COMUNE DI ASCOLI PICENO

medaglia d'oro al valore militare per attività partigiana
SETTORE DIREZIONE E CONTROLLO OO.PP.

Prot. n.5681 **Lì, 25 gennaio 2007**

BANDO DI GARA
Bando di gara per l'affidamento in concessione della gestione dell'albergo a 1 – 2 stelle realizzato presso l'edificio "Villa Sgariglia di Campolungo", restaurato a tale scopo.

IL DIRIGENTE

in esecuzione della delibera di Giunta Comunale n. 200 del 07/12/2006 di indirizzo e della determinazione dirigenziale n. 55 del 11/01/2007, divenuta esecutiva nei modi e termini di legge,

RENDE NOTO

che il giorno **15 marzo 2007 (giovedì) con inizio alle ore 9,30** - presso la sede municipale (ex palazzo Colucci) Corso Mazzini, 307 - **SETTORE DIREZIONE E CONTROLLO OO.PP.**, piano 2°, avrà luogo la gara mediante procedura aperta per l'affidamento in concessione della gestione dell'albergo a 1 – 2 stelle realizzato presso l'edificio "Villa Sgariglia di Campolungo", restaurato a tale scopo.

Art. 1
(Oggetto dell'appalto)

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della concessione della gestione dell'albergo a 1 – 2 stelle presso il complesso della "Villa Sgariglia" sito in località Campolungo, appositamente recuperato per tale destinazione e adeguatamente arredato per l'attività di pernottamento e ristorazione per la clientela alloggiata nell'albergo. L'autorizzazione per ristorante aperto a terzi il concessionario potrà ricorrere alla procedura di cui all'art. 14 del Capitolato d'oneri (Innovazioni, addizioni, migliorie).
La consistenza della struttura è la seguente:
- piano terra destinato a cucina, zona pranzo; centrali tecnologiche;
- piano rialzato con hall reception e camere da letto;
- piano primo con camere da letto;
- piano secondo con camere da letto;
- totale camere da letto n° 29 camere comprensive di bagno;
- totale posti letto n° 98;

Alla struttura alberghiera sono annesse le seguenti aree, distinte al Nuovo Catasto Terreni al Foglio 65 del Comune di Ascoli Piceno, particelle 23 (corte del fabbricato), 21 porzione di circa 130 mq., 24 porzione di circa 2.942 mq., 35 porzione di circa 3.650 mq., 50 porzione di circa 31.054 mq., n. 19 porzione di circa 2.970 mq. con annesso agricolo fatiscente, n. 20 porzione di circa 600 mq..

Art. 2
(Requisiti per la partecipazione alla gara con procedura aperta)

Possono partecipare alla gara le Ditte, singole o in associazione temporanea di imprese, iscritte nel registro imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'esercizio di attività ricettiva.
Nel caso di associazione temporanea di imprese, il predetto requisito deve essere posseduto almeno dalla Ditta Capogruppo delle Imprese facenti parte del raggruppamento.
Le imprese aventi sede in uno degli stati membri dell'Unione Europea possono produrre la documentazione attestante il possesso dei requisiti richiesti dal bando, redatta nel rispettivo paese secondo le normative ivi vigenti, oppure presentare una dichiarazione giurata, oppure un certificato in conformità con quanto previsto dall'allegato 7 del D.L.vo 24 luglio 1992, n. 358 e successive modificazioni.
La documentazione redatta in lingua straniera dovrà essere corredata da relazione in lingua italiana certificata, conforme al testo originale dalla competente rappresentanza diplomatica consolare o da traduttore ed, in tal caso asseverata con giuramento.

Art. 3
(Criterio di aggiudicazione)

L'appalto sarà aggiudicato all'offerta che consegua il massimo rialzo rispetto al canone a base d'asta. Non saranno ammesse offerte condizionate e, in particolare, offerte che condizionino l'offerta alla disponibilità dell'Amministrazione ad autorizzare determinate modifiche alla struttura data in concessione.

Art. 4
(Caratteristiche dell'appalto)

1) Canone annuo della concessione a base d'asta: **€ 35.000,00 oltre IVA**; sono ammesse solo offerte in aumento.
   Si fa presente che il canone annuo di gestione:
   a) dovrà essere pagato al Comune di Ascoli Piceno in rate semestrali anticipate; in particolare, la prima rata annua andrà pagata anticipatamente alla stipula del contratto;
   b) è soggetto a I.V.A. nella misura di legge;
   c) trascorso il quarto anno di gestione, è soggetto ad aggiornamento nella misura del 75 per cento della variazione, accertata dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati verificatasi nell'anno precedente.
2) Durata della concessione: anni 15 (quindici) decorrenti dalla data di consegna.
3) Cauzione provvisoria: per la partecipazione alla gara l'impresa, in possesso dei requisiti richiesti, dovrà presentare una cauzione provvisoria pari a € 1.450,00 secondo una delle seguenti modalità: in numerario presso il Tesoriere Comunale Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno; fidejussione bancaria con validità di almeno 180 giorni dalla presentazione dell'offerta; polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da impresa di assicurazioni debitamente autorizzata al ramo cauzioni con validità di almeno 180 giorni dalla presentazione dell'offerta. Essa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni, dietro semplice richiesta scritta del Comune di Ascoli Piceno.

La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'impresa aggiudicataria ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto di affidamento della gestione.

Alle imprese non aggiudicatarie la cauzione provvisoria sarà restituita entro trenta giorni dal provvedimento di aggiudicazione definitiva.

4) Cauzione definitiva.

Per il puntuale rispetto del pagamento del canone e della corretta gestione dell'albergo in conformità alle prescrizioni e clausole contenute nel "Capitolato di gestione", la Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare, a favore del Comune di Ascoli Piceno, cauzione definitiva pari ad una semestralità del canone annuo netto di aggiudicazione.

La fidejussione bancaria, o la polizza assicurativa, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni, dietro semplice richiesta scritta del Comune di Ascoli Piceno.

La fidejussione bancaria, o la polizza assicurativa, dovrà avere validità per tutta la durata del contratto di gestione e, comunque fino alla riconsegna dell'albergo nelle condizioni in cui esso fu consegnato, salvo il deperimento della struttura e delle cose per il normale uso durante il periodo di gestione.

5) Termine della validità dell'offerta.

L'impresa aggiudicataria in via provvisoria ha facoltà di svincolarsi dalla propria offerta decorsi 60 giorni dal termine fissato per la presentazione delle offerte, senza che sia avvenuta l'aggiudicazione definitiva..

6) Raggruppamento di imprese.

In caso di Associazione Temporanea di Imprese, dichiarazione, presentata e sottoscritta da tutte le Imprese nella quale dichiarano di volersi associare indicando l'Impresa Capogruppo e l'Impresa Associata, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs 163/2006.

L'atto costitutivo dell'associazione temporanea delle imprese potrà essere presentato anche dopo l'esperimento del pubblico incanto e, comunque prima della stipulazione del contratto di affidamento della gestione.

L'impresa che partecipa ad un raggruppamento, non può adire alla gara a titolo individuale ne' far parte ad altro raggruppamento.

Per quanto concerne l'offerta congiunta, la responsabilità delle imprese raggruppate ed il mandato conferito al capogruppo si osserva la disciplina prevista dall'articolo 10 del decreto legislativo 20 ottobre 1998, n. 402.

7) Divieto di subconcessione e subingresso nel contratto.

Il concessionario deve esercitare direttamente la concessione, prevedendosi, altrimenti la decadenza per abusiva sostituzione di altri nel suo godimento.

E' fatto assoluto divieto al concessionario di concedere negozialmente ad altri la gestione del servizio in parola, salvo quanto previsto all'art. 20 del "Capitolato d'oneri", e salvo quanto diversamente disposto da eventuali leggi sopravvenienti.

In caso di morte del gestore, gli eredi subentrano nella gestione dell'albergo fino allo scadere del contratto, ma devono chiedere conferma entro sei mesi al Comune di Ascoli Piceno, sotto pena di decadenza . Tale conferma è subordinata al rilascio delle autorizzazioni di legge.

Senza l'autorizzazione dell'Ente sono pure vietate qualunque cessione di credito e qualunque procura.

8) Obbligo dell'Impresa di esaminare i luoghi ove dovrà essere svolto il servizio:

L'Impresa partecipante, a pena di non ammissione alla gara, ha l'obbligo esaminare il "Capitolato di gestione" e di recarsi presso il complesso ricettivo e di prenderne

completa visione; all'uopo viene stabilito che l'immobile verrà aperto alla visita il lunedì della settimana precedente la gara, alla presenza del personale preposto dall'Amministrazione Comunale, che rilascerà apposita dichiarazione che l'Impresa (con proprio rappresentante munito di apposita delega o procura) ha visitato l'immobile. L'Impresa, a pena di non ammissione alla gara, ha l'obbligo quindi, allegando la predetta attestazione del personale comunale preposto, di dichiarare in sede di offerta di essersi recata presso il complesso ricettivo, di averlo visionato internamente ed esternamente e di averlo trovato idoneo per la destinazione di albergo a 1 – 2 stelle e, quindi, di essere disposta ad accettare la gestione nel rispetto di tutte le norme e condizioni stabilite nel "Capitolato di gestione".

9) Controversie: Foro competente.
Per la decisione di tutte le controversie sorte tra l'Amministrazione comunale e il gestore, sia durante la gestione sia al suo termine, competente è il Foro di Ascoli Piceno.

10) Pubblicità del presente bando:
Il presente bando, in quanto relativo a servizio elencato nell'allegato II B del D. Lgs. 163/2006, è regolamentato dall'art. 20 del medesimo D. Lgs. 163/2006, ed è quindi soggetto alle sole norme dell'art. 68 (specifiche tecniche), dell'art. 65 (avviso sui risultati della procedura di affidamento) e dell'art. 225 (avvisi relativi agli appalti aggiudicati). Il presente avviso, pertanto, in mancanza di indicazioni di legge, sarà pubblicato sull'Albo Pretorio Comunale, sul Sito Internet Comunale, nonché, per estratto, su due quotidiani a diffusione regionale locale.
Le operazioni di apertura delle offerte saranno svolte in seduta pubblica.

11) Spese contrattuali:
Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto, quelle di registro, di trascrizione, nonché quelle per il frazionamento delle particelle catastali, sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

12) Aggiudicazione provvisoria della gara:
Apposita Commissione di gara proporrà l'aggiudicazione della gara all'impresa, o associazione d'imprese, che avrà offerto il rialzo maggiore.
Mentre la Ditta offerente resta impegnata per effetto della presentazione stessa dell'offerta, l'Amministrazione comunale non assumerà verso di questa alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti il pubblico incanto in questione, necessari e dipendenti, avranno conseguito piena efficacia con l'aggiudicazione definitiva da parte del Dirigente competente.
L'aggiudicazione potrà essere revocata e resterà senza effetto, qualora la Ditta aggiudicataria abbia reso dichiarazioni false, non ottemperi al Capitolato di gestione, ovvero negli altri casi previsti dalla legge.
In tali casi il Comune di Ascoli Piceno potrà affidare la concessione alla Ditta offerente che segue in graduatoria, fatto salvo ogni diritto.
L'Amministrazione comunale si riserva:
- di non procedere ad aggiudicazione alcuna, qualora nessuna delle offerte pervenute fosse giudicata non soddisfacente;
- di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta ritenuta soddisfacente.
- In caso di offerte uguali si provvederà all'aggiudicazione mediante estrazione a sorte.

Art. 5

(Modalità di presentazione dell'offerta)

Per partecipare alla gara, pena esclusione dalla stessa, le ditte interessate dovranno far pervenire l'offerta al Protocollo Generale del Comune di Ascoli Piceno, Piazza Arringo 1, 63100 ASCOLI PICENO, non più tardi delle ore 12.00 del giorno precedente (mercoledì 14 marzo) a quello fissato per la gara, consegnata a mano, oppure tramite posta raccomandata oppure tramite corriere debitamente autorizzato.
Resta inteso che il recapito del plico rimane a esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo il plico stesso non giunga a destinazione in tempo utile. La data e l'orario di arrivo, risultanti dal bollo apposto dal Protocollo Generale del Comune, fanno fede ai fini dell'osservanza del termine utile indicato dal bando.
Non sarà ammesso alla gara il plico che non risulti pervenuto entro il termine stabilito, o che risulti pervenuto con modalità diverse da quelle espressamente previste nel presente bando, o sul quale non sia apposta la scritta indicante l'oggetto della gara.
Il plico contenente l'offerta dovrà essere sigillato con ceralacca, controfirmato sui lembi di chiusura e recante l'indicazione della ditta mittente e la dicitura "Gara per l'affidamento della gestione dell'albergo a 1 – 2 stelle Villa Sgariglia di Campolungo" contenente, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

1) busta A) sigillata con ceralacca e recante l'indicazione della ditta mittente e la dicitura **"Gara per l'affidamento della gestione dell'albergo a 1 – 2 stelle Villa Sgariglia di Campolungo" – Offerta Economica** e contenente l'offerta economica;
2) busta B) sigillata con ceralacca e recante l'indicazione della ditta mittente e la dicitura **"Gara per l'affidamento della gestione dell'albergo a 1 – 2 stelle Villa Sgariglia di Campolungo" – Documentazione amministrativa**

Art. 6

(Documentazione amministrativa)

La documentazione amministrativa è costituita da:

a) domanda di partecipazione, a firma del legale rappresentante dell'Impresa ai sensi degli articoli 2 e 4 della legga 4 gennaio 1968, n. 15 e successive modificazioni, redatta su carta legale e contenente altresì, a medesima firma, le dichiarazioni della Ditta partecipante o di ciascuna delle Ditte che intendono assumere la gestione in associazione temporanea d'imprese, nelle quali si attesti che la Ditta ha preso esatta visione dell'immobile Villa Sgariglia in Campolungo e sue pertinenze e ha preso conoscenza delle modalità di svolgimento del servizio, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta, di aver esatta cognizione delle condizioni contrattuali e di aver giudicato il prezzo base della gara remunerativo e tale da consentire l'offerta e di impegnarsi a garantire la gestione del servizio puntuale ed appropriata al decoro dell'albergo.
b) Attestazione, da parte del Responsabile del Procedimento, che il concorrente, tramite proprio rappresentante a ciò abilitato o delegato con procura, ha preso visione dello stato dell'immobile nella data e ora stabilita dal presente bando, trovandolo conforme alle proprie aspettative, e ha preso visione del capitolato d'oneri.
c) In caso di Associazione Temporanea d'Imprese, dichiarazione, presentata e sottoscritta da tutte le imprese nella quale dichiarano di volersi associare indicando l'Impresa Capogruppo e l'Impresa Associata, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs 163/2006.

d) Dichiarazione a firma del legale rappresentante dell'Impresa, che l'Impresa è iscritta alla Camera di Commercio Industria e Artigianato e Agricoltura per l'esercizio di attività ricettiva. Nel caso di A.T.I., tale requisito dovrà essere dichiarato e posseduto almeno dalla Capogruppo delle Imprese partecipanti, e le altre Imprese dovranno comunque dichiarare l'oggetto della propria iscrizione alla C.C.I.A.A..
e) Dichiarazione a firma del legale rappresentante dell'Impresa con la denominazione, natura giuridica, sede, legali rappresentanti dell'Impresa. In caso di A.T.I., occorrerà una specifica dichiarazione anche dei legali rappresentanti delle Imprese mandanti.
f) Dichiarazione a firma del legale rappresentante dell'Impresa circa l'insussistenza delle condizioni di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione di cui all'art. 21 della legge 19/3/1990 n. 55. In caso di A.T.I., occorrerà una specifica dichiarazione anche dei legali rappresentanti delle Imprese mandanti.
g) Dichiarazione a firma del legale rappresentante dell'Impresa circa l'insussistenza di una delle condizioni negative che comportino l'esclusione dalla gara, previste dagli articoli 34 comma 2, 37 commi 7 e 9, 38 comma 1 del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163. In caso di A.T.I., occorrerà una specifica dichiarazione anche dei legali rappresentanti delle Imprese mandanti.
h) Dichiarazione a firma del legale rappresentante dell'Impresa che nei propri confronti e nei confronti della Società (in caso di A.T.I., occorrerà una specifica dichiarazione anche dei legali rappresentanti delle Imprese mandanti), non sussistono le seguenti condizioni negative comportanti l'esclusione dalla gara:
   - esistenza di un procedimento o di un provvedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione previste per la lotta alla delinquenza mafiosa; la dichiarazione relativa a tale lettera deve essere resa anche con riferimento a tutti i componenti in casi di società in nome collettivo; a tutti gli altri amministratori muniti di potere di rappresentanza e agli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione per le altre società.
   - partecipazione con altri concorrenti con i quali sussistano forme di controllo ai sensi dell'art. 2359 del codice civile;
   - partecipazione in più di una associazione temporanea di concorrenti ovvero in forma individuale, qualora si partecipi in forma di associazione;
   - contratto di associazione in partecipazione con altro concorrente;
i) Assegno circolare di € 1.450,00 intestato a : "Comune di Ascoli Piceno" quale cauzione a garanzia della mancata sottoscrizione del contratto per volontà della ditta aggiudicataria. La cauzione sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Alle ditte non aggiudicatarie, la cauzione è restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione.

Art. 7
(L'offerta economica)

Nella busta "B" (offerta economica) l'impresa partecipante dovrà inserire l'offerta economica, redatta su carta legale, in lingua italiana, nella quale risulti chiaramente indicato, in cifre ed in lettere, l'ammontare annuo offerto, IVA esclusa.
Si precisa che l'offerta va sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa, seguita dall'indicazione del luogo e data di nascita, nonché dalla denominazione, natura giuridica e sede dell'impresa e della partita IVA.
L'offerta dell'impresa riunita, non ancora costituita, deve essere sottoscritta dalla impresa capogruppo in possesso del requisito soggettivo previsto per la partecipazione alla gara e da

tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza alla Capogruppo indicata, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti.
La busta contenente l'offerta non dovrà contenere, *a pena di esclusione*, altri documenti.
Oltre il termine di scadenza per la presentazione dell'offerta non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva ad offerta precedente e non si farà luogo a gara di miglioria, né sarà consentita in sede di gara la presentazione di altra offerta.
Sono in ogni caso escluse: le offerte parziali; le offerte recanti abrasioni; le offerte condizionate; le offerte prive del verbale di presa visione dello stato dei luoghi debitamente firmato dal rappresentante legale dell'impresa; quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.
In caso di discordanza tra il canone indicato in cifre e quello indicato in lettere, è ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione comunale.
L'aggiudicazione resterà, inoltre, subordinata all'esito negativo degli accertamenti previsti dalle leggi antimafia.

Art. 8
(Svolgimento della gara)

Nel giorno e nell'ora fissati, la Commissione di gara, in pubblica seduta, presa visione del bando di gara, la dichiara aperta e, in ordine cronologico, compie le seguenti operazioni:

1) verifica la pubblicità del bando disposta dalla Amministrazione comunale appaltante;
2) verifica dei plichi pervenuti, la loro integrità e il rispetto del termine di scadenza;
3) procede all'apertura dei plichi e separa le buste contraddistinte con la lettera "A" relative alla documentazione amministrativa, da quelle "B" relative all'offerta economica;
4) verifica la documentazione amministrativa, ai fini dell'ammissibilità delle imprese partecipanti alla successiva fase concorsuale;

Compiute le operazioni suddette e proceduto alla ammissione delle imprese concorrenti, ovvero alla esclusione di talune di esse la cui documentazione non è risultata conforme a quella richiesta nel presente bando, procede – senza soluzione di continuità – all'apertura delle offerte economiche, stilando conseguentemente la graduatoria.

Si precisa che:

1) non sarà ammessa alla gara l'offerta, nel caso in cui manchi o risulti incompleta od irregolare e non sia contenuta in apposita busta debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e l'oggetto della gara.
2) L'Amministrazione si riserva di valutare anche le offerte contenenti irregolarità formali, purchè sanabili e non espressamente decisive ai fini dell'esatta valutazione dell'offerta presentata.
3) La Commissione di gara potrà riservarsi la facoltà di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone – comunque – comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano addurre alcuna pretesa al riguardo.
4) La seduta di gara può essere sospesa ed aggiornata ad altra ora o al giorno successivo.

5) La Commissione si riserva altresì la facoltà, in sede di gara, di acquisire il parere degli uffici competenti, dandone comunicazione ai presenti e di non procedere all'aggiudicazione a favore di alcuna ditta per comprovati motivi.
6) Quando sia rimasta in gara una sola offerta, anche se si tratta dell'unica offerta presentata, l'aggiudicazione è effettuata a favore dell'unico concorrente.
7) In caso di offerte uguali si provvederà alla aggiudicazione mediante sorteggio.

Art. 9

(Trattamento dei dati personali)

Ai fini della tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, di cui alla legge 31 Dicembre 1996, n. 675, in ordine al procedimento instaurato da questo bando si informa che:

a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono il perseguimento di obblighi specificatamente richiesti nel procedimento ad evidenza pubblica cui il presente bando è rivolto; le modalità di trattamento ineriscono funzioni istituzionali;
b) il conferimento dei dati ha natura facoltativa, e si configura più esattamente come onere, nel senso che l'impresa concorrente, se intende partecipare alla gara o aggiudicarsi un appalto, deve rendere la documentazione richiesta dall'Amministrazione aggiudicatrice in base alla vigente normativa;
c) la conseguenza di eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
   1) il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento;
   2) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
   3) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni e integrazioni;
   4) altri soggetti della pubblica amministrazione;
e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 13 della legge 675/96 medesima, cui si rinvia;
f) soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione comunale di Ascoli Piceno.

Art. 10

(Responsabile del procedimento di gara)

Ai sensi dell'articolo 7 della legge 20 Agosto 1990, n. 241, il responsabile del procedimento di gara è il Dirigente del Servizio Programmazione, Progettazione e Direzione OO.PP. (Telefono n. 0736/298428)

IL DIRIGENTE
(Ing. Vincenzo Ballatori)

CAPITOLATO D'ONERI PER LA GESTIONE DELL'ALBERGO A 1 – 2 STELLE PRESSO LA VILLA SGARIGLIA IN LOCALITA' CAMPOLUNGO E DI TERRENI ANNESSI.

Art. 1
(Oggetto)

Il presente Capitolato ha per oggetto la concessione della gestione dell'albergo a 1 – 2 stelle presso il complesso della Villa Sgariglia in località Campolungo, con annessi terreni, il tutto distinto al Nuovo Catasto Terreni al Foglio 65 del Comune di Ascoli Piceno, particelle 23 (corte del fabbricato), 21 porzione di circa 130 mq., 24 porzione di circa 2.942 mq., 35 porzione di circa 3.650 mq., 50 porzione di circa 31.054 mq., 19 porzione di circa 2970 mq. con annesso agricolo, 20 porzione di circa 600 mq., il tutto come risultante nella planimetria su base catastale, allegata al presente capitolato sotto la lettera ..., idicante anche i percorsi di accesso e le servitù attive e passive.
La consistenza dell'albergo risulta dal bando di gara, allegato sotto la lettera ...
Al fine di consentire il godimento e l'esercizio della concessione, il concedente dà in uso al concessionario gli immobili sopra descritti per l'uso ad albergo a 1 – 2 stelle.
Il concessionario dà atto che prende in carico l'immobile e sue pertinenze nello stato di fatto e di diritto in cui si trova attualmente, con ogni suo diritto, accessione, dipendenza e pertinenza, con tutte le servitù attive e passive nascenti dallo stato di fatto e dalla situazione dei luoghi, con tutte le relative azioni e ragioni a norma di legge gravanti sul complesso immobiliare e, in particolare, compresa la servitù passiva di passaggio a favore dei frequentatori e abitanti della Chiesa dell'Assunta e fabbricati attigui.

Art. 2
(Canone)

Per l'esercizio della concessione è previsto il canone annuo di € 35.000,00 che deve essere corrisposto al Comune di Ascoli Piceno in rate semestrali anticipate di € 17.500,00 mediante versamento alla Tesoreria Comunale – Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno. Il canone di concessione è soggetto a I.V.A. nella misura di legge.
Il primo canone annuo andrà versato anticipatamente alla stipula del contratto.
Trascorso il quarto anno di concessione, il canone annuo è soggetto ad aggiornamento nella misura pari al 75 per cento della variazione, accertata dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati verificatasi nell'anno precedente.

Art. 3
(Durata)

La concessione ha la durata di anni 15 (quindici) decorrenti dalla data di consegna dei locali e attrezzature risultante dal verbale di cui al successivo art. 9, e salve le eventuali proroghe

Allo scadere del termine di durata la concessione si intenderà cessata a ogni effetto, salvo rinnovo, a discrezione dell'Amministrazione Comunale, nel caso in cui il concessionario lo abbia richiesto prima di dodici mesi dalla scadenza della concessione.

La concessione s'intende estinta nei seguenti casi:

a) per morte del concessionario, ove persona fisica, salvo il subentro degli eredi, ove ne facciano richiesta, se in possesso dei requisiti e capacità economica, accertati dall'Amministrazione Comunale;
b) per la perdita della capacità di agire del concessionario o della personalità giuridica, se trattasi di società;

c) per sopravvenuta incapacità del concessionario di adempiere ai propri obblighi, quando il luogo o i mezzi d'esercizio siano diventati inidonei per causa del concedente o per cause naturali.

Art. 4
(Obblighi del concessionario)

Il concessionario è obbligato a mantenere aperto l'esercizio continuativamente, con l'eccezione del tempo strettamente necessario per l'effettuazione degli interventi di manutenzione previsti dal successivo articolo 11 ed eventuale periodo annuo di ferie della durata massima di giorni trenta.

Art. 5
(Tariffa per l'utenza)

Il concessionario è obbligato ad adottare prezzi congrui rispetto alla categoria 1 – 2 stelle. Le tariffe dovranno essere trasmesse annualmente all'Ufficio Commercio del Comune di Ascoli Piceno per la vidimazione, ed esposte nell'albergo, in ogni stanza nonché nella reception, in modo visibile agli utenti.

Art. 6
(Personale per l'esercizio dell'albergo)

Il concessionario è obbligato a garantire nel servizio la presenza di personale con autorizzazione sanitaria, in regola con i contratti di lavoro del settore alberghiero e in numero e qualifica tale da garantire il servizio.

Art. 7
(Attrezzature di esercizio)

Il concessionario è obbligato a provvedere autonomamente e a proprie spese a fornire l'albergo delle necessarie attrezzature relative a: posateria e stoviglie, biancheria da camera (lenzuola, asciugamani e coperte), sapone e quant'altro necessario per il funzionamento dell'albergo, nonché a garantirne la pulizia e integrità, e in ogni caso di tutto quanto non sia presente nell'immobile al momento della presa visione propedeutica alla gara. Alla scadenza della concessione tali attrezzature e materiali rimarranno in proprietà del concessionario, salvo che il concedente intenda ritenerli, dietro corresponsione di equo indennizzo il quale, detratti gli effettuati ammortamenti, non potrà in ogni caso superare il valore delle attrezzature e degli impianti stimato al termine del servizio.

Art. 8
(Qualità dei generi di consumo)

I generi di consumo devono essere di qualità, quantità e varietà sufficiente per soddisfare le esigenze degli utenti; la somministrazione di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non rispondenti alle disposizioni in materia di igiene e sanità pubblica darà motivo all'applicazione di una penale di € 300,00 senza pregiudizio delle sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni, ferma restando la responsabilità del concessionario, come meglio precisato all'art. 16 del presente capitolato.

Art. 9
(Consegna della struttura ricettiva)

Al fine di consentire il godimento e l'esercizio della concessione, il concedente dà in uso al concessionario l'immobile e i relativi arredi presenti nell'immobile al momento della presa visione propedeutica alla gara. La consegna avverrà mediante stesura di apposito verbale, redatto in contraddittorio tra le parti, alla presenza di un tecnico designato dal Dirigente del Settore Manutenzione e Patrimonio del Comune di Ascoli Piceno e dalle stesse Parti controfirmato. Di tali arredi e delle attrezzature di cui all'art. 7 nonché dei beni immobili deve essere fatto uso esclusivamente secondo le destinazioni specificate nel presente atto ed è fatto tassativo divieto di asportare fuori dell'albergo i beni mobili sopra specificati, salvo che per il tempo strettamente necessario alle operazioni di lavaggio e/o riparazione. Il concessionario provvederà a propria cura e spese alla manutenzione e alle riparazioni rese necessarie dall'uso degli arredi nonché alla sostituzione dei singoli elementi d'arredo, con elementi di caratteristiche non peggiori, previa comunicazione al Settore Manutenzione e Patrimonio del Comune, ai fini della verifica dell'idoneità dei nuovi elementi d'arredo.
Il complesso è già dotato di autorizzazione sanitaria sia per la parte ricettiva, sia per la parte ristorativa; inoltre è già stato ispezionato favorevolmente, ai fini del C.P.I., dal Comando Provinciale dei VV.F. (pratica poi decaduta per mancata presentazione del documento della sicurezza da parte del precedente concessionario), rimanendo a carico del concessionario la nuova domanda di C.P.I., corredata dal documento della sicurezza di cui al D. Lgs. 626/94, nonché le richieste di allaccio alle pubbliche forniture (acqua, energia elettrica, telefono, gas, ecc.).

Art. 10
(Pubblicità nei locali)

La pubblicità nei locali dell'albergo sarà limitata il più possibile, in modo da non deturparne le pareti. Essa dovrà essere preventivamente autorizzata dal concedente e gli oneri accessori saranno a carico del concessionario.

Art. 11
(Interventi di manutenzione ordinaria)

Il concessionario dovrà compiere a sua cura e spese tutte le seguenti operazioni di manutenzione ordinaria dell'immobile, previa presentazione di computo metrico estimativo con descrizione analitica delle voci d'intervento e assenso del concedente e della Soprintendenza per i Beni Ambientali e Architettonici delle Marche, secondo lo scadenziario appresso specificato:

- tinteggiatura di tutti i locali ogni due anni, salvo proroga scritta del Settore Manutenzione e Patrimonio del Comune, qualora lo stato di degrado sia di entità lieve;
- lucidatura dei pavimenti in cotto, levigatura e lucidatura dei pavimenti in parquet, massimo ogni cinque anni, salvo proroga scritta del Settore Manutenzione e Patrimonio del Comune, qualora lo stato di usura sia di entità lieve;
- raschiatura della tinteggiatura esistente e rasatura, preventivamente a nuova tinteggiatura, dopo i primi dieci anni salvo proroga scritta del Settore Manutenzione e Patrimonio del Comune, qualora l'operazione non risulti indispensabile;
- tinteggiatura esterna dopo i primi dieci anni, salvo proroga scritta del Settore Manutenzione e Patrimonio del Comune, qualora lo stato di degrado sia di entità lieve;

- trattamento degli infissi in legno, secondo la finitura al momento della consegna dell'immobile (con superficie verniciata oppure al naturale) ogni due anni, salvo proroga scritta del Settore Manutenzione e Patrimonio del Comune, qualora lo stato di degrado sia di entità lieve;
- verniciatura degli infissi in ferro ogni quattro anni, salvo proroga scritta del Settore Manutenzione e Patrimonio del Comune, qualora lo stato di degrado sia di entità lieve;
- revisione – manutenzione annuale, a norma delle leggi 46/90 e 10/91, dell'impianto di riscaldamento da parte di ditta specializzata;
- manutenzione della viabilità e parcheggi e verde di cui alla planimetria allegata al presente bando, revisione e sostituzione di elementi ammalorati per usura (grondaie, discendenti, rubinetteria, interruttori, etc.), nonché spurghi varii, al momento del manifestarsi della necessità.

Art. 12

(Altri interventi di manutenzione)

Qualora il concessionario e il concedente constatino la necessità di operazioni di manutenzione dell'immobile non rientranti nel precedente art. 11, e in particolare quelle operazioni la cui necessità non derivi dal mancato adempimento del concessionario agli obblighi di cui al precedente art. 11 (eliminazioni di vizi e difetti imputabili alle imprese realizzatrici, o danni apportati da terzi, quale quello, già assodato, a un tratto della fognatura esterna), il concessionario eseguirà i necessari lavori per l'eliminazione di detti inconvenienti, a scomputo del canone di locazione, fermo restando l'obbligo di rivalsa dell'Amministrazione Comunale nei riguardi dei soggetti terzi responsabili.

Art. 13

(Sicurezza dei locali)

Il concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese alla redazione del documento della sicurezza di cui al D. L.vo 626/94 e successive modificazioni e integrazioni, nonché a istituire e addestrare le figure e squadre ivi previste, garantendone la continuità di attività. Dovrà quindi redigere e presentare al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco, a propria cura e spese, la domanda, completa di tutti gli allegati tecnici necessari e del predetto documento della sicurezza, per l'ottenimento del Certificato di Prevenzione Incendi.
Dovrà inoltre provvedere, anche a mezzo delle suddette figure e squadre, a mantenere in efficienza i dispositivi di prevenzione, segnalazione, spegnimento incendi secondo le norme di legge, nonché a tenere sgombre le vie d'esodo.

Art. 14

(Innovazioni, addizioni, migliorie)

La possibilità per il concessionario di chiedere di apportare migliorie è subordinata al preventivo effettivo avvio della gestione.
Il concessionario non potrà apportare innovazioni, addizioni e migliorie, senza il preventivo permesso scritto del concedente (previe tutte le autorizzazioni di legge degli Enti preposti e, in caso di modifiche all'immobile e aree di pertinenza, della Soprintendenza per i Beni Architettonici e per il Paesaggio delle Marche).
Il concessionario potrà chiedere al concedente o proroghe del contratto di gestione e/o lo scomputo dal canone delle spese sostenute per tali modifiche, secondo il disposto degli articoli 1592 e 1593 del Codice Civile, nel caso che il concedente intenda mantenere dette

opere alla scadenza del servizio. In entrambi tali casi, il canone sarà oggetto di revisione in aumento in ragione dei maggiori utili a vantaggio del concessionario conseguenti alle citate migliorie; tali spese di miglioria andranno debitamente quantificate in contraddittorio tra le parti prima che l'Amministrazione concedente le autorizzi.
E' facoltà dell'Amministrazione, pertanto, di valutare ed eventualmente accettare, comunque solo dopo l'effettivo e concreto avvio della gestione, proposte migliorative del fabbricato e dell'area di pertinenza, richiedendo alla ditta concessionaria la prestazione di idonee garanzie e la stipula di atto aggiuntivo al contratto.
Qualora, invece, il concedente, nell'approvare le migliorie, richiedesse la riduzione in pristino dell'immobile al termine della concessione, il concessionario s'impegna a provvedervi, secondo il disposto dell'articolo 1590 del Codice Civile.
Nel caso che le opere siano state eseguite senza il predetto consenso, esse s'intendono acquisite senza compenso alcuno da parte del concedente; il concessionario è tenuto, invece, a rimuoverle immediatamente a proprie spese, qualora il concedente dichiari di non volerle ritenere, prevedendosi altrimenti la sanzione di dichiarazione di decadenza.
Per l'esecuzione dei lavori di miglioria, dovranno essere rispettate le norme concernenti la qualificazione dell'esecutore e quant'altro applicabile in materia di interventi su immobili di proprietà pubblica.

Art. 15
(Adempimenti in materia di gestione di strutture ricettive)

Sono a carico del concessionario tutti gli obblighi e adempimenti previsti dalla normativa vigente relativi all'esercizio delle attività oggetto del presente Capitolato.

Art. 16
(Responsabilità)

Sono a carico del concessionario le provvidenze per evitare il verificarsi di danni alle persone e alle cose nell'esercizio della gestione. Il concessionario si assume ogni più ampia responsabilità civile e penale in caso di infortuni sia al personale addetto ai lavori sia a terzi, sia per fatto proprio o dei propri dipendenti che possa derivare, nonché per ogni danno eventualmente arrecato a beni pubblici e privati, intendendo il concedente escludere ogni propria responsabilità in merito, in considerazione della completa autonomia di gestione con cui si concede il servizio di cui trattasi.

Art. 17
(Spese di gestione)

Sono ad esclusivo carico del concessionario le eventuali spese imputabili alla gestione del servizio o in dipendenza di esso.

Sono, in particolare, a carico del concessionario tutte le spese per i contratti e l'erogazione dei servizi di: acqua, energia elettrica, G.P.L., telefono; è inoltre a carico del concessionario l'onere della licenza d'esercizio dell'ascensore e relativa manutenzione.

Art. 18
(Personale)

Il concessionario si avvale di personale a lui dipendente nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia.
Il concedente è sollevato da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo, intercorrendo il predetto rapporto di lavoro esclusivamente tra il concessionario e i suoi dipendenti.

Art. 19
(Divisa del personale)

Il personale addetto al servizio dovrà vestire con decoro ed essere munito di tessera di riconoscimento rilasciata dalla Direzione dell'albergo.

Art. 20
(Malattia ed infortunio)

Nel caso di comprovato impedimento per malattia ed infortunio, è consentito al concessionario affidare a terzi la gestione del servizio per il periodo per cui non gli sia consentito di essere regolarmente presente nei locali sede dell'attività, cosi' come prescritto.
In tale evenienza il concessionario deve presentare apposita dichiarazione al Sindaco, nella quale precisa i motivi che gli impediscono di ottemperare al proprio obbligo ed il nominativo del rappresentante, il quale, in calce, dovrà dichiarare di accettare l'incarico.
Alla dichiarazione dovrà essere allegata:
a) certificato comprovante l'impedimento di cui sopra;
b) certificato di iscrizione del rappresentante al registro degli esercenti il commercio.

Art. 21
(Sub – concessione)

Il concessionario deve esercitare direttamente la concessione, prevedendosi, altrimenti la decadenza per abusiva sostituzione di altri nel suo godimento.

Art. 22
(Sub – ingresso)

E' fatto assoluto divieto al concessionario di concedere negozialmente ad altri la gestione del servizio in parola, salvo quanto previsto al precedente art. 20, e salvo quanto diversamente disposto da eventuali leggi sopravvenienti.

Art. 23
(Decadenza)

Il concessionario decade dalla concessione nei seguenti casi:

a) per mancato inizio della gestione del servizio in parola entro i termini fissati nell'appalto di affidamento dell'albergo;
b) rifiuto o revoca della licenza del concessionario all'esercizio dell'attività specifica;
c) per mutamento sostanziale dello scopo per il quale è stato assentito in concessione il servizio;
d) per omesso pagamento del canone per il numero di due rate semestrali consecutive;
e) per abusiva sostituzione di altri nel godimento della concessione, come previsto agli art. 20) e 21);
f) per inosservanza delle disposizioni attinenti alla disciplina del servizio e derivanti dalle condizioni di concessione, da norme di legge o regolamentari;
g) per utilizzazione dei beni mobili ed immobili, concessi in uso differente da quanto stabilito con il presente atto;
h) per violazione di norme fiscali riguardanti l'uso dei registratori di cassa;
i) per violazione di norme igienico sanitarie ai sensi delle leggi vigenti.

Nei casi suddescritti di decadenza, il concedente è tenuto a dare debito preavviso al concessionario, diffidandolo dal permanere nel proprio comportamento inadempiente, con espresso monito che in caso contrario il contratto si intenderà risolto.

Art. 24
(Rinuncia)

Qualora ricorra giusta causa di recesso, il concessionario può rinunziare al godimento ed esercizio della concessione, prima del termine di cui all'articolo 3). Il concessionario si impegna a darne comunicazione al concedente, con lettera raccomandata, almeno tre mesi prima del previsto termine di cessazione, perché il concedente sia posto cosi' in grado di provvedere a nuova concessione a favore di terzi, prevedendosi altrimenti a danno del concessionario la perdita della cauzione.

Art. 25
(Risoluzione)

Il presente contratto potrà essere risolto per concorde volontà delle parti, con restituzione della cauzione.

Art. 26
(Revoca)

La concessione ha carattere precario e il concedente potrà, pertanto, indipendentemente dalla scadenza di cui all'articolo 3), revocarla per comprovati motivi di pubblico interesse, dandone preavviso, con lettera raccomandata, almeno dodici mesi prima, senza che il concessionario possa sollevare eccezione alcuna ed avanzare pretese di indennizzo a qualsiasi titolo.

Art. 27
(Disciplina)

Per tutto quanto non espressamente pattuito in tema di concessione della gestione del sevizio e dell'uso dell'albergo, si richiama la normativa vigente in materia di appalto di servizio e di locazione di immobili urbani, applicabile per analogia.

Art. 28
(Garanzie e polizze assicurative)

A garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, il concessionario dovrà costituire un deposito cauzionale infruttifero dell'importo pari a una semestralità del canone annuo.
Prima della sottoscrizione dell'atto di concessione, il concessionario è tenuto a presentare polizza fidejussoria a garanzia dei rischi derivanti da incendio e furto per il valore assicurato di € 3.000.000,00 per l'albergo e per la durata della concessione.

Art. 29
(Spese contrattuali)

Le spese del contratto e sua registrazione sono a carico del concessionario.

Art. 30
(Efficacia)

Il presente atto obbliga sin d'ora il concessionario con patto espresso che, nel caso di rifiuto o revoca dell'autorizzazione amministrativa, lo stesso perde ogni efficacia tra le parti.