

COMUNE DI PAVULLO NEL FRIGNANO (Provincia di Modena)

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA CONCESSIONE DEI SERVIZI DI CAFFETTERIA, RISTORANTE, AFFITTACAMERE, ESPOSIZIONE E VENDITA DI PRODOTTI TIPICI LOCALI, DA EFFETTUARSI NEI LOCALI DELLA FORESTERIA DEL CASTELLO DI MONTECUCCOLO DENOMINATA LOCANDA DEL CONDOTTIERO PER LA DURATA DI 1 ANNO.

CODICE CIG: Z3D1E7B5A5

Art. 1 – Oggetto

L'Amministrazione comunale, con lo scopo di incentivare l'offerta di ricettività turistica e di offrire ai visitatori un servizio di caffetteria e ristorazione, assegna in concessione il servizio di caffetteria, ristorante, affittacamere, esposizione e vendita di prodotti tipici locali, da effettuarsi nei locali della Foresteria denominata Locanda del Condottiero, nel castello di Montecuccolo a Pavullo nel Frignano, descritti nella planimetria allegata (allegato A).

Tali servizi sono preordinati alla promozione e alla valorizzazione del complesso castellano e delle collezioni artistiche e naturalistica in esso collocate in permanenza. La concessione ha, per oggetto, tra l'altro, la gestione del servizio di caffetteria e di ristorazione di cui all'art. 117 del D.Lgs. 42 del 22/01/2004.

Art. 2 - Durata

La concessione avrà la durata di un anno, con decorrenza dalla data di consegna del servizio all'aggiudicatario che avverrà presumibilmente entro il mese di giugno 2017.

Il contratto potrà essere rinnovato per un ulteriore periodo di un anno previo assenso da parte dell'aggiudicatario e adozione di apposito provvedimento amministrativo da parte del competente organo dell'Amministrazione comunale.

Allo scadere del contratto e nel caso in cui l'Amministrazione comunale non abbia ancora completato gli atti necessari per la procedura di aggiudicazione, l'aggiudicatario sarà tenuto a svolgere il servizio fino al subentro del nuovo aggiudicatario. A tale fine l'aggiudicatario è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di gara, fino ad un massimo di mesi 6.

È fatto salvo il diritto di recesso anticipato del Comune di Pavullo qualora il servizio risultasse, a giudizio motivato del Comune stesso, eseguito in maniera non soddisfacente.

Art. 3 - Canone di concessione

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Amministrazione comunale, per la concessione della gestione del servizio, il canone annuo, oltre I.V.A., risultante dall'offerta migliorativa presentata in sede di gara dall'aggiudicatario.

L'importo del canone di concessione a favore dell'Amministrazione comunale posto a base di gara per l'intera durata contrattuale di 1 anno è di complessivi € 10.800,00 (al netto di IVA).

Il canone annuo, dovrà essere corrisposto in due rate semestrali da pagarsi entro il trentesimo giorno dall'inizio del semestre di competenza la prima, entro il trentesimo giorno dalla fine del semestre di competenza la seconda.

I costi della sicurezza da interferenze sono nulli.

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di gestire economicamente

i servizi di cui trattasi.

Gli incassi derivanti dalla gestione della foresteria (caffetteria, ristorante, vendita di prodotti tipici locali e affittacamere) saranno trattenuti per intero dal concessionario.

Art. 4 - Descrizione del Castello di Montecuccolo, del Centro museale, della Foresteria, dell'organizzazione e delle attività

Si precisa che il presente articolo ha funzione descrittiva del Castello di Montecuccolo, del centro museale di Montecuccolo (CeM), nonché delle attività che vi si svolgono, ai fini di una migliore comprensione del loro funzionamento complessivo.

Il Castello di Montecuccolo, situato nella frazione di Montecuccolo a 4 km dal centro di Pavullo, costituisce l'emergenza strategica del piano di sviluppo culturale e turistico del territorio, essendo uno dei principali beni culturali del Frignano. Il castello è stato oggetto di un importante e complessivo progetto di restauro e riqualificazione funzionale.

Il complesso castellano (come risulta dalla planimetria – allegato B) è costituito da:

- a) un corpo centrale, sede del CEM (Centro Museale di Montecuccolo);
- b) il corpo E;
- c) la torre, attualmente non utilizzabile;
- d) la foresteria;
- e) la cinta muraria che racchiude il cortile.

Il corpo centrale del castello è sede (dal 25 luglio 2009) del CEM – Centro Museale di Montecuccolo, che ospita le collezioni permanenti d'arte "Il paese ritrovato" del pittore Gino Covili, di proprietà del comune; la raccolta di grafiche e sculture dedicata all'artista Raffaele Biolchini, parte in proprietà al comune da donazione, parte in comodato gratuito dalla famiglia erede dell'artista; il Museo Naturalistico del Frignano "Ferruccio Minghelli", le cui collezioni appartengono al Lions Club Pavullo e del Frignano e all'Accademia "Lo Scoltenna".

Il corpo centrale, ovvero la parte signorile del castello, edificata nel XVII secolo e residenza della originaria famiglia Montecuccoli. Il Corpo centrale si sviluppa su 4 livelli:

- il piano terra, sede della biglietteria e del book-shop, della sala dedicata a Raimondo Montecuccoli, della collezione "Raffaele Biolchini" (comunicante con il corpo E);
- il piano primo o nobile, sede della collezione "Il paese ritrovato di Gino Covili";
- il piano secondo, il piano alzato e il sottotetto sedi del Museo Naturalistico del Frignano "Ferruccio Minghelli".

Il corpo centrale è direttamente collegato al corpo E.

Il corpo E è costituito da 4 sale – sala di transizione con servizi, al piano terra comunicante con il Corpo centrale (attraverso la collezione "Biolchini"), sala al primo piano, sala al secondo piano con uscita al livello del cortile interno e sala al terzo piano. Il corpo E, utilizzato al secondo piano per cerimonie di matrimonio civile, è fruibile per iniziative e mostre temporanee.

Art. 5 - Locali ed aree a disposizione del concessionario e destinazione d'uso

La Foresteria, realizzata nel corpo G del castello, non comunicante con il corpo centrale, è costituita da:

- Piano livello 1 e intermedio, destinato al servizio di caffetteria, ristorazione, esposizione e vendita di prodotti tipici locali e servizi;
- Piano livello 2 destinato a camere e servizi.

La Foresteria è completa di impianti, compreso quello di illuminazione, arredata e attrezzata, come da elenco dei beni mobili (allegato C).

Costituisce inoltre oggetto della concessione l'area esterna di pertinenza della foresteria evidenziata nella planimetria (allegato A).

I clienti della foresteria avranno libero accesso all'area cortiliva del castello durante il periodo di funzionamento della stessa.

Il concessionario potrà inoltre richiedere, in concessione temporanea, i locali del corpo E. A insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale, e fatto salvo che gli stessi non siano già utilizzati e/o prenotati, tali locali (ed eventuali altri spazi quali i cortili) potranno essere concessi temporaneamente al concessionario, dietro il pagamento delle tariffe che verranno determinate dall'Amministrazione comunale. A conclusione dell'utilizzo i locali andranno ripristinati e riconsegnati adeguatamente puliti.

Art. 6 – Oneri a carico del concessionario

La gestione della Foresteria dovrà svilupparsi come caffetteria, ristorante, esposizione e vendita di prodotti tipici locali da realizzarsi al piano livello 1 e, per la somministrazione di alimenti e bevande, nell'area esterna di pertinenza della foresteria evidenziata nella planimetria (allegato A) e come servizio di affittacamere ai piani superiori.

Il concessionario dovrà:

- a) impostare l'attività di pubblico esercizio curandone tutti gli aspetti, dall'accoglienza dei clienti, al servizio di caffetteria, ristorazione, affittacamere, vetrina gastronomica, anche con finalità promozionali;
- b) garantire l'erogazione del servizio di caffetteria e ristorazione, per almeno n. 3 (tre) giorni la settimana da venerdì a domenica;
- c) garantire l'erogazione del servizio di caffetteria durante gli orari di apertura del CEM (Centro Museale Montecuccolo) e durante le iniziative promosse dall'Amministrazione (che verranno comunicati anticipatamente dall'Amministrazione comunale);
- d) comunicare il periodo di chiusura per ferie, per un numero massimo di otto settimane l'anno (escluso il periodo da maggio a settembre), all'Amministrazione comunale con congruo anticipo; segnalando altresì i periodi e le giornate di apertura, in accordo con le disposizioni del presente capitolato, con cadenza trimestrale e con congruo anticipo;
- e) assumere a proprio carico tutta l'organizzazione gestionale, comprese tutte le spese relative al personale, alla fornitura delle derrate e dei materiali, ai consumi di energia elettrica, acqua, riscaldamento, telefono (intestandosi i relativi contratti di fornitura), alle pulizie ordinarie e straordinarie degli spazi dati in concessione, imposte e tasse niente escluso;
- f) garantire nelle diverse forme di lavoro consentite dalla legge, l'applicazione dei contratti vigenti al personale di servizio. L'aggiudicatario dovrà osservare, nei confronti del personale impiegato, tutte le leggi, regolamenti e disposizioni dei contratti normativi salariali, previdenziali, assistenziali ed assicurativi disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria. In caso di accertamento della violazione di quanto sopra descritto l'Amministrazione appaltante, previa comunicazione potrà prendere provvedimenti consistenti nell'applicazione delle penali e, nel caso di recidiva, nella risoluzione del rapporto contrattuale;
- g) praticare una trasparente attività gestionale, con un equo rapporto qualità/prezzo, sia per la caffetteria che per la ristorazione che per il servizio di affittacamere, individuando per il servizio di ristorazione completa varie tipologie di menù, tra cui piatti tipici della cucina tradizionale locale, prodotti a chilometro zero, biologici (con l'obiettivo di diffondere la cultura gastronomica e di valorizzare produttori e territori locali, nel rispetto della biodiversità e dei saperi legati alla produzione del cibo); così come piatti per clienti vegetariani e celiaci;

- h) proporre una carta dei vini adeguata ai diversi menù presentati e consona alla tipologia di servizio prestato;
- i) in riferimento all'attenzione a temi ambientali si richiede l'utilizzo di materiali di pulizia ecologici e l'attivazione della raccolta differenziata di carta, plastica, vetro, lattine e umido;
- I) gestire l'apertura e la fruibilità dell'area cortiliva del Castello in concomitanza con l'apertura della foresteria, assicurandosi, al momento della chiusura, che nessuno sia presente all'interno dei locali, delle aree di pertinenza e dell'intera area cortiliva del castello;
- m) proporre una serie di iniziative di intrattenimento a basso impatto, con conclusione entro le ore 24 e facoltà di deroga in accordo con l'Amministrazione comunale, tenendo in considerazione il contesto dell'attività ed il decoro dell'ambiente stesso:
- n) garantire, previa richiesta dell'Amministrazione, il servizio di caffetteria e/o ristorazione in occasione di incontri, concerti, convegni, riunioni, matrimoni, corsi o altri eventi organizzati dall'Amministrazione comunale o da privati e associazioni che utilizzano temporaneamente le sale del Castello su autorizzazione del Comune;
- o) collaborare in occasione delle manifestazioni organizzate dall'Amministrazione comunale;
- p) per la somministrazione collegata ad iniziative ed eventi organizzati dall'Amministrazione comunale, il Concessionario dovrà praticare prezzi scontati del venti per cento rispetto ai prezzi di listino; a questo scopo, i servizi comunali saranno tenuti ad informare e prendere accordi con il Concessionario con congruo anticipo;
- q) provvedere a propria cura e spese alla manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature e dell'arredamento, con particolare riferimento al mantenimento delle caratteristiche estetiche di pareti, soffitti e murature. In particolare provvedere periodicamente: alla ritinteggiatura delle pareti interne strutturalmente interessate da fenomeni di umidità a causa delle caratteristiche proprie del manufatto, in pietra e parzialmente interrato; provvedere indicaticativamente dopo ogni inverno al trattamento con vernice siliconica trasparente delle pareti esterne lungo il viale di accesso pavimentato del castello, a causa dell'assenza per motivi architettonici dello sporto gronda. Le modalità di esecuzione saranno indicate specificatamente e preventivamente dall'Amministrazione comunale su richiesta del concessionario.
- r) provvedere alla pulizia delle griglie, dei canaletti di scolo e delle grondaie di esclusiva competenza della foresteria con la necessaria frequenza;
- s) provvedere alla manutenzione ordinaria del verde dell'area cortiliva esterna di pertinenza della foresteria (sfalcio e raccolta dell'erba, rimozione infestanti, innaffiature delle aiuole presenti) e pulizia del vialetto. Per la programmazione di tali interventi il concessionario dovrà accordarsi preventivamente con il Servizio Ambiente del Comune di Pavullo nel Frignano;
- t) garantire l'accessibilità della foresteria in caso di nevicate e gelate, assumendosi l'onere della spalatura dalla neve e dello spargimento del sale quando necessario (in considerazione della collocazione del castello, tale onere è in carico dal borgo di Montecuccolo fino all'ingresso dei locali della Foresteria);
- u) segnalare tempestivamente situazioni che possano arrecare danno o costituire pericolo per il patrimonio comunale o per le persone che frequentano il locale; segnalare altresì tempestivamente problemi di funzionamento delle attrezzature e degli impianti in dotazione alla struttura ovvero problematiche relative alla struttura e all'area esterna di pertinenza che comportino interventi di

manutenzione straordinaria a cura dell'Amministrazione Comunale; le segnalazioni dovranno pervenire in forma tassativamente scritta, anche per posta elettronica, al Servizio Lavori Pubblici;

- v) predisporre, realizzare e collocare tutta la segnaletica di riferimento dei servizi di caffetteria, ristorante e affittacamere, che dovrà conformarsi al sistema di identità visiva del Castello e del CEM (Centro Museale Montecuccolo) da approvarsi preventivamente dal concedente.
- z) rispettare tutte le normative vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro previste per gli ambienti e/o locali aperti al pubblico, in particolare dovrà ottemperare al D.Lgs. 81/2008 effettuando la valutazione dei rischi nel luogo di lavoro ed individuando le idonee misure preventive e protettive, tramite la redazione, se ricorre l'obbligo, del documento di valutazione dei rischi. In caso di affidamento di servizi a terzi che comportino rischi da interferenza dovranno essere adottate le misure necessarie e dovrà essere redatto il documento unico di valutazione rischi da interferenza (DUVRI), se ne ricorre l'obbligo ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008. Il concessionario dovrà, inoltre, garantire una corretta gestione della sicurezza e delle emergenze in ottemperanza al D.M. 9 aprile 1994 e s.m.i., al D.M. 10 marzo 1998 ed alle normative vigenti applicabili per l'attività svolta. Dovrà porre particolare attenzione alla tutela della salute e della sicurezza degli ospiti e del personale, fornendo loro le informazioni necessarie per la gestione delle emergenze; il tutto dovrà essere riportato per iscritto nel piano di emergenza.

Prima dell'inizio delle attività del ristorante, caffetteria e vendita dei prodotti tipici locali, affittacamere, l'aggiudicatario dovrà essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalle normative vigenti per l'esercizio delle attività stesse e dovrà acquisire a propria cura e spese tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente in materia.

L'inventario dei beni mobili messi a disposizione del concessionario (Allegato C) comprende anche beni mobili acquistati beneficiando dei contributi europei POR FESR. Tali beni mobili, evidenziati nell'Allegato C), in relazione al contributo concesso, devono essere destinati all'uso all'interno dei locali della foresteria per tutta la durata del contratto.

Si precisa che tutti i beni mobili elencati nell'inventario Allegato C), sono stati concessi in uso al precedente gestore della foresteria e pertanto l'elenco dei suddetti beni sarà aggiornato alla data di consegna del servizio.

Il concessionario si obbliga a riconsegnare alla scadenza del contratto i locali, le attrezzature, gli arredi (come da verbale di consegna) nel medesimo stato in cui sono stati consegnati, fatti salvi il deterioramento derivante dall'uso normale e diligente della cosa in conformità alla legge ed al contratto

Alla scadenza del contratto l'aggiudicatario non potrà avanzare alcuna pretesa di compenso di avviamento commerciale.

Il giorno della definitiva riconsegna dell'immobile, l'eventuale differenza in meno tra le consistenze di inventario all'inizio e al termine dell'affidamento, verrà regolata in denaro sulla base dei valori correnti al momento dell'effettivo pagamento.

Eventuali integrazioni agli arredi, alle attrezzature e alle stoviglie, effettuate dal concessionario, dovranno essere consone alla tipologia di ristrutturazione effettuata nonché all'arredo già presente nella foresteria (uso dei materiali, di finiture, ecc.) e, dal punto di vista planimetrico, rispettare il contesto distributivo degli spazi. Relativamente agli arredi, il concessionario è tenuto al rispetto delle normative antincendio vigenti.

I beni mobili (arredi, attrezzature, stoviglie, tovagliati, biancheria, ecc.) installati a cura e spese del concessionario, alla scadenza contrattuale, rimarranno di proprietà dello stesso e dovranno essere rimosse a sua cura e a sue spese. L'Amministrazione potrà trattenere i suddetti beni mobili a servizio della foresteria, in accordo con l'aggiudicatario, previo pagamento di un indennizzo sulla base di apposita stima.

E' obbligo ed onere del concessionario adeguarsi alle prescrizioni, anche di natura tecnica ed impiantistica, formulate dagli enti preposti alla vigilanza e controllo, con particolare riferimento all'ASL competente ed ai Vigili del Fuoco.

E' fatto divieto all'aggiudicatario installare nei locali concessi video-giochi, juke box, slot machine e ogni altro gioco meccanico o elettronico.

Gli strumenti promozionali/di comunicazione della struttura dovranno essere concordati dal concessionario con l'Amministrazione comunale.

Art. 6.1 - Ulteriori informazioni

Il concessionario è tenuto alla corretta gestione degli impianti e degli spazi interni ed esterni al complesso castellano e alla tempestiva segnalazione al Servizio Lavori pubblici di eventuali disfunzioni o malfunzionamenti degli stessi. Il concessionario deve rispondere di eventuali danneggiamenti arrecati alle strutture e ai beni di proprietà comunale.

Per quanto riguarda la gestione delle emergenze del castello, il Concessionario dovrà garantire la sicurezza della clientela e degli altri visitatori del castello (es.: evitare di introdurre materiali vietati dai VV.F, sostanze infiammabili o ingombrare le vie di fuga) nonché partecipare con il proprio personale, su richiesta dell'Amministrazione, ad eventuali prove di evacuazione.

Il parcheggio di qualsiasi mezzo all'interno della cinta muraria non è consentito tranne casi eccezionali debitamente autorizzati dall'Amministrazione comunale.

Lo stoccaggio e il deposito di forniture, contenitori e rifiuti vari sono vietati negli spazi esterni e sono consentiti solo nei locali concessi in uso, in linea con le normative vigenti e secondo i metodi della raccolta differenziata.

Art. 7 - Oneri a carico dell'Amministrazione

L'Amministrazione comunale metterà a disposizione del concessionario i locali, gli spazi di cui alla planimetria allegata (A), gli arredi fissi e mobili, le attrezzature, le stoviglie come da elenco dei beni mobili (allegato C), a seguito di redazione di apposito verbale di consegna e consistenza.

L'Amministrazione comunale provvederà inoltre:

- -alla manutenzione straordinaria dei propri immobili;
- -alla manutenzione straordinaria dell'area cortiliva:
- -al pagamento delle utenze comuni di energia elettrica per l'illuminazione dell'area cortiliva e dell'accesso esterno.

Il Comune si impegna a garantire tutta la possibile collaborazione attraverso i propri Servizi nella fase di funzionamento della struttura e di programmazione delle attività, di comunicazione delle iniziative, di raccordo tra il Concessionario e la realtà locale.

Per iniziative ed eventi promossi dall'Amministrazione comunale, il Servizio Cultura, Sport, Tempo libero e Turismo del Comune di Pavullo nel Frignano dovrà informare e prendere accordi con il Concessionario con congruo anticipo.

Al fine di coordinare in modo efficiente le diverse attività previste all'interno del castello, il Servizio Cultura, Sport, Tempo libero e Turismo del Comune di Pavullo nel Frignano fornirà, in un'ottica di reciproca collaborazione, l'agenda di attività al castello.

Il Comune si impegna infine a dare un supporto informativo attraverso il proprio Servizio comunicazione.

Art. 8 – Verifiche periodiche e controlli da parte dell'ente

L'aggiudicatario è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale entro il 31 gennaio una dettagliata relazione consuntiva complessiva dell'attività svolta nel corso dell'anno precedente, nella quale dovrà emergere un quadro chiaro e completo dell'attività svolta nella Foresteria attraverso:

- la relazione delle attività svolte corredata dalla registrazione del movimento di pubblico per le diverse tipologie di servizi erogati e per le giornate di attività (numero di coperti – pasti somministrati e numero dei pernottamenti registrati, suddivisi per giornate);
- il rendiconto finanziario dettagliato contenente i dati relativi ai costi sostenuti (personale, utenze, fornitura delle derrate e dei materiali, manutenzione ordinaria, pulizie, etc.) e agli introiti registrati suddivisi per tipologia di servizio erogato (caffetteria, ristorante, affittacamere).

Ogni responsabilità in ordine all'espletamento dei servizi oggetto di concessione e a quanto connesso ad esso, farà sempre ed esclusivamente carico al Concessionario.

L'Amministrazione attiverà autonomamente tutti i meccanismi di verifica di qualità dei servizio che riterrà opportuni, utilizzando il proprio personale per accertare in particolare:

- qualità del servizio erogato;
- osservanza degli adempimenti previsti dal presente capitolato;
- rispondenza e permanenza dei requisiti che hanno dato luogo all'aggiudicazione.

Tale azione di controllo potrà essere effettuata in qualsiasi momento, senza preavviso alcuno al Concessionario e allo scopo è facoltà dei Comune di accedere, a mezzo di propri incaricati, nei locali in cui si svolgono le attività programmate.

Art. 9 – Sponsor e contributi

Il Concessionario è libero di acquisire sponsorizzazioni o contributi finanziari nel rispetto delle finalità proprie del servizio stesso, previa informazione all'Amministrazione che potrà non concedere il proprio benestare nel caso di eventuali sponsor o iniziative promozionali in contrasto col comune decoro o con le finalità istituzionali dell'Amministrazione pubblica.

Art. 10 - Promozione della Foresteria

Il concessionario si impegna a promuovere e pubblicizzare la Foresteria, collaborando in tal modo alla promozione del castello nel suo complesso. A tal fine il Concessionario provvederà a elaborare programmi di proposte di promozione e marketing incentrate sulla valorizzazione della Foresteria come volano dell'attrattività turistica del territorio e vetrina dei prodotti tipici, anche in sinergia con le attività e i patrimoni permanenti del Centro Museale e del castello.

I programmi, comprensivi dei relativi piani finanziari, saranno elaborati e nel caso realizzati a cura e spese dal Concessionario, che provvederà a finanziarli sia in forma diretta che tramite sponsor e/o contributi da sostenitori pubblici e/o privati.

Tali programmi dovranno essere approvati preventivamente dall'Amministrazione Comunale.

Nel caso prevedano la produzione di materiali a stampa (manifesti, locandine, brochure ecc) o di contenuti informativi e promozionali divulgati in rete (tramite siti, blog ecc.) questi dovranno possedere connotati inconfondibili anche mediante l'uso dei loghi del Comune e/o del Castello che verranno forniti dall'Amministrazione e nel caso di materiali cartacei trovare collocazione in appositi spazi pubblici ben individuati e individuabili nel territorio comunale. Ogni forma di promozione dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione comunale.

Art. 11 – Miglioramenti, addizioni e modifiche impiantistiche della Foresteria

Il Concessionario potrà eseguire opere e/o interventi di miglioria, addizioni e modifiche impiantistiche che eccedano l'ordinaria manutenzione soltanto previo consenso dell'Amministrazione. L'esecuzione di eventuali interventi di cui sopra sarà richiesta al Comune di Pavullo nel Frignano, in quanto proprietario della struttura e dovrà da questo essere autorizzata mediante approvazione dei relativo progetto presentato dal Concessionario, anche ai fini della vigente normativa edilizia e urbanistica.

Tutte le opere e/o interventi di cui sopra accederanno gratuitamente alla proprietà al termine della presente concessione, senza diritto ad alcun indennizzo connesso, direttamente o indirettamente, alla realizzazione degli stessi e a tal fine il Concessionario dovrà sottoscrivere apposita clausola di accettazione di tale condizione rinunciando contestualmente alle eventuali azioni previste nell'art. 2041 del CC.

Qualunque modifica impiantistica che comporti variazioni rispetto al verbale di consistenza redatto al momento della consegna, dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione ed avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente. Per gli eventuali lavori autorizzati dovranno in ogni modo essere consegnati alla proprietà le necessarie dichiarazioni di conformità ed avviate le pratiche agli uffici competenti (W.F., I.S.P.E.S.L. ecc.) ove previsto.

Art. 12 – Obblighi assicurativi

L'aggiudicatario, con effetto dalla data di decorrenza del contratto, si obbliga a stipulare con primario Assicuratore, e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto, suoi rinnovi e proroghe, un'adeguata copertura assicurativa, contro i rischi di seguito descritti:

A) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): per danni arrecati a terzi (tra i quali il Comune di Pavullo) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività oggetto del presente contratto, comprese tutte le operazioni ed attività necessarie, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a € 2.000.000,00 per sinistro e prevedere tra le altre condizioni anche la specifica estensione a:

- preparazione, somministrazione, smercio di cibi e bevande;
- conduzione dei locali, strutture e beni loro consegnati;
- committenza di lavori e servizi;
- danni a beni in consegna e/o custodia;
- danni a beni consegnati e non consegnati, a norma degli artt. 1783, 1784, 1785, 1785 bis del C.C.:
- danni a beni di terzi da incendio;
- danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con l'aggiudicatario, ovvero volontari e titolari di regolare contratto di collaborazione, che partecipino all'attività oggetto della gestione di cui al presente contratto, inclusa la loro responsabilità personale;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'aggiudicatario, ovvero volontari
 e titolari di regolare contratto di collaborazione, che partecipino all'attività oggetto della
 gestione di cui al presente contratto;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;

Inoltre, considerato che l'aggiudicatario potrà avvalersi per l'espletamento del servizio di altri soggetti in possesso dei requisiti necessari, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, in questo caso la predetta polizza RCT/O dovrà prevedere che detti soggetti rientrino nel novero degli "Assicurati" a tutti gli effetti.

B) Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO): per infortuni sofferti da prestatori di lavoro subordinati e parasubordinati addetti all'attività svolta, ed oggetto della gestione, dei quali il Concessionario si avvalga, comprese tutte le operazioni ed attività necessarie, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore ad € 2.000.000,00 per sinistro, e con un limiti non inferiore ad € 1.000.000,00 per persona, e prevedere, tra le altre condizioni, anche:

- l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico";
- l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL;
- la "Clausola di Buona Fede INAIL"

L'operatività o meno delle coperture assicurative tutte soprarichiamate, così come l'eventuale loro inesistenza o l'eventuale approvazione espressa del Comune sull'assicuratore prescelto dal Concessionario - che invierà copia delle polizze al Servizio Cultura - non esonerano il Concessionario stesso dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, anche in virtù dell'applicazione di scoperti e/o franchigie in caso di danno.

Art. 13 – Informazioni fornite dal committente al Concessionario in merito ai rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008 ed adempimenti a carico del Concessionario

All'interno dei locali della foresteria presso il Castello di Montecuccolo si possono ravvisare i seguenti rischi per il personale dell'impresa affidataria, per gli utenti del servizio e per i terzi eventualmente presenti, relativi al luogo di svolgimento dell'attività:

1. Rischi infortunistici;

- 2. Rischio incendio ed altre situazioni di emergenza;
- 3. Rischio elettrocuzione.

Vengono elencate di seguito le misure di prevenzione e protezione già adottate e da prevedere per limitare i rischi indicati:

1) Rischi infortunistici:

Il maggiore rischio infortunistico è relativo all'attività di preparazione pasti che avviene con l'utilizzo di attrezzature ed utensili prevalentemente di proprietà comunale (piani di cottura a gas, attrezzature elettriche). Si segnala che le attrezzature fornite dal Comune di Pavullo n/F risultano a norma dal punto di vista antinfortunistico. Il rischio, però, per gli operatori di incorrere in ferite, tagli, ustioni, abrasioni non è mai eliminabile completamente ed è di competenza del gestore individuare e predisporre le idonee misure preventive e protettive a tutela dei propri operatori.

Fra le fonti di rischio infortunistico si può annoverare anche il rischio di scivolamento sui pavimenti interni ed esterni. Il rischio infortunistico relativo a scivolamento e caduta può essere legato a pavimenti bagnati durante le attività di pulizia dei locali o per presenza di eventuali infiltrazioni d'acqua. Gli addetti alle pulizie dovranno indossare regolarmente calzature con suola antiscivolo ed adottare idonee procedure e tempistiche di lavoro per prevenire gli infortuni del personale e degli utenti. Altre cause di eventi infortunistici dovranno essere immediatamente rimosse.

Occorre prestare, inoltre, particolare attenzione alla percorrenza a piedi delle aree cortilive limitrofe al Castello, sia poste all'interno delle mura che esterne, lungo il sentiero di accesso, in quanto possono presentare asperità naturali nei tratti non pavimentati. In questo caso è presente un residuo rischio infortunistico legato prevalentemente a terreno scivoloso in seguito a precipitazioni, a disattenzione ed all'impiego di calzature non idonee.

Quando evidenti cause di eventi infortunistici non possono essere rimosse direttamente, devono essere segnalate al Servizio Lavori Pubblici in modo da adottare tutte le idonee misure preventive e protettive per abbassare il livello di rischio per lavoratori e visitatori.

2) Rischio incendio ed altre situazioni di emergenza:

Le più significative fonti di rischio incendio presso la foresteria sono rappresentate dall'impianto di riscaldamento a gas e dall'impianto elettrico. Si fa presente che questi impianti sono corredati da dichiarazione di conformità. La prevenzione del rischio incendio deve avvenire assicurando verifiche, controlli e manutenzione ordinaria agli impianti che, in particolare per l'impianto termico, deve avvenire regolarmente, segnalando eventuali anomalie ad Servizio Lavori Pubblici. Presso la foresteria sono presenti estintori. Si trova anche un impianto di allarme antincendio che, però, attualmente, risulta non funzionante.

La foresteria non è soggetta al rilascio del Certificato Prevenzione Incendi; quest'ultimo è in fase di rilascio limitatamente al corpo centrale ed al corpo E del Castello dove sono stati completati tutti gli adequamenti antincendio previsti.

Non devono essere stoccati all'interno degli immobili prodotti infiammabili e deve essere regolarmente rispettato il divieto di fumo nei locali.

Attrezzature ed impianti per la gestione delle emergenze

Presso i locali della foresteria (corpo G) sono presenti complessivamente 6 estintori, di cui 5 a polvere da 6 kg ed 1 ad anidride carbonica da 2 kg posto nei pressi del quadro elettrico. Tutte le attrezzature antincendio sono contrassegnate da idonea segnaletica. E' presente una porta tagliafuoco REI 120 che funge da compartimentazione della cucina. Il Comune di Pavullo si occupa del controllo semestrale sia degli estintori che della porta tagliafuoco che avviene tramite una ditta specializzata.

Presso la foresteria la principale scala fruibile al pubblico è quella che collega gli spazi del primo livello dove si trovano i locali adibiti alla preparazione e somministrazione pasti a quelli del secondo livello dove si trovano le camere. Sono, poi, presenti altre scale utilizzate pressoché esclusivamente dal personale del Concessionario dell'attività commerciale.

L'uscita principale dalla foresteria avviene tramite l'ingresso principale e, in caso di necessità, deve essere resa fruibile anche l'uscita che si trova al livello intermedio. Il punto di raccolta per chi esce dalla foresteria è rappresentato dall'area cortiliva limitrofa all'ingresso principale ai locali.

Il Concessionario si deve dotare di cassetta di primo soccorso ai sensi del D.M. 388/2003, il cui contenuto deve essere verificato periodicamente e sostituto ed integrato a carico del personale addetto alla gestione.

Il Concessionario deve gestire direttamente le emergenze presso i locali della foresteria, redigendo apposito piano di emergenza che tenga conto dell'attività complessiva (ristorazione e foresteria). Nel piano di emergenza dovrà essere indicata la presenza di un numero massimo di persone complessivo pari a 25, considerando contemporaneamente il primo ed il secondo livello, vista l'assenza di un'uscita di emergenza con senso di apertura verso l'esterno.

Il Concessionario dovrà garantire la presenza presso il luogo di lavoro di un numero idoneo di addetti alle emergenze, adeguatamente formati con corsi antincendio e primo soccorso, i cui nominativi devono essere indicati nello specifico piano di emergenza elaborato. Una copia del piano di emergenza e degli attestati degli addetti alle emergenze dovranno essere consegnati all'U.O. Servizio Prevenzione e Protezione del Comune.

3) Rischio elettrocuzione:

Presso i locali della foresteria la prevenzione del rischio elettrocuzione è assicurata dalla conformità degli impianti elettrici (che comprendono anche l'illuminazione di emergenza) e dal costante controllo della loro idoneità nel tempo. Il rischio elettrocuzione, però, non è mai eliminabile completamente e può essere valutato di livello moderato.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER ATTIVITA' RICETTIVE TURISTICO-ALBERGHIERE

Secondo il D.M. 9 aprile 1994 (coordinato con il D.M. 6 ottobre 2003) e s.m.i. all'ingresso dei locali devono essere esposte bene in vista precise istruzioni relative al comportamento del personale e del pubblico in caso di sinistro ed in particolare una planimetria dell'edificio per le squadre di soccorso che deve indicare la posizione:

- delle scale e delle vie di evacuazione:
- dei mezzi e degli impianti di estinzione disponibili;
- dei dispositivi di arresto degli impianti di distribuzione del gas e dell'elettricità:
- del dispositivo di arresto del sistema di ventilazione, se presente;
- del quadro generale del sistema di rivelazione ed allarme, se presente;
- degli impianti e locali che presentano un rischio speciale;
- degli spazi calmi, se presenti.

A ciascun piano deve essere esposta una planimetria d'orientamento, in prossimità delle vie di esodo. La posizione e la funzione degli spazi calmi, se presenti, deve essere segnalata.

In ciascuna camera precise istruzioni, esposte bene in vista, devono indicare il comportamento da tenere in caso di incendio. Oltre che in italiano, queste istruzioni devono essere redatte in alcune lingue estere, tendo conto delle provenienza della clientela abituale della struttura ricettiva. Queste istruzioni debbono essere accompagnate da una planimetria semplificativa del piano, che indichi schematicamente la posizione della camera rispetto alle vie di evacuazione, alla scale ed alle uscite.

Inoltre devono essere indicati i divieti di:

- impiegare fornelli di qualsiasi tipo per il riscaldamento di vivande, stufe ed apparecchi di riscaldamento o di illuminazione in genere a funzionamento elettrico con resistenza in vista o alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi:
- tenere depositi, anche modesti, di sostanze infiammabili nei locali facenti parte del volume destinato all'attività.

Art. 14 - Penali

Il concessionario è tenuto ad espletare il servizio oggetto del presente capitolato entro i termini e con le modalità dallo stesso prescritte.

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e del rispetto delle norme contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'impresa aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

La misura delle penali che saranno applicate da parte dell'Amministrazione Comunale, è così fissata:

- € 250,00 (duecentocinquanta/00) per ogni ora di ritardo o di riduzione dell'orario di apertura;
- -.€ 500,00 (cinquecento/00) per ogni giornata di mancata esecuzione del servizio per il quale non si sia ottenuto specifico nullaosta da richiedersi almeno con 48 ore di anticipo all'Amministrazione Comunale:
- € 100,00 (cento/00) per ogni giornata di ritardo sul mancato pagamento del canone da versare all'Amministrazione Comunale;
- € 1.000,00 (mille/00) per gravi violazioni degli obblighi derivanti dalla presente concessione, salvo maggiori danni.

Art. 15 - Subappalto

Il concessionario non può cedere ad altri l'esecuzione delle prestazioni formanti oggetto del servizio di gestione di cui al presente Capitolato, ad eccezione dei servizi di pulizia e di manutenzione ordinaria o modificativa dello stato dei locali e delle aree di pertinenza, fatta comunque salva l'approvazione dell'Amministrazione Comunale a norma delle vigenti disposizioni, con particolare riferimento all'art. 118 del D.Lgs. n. 163 del 12.04.2006 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 16 - Cauzione definitiva

L'aggiudicatario, prima della stipulazione del contratto, deve costituire una cauzione definitiva, in uno dei modi stabiliti dalla Legge, nella misura del 20% del canone annuo della concessione, al netto di Iva, come determinato in sede di offerta, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'aggiudicatario, ivi compreso il maggior prezzo che l'Amministrazione Comunale dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dell'appalto aggiudicato all'aggiudicatario in caso di risoluzione del contratto per inadempienze della stessa.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del c.c. nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione contraente.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'aggiudicatario è obbligata a reintegrare la cauzione di cui all'amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito provvedimento, da adottarsi entro e non oltre tre mesi dalla scadenza del contratto in assenza di controversia.

Qualora l'appaltatore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, il Comune avrà la facoltà di rivalersi su tutto il deposito cauzionale, fatta salva ogni altra azione di risarcimento danni.

Art. 17 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, a suo insindacabile giudizio e senza che da parte dell'aggiudicatario possano essere vantate pretese con preavviso di 30 giorni da notificare all'aggiudicatario tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento, qualora siano riscontrate le seguenti inadempienze:

- qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- in caso di cessione dell'attività ad altri;
- in caso di mancata osservanza delle norme in materia di subappalto:
- qualora si verificasse un caso di intossicazione alimentare accertato dalle autorità sanitarie, riconducibili a comportamento doloso o colposo dell'aggiudicatario, fata salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- per interruzione non motivata del servizio;
- la mancata osservanza della normativa riguardante la salute e la tutela dei lavoratori;
- Il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, tributarie e dei regolamenti comunali.
- la violazione delle norme sulla gestione espressamente previste dal presente Capitolato
- svolgimento di attività che siano lesive della moralità o pubblico decoro o che comunque siano in contrasto con la valenza sociale delle funzioni assegnate all'esercizio dall'Amministrazione Comunale:
- Qualora dovessero sorgere delle contestazioni, per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno, per più di tre volte, che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere:

- di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni:
- oppure affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta appaltatrice.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

Art. 18 - Recesso dal contratto da parte dell'Amministrazione comunale

L'Amministrazione comunale può recedere, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con preavviso di almeno 20 giorni solari, da comunicare al concessionario con raccomandata A.R. nei seguenti casi:

- a) in qualunque momento dell'esecuzione, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del C.C. e per qualsiasi motivo, tenendo indenne il concessionario delle spese sostenute e delle prestazioni rese;
- b) per motivi di pubblico interesse, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi, o derivanti dalla modificazione delle attuali forme organizzative/gestionali dei servizi interessati alla concessione, adottate dall'Amministrazione;
- c) in caso di cessazione dell'attività o in caso di apertura di una procedura di concordato preventivo o di fallimento a carico dell'aggiudicatario.

Art. 19 - Recesso unilaterale del concessionario

Qualora il concessionario dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista senza giustificato motivo, l'Amministrazione comunale procederà rivalendosi sull'incameramento della cauzione definitiva e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

Sarà, inoltre, addebitata all'aggiudicatario a titolo di risarcimento danni, la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altri soggetti.

Art. 20 - Spese stipulazione contratto ed oneri accessori

Tutte le spese relative al contratto che sarà stipulato nella forma della scrittura privata autenticata, e ad esso inerenti ed accessorie sono a carico del concessionario.

Art. 21 - Definizione delle controversie

Per la risoluzione di eventuali controversie le parti escludono il ricorso ad arbitrati e si rivolgono unicamente all'Autorità Giudiziaria.

Il Foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Modena.

Art. 22 - Elezione domicilio

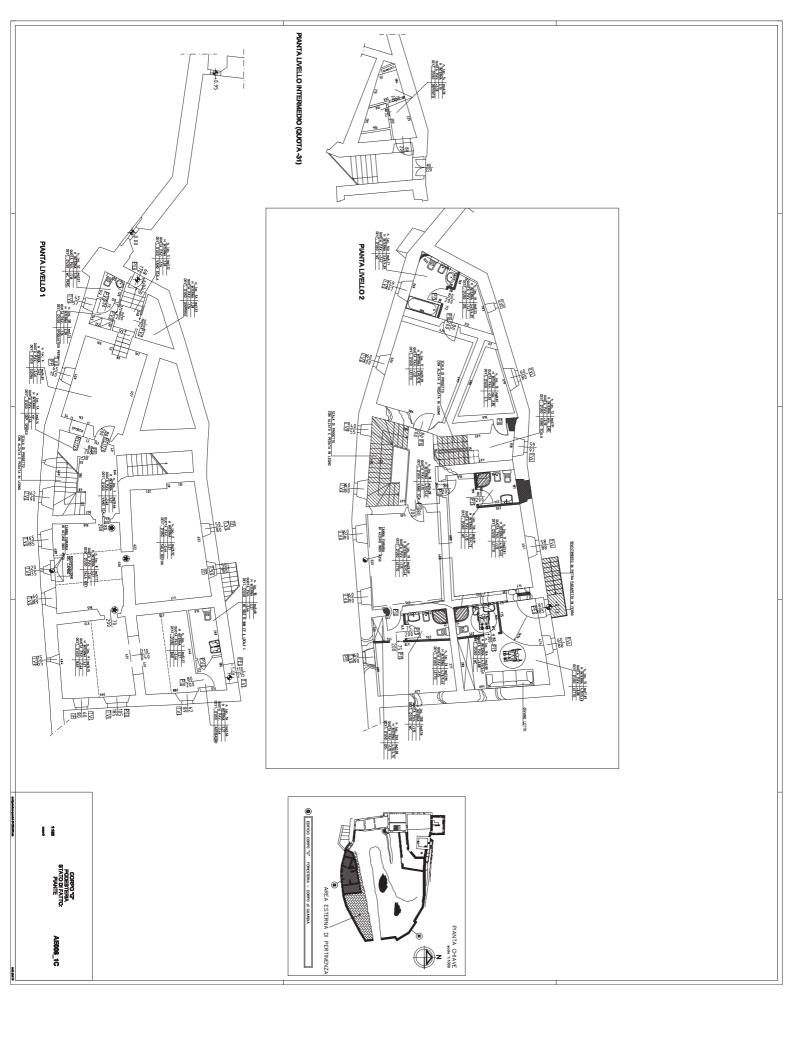
Per tutti gli effetti del contratto giudiziali ed extragiudiziali, l'aggiudicatario dovrà eleggere domicilio presso la residenza dell'Amministrazione comunale.

Allegati al capitolato:

Allegato A – Planimetria della Foresteria e dell'area di pertinenza prospiciente

Allegato B – Planimetria del complesso castellano

Allegato C – Elenco dei beni mobili della Foresteria





Allegato C - Elenco dei beni mobili (arredi e attrezzature) della foresteria del castello di Montecuccolo denominata Locanda del Condottiero

| Quantità | DESCRIZIONE DEL BENE |
|----------|---|
| | |
| 1 | BANCO BAR |
| | n. 1 banco bar refrigerato (con parti refrigerate e parti neutre). Piano di lavoro, lato operatore, in acciaio AISI 304/18-10, accessoriato con tutti i servizi rifinito con bordo para acqua. Celle refrigerate a norma CEE, termostato elettronico. Sportelli e cassetti con chiusura magnetica, in acciaio AISI 304/18-10, completo di: n.1 base retro bar n.1 mobile macchina caffè |
| | n.1 pedana n.2 compressori con allacciamenti |
| | 11.2 compressor con anacciamenti |
| | ARREDI ZONA RISTORANTE |
| 12 | tavoli per sala base ghisa piano lamina |
| 34 | sedie |
| | |
| | ATTREZZATURE CUCINA |
| 1 | ripiano fondo 150 cm |
| 1 | tavolo da lavoro piano monofronte 150 cm |
| 1 | ripiano di fondo per tavoli e lavelli 60 cm |
| 1 | telaio base aperto con ripiano di fondo |
| 1 | tavolo da lavoro con alzatina |
| 1 | tavolo con vasca comprensivo di piano di fondo sbarazzo |
| 1 | lavastoviglie |
| 1 | pattumiera 50 litri coperchio comando pedale |
| 1 | armadio frigorifero 600 litri |
| 1 | abbattitore congelatore |
| 1 | lavello su armadio 2 vasche |
| 1 | lavamani su mensola con comando a ginocchio, kit sifone piletta e troppopieno, gruppo miscelatore |
| 1 | base riscaldata con portine |
| 1 | base refrigerata 210 litri, profondità 60 cm 0-10° |
| 2 | mobili pensili a coulisse |
| 1 | cappa di aspirazione con motore e regolatore di velocità, comprensivo di tubazione di canalizzazione fino all'esterno |
| 1 | lavello su gambe 1 vasca e 1 sgocciolatoio a destra con doccia fissa, kit sifone e troppopieno |
| 1 | cucina gas a 4 fuochi |
| 1 | forno combinato elettrico 6 teglie |
| 1 | cuoci pasta con 2 cestelli |
| 1 | fry top a gas piastra rigata con paraschizzi |
| 1 | affettatrice lama inclinata diametro 300 mm |
| 1 | impastatrice a spirale da banco capacità 12 kg |
| 1 | tigelliera 24 tigelle |
| 1 | lavabicchieri cesto 37x37 cm |

| Quantità | STOVIGLIE |
|------------|---|
| indicative | |
| 100 | calici cl. 70 |
| 100 | calici cl. 47 |
| 100 | bicchieri acqua cl.35 |
| 120 | piatto piano q. cm. 27 |
| 120 | piatto fondo q. cm. 21 |
| 150 | piatto piano q. cm. 21 |
| 100 | cucchiaio tavola |
| 100 | forchetta tavola |
| 100 | coltello tavola forg |
| 42 | cucchiaio moka |
| 45 | cucchiaio caffè |
| 9 | macina sale |
| 9 | macina pepe |
| 8 | tagliere legno c/m per salumi |
| 4 | tegamino cm.13 puntinato |
| 5 | secchiello portabottiglia inox |
| 6 | insalatiera imp. Cm. 18 |
| 15 | caraffa vetro lt. 0.5. |
| 15 | cestino pane cm.20 con stoffa |
| 3 | piatto piano cm. 25 |
| 5 | fagioli era cm 30 |
| 1 | colt cucina cm 21 |
| 1 | colt francese cm 27 |
| 1 | colt disosso cm 16 |
| 1 | colt pane cm 24 |
| 1 | colt salato cm 30 |
| 1 | colt prosciutto cm 28 |
| 1 | colt francese cm 18 |
| 1 | Termo |
| | |
| 1 | scaffalatura metallica per magazzino metri lineari 10 |
| | |
| Quantità | ARREDI E ATTREZZATURE FINANZIATI DAI CONTRIBUTI POR-FESR |
| | detti beni sono vincolati a rimanere all'interno della foresteria del castello per tutta la |
| | durata contrattuale e non possono essere rimossi per alcuna ragione |
| | |
| | ALTRE ATTREZZATURE PER LA CUCINA, LA CAFFETTERIA E IL RISTORANTE |
| 2 | zanzariere fisse su misura |
| 1 | macchina fotografica oly dig. VR-310 BK |
| 1 | frigorifero bosch mod. KDV33X15 |
| 1 | frigorifero kendo mod. KKFD15 |
| 1 | stampante laser a colori samsung CLP620 |
| 1 | telefono cordless Siemens gigaset s685 con auricolare bluetooth |
| 1 | registratore di cassa ditron modello fp 600 |
| 1 | dinamometro elettron. Mod. dhs 15 |
| 1 | palco con listell. Legno/abete 38x48mm dado noce sc.lt.5 |
| 1 | forno microonde lg mod. mb 4047 |
| | |

| 1 | robot ariete mod. 1784 |
|----|---|
| 1 | |
| 1 | congelatore kendo |
| 1 | Tritacarne |
| 1 | Aspirapolvere |
| 2 | mobili con alzata |
| 2 | mensole tva mobili |
| 3 | tubolari tva mobili |
| 1 | tirasfoglia imperia 22 |
| 4 | teglie gn 1/1 h4 |
| 2 | griglie per forno gn 1/1 |
| 1 | tavolo art 4500 verniciato alluminio piano 150x90 rovere sbiancato |
| 2 | specchi savern 60x60 |
| 1 | mobile cantina per salumi, vini, formaggi, capienza 500+350+150 LT colore canna fucile/tripla |
| | porta vetro tre celle indip. Monotemperatura |
| 2 | 1 cavalletto c306c lira c/mensola 1 cavalletto c300c campagna |
| 3 | mobili arte povera: |
| | 1 table a diner factory |
| | 1 buffet stockholm |
| | 1 etagere Stockholm |
| 2 | mobili arte povera: |
| | 1 commode goa |
| | 1 etag escalier saigo |
| 32 | sedie art. 800 ice, scocche 4 colori |
| 8 | tavoli art. polo maxi antracite piano in werzalit 80x80 alu |
| 1 | tavolo inox su misura cm 50x70x85/90H |
| 3 | brandine comprensive di materasso art. sml it655+86 |
| 3 | guanciali art. dre |
| 1 | decoder digitale terrestre |
| 7 | tavoli giardino/bar |
| 29 | poltrone "regista" in legno |
| 1 | ombrellone giardino |
| 1 | tritacarne grattugia mod. 12AT trifase |
| 1 | macchina per sottovuoto a campana mod. eco-flex |
| 4 | mobili: |
| | 1 meuble entree luberon (ingresso) |
| | 1 desserte haute luberon (da servizio) |
| | 1 meuble d'angle luber (ad angolo) |
| | 1 pte. Mant. Essaouira (appendiabiti) |
| 1 | cucina 2 fuochi mod. G0000 40x70x85H matricola G/11/1023 |
| 1 | mensola forata 165x40 con triangoli |
| 1 | telaio portateglie h440 a 6 posti |
| 1 | piano estraibile 850x600 con omega e guide |
| 1 | tavolo senza ripiano 700x750x400h con omega |
| 1 | mensola ad angoli con triangoli 1000x640x300 |
| 1 | piano 850x600 con legno e scasso per rubinetto |
| 2 | 1 mensola 600x450 1 mensola 640x350 |
| 1 | pc portatile |
| 1 | targa indicazione stradale stampa in pvc e montato su lamiera con ganci per fissaggio |
| 1 | targa indicazione stradale f.to 125x25 per esterno |
| | targa maiouziono otradato nto 120/20 por obtomo |
| | 1 |

| | 4 CAMERE COMPLETAMENTE ARREDATE, COMPLETE DI IMPIANTI DI ILLUMINAZIONE E DI BAGNI ALLESTITI: |
|---|---|
| | |
| | CAMERA ROSA |
| 1 | letto matrimoniale 160x205 imbottito con testata liscia |
| 1 | letto slight letto singolo a barca |
| 3 | tavolini in quercia |
| 1 | scrittoio quercia + poltroncina |
| 1 | armadio quercia 120x60x220 |
| 1 | tenda oscurante |
| 1 | bastone ferro |
| | |
| | CAMERA ESTERNA ROSA |
| 1 | letto baldacchino quercia 160x205 + decorazione telo lino |
| 2 | comodini quercia |
| 1 | armadio quercia 120x60x220 |
| 1 | scrittoio quercia + poltroncina |
| 1 | Attaccapanni |
| 1 | tenda oscurante |
| 1 | bastone ferro |
| | |
| | SUITE DOPPIA VERDE ACQUA |
| 1 | letto matrimoniale 160x205 imbottito con testata liscia |
| 2 | comodini in quercia |
| 1 | cassettone o poltrona letto |
| 1 | scrittoio + poltroncina |
| 1 | Attaccapanni |
| 2 | tende oscuranti |
| 2 | bastoni ferro |
| | |
| | CAMERA PICCOLA |
| 1 | letto a castello bianco |
| 1 | tavolo scrittoio bianco 60x60 |
| 2 | Poltroncine |
| 1 | tenda oscurante |
| 1 | bastone in ferro |
| 1 | armadio quercia camera azzurra |
| 1 | bastone ferro completo |