

# COMUNE DI CONDOVE

PROVINCIA DI TORINO

Ufficio Tecnico

Piazza Martiri della Libertà n.7 10055 CONDOVE

Tel. 0119642265 Fax 0119644197

www.comune.condove.to.it

**“EX BOCCIOFILA”**

**GESTIONE DELLA STRUTTURA DI PROPRIETA' COMUNALE  
SITA IN PIAZZA MARTIRI DELLA LIBERTA' 6 DESTINATA  
ALL'APERTURA DI UN ESERCIZIO PER LA  
SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE.**

**DISCIPLINARE D'APPALTO**

Condove, li 10/03/2010

**Il Responsabile dell'Area Tecnica  
Paolo Geom. Nervo**

**Il Responsabile dell'Area Amministrativa  
Marisa Reinaudo**

## **Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

L'appalto ha per oggetto la concessione, di parte dei locali della struttura di proprietà comunale, sita in Piazza Martiri della Libertà 6 nel Comune di Condove fabbricato ex ENAL e dello spazio esterno ad essa annesso, finalizzata all'avvio di attività di somministrazione di alimenti e bevande.

L'aggiudicazione verrà fatta, valutata la regolarità delle offerte ed il possesso dei requisiti richiesti dal bando di gara, sulla base delle singole offerte ai sensi dell'art.4 del presente disciplinare.

Dell'avvenuta aggiudicazione verrà data immediata comunicazione all'aggiudicatario, il quale si intende vincolato con la sottoscrizione dell'offerta, mentre per l'Amministrazione Appaltante non sussisterà alcun vincolo fino alla esecutorietà del contratto di appalto ai sensi delle vigenti norme di Legge.

Ciascun concorrente, per partecipare alla gara, dovrà presentare i documenti di rito che saranno indicati nel bando di gara. L'Amministrazione Comunale si riserva la piena e insindacabile facoltà di escludere dall'appalto qualsiasi concorrente con provvedimento motivato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara e/o di rinviare la stessa, senza che i partecipanti possano accampare pretese al riguardo.

## **Art. 2 - DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA**

La struttura si inserisce in un contesto "sociale" di elevato valore per il Comune e per la cittadinanza tutta, sotto il profilo culturale (sovrastante biblioteca e salone per iniziative culturali in genere), sportivo (annessi campi da bocce anche coperti) e sociale in senso lato (condivisione di locali con società ed iniziative sociali).

Il fabbricato oggetto della gara, come individuato nelle planimetrie allegate, è così strutturato:

PIANO TERRA:	Sala Bar	mq	122,50
	Locali cucina e servizi	mq	53,50
	Laboratorio	mq	15,50
	Sala pluriuso	mq	25,00
	Deposito	mq	12,50
	Servizi Igienici	mq	17,50
	Dehors		
PIANO INTERRATO:	Ingressi		
	Deposito A	mq	13,23
	Deposito B	mq	6,40
	Deposito C	mq	9,80
	Deposito D	mq	78,20

L'ingresso da via Roma n.3 è gravato da servitù di passaggio e dovrà essere lasciato libero da qualsiasi manufatto, arredo ecc. per consentire l'accesso ai locali soprastanti.

Il dehors esterno è gravato da servitù di passaggio per consentire l'accesso al locale caldaia.

## **Art. 3 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E REDAZIONE DELL'OFFERTA**

L'affidamento in concessione avverrà con il sistema di procedura aperta (ex asta pubblica) a norma dell'art. 3 del R.D. 18.11.1923, n. 2440 e degli artt. 37, 63 e seguenti del relativo regolamento di attuazione e approvato con R.D. 23.05.1924, n. 827, con aggiudicazione mediante offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.81 e 83 del D.Lgs. n° 163/06 e s.m.i.

I partecipanti presenteranno le proprie offerte nel rispetto dei termini e delle modalità fissate dal bando di gara. Nella parte non regolamentata da apposita normativa, si prenderà a riferimento normativo il "Codice dei Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture" di cui al D.Lgs. n° 163/06 e s.m.i.

L'affidamento della gestione avrà luogo ai sensi dell'art. 69 del R.D. 827/24 anche in caso di presentazione di un'unica offerta purché ritenuta valida.

All'offerta dovranno essere allegati i documenti indicati nel Bando di Gara.

## Art. 4 - REDAZIONE E VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà contenere:

- a) **II PROGETTO di GESTIONE:** Il concorrente deve corredare la sua proposta, con una Relazione di "Progetto" che la qualifichi dal punto di vista dell'inserimento nel contesto descritto nell'art.2.  
Si richiede infatti di illustrare come la gestione ipotizzata della struttura abbia la capacità di inserirsi efficacemente nell'insieme delle iniziative che nel corso dell'anno sono organizzate nei diversi ambienti menzionati (art.2).  
Analogamente il concorrente è chiamato a dimostrare come il "Progetto" sappia cogliere le caratteristiche delle diverse tipologie di fruitori dell'intera struttura, mostrando di saperne soddisfare le esigenze e ricavarne anche beneficio in termini di ritorno economico.  
In termini di attenzione e priorità di valutazione sicuramente l'esigenza prioritaria va ai rapporti con i soci della Società Bocciofila, secondariamente all'ambiente sportivo (particolarmente ai fruitori dei campi bocce anche in occasione di manifestazioni competitive) e a seguire gli aspetti di servizio e catering per le attività socio-culturali organizzate nel salone sovrastante.  
La completezza del "Progetto" in termini di capacità di soddisfare i precedenti requisiti e più ancora l'originalità espressa in ottica di nuove proposte, purchè economicamente sostenibili.
- b) **PIANO ECONOMICO DI GESTIONE** atto a dimostrare come le iniziative illustrate al punto a) concorrano alla sostenibilità economica nel tempo dell'intero "Progetto". In questa sede saranno delineate le caratteristiche delle singole iniziative in termini di tipologia di fruitori, ricadute reciproche e sussidiarietà. Dovrà essere allegata alla medesima una dichiarazione bancaria sulla capacità di assolvimento degli obblighi assunti.
- c) **L'OFFERTA ECONOMICA** da formulare, in termini migliorativi, sulla base dell'ammontare minimo del canone di concessione di cui al successivo punto.

La valutazione dell'offerta sarà svolta da una commissione regolarmente costituita che attribuirà un punteggio espresso in centesimi, ripartito come segue tra le voci costituenti l'offerta tecnica ed economica:

### **PROGETTO DI GESTIONE** fino ad 40 punti su 100

Per la qualità e le caratteristiche metodologiche e tecniche del progetto illustrate nella relazione tecnica.

### **SOSTENIBILITA' ECONOMICA DEL PIANO ECONOMICO DI GESTIONE** fino a 20 punti su 100

Per la congruenza delle analisi del mercato sulle entrate ed uscite in relazione al progetto di gestione, alla suddivisione degli spazi ecc.

Il punteggio minimo, relativamente ai suddetti parametri, per l'ammissibilità della proposta presentata, dovrà essere di almeno 40 punti su 100.

Le offerte tecniche che avranno ottenuto un punteggio inferiore a 40 verranno automaticamente escluse dal prosieguo della procedura di gara.

### **OFFERTA ECONOMICA DEL CANONE DI GESTIONE** fino a 40 punti su 100

Conferendo il punteggio massimo (40 punti) all'impresa che avrà presentato l'offerta economica migliore. Alle altre offerte saranno assegnati punteggi determinati in misura inversamente proporzionale al loro importo, confrontati con l'offerta economicamente più vantaggiosa secondo la seguente formula:

$$p = pM \times P / Pm$$

Dove :

p = punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione;  
pM = punteggio massimo attribuibile;  
P = prezzo dell'offerta presa in considerazione;  
Pm = prezzo migliore tra le offerte.

#### **Art. 5 - CANONE DI CONCESSIONE E DURATA DELLA CONCESSIONE.**

Il canone minimo viene fissato in €. 6.000,00 (dicasi seimila/00) annui.

Il canone stesso dovrà essere versato alla Tesoreria Comunale, in quattro rate trimestrali uguali, da pagarsi anticipatamente entro il 5° (qui nto) giorno di inizio trimestre. La prima rata dovrà essere versata alla data della firma del contratto.

Il concessionario potrà eseguire opere, e interventi a carattere straordinario, finalizzati sia alla suddivisione dei locali all'interno (di cui all'art.2 del presente disciplinare) in funzione delle attività cui sono destinati, sia per eventuali necessità di adeguamento della struttura ai fini ASL, scomputandone il relativo costo dal canone di concessione, nel limite massimo dei primi tre anni di contratto, secondo quanto indicato nel progetto approvato dalla Giunta Comunale con delibera n.9 del 12/02/2009.

Il concessionario, nell'eventualità di opere di manutenzione straordinaria resesi inderogabili e/o nel caso di varianti e lavori straordinari concordati con l'Amministrazione Comunale, è tenuto ad attuarli su semplice richiesta scritta dell'Amministrazione stessa scomputandone il relativo costo sui canoni di concessione.

Il canone verrà aggiornato e adeguato ogni anno a partire dal secondo sulla base delle variazioni dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai ed impiegati, accertati dall'ISTAT e verificatesi nell'anno precedente nella misura del 100% stabilita dalla legge, anche in caso di rinnovo della concessione. L'indice di riferimento per il primo adeguamento è da computarsi a partire dalla data di inizio della concessione.

La gestione della struttura avrà la durata di anni sei con decorrenza dalla data di consegna dei locali, con facoltà del Comune di prorogarla per ulteriori sei anni qualora se ne ravvisi l'opportunità, il pubblico interesse e la convenienza economica. In assenza di penalità applicate al concessionario, ai sensi dell'art. 20 del presente disciplinare, durante i primi sei anni di attività, il rinnovo sarà comunque concesso previa adozione degli opportuni atti gestionali.

#### **Art. 6 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

Il Concessionario si obbliga ad osservare le seguenti prescrizioni:

- a) Realizzare, all'interno della struttura del locale, quanto destinato all'avvio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande entro 6 mesi dalla sottoscrizione del contratto; tale termine è eventualmente prorogabile per un ulteriore periodo per cause oggettivamente non imputabili al concessionario. L'attrezzatura e l'arredamento necessari per lo svolgimento delle attività sono a carico del concessionario.
- b) Presentare all'Ufficio Attività Produttive, prima dell'avvio della attività, la documentazione necessaria ai fini autorizzativi ai sensi del combinato disposto della L.R. n° 38/2006 e n°38/2009, nonché igienico sanitari ai sensi della D.G.R.n°79-7605 del 26/11/2007.
- c) Assicurare l'apertura del locale e relativa somministrazione almeno dalle ore 12.00 alle ore 19.00 di sei giorni a settimana, concordando con l'Amministrazione Comunale l'eventuale giorno di chiusura (si considera titolo preferenziale l'apertura alla domenica).
- d) Destinare almeno mq 50,00, dei locali complessivi al piano terreno oggetto della presente concessione, ai soci dell'Unione Bocciofila Condovese con l'orario 12.00 – 19.00, di cui almeno mq 12,00 dovranno essere ad uso esclusivo con orario 0.00 – 24.00
- e) Organizzare buffet, eventuali pranzi e/o cene, a richiesta dell'Amministrazione Comunale (o in subordine dell'Unione Bocciofila Condovese) in occasione di particolari eventi e/o manifestazioni organizzati dagli enti di cui sopra, con un preavviso di almeno 72 ore.
- f) Assicurare il corretto utilizzo dei locali, evitando che gli avventori accedano alle parti non date in concessione e che vengano installati apparecchi elettronici da gioco che erogino vincite in denaro o più in generale quelli elencati nella tabella dei Giochi Proibiti ai sensi dell'art.110 del TULPS. L'esercizio dovrà essere condotto con professionalità e decoro,

- attenendosi scrupolosamente a tutte le norme e disposizioni in materia di igiene e sanità pubblica e sicurezza dei lavoratori emanate o da emanarsi dalle autorità competenti.
- g) Consentire l'accesso al personale del Comune, incaricato del controllo.
  - h) Non apportare modifiche di alcun genere alla struttura avuta in concessione se non preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale. Le spese di tali interventi straordinari (esclusi quelli di manutenzione straordinaria di cui all'art. 16) saranno a esclusivo carico del concessionario salvo diverso accordo scritto, di volta in volta stipulato con il Comune.
  - i) Provvedere alla pulizia ed alla manutenzione ordinaria dei locali e degli spazi esterni annessi alla struttura.

#### **Art. 7 - INDIVIDUAZIONE DELLE ATTIVITÀ DA SVOLGERE**

Le attività da svolgere sono quelle relative all'esercizio di tipo dal 1 al 4 dell'ex D.P.G.R. 9/R del 21/07/2003 come modificato dai, D.G.R. n. 3/R del 05/07/2004

#### **Art. 8 – RISCALDAMENTO, ENERGIA ELETTRICA ED ACQUA POTABILE**

L'impianto di riscaldamento dovrà essere autonomamente gestito con oneri totalmente a carico del concessionario, ad esclusione degli interventi di manutenzione straordinaria, il cui onere economico verrà ripartito in base alle disposizioni di legge.

Sono a carico esclusivo del Concessionario i contratti (e/o volture) per la fornitura e allacciamento alla rete idrica, elettrica, fognaria e del gas metano e le relative spese di energia elettrica, acqua potabile, e Gas, anche per le parti date in uso all'Unione Bocciofila Condovese.

#### **Art. 9 - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

La concessione di cui al presente disciplinare comporterà l'assunzione dei seguenti oneri da parte del Concessionario:

- A. Spese per la gestione e manutenzione ordinaria di cui all'art.15, nonché per tutte le forniture ed i servizi connessi allo svolgimento dell'attività compresi telefono, raccolta rifiuti, pulizia di locali ed aree di pertinenza.
- B. Spese per tutto il personale impiegato nel funzionamento dell'esercizio.
- C. Spese per l'assicurazione di cui all'art. 11
- D. Spese per il rilascio di licenze, autorizzazioni, imposte e tasse comunali, nulla-osta necessari per la conduzione dell'esercizio.

#### **Art. 10 - ONERI A CARICO DEL COMUNE**

Restano a carico del Comune le spese relative all'Assicurazione di competenza e le opere di manutenzione straordinaria e miglioria non riportate negli articoli del capitolato che si rendessero necessarie durante il periodo di gestione.

Il soddisfacimento del requisito del fabbisogno di parcheggi ai sensi della L.R. 38/2009, si intende soddisfatto dai parcheggi esistenti in loco.

#### **Art. 11 - GARANZIE SU RISCHI E R.C. DERIVANTI DALLA CONCESSIONE.**

Il Concessionario si impegna a stipulare all'avvio della gestione una polizza assicurativa a copertura di ogni rischio compresa l'alea del furto, incendio e R.C. derivanti dall'esercizio dell'attività svolta con un massimale di € 3.000.000,00 (euro tremilioni/00).

Tale polizza deve esplicitamente evidenziare con apposita clausola che la copertura si deve estendere oltre che alle cose, anche agli utenti ed al personale.

Il Comune resta in ogni caso sollevato da qualsiasi responsabilità diretta e indiretta e di qualsiasi natura derivante dalle attività di cui al presente disciplinare.

Eventuali danni che venissero arrecati alla struttura ed alle attrezzature, imputabili a negligenze e/o imperizia nella gestione, da verificarsi comunque di volta in volta da parte del Comune, resteranno a carico del Concessionario della gestione. Qualora l'ammontare dei danni

non fosse coperto da apposita polizza assicurativa, potrà essere recuperato avvalendosi dalla cauzione all'uopo prestata.

## **Art. 12 – PERSONALE**

La gestione delle strutture dovrà essere svolta dal Concessionario con propri capitali e proprio personale.

In particolare saranno a carico dello stesso tutte le spese per il personale occorrente per una corretta gestione e per l'esecuzione delle opere di ordinaria manutenzione dei locali (oneri relativi alla corresponsione degli stipendi, salari e conseguenti contributi previdenziali ed assicurativi di legge per il personale dipendente in servizio).

Il personale in servizio dovrà essere in regola con le norme in materia e dovrà mantenere un contegno riguroso e corretto verso il pubblico. Il Concessionario è tenuto a richiamare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

Le segnalazioni e richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per il Concessionario.

## **Art. 13 - USO DEI LOCALI - SOSPENSIONE**

Con la firma del contratto il Comune garantisce per tutta la durata della concessione il libero uso delle strutture di cui trattasi, fatta comunque salva ogni sospensione che dovesse verificarsi per anomalie o disfunzioni ai locali che richiedessero lavori di manutenzione straordinaria.

Resta comunque inteso che nessun indennizzo sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale al Concessionario qualora, per qualsiasi causa, i locali si rendano inagibili per un periodo non superiore a mesi due.

Qualora i locali si rendano inagibili per un periodo superiore, per grave colpa dell'Amministrazione, il Concessionario, trascorso tale periodo, potrà richiedere la risoluzione del contratto, con diritto a risarcimento o rimborsi da stabilirsi in accordo fra le parti.

## **Art. 14 - RISPETTO DELLE MISURE IGIENICO-SANITARIE**

Il Concessionario è tenuto al rispetto, per quanto di competenza, di tutte le operazioni e norme relative agli aspetti igienico sanitari concernenti la manutenzione e gestione dei locali, inoltre dovrà rispettare tutte le norme vigenti in materia di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Le norme e le disposizioni in futuro emanate in materia saranno vincolanti per il Concessionario.

## **Art. 15 - MANUTENZIONE ORDINARIA**

Nel periodo di affidamento in gestione, sono a totale carico del Concessionario tutte le opere di ordinaria manutenzione dei locali ceduti in concessione, che si renderanno necessarie nel corso della gestione stessa, sia che queste vengano rilevate dal gestore che dal Comune nel corso di periodiche ispezioni.

Tali opere, che dovranno comunque essere oggetto di apposite segnalazioni al Comune per sua opportuna conoscenza, si intendono anche estese alla realizzazione, riparazione e/o sostituzione delle rifiniture e decorazioni, alla tenuta in efficienza degli impianti elettrici, di sicurezza, idrici e di riscaldamento comprendendo anche la sostituzione di vetri, riparazione ed integrazione dell'attrezzatura, sostituzione di rubinetterie e lampade, pulizia e disinfezione dei locali e comunque tutte quelle opere che per consuetudine fanno capo all'affittuario in dipendenza dell'art. 1609 del Codice Civile.

Nel caso in cui le suddette opere non vengano eseguite, il Comune invierà specifico invito-diffida con lettera raccomandata. Se tale situazione continuerà a sussistere, il Comune si sostituirà al Concessionario applicando le penali più oltre specificate.

## **Art. 16 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA**

Gli oneri relativi alla manutenzione straordinaria della struttura ceduta in concessione e delle relative aree di pertinenza, compresi eventuali interventi di adeguamento a future norme di sicurezza sono a carico del Comune.

Tali lavori, a seguito di opportune verifiche tecniche, saranno programmati in relazione all'entità ed urgenza dei medesimi, e, di norma, saranno eseguiti nei periodi di bassa stagione.

Le opere segnalate, se non creeranno pregiudizio all'esercizio delle attività, non potranno essere di pretesto al Concessionario per richieste non contemplate nel presente Disciplinare.

#### **Art. 17 – RESPONSABILITÀ DEL CONCESSIONARIO.**

Il Concessionario risponde di tutto quanto concerne la gestione, oltre che del proprio personale, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esercizio del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

Il Concessionario esonera espressamente il Comune da ogni responsabilità per danni a persone e cose, che potessero in qualsiasi momento e modo derivare da quanto forma oggetto del presente Disciplinare.

Per quanto sopra, al momento della stipula del contratto di concessione della gestione il Concessionario dovrà depositare copia della polizza assicurativa, appositamente stipulata, a copertura di ogni rischio connesso all'uso dei locali in concessione (R.C., furto, incendi) come indicato all'art. 11 del presente disciplinare.

#### **Art. 18 - RICONSEGNA DELLE STRUTTURE**

Alla scadenza della concessione, il Concessionario dovrà restituire i locali nel medesimo stato in cui li ha ricevuti e come risultano dal verbale di presa in carico, fatte salve naturalmente le eventuali opere di miglioria e modifiche apportate con il consenso dell'Amministrazione ed il normale logorio d'uso.

Alla riconsegna delle strutture, che dovrà essere oggetto di apposito verbale, dovranno pertanto essere eseguite a cura del Concessionario tutte le opere di ordinaria manutenzione, delle quali si dovrà fare cenno nel citato verbale ai fini dello svincolo della cauzione.

Eventuali danni documentati che venissero arrecati nel corso della gestione agli impianti ed attrezzature, rimarranno a carico del Concessionario.

Le attrezzature posizionate a totale carico dalla concessionaria (bar, cucina, ecc.) saranno cedute, se ritenute di interesse, al concedente previo corrispettivo, qualora dovuto, calcolato secondo il criterio di stima industriale (valore al nuovo dedotta la vetustà) di cui al T.U. 2578 del 15.10.1925.

#### **Art. 19 - RISOLUZIONE E REVOCA DEL CONTRATTO**

Produrranno ipso iure la risoluzione della concessione per fatto e colpa del Concessionario ed il conseguente risarcimento dei danni oltre alla corresponsione di quanto dovuto sino alla scadenza della concessione, ai sensi degli artt. 1456 e 1457 C.C.:

- il mancato pagamento di due rate consecutive del canone di concessione;
- il mancato svolgimento dell'attività di pubblico esercizio come descritta all'art. 7.
- l'inosservanza degli obblighi del concessionario tali da pregiudicare l'esercizio delle attività sia in ordine a situazioni di carattere igienico-sanitario, riscontrate per tre volte dal Competente Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione A.S.L. TO 3, sia sotto il profilo della gestione, senza che il concessionario possa richiedere somme a titolo di indennizzo o mancato guadagno.

#### **Art. 20 - PENALI**

Fatta salva la possibilità della risoluzione del contratto, eventuali particolari inadempienze degli obblighi del concessionario, derivanti dal presente disciplinare, comporteranno l'applicazione delle seguenti penali:

- per l'inosservanza di ogni prescrizione di cui al presente disciplinare verrà applicata una penale di €. 250,00 (dicasi duecentocinquanta/00).
- per l'inosservanza delle prescrizioni di cui all'art. 14 del presente disciplinare, fatte salve e impregiudicate le azioni di competenza dell'A.S.L. TO 3 verrà applicata una penale di €. 500,00 (dicasi cinquecento/00).
- per le opere di ordinaria manutenzione eseguite dal Concessionario a seguito di invito-diffida, verrà applicata una penale pari al 10% dell'importo delle opere.
- per le opere di ordinaria manutenzione eseguite dal Comune verrà applicata una penale pari al doppio dell'importo delle opere.
- per ingiustificata chiusura dei locali ceduti in concessione, o parte di essi, verrà applicata una penale pari a €. 200,00 (duecento/00) giornalieri.

Le citate penali con costituiscono in ogni caso un succedaneo a quanto dovuto in termini economici per effetto del presente capitolato.

#### **Art. 21 – CAUZIONE**

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi a suo carico il Concessionario depositerà, all'atto della stipula del contratto, una cauzione pari ad un'annualità del canone di concessione.

Tale cauzione da costituirsi in uno dei modi previsti dalla Legge 10.06.1982 n. 348, sarà restituita dopo l'avvenuta regolare riconsegna al Comune dei locali in oggetto, sempre che il Concessionario abbia adempiuto ad ogni suo obbligo ed ogni eventuale controversia sia stata definita e liquidata.

Il Comune avrà diritto di trattenere ed incamerare in via amministrativa ed unilaterale, la somma di cui sopra fino alla concorrenza di ogni suo credito in caso di insolvenza e/o inadempienza del Concessionario. Tale possibilità è estesa ai danni da esso direttamente ed indirettamente arrecati alle strutture ed impianti, senza pregiudizio degli ulteriori diritti e salva ogni altra azione.

#### **Art. 22 - SPESE CONTRATTUALI**

Sono a carico del concessionario tutte le spese inerenti e conseguenti la concessione, comprese quelle di natura fiscale.

#### **Art. 23 – SUBCONCESSIONI**

E' vietato subconcedere a terzi la gestione della struttura in oggetto fatta salva la preventiva autorizzazione rilasciata dall'Amministrazione del Comune di Condove. In tal caso, ai fini delle responsabilità, obblighi e doveri verso il comune e terzi, sarà sempre responsabile a tutti gli effetti il concessionario. E' altresì vietata la vendita di quote societarie a terzi e per tutta la durata della convenzione sarà responsabile il sottoscrittore della convenzione.

#### **Art. 24 - CONTROVERSIE ED ARBITRATI**

Tutte le controversie relative al presente contratto, se non conciliabili mediante apposita transazione amichevole tra le parti interessate, saranno devolute al giudice competente per territorio.