segnaletica all'ingresso del compendio e nei pressi della caffetteria senza la preventiva autorizzazione della Provincia di Lecco.

Il Concessionario potrà utilizzare il nome e le immagini di Villa Monastero nelle eventuali comunicazioni della propria attività, previa autorizzazione scritta.

È fatto esplicito divieto di installare sistemi fissi e inamovibili di ombreggiatura e riscaldamento/raffrescamento nelle parti esterne dei locali. L'eventuale installazione di sistemi temporanei dovrà essere autorizzata dalla Provincia di Lecco.

ART. 11 - MANUALE DI AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione e alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione.

Egli dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità, accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti adottati, dovranno essere segnalate alla Provincia di Lecco che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il Concessionario, pertanto, dovrà presentare, entro un mese dall'inizio dell'attività il proprio Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

ART. 12 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

Il Concessionario ha l'obbligo di rispettare i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per:

- Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, approvato con DM del Ministero della Transizione Ecologica n. 65 del 10 marzo 2020. In particolare deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e clausole contrattuali del suddetto decreto con riferimento alla ristorazione per uffici, università e caserme, laddove applicabile;
- Pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti (adottati DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021).

ART. 13 – OBBLIGHI E ONERI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario deve provvedere, prima dell'avvio dell'attività, al conseguimento di tutte le autorizzazioni, le licenze e/o i permessi necessari, in base alle norme vigenti, per l'uso dei locali e per l'esercizio delle attività. L'ottenimento dei provvedimenti (autorizzazioni, licenze, nulla osta, ecc.) e/o l'attivazione di procedimenti amministrativi (SCIA, ecc.) – comunque denominati – necessari allo svolgimento delle attività oggetto, sono a totale carico del concessionario.

Copia di tale documentazione deve essere fornita in copia alla Provincia di Lecco. La Provincia di Lecco non potrà essere in nessun modo ritenuta responsabile di parziale o totale inosservanza delle norme in materia.

Sono a totale carico del Concessionario:

- il **canone** di concessione;
- spese e oneri connessi all'**avvio, alla gestione e al funzionamento dell'attività;**

- la **manutenzione ordinaria degli spazi** come da art.3 D.P.R. 380/2001 e ss.mm. e ii. (Testo Unico Edilizia);
- tutte le spese e gli oneri per le **pulizie** dei locali oggetto di concessione, delle superfici esterne utilizzate dal Concessionario per lo svolgimento dell'attività, della tensostruttura qualora utilizzata dal Concessionario e della relativa area antistante, compresa la raccolta e smaltimento rifiuti secondo le modalità prescritte dalle norme in vigore;
- tutte le spese e gli oneri necessari a garantire il **rispetto delle norme vigenti in materia igienico sanitaria, di sicurezza sui luoghi di lavoro e prevenzione incendi**; per tutta la durata della presente concessione, il Concessionario è responsabile del mantenimento delle condizioni di sicurezza, e deve procedere agli adempimenti ivi previsti, se e in quanto obbligatori per gli impianti e le strutture dati in concessione;
- tutte le spese e gli **oneri amministrativi, fiscali e tributari** direttamente e indirettamente connessi e conseguenti all'utilizzo dei locali, con la sola esclusione di quelli che, per espressa disposizione di legge, gravano esclusivamente sulla proprietà;
- qualsiasi altro adempimento ed onere necessario al corretto svolgimento del servizio e a mantenere i locali in condizione di piena usabilità.

Il concessionario è responsabile verso la Provincia di Lecco del buon andamento del servizio assunto, del corretto uso delle attrezzature e di tutto il materiale avuto in consegna, dell'operato e della disciplina del proprio personale.

Il concessionario osserverà tutte le prescrizioni di legge necessarie sotto la propria esclusiva responsabilità e a proprio intero rischio imprenditoriale, tenendo manlevata ed indenne la Provincia di Lecco da ogni eventuale pretesa di terzi. Il concessionario, in ogni caso sarà tenuto a rispettare scrupolosamente l'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie previste per la somministrazione di alimenti e bevande, rispondendo direttamente di eventuali inadempimenti in merito.

Il concessionario, i suoi dipendenti ed eventuali delegati sono tenuti all'osservanza della normativa in vigore sulla somministrazione di bevande alcoliche, ove prevista. I prezzi di vendita dei generi di consumo non dovranno essere superiori alla media di quelli praticati nei consimili esercizi; la distinta dei generi di consumo e dei relativi prezzi dovrà essere affissa in modo visibile all'interno dell'esercizio.

Il concessionario dovrà inoltre provvedere:

- alla raccolta ed al conferimento dei rifiuti secondo le indicazioni dei servizi comunali, compreso il trasporto dei rifiuti con relativi oneri a proprio carico nei luoghi di raccolta identificati, impegnandosi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziate dei rifiuti solidi urbani;
- alla pulizia sistematica del bancone del bar, dei macchinari, delle attrezzature, delle suppellettili dell'arredamento e degli ambienti, utilizzando prodotti adeguati alla superficie dei materiali
- alla pulizia dell'area immediatamente adiacente al bar e dell'area della tensostruttura nonché area adiacente qualora utilizzata per catering, utilizzando prodotti adeguati ai materiali;
- ad effettuare la sanificazione periodica delle aree e delle attrezzature;
- a garantire la fornitura di sapone lavamani, carta igienica, prodotti di pulizia e disinfettanti, idonei a mantenere i servizi igienici e i locali in concessione nelle migliori condizioni di pulizia e di rispondenza alle migliori norme igieniche;
- al controllo dei locali in concessione, al fine di garantire un corretto utilizzo dei locali in uso;
- alla disattivazione degli impianti o di ogni altra apparecchiatura sensibile a particolari condizioni atmosferiche invernali, qualora si ravvisasse la necessità di chiusura della struttura;
- a mantenere tutti gli spazi oggetto della presente concessione in modo decoroso e pulito; a tal fine il gestore deve garantire, a propria cura e spese, la pulizia giornaliera, di tutti gli spazi della caffetteria
- ad adempiere a eventuali obblighi connessi alle norme vigenti in materia fiscale, assicurativa, SIAE, pubblica sicurezza per eventi organizzati direttamente dal gestore in accordo con la Provincia di Lecco;
- ad assicurare il funzionamento del servizio di caffetteria ai visitatori in caso di svolgimento di manifestazioni organizzate dalla Provincia di Lecco o da essa patrocinate/co-organizzate;

- ad assicurare la scrupolosa osservanza delle norme vigenti e/o di futura emanazione, in particolare in materia igienico-sanitaria e di prevenzione degli infortuni e degli incendi;
- ad assicurare l'ottemperanza alle disposizioni in materia di ordine pubblico;
- ad assicurare il rispetto degli oneri e degli adempimenti previsti dal D.lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- a vigilare che tutti gli utenti dei servizi di cui al presente capitolato utilizzino correttamente le strutture, gli arredi e qualsiasi elemento dentro e antistante il bistrot, e non lascino rifiuti o pongano in essere qualsiasi altro comportamento scorretto e contrario al Regolamento di Villa Monastero;
- ad accendere e spegnere le luci interne ed esterne, delle utenze idriche e del riscaldamento;
- ad assistere i clienti della caffetteria e dei servizi di catering;
- ad occuparsi di eventuali allestimenti dovessero rendersi necessari, previa autorizzazione della Provincia di Lecco;
- alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi ivi presenti, previa condivisione e autorizzazione della Provincia di Lecco;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli attacchi/alimentazioni idrauliche ed elettriche, inclusi i sistemi di carico/scarico delle acque, comprensivo anche degli spurghi delle condotte e delle tubazioni, sia nella caffetteria sia nei bagni attigui;
- alla manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché eventuale sostituzione degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio; qualora le apparecchiature dovessero guastarsi oltre i termini di garanzia, per qualsiasi motivo, la riparazione e/o sostituzione sarà a carico del Concessionario, previa condivisione con la Provincia di Lecco delle caratteristiche (schede tecniche e prestazioni) che devono essere uguali o superiori a quelle esistenti, nel rispetto della normativa vigente;

I danni derivanti da una gestione non corretta da parte del Concessionario saranno a carico del Concessionario.

Art. 14 - INTERVENTI DI NECESSITA' E URGENZA E GESTIONE ALLERTA METEO

In caso di interventi di necessità e a carattere d'urgenza, dovuti a eventi imprevedibili o a cause di forza maggiore, al fine di garantire la salvaguardia dei locali dati in concessione e/o della struttura in cui sono inseriti, l'incolumità dell'utenza e la continuità dei servizi, il Concessionario interviene con immediatezza, coordinandosi con la Provincia di Lecco, assicurando l'intervento minimo necessario ad evitare grave pregiudizio alla struttura medesima. Le relative spese sono da intendersi a carico del Concessionario stesso.

Il Concessionario dovrà garantire la continuità dei servizi. Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio, **che non daranno diritto a proroghe**, nei seguenti casi:

- Scioperi del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, etc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione non appena egli ne abbia contezza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del servizio;
- Guasto di apparecchiature o attrezzature: il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione non appena egli ne abbia contezza e dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e la Provincia di Lecco, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati.

In caso di eventuali interruzioni nell'esecuzione del servizio disposte dalla Provincia di Lecco dovute **a chiusura continuativa superiore ai 10 giorni**, nei seguenti casi:

- lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione e/o nelle aree antistanti (la Provincia di Lecco comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati e i relativi periodi di esecuzione degli stessi)
- **chiusura del compendio in caso di rischio idro-meteo elevato dichiarato dalla Protezione Civile di Regione Lombardia** per l'area di riferimento a seguito di allerta (la previsione sulla base dello storico, è di 2/3 allerte di rischio elevato annue)

si procederà ad effettuare **una proroga contrattuale** posticipando il termine di chiusura del contratto.

In ogni caso il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti. In nessun caso il Concessionario potrà pretendere riduzioni degli importi da corrispondere, o rimborsi o indennizzi di alcun genere, per le eventuali minori entrate dovute a chiusure tecniche disposte dalla Provincia di Lecco. La chiusura della struttura, da qualsiasi causa determinata, compresi lavori di manutenzione straordinaria, durante il periodo di validità della concessione, non comporterà alcuna riduzione del canone annuo dovuto.

ART. 15 – STRUTTURE DEDICATE ALLA GESTIONE DEL CONTRATTO

Di seguito sono indicate le strutture e le figure professionali per la gestione e l'esecuzione del contratto di concessione.

15.1 - STRUTTURA DELLA PROVINCIA DI LECCO

Il Direttore dell'Esecuzione, dipendente della Provincia di Lecco, è il responsabile dei rapporti con il Concessionario per i servizi afferenti il Contratto di concessione.

Al Direttore dell'Esecuzione sono demandate le attività previste in capo al medesimo dal D.Lgs. 36/20236 e relativi Allegati.

Il Direttore dell'Esecuzione inoltre monitora e controlla la corretta e puntuale esecuzione dei servizi, verificando gli standard qualitativi e la rispondenza degli stessi rispetto al presente documento e all'offerta tecnica del Concessionario.

Il Direttore dell'esecuzione avrà inoltre facoltà di procedere in ogni tempo alle verifiche e ai controlli di cui agli articoli 23 e 24.

15.2 - STRUTTURA DEL CONCESSIONARIO

Il Responsabile dei Servizi è la persona fisica responsabile nei confronti della Provincia di Lecco del Contratto di concessione e interfaccia del Direttore dell'Esecuzione.

Il Responsabile dei Servizi deve possedere un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale e può avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità operanti sotto la sua diretta supervisione.

Al Responsabile dei Servizi è richiesto lo svolgimento delle seguenti attività:

- programmazione, organizzazione, coordinamento e controllo dei servizi;
- raccolta e controllo delle informazioni per la gestione della reportistica e delle penali;
- processo di fatturazione;
- gestione delle richieste, delle segnalazioni e delle problematiche sollevate dalla Provincia di Lecco;
- altre attività eventualmente indicate nell'offerta tecnica.

Il Responsabile dei Servizi deve intercettare e porre rimedio a tutte le criticità che dovessero emergere nella gestione dei servizi, e provvedere alla tempestiva segnalazione al Direttore dell'Esecuzione di eventuali problematiche per le quali è richiesto l'intervento della Provincia stessa.

Il Responsabile dei Servizi deve garantire una costante ed efficace informazione alla Provincia di Lecco sull'andamento del Contratto.

Il Concessionario deve inoltre nominare i "Responsabili operativi", ossia le persone fisiche che, per ciascun turno di lavoro, saranno i referenti della Provincia con riguardo alla gestione operativa dei servizi.

I nominativi dei Responsabili operativi dovranno essere comunicati dal Concessionario alla Provincia nel Verbale di Avvio delle attività, ed eventualmente aggiornati qualora necessario.

I Responsabili operativi dovranno assicurare, nel complesso, la loro presenza in loco negli orari di apertura del locale; inoltre il Responsabile dei Servizi dovrà assicurare la propria reperibilità telefonica nei confronti del Direttore dell'Esecuzione e di pronto intervento negli orari d'ufficio del Museo.

Il Concessionario dovrà indicare, al momento della stipula del contratto e per tutta la durata della Concessione, il nominativo ed i recapiti telefonici (fisso e cellulare) del Responsabile dei Servizi e di un suo/suoi sostituto/i in caso di assenza, che dovrà/anno essere sempre reperibile/i.

Pena l'applicazione della Penale n. 2 di cui al paragrafo 11.2, il Concessionario dovrà inoltre comunicare nel

Verbale di Avvio delle attività l'elenco del personale operativo addetto ai servizi, contenente:

- i nominativi e i dati anagrafici;
- la relativa qualifica professionale;

- gli estremi dei documenti di lavoro e assicurativi;
- la retribuzione lorda annua.

Il suddetto elenco dovrà essere aggiornato a seguito di eventuali variazioni intervenute nel corso di esecuzione del Contratto.

15.2.1 - STRUTTURA OPERATIVA

Il Concessionario è tenuto a impiegare nell'esecuzione del servizio personale qualificato e idoneo a svolgere le relative funzioni. Il personale durante il servizio dovrà indossare la divisa (OBBLIGO) appropriata al contesto e il distintivo di identificazione.

Il personale dedicato al servizio deve essere in possesso di idonea competenza linguistica in relazione alla prevalenza di visitatori stranieri. Gli operatori devono dimostrare di saper sostenere una conversazione e interagire con padronanza della lingua inglese utilizzando un lessico specifico professionale relativo al servizio da svolgere.

Gli addetti all'esecuzione dei servizi dovranno adottare un comportamento consono per cortesia e decoro all'ambiente in cui operano e rispettoso dell'utenza. In particolare, il personale deve garantire la fruizione al pubblico in modo inclusivo e non discriminatorio nei confronti di ogni categoria di visitatori, con particolare attenzione ai soggetti fragili e diversamente abili.

Il concessionario è responsabile della moralità e dell'ordine pubblico all'interno del bar e dei locali pertinenti.

Il concessionario garantisce dell'idoneità professionale di tutto il personale addetto ai Servizi, personale che dovrà conformare la sua condotta agli obblighi di diligenza, lealtà e correttezza verso il pubblico e le autorità.

Il concessionario si impegna ad adottare le misure necessarie nei confronti di coloro che non ottemperano ai predetti obblighi.

Il concessionario si impegna a comunicare l'elenco dei nominativi del personale impiegato e le successive variazioni, nonché a sostituire il personale la cui attività sia risultata insoddisfacente e soggetta a lamentele, su richiesta della Provincia di Lecco entro 15 giorni, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 32.

Il concessionario si impegna infine a rendere edotto il personale sugli obblighi previsti dal Codice per la protezione dei dati personali, nel rispetto del Codice degli Appalti.

Il concessionario avrà l'obbligo di assicurare che in servizio sia sempre presente almeno una persona che abbia svolto i corsi di formazione per "Primo Soccorso" e di "Addetto all'emergenza" per Rischio Medio secondo quanto previsto dalla normativa vigente D.Lgs. 81/2008 e ss.mm e ii.

I nominativi del personale e i relativi attestati dei corsi e/o degli aggiornamenti, dovranno essere comunicati alla RUP prima dell'inizio dell'attività. Dovranno essere inoltre comunicati lo svolgimento dei succitati aggiornamenti della formazione e l'eventuale presenza di nuove figure che svolgeranno i ruoli sopra descritti.

ART. 16 – ONERI E OBBLIGHI IN MATERIA DI TUTELA DEI LAVORATORI

Il concessionario dovrà dimostrare che il personale adibito è in possesso di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente in relazione alle mansioni da svolgere e alle prescrizioni in materia di igiene e sicurezza contenute in leggi e contratti collettivi.

Il concessionario deve impegnarsi ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti occupati per i lavori/servizi oggetto del presente Capitolato in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Il concessionario deve rispettare, se tenuto, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili"; è tenuto inoltre a rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori e delle lavoratrici o soci, gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale.

Ai sensi dell'articolo 119 comma 7 del D. Lgs 36/2023 il concessionario è tenuto ad osservare il trattamento economico e normativo stabilito dal contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni secondo quanto previsto all'articolo 11 del medesimo D. Lgs 36/2023.

È, altresì, responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 119 comma 12 del D.Lgs 36/2023.

Il concessionario e, per suo tramite, i subappaltatori, trasmettono alla Provincia di Lecco prima dell'inizio dei lavori la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi e antinfortunistici, nonché copia del Piano Operativo di Sicurezza.

Ai fini delle verifiche sul rispetto di quanto previsto dal combinato disposto dell'articolo 11 commi 1 e 2 e dell'articolo 119 comma 7 del D.Lgs 36/2023 l'appaltatore dovrà documentare,:

- a. **Elenco nominativo e codice fiscale dei propri dipendenti** impiegati all'interno dell'appalto, comunicando eventuali variazioni nell'impiego di nuovi dipendenti;
- b. **Copia delle buste paga di ogni singolo dipendente** impiegato all'interno dell'appalto;
- c. **Prospetto riepilogativo attestante l'ammontare delle retribuzioni corrisposte mensilmente** a ogni singolo lavoratore impiegato nell'appalto, con **allegata relativa contabile bancaria o altra documentazione** attestante l'avvenuto versamento in favore di ogni singolo dipendente impiegato all'interno dell'appalto;
- d. **Dichiarazione rilasciata da ogni lavoratore impiegato in appalto con la quale si attesta l'avvenuto pagamento delle retribuzioni** dovute ed il rispetto delle tutele giuridiche previste dal CCNL applicato;
- e. In caso di subappalto/distacco di manodopera la documentazione di cui ai punti precedenti a), b), c), d) è prodotta anche dal **subappaltatore** e/o dall'impresa distaccante.

In ogni caso l'aggiudicatario autorizza la Provincia di Lecco ad accedere all'applicazione MoCOA, accessibile dal portale INPS, nel rispetto delle vigenti norme in materia di trattamento di dati personali.

Fermo restando quanto sopra, **l'appaltatore autorizza la Provincia di Lecco a far esaminare da consulenti o incaricati** le scritture, i libri, gli atti e i documenti utili (o anche solo opportuni) a comprovare la regolarità retributiva, contributiva e fiscale del personale.

Il personale che il concessionario intenderà occupare per i servizi oggetto del presente Capitolato è **alle dipendenze esclusive dell'impresa stessa** e, pertanto, nessun vincolo o rapporto potrà sorgere nei confronti della Provincia di Lecco e le sue prestazioni sono compiute **sotto l'esclusiva responsabilità ed a totale rischio dell'impresa.**

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo si fa riferimento alle normative in materia di tutela dei lavoratori, in particolare al decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276 ed al decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

Misure a tutela della salute e della sicurezza sul lavoro

In applicazione del D.Lgs. n.81/2008, il Concessionario mette in campo tutte le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto della concessione e cura gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, compresa ogni azione volta ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dei diversi soggetti che possono essere coinvolti nel servizio. Resta fermo l'obbligo per il Concessionario di elaborare il proprio **documento di valutazione dei rischi** e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta. Non sono previsti oneri per la sicurezza derivante da interferenze prodotte nell'esecuzione del servizio. L'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze è ottenuta con la sola applicazione delle misure organizzative ed operative individuate nel DUVRI. Si allega il modello di DUVRI predisposto dalla Provincia di Lecco (Allegato 7).

Il Concessionario è tenuto a produrre un proprio piano di emergenza che sia compatibile con il piano di emergenza di Villa Monastero. Il Concessionario è tenuto nei confronti dei propri dipendenti all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature eventualmente utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali.

Clausole sociali e CNLL APPLICABILE

Ai sensi dell'art.57 D.lgs. n.36/2023, per garantire le pari opportunità generazionali e di genere, il Concessionario si dovrà impegnare, qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriore manodopera rispetto a quella di cui si avvale per lo svolgimento delle attività rientranti fra quelle oggetto del contratto e compatibilmente con l'effettiva reperibilità sul mercato, ad assicurare:

- una quota pari al 30% delle ulteriori assunzioni necessarie per l'occupazione giovanile (età non superiore a 36 anni);
- una quota pari al 30% delle ulteriori assunzioni necessarie per l'occupazione femminile.

Si specifica che il CCNL applicabile al personale dipendente impiegato nell'esecuzione dei servizi è il “ CCNL - Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo contraddistinto dal codice alfanumerico unico H05Y”

Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello sopra indicato.

ART. 17 - OBBLIGHI E FACOLTA' DELLA PROVINCIA DI LECCO

La Provincia di Lecco dovrà:

- provvedere alla manutenzione straordinaria della struttura e degli impianti in ragione della priorità degli interventi e delle risorse di bilancio disponibili, in tempi congrui e possibilmente in modo tale da non arrecare disagio all'attività di gestione (s'intendono per interventi di manutenzione straordinaria quelli di cui all'art.3, comma 1, lettera b) del DPR 380/2001);
- esercitare il monitoraggio e il controllo dell'operato di gestione, con visite periodiche alla struttura, vigilando, in particolare, sulla trasparenza e la promozione di “buone pratiche” da parte del gestore.

La Provincia di Lecco ha facoltà di effettuare periodici sopralluoghi per verificare che gli spazi affidati siano mantenuti costantemente ad un livello adeguato. Eventuali carenze e/o inadempimenti riscontrati saranno tempestivamente contestati al gestore affinché ponga rimedio nel termine assegnato.

ART. 18 - VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI e VERBALE DI AVVIO DELLE ATTIVITA'

Il **Verbale di Presa in consegna dei locali** è il documento con il quale il Concessionario prende formalmente in consegna i locali, per l'esecuzione di tutte le attività propedeutiche all'avvio dei Servizi.

Il documento è redatto in contraddittorio tra le parti e deve essere sottoscritto entro i 15 giorni successivi alla stipula del Contratto o diverso termine concordato tra le parti. Il Verbale di Presa in consegna dei locali deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di entrambe le parti. Il Concessionario, controfirmando per accettazione tale Verbale, assume la custodia e la vigilanza su beni e spazi e i locali resi disponibili per l'esecuzione dei servizi in concessione, esonerando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità a riguardo.

Il **Verbale di Avvio delle attività** è il documento con il quale il Concessionario avvia formalmente i servizi, a seguito della conclusione delle attività propedeutiche previste (es. ottenimento autorizzazioni, ecc.). Il Verbale di Avvio delle attività deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di entrambe le parti.

Dalla data di sottoscrizione del Verbale di Avvio decorre la durata della Concessione. Da tale data sono dovuti il canone e la royalty di Concessione. Al Verbale di Avvio delle attività devono essere allegati i documenti, i nominativi e altre informazioni sul personale operativo di cui all'art. 15, oltre al Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004 così come disciplinato all'art. 11.

ART. 19 - RICONSEGNA DEI LOCALI

Al termine della Concessione, il Concessionario è tenuto a riconsegnare all'Amministrazione i locali, nello stato medesimo in cui l'ha ricevuta, completa di ogni arredo e attrezzatura di proprietà della Provincia di Lecco.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o agli impianti, dovuti a imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto della Provincia di Lecco al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo a esigere alcun indennizzo o buonuscita. Il Concessionario, inoltre, deve assicurare la propria disponibilità e collaborazione, finalizzata ad agevolare il passaggio delle consegne all'Amministrazione o a un terzo soggetto (persona fisica o giuridica) nominato dall'Amministrazione stessa, fornendo tutte le informazioni, i dati e le prestazioni nelle modalità che l'Amministrazione riterrà opportuno richiedere.

19.1 - VERBALE DI RICONSEGNA

Il Verbale di riconsegna è il documento con il quale il Concessionario riconsegna formalmente i locali avuti in consegna, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il loro normale deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da arredi, macchine e attrezzature, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte della Provincia di Lecco.

Il documento deve essere redatto in contraddittorio tra le parti il giorno della data di scadenza della Concessione e recare la firma congiunta di entrambe le parti.

ART. 20 – MODALITA' DI REMUNERAZIONE

Il canone annuo e la royalty sono dovuti a decorrere dalla data di sottoscrizione del Verbale di Avvio delle attività.

Il pagamento del canone annuo è previsto in rate semestrali anticipate, il pagamento della royalty di concessione sugli incassi da caffetteria, piccola ristorazione e catering è previsto in una rata annuale posticipata.

20.1 – CANONE DI CONCESSIONE

Il pagamento del canone è previsto in due rate semestrali anticipate costituite da metà dell'importo fisso (canone annuo). L'importo è fissato in € **12.000,00** (IVA esclusa). Ai sensi dell'art. 32 della l. n. 392/1978 il canone dovuto dal Concessionario sarà automaticamente adeguato ogni anno nella misura del 75% della variazione ISTAT dell'anno precedente. L'aggiornamento annuo diverrà operante senza necessità di comunicazione alcuna, assumendo a riferimento il secondo mese antecedente a quello di scadenza di ciascuna annata contrattuale.

Entro il decimo giorno lavorativo del primo mese del semestre di riferimento - ovvero, se sabato o festivo, entro il primo giorno lavorativo successivo - il Concessionario versa alla Provincia di Lecco, la quota parte semestrale di canone annuo a fronte di ricevimento della fattura e dell'avviso di pagamento pagoPA emessi dalla Provincia stessa.

Nel caso di ritardato pagamento verranno applicati gli interessi nella misura indicata nell'articolo 32 Penali.

Nel caso in cui si verificano due episodi consecutivi di ritardato pagamento è facoltà della Provincia di Lecco dar corso alla risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto al maggior danno.

20.2 - ROYALTY

Il Concessionario trattiene l'intero incasso derivante dai servizi di cui al presente capitolato, versando alla Provincia di Lecco una royalty espressa come percentuale sui ricavi (al netto di IVA), derivanti dai servizi oggetto di concessione (i ricavi sono costituiti dalla sommatoria delle ricevute, degli scontrini, delle fatture emesse).

Tale percentuale, che dovrà essere applicata a tutti gli introiti generati dai servizi di caffetteria, piccola ristorazione e catering, ad eccezione degli incassi relativi al catering realizzato in occasione di eventi organizzati dalla Provincia di Lecco - corrisponde alla royalty di cui alla documentazione di gara, pari al 15%, rialzata in sede di offerta economica.

Il Concessionario, **entro il 10° giorno lavorativo del mese successivo all'anno di riferimento, comunica gli introiti al netto di IVA alla Provincia di Lecco** tramite report contenente il dettaglio delle ricevute, degli scontrini, delle fatture emesse di ogni altro documento probatorio dell'avvenuto incasso, emessi nell'anno di riferimento con l'indicazione degli introiti, al netto di IVA, su cui è calcolata la royalty. Gli introiti dovranno essere documentati attraverso la presentazione di copia dei

documenti fiscali relativi ai servizi effettuati.

Il Concessionario versa all'Amministrazione il corrispettivo **entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento della fattura e dell'avviso di pagamento pagoPA emessi dalla Provincia stessa.**

In caso di ritardo nella consegna della nota sarà applicata la Penale di cui all'art. 32 Penali.

Art. 21 - UTENZE E TRIBUTI

Le utenze elettriche e idriche sono a carico della Provincia di Lecco. E' a carico del concessionario il pagamento di tributi locali qualora dovuti.

ART. 22 - REPORTISTICA

Il Concessionario è tenuto a fornire all'Amministrazione, con cadenza annuale (cfr. 20.2), un Report contenente il numero di scontrini emessi, fatture emesse e i relativi importi medi suddivisi per fascia oraria, giorno e mese di riferimento, suddiviso per tipologia di servizio.

Il Concessionario è tenuto a consegnare il Report all'Amministrazione entro 5 giorni dal termine del trimestre di riferimento. Il mancato invio del Report comporterà l'applicazione della Penale di cui all'articolo 32 Penali.

Il Concessionario dovrà inoltre redigere, ogni sei mesi, un documento denominato 'Relazione semestrale' e a consegnarlo alla Provincia di Lecco entro 15 giorni dal termine del semestre di riferimento.

Il documento ha la finalità di illustrare un rapporto delle attività svolte e di fornire indicazioni utili al miglioramento continuo della gestione del servizio.

La relazione dovrà essere comprensiva di dati, indicatori specifici, analisi quantitative e report, al fine di evidenziare punti di forza e problematiche e di proporre soluzioni di miglioramento e ottimizzazione.

La relazione deve contenere almeno gli elementi di seguito riportati:

- problematiche, anomalie, criticità non risolte e relative motivazioni;
- soluzioni per un continuo miglioramento e proposte di ottimizzazione;
- organigramma, organizzazione del lavoro e formazione del personale;
- altri dati richiesti in forma scritta con espressa specifica delle informazioni da trasmettere, delle modalità con cui fornire le informazioni stesse.

Il mancato invio della relazione semestrale comporterà l'applicazione della Penale di cui all'articolo 32 Penali.

ART. 23 - VERIFICHE DI CONFORMITÀ

Nel corso della durata della Concessione, la Provincia di Lecco si riserva la facoltà di effettuare delle verifiche di conformità volte a constatare il livello qualitativo dei servizi oggetto di concessione e il rispetto di tutti gli obblighi assunti dal Concessionario con la stipula del contratto nonché di quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Più in particolare, salva la facoltà per la Provincia di Lecco di eseguire ulteriori attività di controllo, le verifiche che potranno essere effettuate riguarderanno, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

a) gli aspetti qualitativi;

b) gli adempimenti contrattuali, il cui mancato rispetto darà luogo alle penali indicate all'articolo 32 Penali. La Provincia di Lecco si riserva, ove possibile, di concedere un termine massimo per la messa in pristino della violazione rilevata, decorso il quale la Provincia di Lecco applicherà la Penale di cui all'art. 32. Tali verifiche di conformità saranno effettuate dal Direttore dell'Esecuzione senza alcun preavviso e in contraddittorio con il Responsabile del Servizio.

ART. 24 – SODDISFAZIONE RELATIVA ALL'ESECUZIONE

Il Direttore dell'esecuzione valuta i seguenti aspetti a seguito di sopralluoghi e di ricezione di reclami scritti ricevuti via mail dagli utenti:

- a. disponibilità e cortesia del personale operativo
- b. qualità e offerta gastronomica
- c. pulizia e decoro degli ambienti

attribuendo un giudizio sulla base di una scala di valori da 0 a 3 (0 pessimo; 1 mediocre; 2 buono; 3 ottimo).

I risultati ottenuti a seguito di rilevazioni di giudizio pessimo o mediocre (punteggio 0 / 1) avranno l'obiettivo di individuare gli aspetti carenti. A seguito di 2 rilevazioni del Direttore dell'Esecuzione, di giudizio pessimo o mediocre oppure a seguito di 2 reclami ricevuti dai clienti, il Direttore dell'Esecuzione avvierà la procedura di contestazione di cui all'articolo 32 Penali.

ART. 25 – RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO E COPERTURE ASSICURATIVE

E' fatto obbligo al Concessionario di comunicare la sede operativa e i relativi recapiti a cui fare riferimento per la gestione delle attività necessarie a garantire il regolare svolgimento del servizio e presso la quale fare pervenire tutte le comunicazioni legate al contratto.

Il Concessionario garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto della normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e relativi allegati. Il Concessionario si impegna inoltre ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla formulazione dell'offerta. Il Concessionario si obbliga a consentire al Concedente di procedere in qualsiasi momento, e anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche. Il Concessionario deve adottare ogni precauzione e ogni mezzo necessario ad evitare danni alle persone e alle cose durante lo svolgimento del servizio.

Il concessionario è responsabile dei danni verificatisi nell'esecuzione del servizio, derivanti da negligenza, imprudenza, imperizia, inosservanza di leggi o di regolamenti o di norme tecniche pertinenti alla materia o da cause di qualunque natura ad essa imputabili, arrecati, per fatto proprio o dei propri dipendenti o di persone di cui esso si avvale a qualsiasi titolo, sia al personale proprio, di altre Ditte o a terzi, sia a cose a chiunque appartenenti, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di alcun compenso da parte della Provincia di Lecco. Tutte le opere e i materiali che si rendessero comunque occorrenti per la riparazione dei danni in questione saranno a carico del concessionario, e così pure il risarcimento degli eventuali danni consequenziali alla loro esecuzione.

Il Concessionario sarà tenuto a produrre prima della stipula del contratto la Polizza assicurativa di responsabilità civile e professionale per i rischi di svolgimento delle attività connesse al servizio di cui all'oggetto. Tale polizza dovrà avere un adeguato livello di copertura assicurativa, in ogni caso non inferiore ad € 3.000.000,00=, (euro tremilioni) e dovrà tenere indenne l'Amministrazione Provinciale ed i Suoi preposti da tutti i rischi connessi all'esecuzione del servizio da qualsiasi causa determinati.

ART. 26 – CAUZIONE

Il Concessionario deve costituire cauzione definitiva, in uno dei modi stabiliti dall' art. 117 D.Lgs 36/2023, in misura percentuale all'importo stabilito in sede contrattuale e riferito all'intero periodo di gestione del servizio bar e catering a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato.

Resta salvo per la Provincia di Lecco l'espletamento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

In caso di presentazione di fideiussione bancaria o polizza assicurativa, la stessa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata della Convenzione e sarà svincolata e restituita alla Concessionario solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Responsabile dell'Ufficio competente.

La fideiussione, prestata a garanzia dall'adempimento degli obblighi derivanti dalla concessione, potrà essere parzialmente o totalmente, e con obbligo di immediato reintegro da parte del gestore, incamerata dalla Provincia di Lecco per i casi previsti dal presente Capitolato.

La Provincia di Lecco potrà incamerare la garanzia anche parzialmente e con obbligo di immediato reintegro da parte del gestore, anche in caso di sospensione dell'espletamento del servizio in

concessione per colpa del gestore o per il mancato versamento di due rate del canone spettante alla Provincia.

ART. 27 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora il Concessionario non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria che sarà incassata dall'Ente Provinciale.

Art. 28 - MODIFICHE CONTRATTUALI

Nel corso dell'esecuzione del contratto sono ammesse modifiche contrattuali nei casi e nei termini previsti dall'art. 189 del D. lgs. n. 36/2023. Tutte le eventuali modifiche devono essere autorizzate dalla RUP. In caso di variazioni non disposte dal Direttore dell'esecuzione, quest'ultimo fornisce al Concessionario le disposizioni per la rimessa in pristino della situazione originaria preesistente con spese a carico dello stesso.

Art. 29 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto previsto in generale dal Codice Civile in caso di inadempimento contrattuale, il contratto è soggetto alle seguenti cause di risoluzione di cui all'art. 190 del D. lgs. n. 36/2023:

- a) la concessione ha subito una modifica che avrebbe richiesto una nuova procedura di aggiudicazione;
- b) il Concessionario si trovava, al momento dell'aggiudicazione della concessione, in una delle situazioni che comportano l'esclusione dalla procedura di aggiudicazione della concessione;
- c) la Corte di giustizia dell'Unione europea constata, in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, che uno Stato membro ha violato uno degli obblighi su lui incombenti in virtù dei trattati europei per il fatto che un ente concedente appartenente allo Stato membro in questione ha aggiudicato la concessione in oggetto senza adempiere gli obblighi previsti dai trattati europei e dalla direttiva 2014/23/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014.

Costituiscono inoltre motivo di risoluzione del contratto i seguenti casi:

- comportamenti tali da provocare grave danno all'immagine della Provincia di Lecco;
- danni rilevanti agli utenti dei servizi dovuti a comportamenti negligenti, dolosi o colposi da parte del personale o incaricati del Concessionario;
- conseguenze dannose per l'utente, derivanti dalla mancata segnalazione degli ingredienti, nonché in caso di somministrazione di alimenti avariati o comunque dannosi per la salute;
- mancata sostituzione del personale a seguito di accertamento di comportamento scorretto o sconveniente;
- grave inosservanza delle leggi, norme e regolamenti relativi al personale impiegato nel servizio, mancata applicazione del CCNL dichiarato in sede d'offerta e degli accordi sindacali integrativi vigenti, inosservanza delle norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico – sanitarie;
- gravi danni all'edificio, a impianti e/o beni, attrezzature di proprietà della Provincia di Lecco dovuto a comportamenti dolosi o colposi del Concessionario;
- sospensione ingiustificata del servizio, funzionamento del servizio con orari e calendari sostanzialmente difformi da quelli stabiliti nel presente Capitolato.

In tali casi, e comunque in caso di gravi inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, il Direttore dell'esecuzione formula la contestazione degli addebiti al Concessionario assegnandogli un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni, o scaduto il termine senza che il Concessionario abbia risposto, il Concedente su proposta della RUP dichiara risolto il contratto.

In ogni caso, il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1453 c.c., previa dichiarazione da comunicare al Concessionario, oltre ai casi di cui sopra, nelle seguenti ipotesi:

1. mancata copertura assicurativa dei rischi durante la vigenza del contratto;
2. mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della richiesta;
3. perdita delle autorizzazioni necessarie allo svolgimento delle attività oggetto del presente atto.

In ogni caso di risoluzione del contratto per responsabilità del Concessionario, il Concedente, oltre a procedere all'immediata escussione della cauzione prestata dal Concessionario stesso, si riserva di chiedere il risarcimento dei danni subiti.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, da parte del Concessionario, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) gravi e continue violazioni da parte del gestore degli obblighi stabiliti dal presente capitolato contestati mediante PEC di cui non sia stata data idonea giustificazione;
- b) mancata osservanza del divieto di cessione o subconcessione di cui al precedente art. 10;
- c) venir meno nel Concessionario dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- d) violazione dell'obbligo di curare la manutenzione ordinaria degli impianti ed attrezzature;
- e) mancata idoneità igienico-sanitaria accertata dagli uffici competenti;
- f) chiusura del bar disposta dall'Autorità per motivi di ordine pubblico;
- g) fallimento e/o perdita dei requisiti abilitanti all'esercizio della gestione;
- h) chiusura ingiustificata totale o parziale della struttura in assenza di cause e/o impedimenti derivanti da forza maggiore per una durata superiore a 3 gg senza fondato motivo, ovvero senza preavviso inviato tramite PEC;
- i) violazione del divieto di utilizzare la struttura per uso e/o finalità diverse da quelle di cui alla presente Convenzione;
- j) mancato ripristino di situazioni che pregiudichino il decoro e la correttezza della gestione;
- k) l'insorgere di qualsiasi pendenza economica da parte del Concessionario, nel corso della durata della presente Concessione, sia direttamente che indirettamente derivante dal presente atto, se non onorata nei termini fissati dalla Provincia di Lecco;
- l) qualora a seguito di contestazione scritta degli addebiti e successiva diffida il Concessionario persista nelle inadempienze rilevate, la risoluzione si verificherà di diritto quando la Provincia di Lecco dichiarerà per iscritto al Concessionario, mediante PEC, che intende avvalersi della presente clausola risolutiva.

Nei casi previsti dal presente articolo ai punti a), b) c), ed in caso di recesso volontario senza giustificato motivo da parte del Concessionario, quest'ultimo incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dalla Provincia di Lecco, salvo il risarcimento del danno ulteriore subito dall'Amministrazione.

Il Concessionario potrà richiedere, per gravi e comprovati motivi il recesso, da far pervenire alla Provincia di Lecco mediante PEC con un preavviso di almeno 6 (sei) mesi senza alcun pagamento di penale.

In caso di risoluzione d'ufficio il gestore non potrà vantare diritti e indennizzi, o rimborsi di sorta.

La concessione si risolve di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, oltre che per le cause previste nel presente Capitolato, anche per i seguenti casi:

- interruzione o sospensione arbitraria del servizio;
- tre inadempienze agli obblighi contrattuali, da cui consegue l'applicazione di altrettante penali;
- sinistro avvenuto per mancato rispetto delle condizioni di sicurezza previste dalle vigenti disposizioni in materia;
- chiusura o sospensione dell'attività comminata dalle autorità competenti;
- partecipazione del Concessionario a frode o collusione con il personale appartenente all'organizzazione del Concedente ovvero con terzi, in relazione alla Concessione;
- dichiarazione di stato fallimentare o di insolvenza o richiesta di concordato giudiziale o extragiudiziale;
- perdita dei requisiti soggettivi, e/o delle qualifiche (ivi inclusi i requisiti di ordine generale di cui al Codice dei contratti pubblici ed i requisiti di ordine speciale prescritti dalla legge di gara) la cui sussistenza in capo al Concessionario è necessaria ai fini del corretto espletamento del Servizio;
- svolgimento, nei locali oggetto di concessione, di attività di intrattenimento contrari alla pubblica decenza e al decoro;

- cessione dell'azienda o del ramo di attività da parte del gestore affidatario, in assenza del previo assenso di gradimento da parte della Provincia di Lecco;
- violazione delle disposizioni in materia di subappalto e del divieto di cedere in tutto o in parte la presente Convenzione.

Nei casi sopraindicati il gestore è tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti, derivanti alla Provincia di Lecco in conseguenza della risoluzione del contratto.

Nel caso di risoluzione anticipata della concessione il gestore non avrà diritto ad alcuna indennità né rimborso.

ART. 30 - MIGLIORIE E MODIFICHE

Per l'installazione di qualsiasi struttura e/o impianto non originariamente previsto il concessionario dovrà preventivamente acquisire l'autorizzazione della Provincia di Lecco e dovrà fornire tutte le certificazioni e dichiarazioni previste dalla Normativa vigente sulle strutture realizzate.

Alla scadenza del rapporto contrattuale, il gestore dovrà restituire le attrezzature di proprietà provinciale utilizzate durante il periodo di gestione come da verbale di riconsegna.

Eventuali migliorie e/o modifiche fisse apportate agli impianti e alle attrezzature rimarranno di proprietà provinciale senza che il gestore possa pretendere indennizzo alcuno, fatta eccezione per le attrezzature mobili di proprietà del concessionario che lo stesso potrà rimuovere entro 30 giorni dalla data di comunicazione di cessazione del contratto da parte della Provincia di Lecco.

Qualora il gestore non provveda a rimuovere le attrezzature o migliorie non fisse apportate all'immobile, le stesse rimarranno di proprietà provinciale.

Nel caso in cui viceversa venissero asportate, il gestore dovrà ripristinare quanto eventualmente danneggiato al fine della riconsegna dello stabile nelle condizioni originarie.

Resta inteso che, a conclusione del contratto, le opere eseguite, gli arredi e le attrezzature acquistate e inventariate, in accordo con la Provincia di Lecco, verranno acquisite alla proprietà della Provincia di Lecco medesima, in qualità di proprietario di Villa Monastero, senza che il concessionario possa vantare il diritto ad alcun compenso e/o indennizzo.

Qualora il gestore apporti modifiche di qualsiasi natura non previamente autorizzate dalla Provincia di Lecco, quest'ultima si riserva il diritto di ordinare la demolizione e la rimozione delle opere non autorizzate e la messa in pristino dei locali a spese del gestore, nonché il risarcimento degli eventuali danni subiti.

ART. 31 – RECESSO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

La Provincia di Lecco ha la facoltà di recesso purché ne dia avviso al Concessionario con lettera raccomandata inviata con un preavviso di almeno sei mesi e se sussistano i gravi motivi ex art. 27, comma 8, Legge 392/1978. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 cod. civ., la Provincia di Lecco ha facoltà di risolvere la concessione quando il Concessionario:

- non paghi il canone puntualmente e con le modalità previste dal precedente art. 20.1;
- non paghi la royalty con le modalità previste dal precedente art. 20.2;
- rifiuti o renda inattuabile l'ispezione ai locali e all'immobile;
- violi il divieto circa il subaffitto e la concessione in godimento ad altri a qualunque altro titolo, oppure adibisca l'immobile anche solo per breve tempo all'esercizio di attività contrastante con la destinazione per la quale esso è stato locato ossia: (attività di somministrazione alimenti e bevande)
- esegua opere di qualunque genere senza avere ottenuto il permesso scritto dalla Provincia di Lecco.

ART. 32 - PENALI

Ferme le cause di risoluzione previste dalla legge e dal presente Capitolato nonché dal Contratto di Concessione, la Provincia di Lecco si riserva di applicare al Concessionario specifiche penali a fronte di inadempimenti o disservizi che non siano di gravità tale da compromettere la prosecuzione del rapporto concessorio. La valutazione della gravità è rimessa alla valutazione discrezionale della Provincia di Lecco che è tenuta, comunque, a valutarla secondo canoni di ragionevolezza, equità ed

economia del procedimento. Gli eventuali inadempimenti saranno contestati immediatamente al Responsabile del Servizio e successivamente formalizzati per iscritto per posta elettronica certificata (PEC) allo stesso in cui saranno precisate la contestazione e la diffida ad adempiere entro un termine di volta in volta stabilito in relazione all'inadempimento. Decorso il termine stabilito la Provincia di Lecco, qualora non riceva giustificazioni oppure, ricevute, non le ritenga valide, applicherà le penali previste, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune, dandone comunicazione al Concessionario.

Le penali sono indicate nella seguente tabella; l'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio.

Penale n.	Descrizione inadempimento	Importo penale
1.	Chiusura del servizio oggetto di concessione durante i giorni e gli orari di apertura di Villa Monastero, per cause imputabili al Concessionario	€ 950 per ogni violazione rilevata
2.	Mancato rispetto degli orari e dei giorni di apertura nei quali le attività oggetto della Concessione devono essere garantite Art. 5 e orari di apertura (allegato 2)	€ 320 per ogni violazione rilevata
3.	Ritardo nell'erogazione del servizio di catering	€ 630 per ogni violazione rilevata
4.	Mancata erogazione del servizio di catering	€ 950 per ogni violazione rilevata
5.	Mancata segnalazione degli ingredienti allergizzanti utilizzati e previsti nell'Offerta Gastronomica	€ 630 per ogni violazione rilevata
6.	Servizio incompleto o mal eseguito	€ 630 per ogni inadempienza
7.	Mancata segnalazione nell'etichettatura dei singoli prodotti (e/o i cartelli/menù) dell'elenco ingredienti - Art. 7	€ 320 per ogni violazione rilevata
8.	Comportamento scorretto in merito all'emissioni di scontrini - Art. 8	€ 630 per ogni violazione rilevata
9.	Ritardo nel pagamento del canone o delle royalty - Art. 20	€ 320 per ogni violazione rilevata
10.	Ritardo nell'invio del report e della relazione semestrale - Art. 22	€ 320 per ogni violazione rilevata
11.	Mancato rispetto degli obblighi di manutenzione ordinaria e straordinaria	€ 950 per ogni infrazione contestata
12.	Mancato rispetto dei requisiti previsti e degli standard di qualità relativi a servizi forniti, materiali e dispositivi utilizzati, delle modalità o delle forme previste dal contratto e dall'offerta tecnica	€ 630 per ogni inadempienza
13.	Penale sulla soddisfazione relativa all'esecuzione – Art. 24	€ 320 per ogni violazione rilevata

14.	Mancata trasmissione dell'elenco del personale addetto ai servizi – Art. 15	€ 320 per ogni violazione rilevata
15.	Ritardo nella sostituzione del personale operativo ritenuto non idoneo da parte della Provincia di Lecco – art. 15	€ 320 per ogni giorno di ritardo
16.	Mancato rispetto delle specifiche tecniche e clausole contrattuali del CAM (D.M. n. 65 del 10 marzo 2020)	€ 630 per ogni violazione rilevata
17.	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o degli obblighi contrattuali ulteriori rispetto a quelli oggetto delle penali riportate nella presente tabella (ad esempio l'adeguata pulizia del decoro e dei locali e degli spazi affidati in concessione)	€ 630 per ogni violazione rilevata

La penale viene applicata, previa notifica al Concessionario, successivamente all'esame delle eventuali contro deduzioni, le quali devono pervenire entro 5 giorni dal ricevimento della contestazione. L'ammontare delle penali applicate viene recuperato tramite escussione della cauzione/fideiussione definitiva, che deve di conseguenza essere reintegrata per l'importo dovuto. Al verificarsi dell'inadempimento il Direttore dell'esecuzione invia tempestiva comunicazione al Concessionario con richiesta di conformarsi alle prescrizioni contrattuali e di addurre le proprie giustificazioni entro il termine assegnato (in relazione anche all'urgenza dell'adempimento). Qualora il Concessionario non adduca accettabili giustificazioni, la stazione appaltante applicherà la penale.

La Provincia di Lecco avrà ampia facoltà di procedere allo scioglimento del contratto previa dichiarazione di decadenza del concessionario senza bisogno di diffida né di intervento giudiziale o extragiudiziale e, a discrezione dell'Amministrazione, all'escussione della cauzione, nei seguenti casi:

- ripetute inadempienze per le quali è prevista l'applicazione della penale di cui al precedente comma;
- ogni e qualsiasi atto, fatto od omissione del Concessionario e/o dei suoi dipendenti che possa compromettere il servizio o provocare danni di qualunque tipo al Comune di Modena;
- mancata realizzazione degli impegni assunti con l'offerta tecnica presentata in sede di gara;
- violazione del divieto di sub-concessione a terzi, senza l'autorizzazione del Comune di Modena;
- fallimento o estinzione del soggetto Concessionario; è fatta salva, in tali casi, la facoltà per l'Amministrazione comunale di ottenere dal gestore o, per lui, dal curatore del fallimento in caso di imprese, la continuazione provvisoria delle attività fino a nuova concessione;
- il verificarsi di fatti gravi del Concessionario che oggettivamente rendano incompatibile la prosecuzione del rapporto in relazione alle esigenze di sicurezza, igiene, sanità, decoro e pubblica quiete richieste dai luoghi; - in caso di perdita da parte del Concessionario, per qualsiasi motivo, dei requisiti indispensabili per la somministrazione di alimenti e bevande.

3. Nel caso di rinuncia alla concessione prima della scadenza da parte del Concessionario, la Provincia di Lecco fatta salva ogni azione di rivalsa sul piano civile per i danni che dovessero derivargliene, procederà all'escussione della cauzione.

4. Nel caso di ritardato pagamento del canone, verranno applicati a carico del Concessionario gli interessi nella misura del saggio di interesse legale vigente.

5. Qualora il Concessionario non paghi due rate consecutive ovvero tre anche non consecutive di canone, il Comune potrà, a proprio insindacabile giudizio, risolvere il presente contratto o proseguire nel rapporto, previa escussione della garanzia fideiussoria nei limiti di quanto dovuto.

ART. 33 - CESSAZIONE DELL CONCESSIONE

1. Alla cessazione, per qualsiasi motivo, della presente Concessione: - il Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese alla rimozione degli arredi e attrezzature di all'art. 4 della

Concessione e alla restituzione dei locali al Comune secondo quanto previsto al suddetto art. 4; nulla sarà dovuto al Concessionario; - l'autorizzazione per la somministrazione di alimenti e bevande e la licenza per il commercio torneranno nella disponibilità del Comune, senza che il Concessionario possa pretendere alcun indennizzo a titolo di avviamento, buonuscita e simili per la cessazione. 2. Al termine del rapporto di concessione, il Concessionario cessante, ove richiesto, è tenuto a garantire la prosecuzione delle attività per il tempo strettamente necessario alla successione nel contratto da parte di nuovo contraente.

ART. 34 - CONTROVERSIE

Ogni controversia derivante dalla Concessione è devoluta all'autorità giudiziaria ordinaria, Foro di Lecco.

ART. 35 - SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Tutte le eventuali spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto di Concessione e sua registrazione, nessuna esclusa, sono a carico del concessionario.

ART. 36 - CONTRATTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO

Il contenuto del presente capitolato e le eventuali condizioni aggiuntive contenute negli atti amministrativi comunali relativi all'affidamento, costituiscono lo schema di contratto per la concessione del servizio pubblico in argomento.

ART. 37 - NORMA FINALE

Al presente contratto, oltre alle disposizioni di cui al presente capitolato si applicano: le disposizioni vigenti in materia di contratti pubblici, le disposizioni di cui al Codice civile per la parte relativa alla disciplina dei contratti e le eventuali ulteriori normative speciali nazionali o comunitarie inerenti le specifiche prestazioni oggetto del contratto.

Per quanto non espressamente indicato nel presente atto, si fa riferimento a tutte le norme regolanti le materie della concessione di immobili e le attività di somministrazione di alimenti e bevande e di commercio di generi alimentari e non alimentari, nonché al progetto presentato in sede di gara.

Allegati:

- Allegato 1 - Piano Economico Finanziario di massima (PEF)
- Allegato 2 – Orari di apertura
- Allegato 3 – Limitazioni dell'accesso e del transito di automezzi presso Villa Monastero
- Allegato 4 – Planimetria caffetteria
- Allegato 5 – Pianta e foto tensostruttura
- Allegato 6 – Atto di designazione a responsabile di trattamento
- Allegato 7 – DUVRI
- Allegato 8 – Elenco arredi presenti nella caffetteria
- Allegato 9 – Dati dei visitatori e degli eventi