



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

CAPITOLATO D'ONERI

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI GESTIONE DELLE ATTIVITA' DI RISTORAZIONE TIPICA, DEGUSTAZIONE VINI E PICCOLA RIVENDITA DI SPECIALITÀ' ENOGASTRONOMICHE, PRESSO IL BORGO DI CALA D'OLIVA - ISOLA DELL'ASINARA, PREVIA MANUTENZIONE STRAORDINARIA ED ADEGUAMENTO FUNZIONALE DI UN IMMOBILE DI PROPRIETA' DELLA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA.

CIG - 3080850DD5

Informazioni generali

Gara a procedura aperta per concessione di servizi (art. 30 del D.lgs. 163/2006)

Criterio di aggiudicazione : art. 83 del D.lgs. 163/2006 – criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa

Amministrazione procedente: AGENZIA REGIONALE CONSERVATORIA DELLE COSTE DELLA SARDEGNA

Indirizzo: Via Mameli , 96 09100 Cagliari

Telefono: 070606 5481 / 5412

Fax: 0704509707

Sito Internet: <http://www.sardegnaambiente.it/coste>

Contatto e-mail: ag.conservatoria.coste@regione.sardegna.it

Responsabile del procedimento: Ing. Veronica Pilia



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

Art. 1 Oggetto della concessione

L'affidamento ha per oggetto la concessione dei servizi di gestione delle attività di ristorazione tipica, degustazione vini e piccola rivendita di specialità enogastronomiche, nell'Isola dell'Asinara – Comune di Porto Torres, per l'espletamento delle quali la Conservatoria delle Coste mette a disposizione i locali dell'ex spaccio del borgo di Cala d'Oliva e dell'annesso immobile da adibire ad alloggio del personale, previa manutenzione straordinaria ed adeguamento funzionale degli stessi.

Le modalità di erogazione del servizio dovranno essere conformi agli obiettivi del disciplinare e alle indicazioni del presente capitolato e degli allegati al disciplinare, al fine di fornire ai visitatori dell'isola la possibilità di accedere ad un qualificato servizio ristorativo, attualmente assente nel borgo di Cala d'Oliva.

Art. 2 Finalità della concessione

Le finalità che l'Agenzia Conservatoria delle Coste in qualità di amministrazione concedente intende perseguire con l'apertura al pubblico di un locale per l'erogazione del servizio di ristorazione ed attività connesse, sono essenzialmente le seguenti:

- valorizzazione del territorio e dell'Isola dell'Asinara nell'ottica di potenziare gli effetti della politica di promozione turistica perseguita dall'Agenzia Conservatoria delle Coste in collaborazione con l'Ente Parco Nazionale dell'Asinara ed anche al fine di favorire iniziative imprenditoriali;
- valorizzazione e promozione delle risorse dell'ambiente marino e costiero e del patrimonio paesaggistico e naturalistico e storico, culturale e tradizionale presente nell'Isola dell'Asinara e nel territorio di riferimento;
- informazione, orientamento e responsabilizzazione dei visitatori e turisti in merito alle opportunità di fruizione del territorio, dell'Isola dell'Asinara ed alle corrette modalità di utilizzo delle risorse naturali;
- promozione delle attività consentite nell'Isola Parco e delle risorse ambientali e paesaggistiche, quale occasione di ricreazione e di conoscenza dell'ambiente naturale protetto e delle sue risorse, della storia e della cultura del territorio, del patrimonio rurale e dell'enogastronomia locale;
- promozione del Parco dell'Asinara con attività di animazione turistica e ambientale e con servizi diversi sui temi della natura e sugli aspetti naturalistici, storici, culturali e enogastronomici locali.
- offrire agli utenti del servizio un ambiente accogliente e stimolante, per vivere al meglio l'esperienza turistica nel territorio dell'isola e nell'area marina protetta.

Art. 3 Durata della concessione

La concessione avrà la durata di anni 9 (nove) a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto.

L'amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare la concessione per ulteriori (9) nove anni, su richiesta



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

dell'aggiudicatario da presentarsi almeno tre mesi prima della scadenza dei nove anni previsti, previa valutazione dell'effettivo buon andamento del servizio e previa applicazione di un aumento del canone pattuito in misura almeno pari al 10% dell'ultimo canone annuo corrisposto.

Al termine della concessione l'aggiudicatario non potrà rivendicare alcun diritto di credito per l'avviamento dell'attività.

Art. 4 Utilizzo degli immobili

Il soggetto aggiudicatario si impegna ad utilizzare i locali dell'ex spaccio del borgo di Cala d'Oliva e dell'annesso immobile da adibire a locale di servizio esclusivamente per le finalità per cui essi sono stati affidati, ossia per il servizio ristorativo e le attività connesse. La violazione di tale obbligo comporterà la risoluzione della concessione e dell'affidamento.

L'aggiudicatario non potrà apportare alcuna modifica, innovazione o trasformazione dei locali, delle aree di pertinenza nonché degli impianti elettrici ed idraulici, senza preventiva autorizzazione scritta da parte della Amministrazione e, qualora tale autorizzazione venga concessa, lo stesso non potrà chiedere all'Amministrazione stessa alcun compenso per le spese di miglioria da lui eseguite, salvo il diritto alla compensazione degli oneri per manutenzione straordinaria con il canone dovuto alle condizioni e nella misura stabilite all'art. 17.

Gli immobili sono sprovvisti di arredi ed attrezzature necessarie per lo svolgimento dei servizi oggetto di concessione. Ai relativi oneri dovrà provvedervi il concessionario come da proposta presentata in sede di gara.

Art. 5 Servizi oggetto della concessione e destinazione d'uso degli immobili

L'affidamento degli immobili indicati è finalizzata allo svolgimento di attività di ristorazione tipica, degustazione vini e piccola rivendita di specialità enogastronomiche.

Il soggetto aggiudicatario deve prevedere l'erogazione dei seguenti servizi minimi essenziali:

- servizio ristorazione;
- servizio bar;
- piccola rivendita di specialità enogastronomiche.

Durante il periodo di gestione, l'aggiudicatario potrà utilizzare i locali per organizzare:

- a) eventi enogastronomici aperti a tutti;
- b) eventi musicali;
- c) eventi culturali;
- d) altri eventi previo accordo con l'Agenzia Conservatoria delle Coste.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

Per quanto attiene lo svolgimento degli eventi di cui ai punti b), c), d), dovranno essere acquisite le prescritte autorizzazioni e dovranno essere compatibili con la destinazione d'uso dell'immobile.

L'aggiudicatario:

- a) si rende disponibile a coadiuvare e facilitare l'Amministrazione concedente nell'organizzazione dell'accoglienza in occasione di iniziative di interesse istituzionale, turistico, culturale, scolastico, scientifico e sportivo;
- b) si impegna ad erogare i servizi di ristorazione e bar con una capienza della sala ristorante di n. 80 coperti e n. 10 posti nella zona bar.

L'Amministrazione concedente procederà a:

- verificare il rispetto degli impegni assunti in sede di gara;
- controllare lo standard qualitativo di gestione;
- verificare la corretta esecuzione degli interventi di manutenzione a carico del soggetto gestore.

Art. 6 Erogazione dei servizi - condizioni e obblighi

L'erogazione dei servizi da parte del soggetto aggiudicatario:

- a) è subordinata al possesso in capo all'aggiudicatario di tutti i permessi, autorizzazioni ed atti abilitativi previsti dall'ordinamento e alla non sussistenza di cause di divieto, di decadenza o di sospensione;
- b) è soggetta alle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di pubblica sicurezza nonché a quelle sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici;
- c) è subordinata alla previa acquisizione di tutte le autorizzazioni, pareri, atti abilitativi o atti di assenso comunque denominati da parte delle amministrazioni competenti;
- d) è subordinata alla presentazione con cadenza annuale all'Agenzia concedente, entro il 30 aprile di ogni anno, del rendiconto consuntivo economico della gestione relativa all'anno precedente, i dati di affluenza e di fatturato;
- e) è subordinata al rispetto della normativa in materia di lavoro e di sicurezza;
- f) è subordinata all'affissione all'esterno dei locali dei segni identificativi della Regione Autonoma della Sardegna e dell'Agenzia Conservatoria delle Coste, di cui verranno forniti i modelli.

Art. 7 Gestione dei servizi

La gestione delle attività di ristorazione tipica, bar, degustazione vini e piccola rivendita di specialità enogastronomiche, dovrà essere ispirata all'educazione al consumo dei prodotti naturali e provenienti dalla "filiera corta", proponendo menù a "chilometro zero".



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

La gestione dei servizi oggetto di concessione dovrà essere orientata al concetto di eco-gastronomia nel rispetto dello stile *slow-food*, e nello specifico dovrà perseguire le seguenti finalità:

- educare al gusto, alla qualità alimentare, alle conoscenze in campo gastronomico;
- salvaguardare la diversità e le produzioni alimentari tradizionali ad essa collegate e dunque più in generale le culture del cibo;
- promuovere un modello alimentare, rispettoso dell'ambiente, delle tradizioni e delle identità culturali, capace di avvicinare i consumatori al mondo della produzione.

E' vietato l'utilizzo di stoviglie usa e getta. Tutti i generi solidi e liquidi somministrati devono essere serviti in recipienti di materiale riutilizzabile (vetro, ceramica, etc).

Per la vendita di cibi e bevande da asporto è vietato l'utilizzo di sacchetti di plastica. Se prevista la fornitura di snack (tramezzini, panini, prodotti da forno) si richiede l'utilizzo di confezioni realizzate con materiali biodegradabili. Ugualmente, si chiede di evitare l'utilizzo di confezioni monodose per lo zucchero, il sale e l'olio.

L'attività potrà prevedere la consegna a domicilio e il servizio di *catering*, limitando la modalità di consumazione *take away*, esercitando così un maggiore controllo sulla produzione e smaltimento dei rifiuti.

L'aggiudicatario dovrà osservare e far osservare al personale addetto tutte le disposizioni riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari (HACCP), rispondendo personalmente dell'eventuale vendita di generi potenzialmente dannosi.

L'aggiudicatario dovrà inoltre provvedere a rifornire lo spazio di vendita di una buona selezione di prodotti tipici sardi confezionati, marchiati ed in tutto rispettanti criteri di qualità, oltre ad una selezione di vini certificati (DOC, DOCG, IGT, IGP, DOP).

Non sarà consentita la vendita di tabacchi e giornali, ed altri articoli non alimentari.

Per quanto concerne il servizio di ristorazione tra i menù proposti dovrà essere previsto almeno un menù turistico a prezzo agevolato, quantificabile per il primo anno di attività in massimo 15 euro, modificabile in proporzione all'indice dei prezzi al consumo.

Art. 8 Periodi e orario di apertura al pubblico

L'erogazione dei servizi è da ritenersi **stagionale per i primi due anni di esercizio** e dovrà essere garantita:

- per sei giorni alla settimana, dal 1° maggio al 30 giugno e dal 1° settembre al 30 settembre;
- per sette giorni alla settimana, senza interruzioni per ferie o turni di chiusura, dal 1° luglio al 31 agosto;
- durante le giornate festive dal 1° marzo al 30 settembre.

A partire dal terzo anno, l'erogazione dei servizi dovrà essere garantita inoltre:



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

- durante tutto l'anno nelle giornate di sabato e domenica (a partire dal pranzo del sabato) e per ulteriori festività non coincidenti con il fine settimana.

E' facoltà dell'offerente, in sede di gara, apportare modifiche a tale previsione, unicamente con l'incremento delle giornate di apertura, che dovranno esplicitarsi all'interno del piano gestionale pluriennale componente l'offerta tecnica.

L'Agenzia Conservatoria delle Coste richiederà al gestore del servizio una rendicontazione trimestrale sulle giornate di apertura ed adeguate motivazioni per le giornate di chiusura. Nei casi di chiusura causata dalle condizioni avverse meteo-marine, comportanti l'impossibilità per l'utenza di raggiungere l'Isola, il gestore dovrà allegare la relativa documentazione dimostrativa (bollettini meteo, dichiarazioni del gestore del servizio di trasporto, etc).

Art. 9 Revisione del piano gestionale

La revisione del piano gestionale, che sarà allegato al contratto, potrà essere negoziata periodicamente, con cadenza non inferiore all'anno, dietro richiesta del gestore o per sopravvenute esigenze di mutamento rilevate dalla Conservatoria delle Coste.

Art. 10 Requisiti del personale impiegato

Il personale dovrà essere presente in misura proporzionale al numero di coperti ed essere in grado di descrivere il menù offerto anche in altre lingue, per la clientela straniera. Il personale dovrà quindi avere i seguenti requisiti:

- conoscenza della lingua inglese (almeno livello base);
- diploma indirizzo alberghiero – servizi di sala (ristorante e bar);
oppure
- esperienza formativa o lavorativa documentabile in servizi di sala (ristorante e bar).

I *curricula* del personale impiegato nei servizi dovranno essere trasmessi all'Amministrazione, al fine della verifica sul possesso dei requisiti, entro trenta giorni dall'aggiudicazione della gara e dovranno corrispondere, pena la decadenza del concessionario, a quanto indicato in sede di offerta.

Nel caso di sostituzione o incremento di uno o più operatori, i relativi *curricula* dovranno essere trasmessi all'Amministrazione almeno 15 giorni prima dell'effettiva entrata in servizio.

Art. 11 Trattamento e tutela del personale

Nei confronti del personale impiegato ed in relazione alla tipologia del contratto di lavoro, l'aggiudicatario è tenuto all'assolvimento di tutti gli obblighi contrattuali, contributivi, fiscali, salute e sicurezza ecc. e quant'altro previsto per il settore di appartenenza.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

L'Agenzia Conservatoria delle Coste si riserva la facoltà di disporre controlli in merito al rispetto di tali obblighi ed in caso di violazione accertata e non sanata potrà procedere anche alla risoluzione del rapporto.

Art. 12 Stato degli immobili

Per l'erogazione dei servizi al soggetto aggiudicatario verranno affidati i seguenti immobili di proprietà della Regione Autonoma della Sardegna siti nell'Isola dell'Asinara, località Cala d'Oliva, Comune di Porto Torres, ed individuati come segue:

- edificio denominato "ex spaccio" da adibire a ristorante, bar e piccola rivendita, distinto al NCEU al Foglio 104, Mappale 69, Sub. 5, cat. D/8, rendita di 1800,00 Euro;
- edificio denominato "alloggio" da adibire a locale per l'alloggio del personale, distinto al NCEU al Foglio 104, Mappale 69, Sub. 6, cat. A/4, consistenza 3,5 vani, della superficie catastale di 68 mq, rendita di 234,99 Euro.

L'Amministrazione concedente affiderà i sopra indicati immobili nelle condizioni di fatto e di diritto in cui si trovano alla consegna. Il soggetto gestore dovrà provvedere a proprie spese alla realizzazione delle opere di straordinaria manutenzione ed all'adeguamento funzionale degli stessi, alla ordinaria manutenzione nonché agli interventi utili alla conservazione delle strutture e degli impianti.

Delle strutture sarà compilato lo stato di consistenza in contraddittorio fra le parti all'atto della consegna degli immobili. Lo stato di consistenza sarà successivamente aggiornato nel corso della realizzazione delle opere e degli impianti inerenti la straordinaria manutenzione e l'adeguamento funzionale degli immobili.

L'ex spaccio è situato in posizione di alta visibilità, con accessibilità dai due prospetti, di cui uno verso il molo d'attracco delle imbarcazioni. Gli spazi esterni si articolano tra la porzione di terrapieno a fruizione pubblica, prospettante verso il mare, e la piazzola antistante il prospetto principale, sulla maggiore via d'accesso al borgo.

Il locale per lo svolgimento dell'attività è costituito da più ambienti ed ha una superficie totale, al lordo dei muri, pari a 220 mq (netto equivalente circa 170 mq), ai quali si aggiungono circa 46 mq di veranda coperta e 115 mq di pertinenza che sarà concessa sul lato del piazzale nord. La preparazione degli alimenti richiede l'utilizzo della cucina in loco ed il locale destinato a tale scopo è ampio circa 28 mq. La somministrazione di cibi e bevande avverrà al tavolo nelle sale con tale destinazione (vedi planimetria allegata) e potrà avvenire nella pertinenza esterna del locale autorizzata a tale uso, con l'utilizzo di idonei tavolini, sedute e ombrari, per un totale di 80 coperti, come indicato nell'"Analisi di Fattibilità".

E' a disposizione un ulteriore locale di servizio di 7,5 mq da destinare a spogliatoio, oltre al magazzino deposito adiacente alla sala d'ingresso di circa 13 mq. I servizi igienici dovranno essere adattati per essere resi fruibili dai visitatori, tenendo conto che uno di questi deve essere utilizzabile da utenti disabili.

Per il transito da e per l'esterno, sono presenti due opposte entrate, di cui solo una adattabile per categorie di utenti disabili.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

Art. 13 Affidamento degli immobili – Condizioni ed obblighi

Gli immobili di proprietà della Regione Autonoma della Sardegna vengono affidati nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano e qualunque modifica deve essere preventivamente autorizzata per iscritto dall'Agenzia Conservatoria delle Coste.

L'affidatario gestore del servizio è custode degli immobili e si obbliga a mantenerli con cura e diligenza e ad utilizzarli per gli scopi convenuti, con divieto di destinarli ad uso diverso da quello stabilito e consentito dalla Agenzia e dalle norme urbanistiche.

Qualora venissero meno gli scopi e le finalità per i quali gli immobili sono stati affidati, essi devono essere restituiti all'amministrazione, nello stato in cui sono stati ricevuti, salvi i lavori e le migliorie eseguite ed il normale deterioramento relativo alla vetustà.

Al termine della concessione o in caso di scioglimento anticipato del rapporto, le strutture, gli impianti, le addizioni e le migliorie realizzate sugli immobili, diventeranno di esclusiva proprietà della Regione Autonoma della Sardegna, senza che l'affidatario possa pretendere indennizzi o rimborsi di qualsiasi natura per le opere migliorative eseguite, sebbene autorizzate dalla Agenzia.

Sono a carico dell'affidatario tutte le spese relative alla manutenzione ordinaria, come pure le contribuzioni od obblighi di qualsiasi natura gravanti sull'immobile.

E' fatto divieto di affidamento a soggetti terzi, anche parziale e/o gratuita, degli immobili affidati e di cessione del titolo di uso.

Il mancato utilizzo dei beni affidati o l'utilizzo degli stessi per finalità diverse da quelle per le quali sono stati affidati potrà essere causa di scioglimento del rapporto. Gli stessi effetti sono prodotti dalla violazione del divieto di affidamento a soggetti terzi, dal mancato pagamento del canone.

L'affidatario risponde verso l'amministrazione degli obblighi assunti e, verso i terzi, di ogni danno cagionato dall'uso dei beni immobili affidati ed esonera espressamente l'amministrazione da ogni responsabilità per danni diretti o indiretti alle persone e/o a cose che potessero derivare dall'uso degli stessi.

L'affidatario si obbliga a presentare alla Agenzia il progetto esecutivo delle opere di manutenzione straordinaria e adeguamento funzionale degli immobili, accollandosi l'onere di ottenere tutte le autorizzazioni, concessioni e permessi per la realizzazione delle opere previsti dall'ordinamento vigente.

La realizzazione delle opere di manutenzione straordinaria ed adeguamento funzionale da parte dell'affidatario sarà soggetta alla direzione dei lavori da parte dei tecnici indicati dall'Agenzia. Il coordinamento della sicurezza in fase di progettazione e di esecuzione sarà garantito da tecnici incaricati dall'affidatario, il cui nominativo dovrà essere comunicato all'Agenzia.

L'Agenzia Conservatoria delle Coste e la Regione Sardegna dovranno essere mantenute indenni da qualsiasi responsabilità inerente l'ottenimento dei prescritti atti di assenso da parte delle amministrazioni competenti e l'esecuzione dei lavori.

È obbligo altresì dell'aggiudicatario:



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

- provvedere ad adeguare i locali conformemente al progetto allegato agli atti di gara, arredare e attrezzare i locali, mettere a norma gli impianti elettrici e idraulici e presentare il certificato di conformità alle disposizioni di legge in materia;
- con particolare riferimento all'approvvigionamento idrico ed alla qualità dell'acqua, dati i limiti evidenziati nell'allegata Analisi di fattibilità, l'aggiudicatario dovrà provvedere, con l'installazione di idonei sistemi di trattamento, a garantire la continuità del rispetto dei requisiti di legge previsti per l'acqua destinata al consumo umano, necessari al fine dell'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria;
- in situazioni di sospensione eccezionale del servizio idrico, provvedere all'alimentazione della propria riserva idrica per garantire la continuità del servizio, ed in generale orientare la propria gestione al contenimento degli sprechi della risorsa idrica.

Al termine del contratto l'Assegnatario dovrà rilasciare l'immobile nello stato in cui questo si trovava all'attivazione del servizio, fatto salvo il normale deterioramento dovuto all'uso. Potrà asportare, attrezzature e arredi di sua proprietà, senza alterare o recare pregiudizio allo stato dell'immobile.

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 ("Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia"), come modificato dal D.L. 12 novembre 2010 n. 187, il soggetto gestore, a pena di nullità assoluta del futuro contratto, dovrà assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari mediante l'utilizzo di conto corrente bancario o postale dedicato a tutti i movimenti finanziari afferenti all'oggetto del contratto medesimo, da accendersi presso Istituto Bancario o Società Poste Italiane S.p.A., tramite il quale dovranno avvenire le movimentazioni, avvalendosi dello strumento consistente nel bonifico bancario o postale o di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Il mancato utilizzo di tali strumenti comporterà la risoluzione di diritto del contratto. Ai sensi dell'art. 3, comma 7, della precitata normativa, i soggetti di cui al comma 1 del medesimo art.3, dovranno comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti dedicati, entro sette giorni dalla loro accensione o nel caso di conti correnti già esistenti dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Gli stessi soggetti dovranno provvedere, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi. Ai sensi dell'art. 3, comma 9, della L. 13/08/2010 n. 136, l'affidatario, nell'eventualità di contratti stipulati con subappaltatori e/o subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate a lavori, servizi e forniture, dovrà garantire, nell'ambito dei contratti medesimi, un pari impegno da parte dei subappaltatori e subcontraenti stessi, ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta legge.

E' fatto salvo il diritto alla compensazione del canone dovuto con le spese sostenute dall'affidatario per i lavori di manutenzione straordinaria realizzati, alle condizioni e nella misura specificata nell'articolo 17.

Art. 14 Arredamento ed allestimento dei locali

L'aggiudicatario dovrà provvedere a proprie spese all'acquisto degli arredi, delle attrezzature e dei beni necessari all'erogazione dei servizi, nel rispetto di quanto prospettato nella offerta tecnica.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

Art. 15 Lavori di manutenzione straordinaria ed adeguamento funzionale degli immobili

Prima della sua apertura al pubblico l'aggiudicatario dovrà provvedere alla realizzazione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria e adeguamento funzionale degli immobili e degli spazi esterni conformemente a quanto indicato negli allegati tecnici al bando. L'aggiudicatario dovrà inoltre provvedere all'allestimento interno del locale comprendente tutte le attrezzature e apparecchiature indispensabili per il funzionamento dell'attività e necessarie per l'ottenimento delle autorizzazioni ai sensi della Legge Regionale n. 5 del 18/05/2006,.

L'aggiudicatario, alla stipula del contratto di cui al Disciplinare di gara, si obbliga ad effettuare i lavori secondo il progetto posto a base di gara. I lavori riportati nel progetto posto a base di gara costituiscono elemento vincolante su cui sviluppare la progettazione esecutiva. Ogni eventuale variante al progetto definitivo dovrà essere approvata dall'Agenzia Conservatoria delle coste. Il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere alla redazione del progetto esecutivo ottenendone l'approvazione da parte delle amministrazioni competenti.

I lavori dovranno essere realizzati a seguito della stipula del contratto ed entro i tempi autorizzati dall'Agenzia Conservatoria delle Coste.

I lavori dovranno essere eseguiti a regola d'arte e, alla conclusione dei medesimi, dovranno essere fornite all'Agenzia Conservatoria delle Coste tutte le dichiarazioni e le certificazioni di legge attestanti la conformità alle vigenti normative degli impianti e/o degli interventi di adeguamento effettuati, anche con riferimento alle condizioni poste dalla Legge n.13/89.

Sarà onere dell'Agenzia effettuare la Direzione Lavori.

Durante il periodo di esecuzione dei lavori, l'assegnatario esenta l'Agenzia Conservatoria delle Coste da qualsiasi responsabilità per eventuali danni occorsi a terzi, alla sua persona o a beni di sua proprietà o di terzi.

Art. 16 Soluzioni ammesse per la riqualificazione e l'allestimento dell'attività ristorativa

Nell'attesa della formazione e dell'approvazione di strumenti attuativi del Piano del Parco, ai sensi dell'art.11 delle Norme di attuazione del Piano del Parco, quali, ad esempio, il Piano particolareggiato e il Piano del Colore ed i relativi abachi delle compatibilità, l'Agenzia Conservatoria delle Coste raccomanda e prescrive una serie di regole a tutela della qualità ed integrità dei luoghi e della conservazione della memoria storica.

Questo fatto riduce l'ambito di discrezionalità delle soluzioni di riqualificazione ed allestimento che potranno essere proposte, al fine di non recare pregiudizio al decoro del borgo, interamente vincolato ope legis, e garantirne la conservazione nel tempo. Da un altro punto di vista, tuttavia, tali restrizioni avvantaggiano l'assegnatario del servizio in vista di nuovi obblighi che deriveranno dall'entrata in vigore dei suddetti strumenti attuativi.

In generale, dunque, tutti gli interventi di riqualificazione dovranno garantire la coerenza tipologica con le caratteristiche morfologiche, storiche, architettoniche e ambientali del tessuto edilizio e urbano



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

consolidato del borgo di Cala d'Oliva. Il recupero della struttura dovrà, sotto il profilo tecnologico, riferirsi a criteri di intervento ispirati alla storia dei luoghi e alla tradizione costruttiva. E' da escludersi, pertanto, qualsiasi soluzione architettonica e tecnologica che produca l'inserimento di elementi estranei al contesto come specificato nel capitolato speciale d'appalto allegato al bando di gara.

Art. 17 Canone e diritto di compensazione

Gli immobili strumentali all'erogazione del servizio saranno affidati in uso all'aggiudicatario dietro pagamento del canone annuo offerto in sede di gara.

Il canone annuo posto a base di gara è pari a € 24.653,60 (Euro ventiquattromilaseicentocinquantatre/60).

Gli oneri economici per la realizzazione degli interventi di manutenzione straordinaria e di adeguamento funzionale degli immobili, indicati nel progetto definitivo redatto a cura dell'Agenzia ed allegato agli atti di gara, ammontano a complessivi Euro 83.713,56 (Euro ottantatremilasettecentotredici/56), comprendenti il costo degli interventi come da computo metrico allegato maggiorati del 15% per l'aggravio dei costi legato alla localizzazione dell'attività nell'isola dell'Asinara.

Tale computo degli oneri potrà essere oggetto di revisione in sede di progettazione esecutiva, a seguito dell'acquisizione dei prescritti pareri ed autorizzazioni.

Tali oneri per la manutenzione straordinaria e l'adeguamento funzionale saranno a carico dell'affidatario, al quale verrà riconosciuto il diritto alla compensazione con il canone dovuto all'Amministrazione regionale solo relativamente alle spese approvate dalla Agenzia Conservatoria delle Coste. Le spese sostenute per i lavori di straordinaria manutenzione ed adeguamento funzionale autorizzati dalla Conservatoria, debitamente comprovate, saranno compensabili dal soggetto gestore annualmente, fino alla concorrenza dell'importo massimo approvato delle spese sostenute per i lavori, entro il limite del 90% del canone annuo dovuto all'Amministrazione regionale, per consentire la copertura degli oneri fiscali connessi alla titolarità del diritto di proprietà. Più precisamente il gestore potrà compensare il 100% delle spese sostenute per manutenzione straordinaria, annualmente entro il limite del 90% del canone annuo, fino alla completa compensazione delle spese sostenute.

Qualora nel corso del rapporto di concessione si rendano necessari e/o opportuni interventi di manutenzione straordinaria degli immobili, le relative spese saranno a carico del concessionario che potrà far valere il diritto alla compensazione con il canone dovuto all'Amministrazione regionale solo relativamente alle spese debitamente comprovate ed approvate a discrezione dalla Agenzia Conservatoria delle Coste che curerà la direzione dei lavori. Tali spese verranno ammesse a compensazione solo se i relativi interventi non siano imputabili ad incuria o negligenza del concessionario e nei limiti di cui ai paragrafi precedenti.

Il canone annuo offerto in sede di gara dovrà essere corrisposto dal concessionario in rate mensili anticipate, mediante versamento entro il giorno 10 del mese di riferimento sul conto corrente dell'Amministrazione regionale indicato.

Il canone è soggetto a rivalutazione automatica con cadenza annuale nella misura delle variazioni



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

accertate dall' ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di impiegati ed operai, riferito all'anno precedente. L'Amministrazione comunicherà l'aumento del canone a mezzo raccomandata A/R o a mezzo fax con valore di ricevuta legale e l'adeguamento decorrerà dal primo giorno di ciascun anno di riferimento.

In caso di ritardato pagamento, che comporterà l'automatica costituzione in mora del concessionario, verranno applicati gli interessi moratori in misura corrispondente al tasso legale. Il mancato pagamento di sei mensilità consecutive di canone comporta la risoluzione della concessione, ai sensi del successivo art. 25, fatta salva l'escussione della cauzione ed il risarcimento dei danni, compresi quelli connessi alla rinnovazione delle procedure amministrative per la individuazione del nuovo concessionario.

Art. 18 Oneri per manutenzione ordinaria, utenze e tributi

Sono a carico del soggetto aggiudicatario:

- a) le spese per opere di manutenzione ordinaria e per l'allestimento del bar-ristorante;
- b) i canoni, le spese (attivazione, allaccio, voltura, ecc.) ed i consumi relativi alle utenze per le forniture di energia elettrica, acqua, fognatura, gas, telefono;
- c) la tassa di smaltimento dei rifiuti prodotti durante la gestione ed in genere qualsiasi altro tributo, imposta, tassa o diritto inerente all'attività;
- d) le spese per l'acquisizione delle prescritte autorizzazioni per l'esercizio dell'attività.

Art. 19 Penalità

Nel caso di inadempimento di non grave entità degli obblighi previsti nel presente capitolato d'onere l'Amministrazione concedente provvede ad inviare formale diffida al soggetto gestore con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi entro il termine che sarà ritenuto congruo ed insindacabile a giudizio dell'Amministrazione medesima.

Il soggetto gestore, ricevuta la diffida, deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne comunicazione all'Amministrazione concedente.

In caso di inottemperanza nei termini previsti l'Amministrazione concedente applica una penale commisurata alla gravità dell'inadempimento, con riserva di chiedere eventuali danni derivanti all'utenza o all'Amministrazione concedente per il perdurare dell'inadempimento. L'importo della penale verrà decurtato dalla cauzione definitiva presentata.

Art. 20 Cauzione relativa al pagamento del canone

A titolo di cauzione per il pagamento del canone, l'aggiudicatario dovrà stipulare apposita polizza fideiussoria o costituire un deposito cauzionale infruttifero per un importo pari a sei (6) mensilità del canone dovuto, a favore della Regione Autonoma della Sardegna.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

Art. 21 Garanzie per la responsabilità civile

Il concessionario è l'unico responsabile dei danni cagionati da egli stesso o dai suoi dipendenti, a persone o cose nell'esercizio delle attività oggetto del presente capitolato.

Pertanto il concessionario solleva l'amministrazione da qualsiasi responsabilità civile e penale per la gestione dei beni ad esso affidati.

Il concessionario dovrà essere assicurato e così anche il personale impegnato per i rischi relativi a responsabilità civile verso i terzi, per qualsiasi danno o evento possa essere causato a persone, cose, al patrimonio, esonerando espressamente l'amministrazione da qualsiasi responsabilità civile e amministrativa per danni che dovessero verificarsi nell'espletamento dei servizi.

La stipula dei relativi contratti d'assicurazione ed i relativi massimali d'assicurazione coperti dovranno essere comprovati dal concessionario, a mezzo copia fotostatica, prima del perfezionamento del contratto e ogni anno dovranno essere presentate alla Agenzia Conservatoria delle Coste copia delle relative quietanze di versamento.

Sui beni destinati direttamente o indirettamente alla gestione, il concessionario sottoscrive le seguenti polizze:

- a) una polizza incendio con copertura a primo rischio (primo fuoco) a garanzia dei danni che può subire l'immobile dato in affidamento. Tale copertura assicurativa dovrà essere estesa agli atti vandalici ed agli eventi atmosferici ed il massimale dovrà essere di € 300.000,00 (Trecentomila/00) prevedendo altresì l'adeguamento automatico delle somme. La polizza dovrà contenere inoltre la clausola "per conto di chi spetta".
- b) una polizza RCT verso terzi e prestatori d'opera con massimale di € 1.000.000,00 (un milione). Detta polizza dovrà, inoltre, specificare che anche la Regione Sardegna e l'Agenzia Conservatoria delle Coste sono soggetti terzi e contenere la copertura "ricorso terzi da incendio".

Tutte le polizze dovranno riportare la clausola espressa della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'ente concedente, riportanti massimali di cui alle succitate lett. a) e b).

Le garanzie di cui alle lett. a) e b) verranno svincolate al soggetto aggiudicatario ad esito favorevole dei controlli del servizio espletato e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

Nelle polizze di assicurazione dei beni, deve essere stabilito che, in caso di sinistro, il risarcimento liquidato in termini di polizza sarà dalla Compagnia Assicuratrice liquidato direttamente all'Agenzia Conservatoria delle Coste.

Ove il valore da risarcire per danni arrecati a persone e/o cose, ecceda i singoli massimali coperti dalle predette polizze, l'onere relativo dovrà intendersi a totale carico del concessionario.

Le coperture assicurative decorrono dalla data del verbale di consegna degli immobili ed avranno efficacia per tutto il periodo contrattuale salvo riconsegna anticipata in ottemperanza agli articoli del presente capitolato. L'omesso ritardato pagamento delle somme dovute a titolo dei premi da parte del



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

concessionario non comporta l'inefficacia delle relative garanzie.

Art. 22 Ulteriori garanzie

L'operatore aggiudicatario si obbliga a prestare cauzione definitiva a favore dell'Amministrazione procedente, a garanzia della perfetta esecuzione del contratto, da costituire come garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale (canone annuale moltiplicato per nove anni), preferibilmente con una delle seguenti modalità:

- a) fideiussione bancaria;
- b) polizza assicurativa rilasciata da compagnia autorizzata.

Detta cauzione dovrà contenere e prevedere:

- a) l'impegno della banca o della compagnia di Assicurazione a versare l'importo della cauzione su semplice richiesta del Committente e con rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del codice civile;
- b) la validità fino alla completa esecuzione dell'impegno contrattuale, ogni eccezione esclusa e lo svincolo solo dietro la restituzione dell'originale della cauzione stessa.

La cauzione sarà svincolata al termine del rapporto contrattuale, dopo la definizione di tutte le ragioni di debito e di credito, oltre che di eventuali altre pendenze.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'aggiudicazione e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione concedente che provvederà all'aggiudicazione della concessione al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 23 Rispetto delle normative vigenti

Resta inteso che il soggetto gestore dovrà condurre la propria gestione nel rispetto degli obblighi amministrativi, contabili e tributari previsti dalla legislazione vigente e dovrà curare la registrazione e l'aggiornamento dei registri contabili e fiscali.

Il soggetto gestore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene e alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle norme previdenziali e assistenziali e alle norme di prevenzione incendi.

Il soggetto gestore, al quale compete la qualifica di "titolare dell'attività soggetta a prevenzione incendi", deve, tra l'altro, attuare l'osservanza della normativa antincendio, provvedendo a definire tutte le misure necessarie previste per legge (estintori, eventuale piano di evacuazione, cartellonistica, etc).

Il soggetto gestore deve attuare l'osservanza della normativa statale e regionale concernente l'igiene pubblica e dei prodotti alimentari.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

Art. 24 Recesso

L'aggiudicatario potrà recedere dal rapporto di concessione, ai sensi dell'art. 1373 del Codice civile. Il recesso anticipato deve essere comunicato all'amministrazione concedente mediante lettera raccomandata da inviare almeno 6 (sei) mesi prima. In tal caso l'amministrazione potrà escutere la cauzione fino all'importo non corrisposto maggiorato degli interessi senza che l'aggiudicatario possa far valere alcuna pretesa di sorta.

Art. 25 Risoluzione

L'amministrazione si riserva di eseguire in qualunque momento e con qualunque modalità la verifica dello svolgimento del servizio. L'esito delle verifiche sarà verbalizzato.

Nel caso in cui si riscontrassero inadempimenti di grave entità e non venisse quindi rispettato quanto prescritto dal presente capitolato e dal contratto, l'Agenzia potrà procedere alla risoluzione dello stesso.

L'Agenzia potrà diffidare il concessionario ad adempiere, prefissandogli un congruo termine non inferiore a 10 giorni, nei casi di inadempimento grave e ingiustificato degli obblighi di cui al presente capitolato, ed in particolare fra l'altro:

- a) nel caso di ripetute violazioni delle modalità di svolgimento dei servizi debitamente contestate;
- b) nel caso in cui l'aggiudicatario non si attenga a quanto indicato nel piano gestionale presentato in sede di offerta;
- c) mancata realizzazione delle opere di manutenzione straordinaria ed adeguamento funzionale degli immobili affidati;
- d) nel caso di mancata manutenzione ordinaria quando l'intervento sia segnalato o richiesto dai tecnici dell'amministrazione;
- e) nel caso di inadempimento degli obblighi assicurativi, anche a favore di terzi, nonché quelli relativi al pagamento di contributi previdenziali ed assistenziali per lavoratori;
- f) nel caso di inosservanza delle norme di igiene ai sensi della legislazione vigente e delle norme di sicurezza sul luogo di lavoro;
- g) nel caso di irregolarità di posizione fiscale relativa all'attività di gestione del servizio affidato, comunque accertata;
- h) il venir meno, per qualsiasi motivo, delle autorizzazioni all'esercizio delle attività concernenti i servizi concessi;
- i) il mancato pagamento di sei (6) mensilità consecutive di canone come stabilito dal precedente art.17.

L'elenco di cui sopra è da ritenere non tassativo.

Qualora il concessionario diffidato ad adempiere non vi provveda entro il termine prefissatogli,



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AGENZIA CONSERVATORIA DELLE COSTE

l'amministrazione potrà far luogo alla dichiarazione di decadenza della concessione ed alla risoluzione anticipata del contratto con semplice preavviso di un mese, mediante raccomandata A/R.

Qualora alle irregolarità o inadempienze che possano aver dato luogo alla risoluzione anticipata del rapporto contrattuale consegua per l'amministrazione il diritto ad eventuali risarcimenti, quest'ultima si rivarrà sulla cauzione, salva ulteriore azione di risarcimento per il danno eccedente, senza pregiudizio dell'eventuale azione penale.

Il rapporto s'intenderà comunque immediatamente risolto, trovando applicazione l'art. 1456 del Codice civile:

- a) nel caso di cessione del servizio o di subappalto dello stesso a qualsiasi titolo e sotto qualsiasi forma;
- b) nel caso di locazione abusiva e di mutamento di destinazione d'uso degli immobili affidati e delle aree di pertinenza;
- c) nel caso di uso degli immobili affidati per finalità diverse da quelle previste;
- d) nel caso di fallimento del concessionario o di concordato preventivo, salva la facoltà dell'amministrazione di consentire al curatore del fallimento la continuazione provvisoria del contratto sino alla nuova concessione.
- e) nel caso di cessazione dell'attività.

Art. 26 Subconcessione

È formalmente e tassativamente vietata, ogni forma di subconcessione, come pure l'affidamento a terzi anche parziale degli immobili affidati.

Art. 27 Controversie - Foro competente

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti, che non venissero risolte di comune accordo, saranno definite dal Foro competente di Sassari. È escluso il ricorso all'arbitrato.

Art. 28 Disposizioni finali

Per altre condizioni non espressamente contemplate e citate nelle presenti disposizioni si fa riferimento, per quanto applicabile, al disciplinare di gara e relativi allegati, all'offerta presentata in sede di gara, ad ogni altro provvedimento inerente tale procedura, al Codice civile ed alla normativa applicabile.

Cagliari, li 21.7.2011

IL DIRETTORE ESECUTIVO
(Ing. Alessio Satta)