



COMUNE DI IGLESIAS
PROVINCIA DEL SUD SARDEGNA
III SETTORE
UFFICIO PATRIMONIO

CAPITOLATO D'ONERI

**PER LA CONCESSIONE IN GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA UBICATO NELLA STRUTTURA CASA
SERENA DI IGLESIAS.**

Articolo 1. Oggetto del Capitolato d'oneri.

1. Il presente capitolato regola i rapporti contrattuali relativi alla concessione in gestione dei locali e magazzini del centro di cottura, ubicato ad Iglesias nel Corso Colombo, presso la ex struttura per anziani Casa Serena, delle attrezzature connesse e parte dell'area esterna.

Articolo 2. Caratteristiche, destinazione ed utilizzo degli immobili.

1. Il centro di cottura ha una superficie di mq. 270,00 comprendente l'ingresso, zona smistamento merci, magazzini per lo stoccaggio delle merci, cella frigo, bagni distinti uomini e donne, uffici, locale attrezzato per la preparazione dei pasti, oltre a 6 magazzini della superficie media di mq. 15, ubicati nello stesso piano utilizzabili per lo stoccaggio di merci.

2. Il centro di cottura è collocato nella parte retrostante dell'immobile denominato Casa Serena, con ingresso separato e vasta area destinata a manovra dei mezzi pesanti per il trasporto delle merci e circa 15 parcheggi destinati agli autoveicoli aziendali e del personale del centro cottura.

3. Nel centro di cottura sono presenti tutte le attrezzature necessarie per la preparazione dei cibi quali, a titolo esemplificativo : affettatrice, tritacarne elettrico con grattugia integrata dotata di accessori in acciaio inox, pelapatate acciaio elettrico digitale, capienza 10 kg, con cavalletto alto in acciaio, brasiera in acciaio inox inclinabile elettrica, bistecchiera acciaio inox comandi manuali, piastra elettrica industriale con 4 zone in ghisa, comandi manuali; piastra a induzione professionale con 4 fuochi, friggitrice elettrica acciaio inox due vasche, capacità 22lt ciascuna, dotata da 4 cestelli rettangolari con manico lungo in termoplastica; frigorifero; cella frigo; scaffali; utensili; stoviglie varia (pentole, casseruole, coperchi, tegami, teglie, ecc.); armadi acciaio inox; tavoli acciaio inox; ecc.

4. Il locale principale (area per la preparazione dei pasti, zona frigo, servizi del personale, uffici) allo stato attuale si trova in condizioni generali discrete, mentre la zona relativa ai magazzini necessita di interventi manutentivi più importanti. I lavori di manutenzione e ripristino dei locali concessi sono ad esclusivo carico del Concessionario, qualsiasi intervento di manutenzione deve essere comunque preventivamente autorizzato dell'amministrazione. Nulla è dovuto dall'Ente per la realizzazione degli interventi manutentivi iniziali.

5. Tutti i locali sono destinati esclusivamente all'attività di preparazione di alimenti del centro di cottura, il Concessionario non potrà svolgere nessun'altra attività;

6. Le aree di pertinenza sono destinate esclusivamente all'attività riconducibile al centro di cottura;

7. I locali concessi non sono trasferibili a terzi;

8. L'attività del centro cottura dell'EX Istituto per Anziani Casa Serena, dovrà essere svolto per l'intero anno e per tutta la durata del contratto.

Articolo 3. Aree esterne.

1. La concessione prevede anche l'uso di una parte della rete viaria e del parco (parcheggi, aree di manovra dei mezzi) retrostante l'edificio di Casa Serena. La zona concessa è destinata esclusivamente al solo Concessionario, al proprio personale e all'attività da esso riconducibile. L'area non è cedibile in nessun caso. Ogni operazione di pulizia dell'area, di manutenzione e pulizia delle caditoie è a carico del concessionario.

Articolo 4. Durata, decorrenza e avvio della concessione.

1. La concessione avrà durata di anni 5 (cinque), decorrenti dalla data di stipula del contratto.

2. Entro 30 giorni dalla stipula del contratto, il concessionario deve dare avvio all'attività a cui è destinato il centro cottura.

3. La concessione è rinnovabile nel caso di cospicui investimenti migliorativi da parte del Concessionario, regolarmente autorizzati dall'Amministrazione comunale, da valutarsi con atto specifico, la concessione potrà essere rinnovata per un ulteriore periodo di tempo idoneo a consentire un equo ammortamento della relativa spesa e comunque non superiore a 5 anni; a tal fine, il Concessionario dovrà inoltrare istanza di rinnovo almeno 6 (sei) mesi prima della scadenza del contratto.

Articolo 5. Procedure di consegna e di riconsegna degli immobili.

1. Con la firma del contratto il Concessionario assume la gestione del centro di cottura in oggetto nello stato e nelle condizioni in cui si trova.

2. Contestualmente alla consegna del centro di cottura, si provvederà a verificare, in contraddittorio tra le parti, lo stato dei luoghi. Tale verifica dovrà risultare da apposito verbale di consistenza redatto in duplice copia, debitamente firmato dalle parti. Allo stesso sarà allegato un inventario di tutte le attrezzature e arredi nonché delle apparecchiature di cui resta responsabile il Concessionario e che utilizzerà unicamente attraverso il proprio personale.
3. Il verbale di consistenza verrà aggiornato nel caso in cui vengano effettuati lavori e/o interventi migliorativi.
4. Il Concessionario si obbliga a riconsegnare al Comune, al termine della concessione, i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il deperimento del normale uso, pena il risarcimento del danno.
5. Il Concessionario è comunque tenuto nel corso della gestione all'immediato reintegro delle attrezzature e dei beni mobili che, per cause a lui riconducibili divenissero inutilizzabili o che venissero rimossi dagli impianti, in modo tale da garantire il pieno e costante svolgimento dell'attività produttiva.
6. Nel caso in cui il Concessionario, prima dell'avvio della redazione del verbale di consistenza, intenda sostituire attrezzature di proprietà dell'amministrazione, ha l'obbligo di smontarle e trasportarle nei locali indicati dal comune e al termine della concessione trasportarle e rimontarle ove erano collocate precedentemente. Tale operazione è ad esclusivo carico del Concessionario, nulla è dovuto dal Comune per le operazioni sopracitate. È possibile effettuare la sostituzione delle attrezzature anche durante il periodo di concessione, previa richiesta scritta al comune che ne autorizzerà l'operazione, rimanendo sempre in capo al concessionario le spese di smontaggio e trasporto nei locali indicati dal comune ed il rimontaggio a fine concessione delle attrezzature smontate.
7. A fine concessione, gli immobili e le attrezzature rientreranno nella piena e libera disponibilità del Comune, compresa ogni eventuale incorporazione o miglioria; nessun indennizzo, rimborso e/o compenso a qualsiasi titolo potrà essere vantato dal Concessionario.
8. A fine concessione i locali dovranno essere lasciati liberi da attrezzature e cose di proprietà del Concessionario. Verrà redatto, in contraddittorio tra le parti, un verbale di consistenza, con la verifica dell'inventario delle attrezzature e dei beni mobili consegnati ad inizio concessione. Qualora si ravvisassero differenze tra l'inventario redatto ad inizio della concessione e la verifica di fine concessione, questi saranno stimati ed addebitati al Concessionario con detrazione dal deposito cauzionale di cui al successivo Articolo 12.

Articolo 6. Obblighi del Concessionario.

1. Il Concessionario, con la stipula del contratto, si obbliga a svolgere tutte le attività necessarie al corretto funzionamento del centro di cottura assegnato e ad assumere gli oneri, anche economici, derivanti dalla gestione degli immobili oggetto della concessione ed in particolare:
 - a) a realizzare a proprie ed esclusive spese gli allacci idrici;
 - b) a provvedere alla voltura delle utenze (acqua, energia elettrica, ritiro rifiuti e quant'altro necessario alla corretta gestione) oltre che al pagamento dei relativi consumi; eventuali nuove utenze e/o collegamenti dovranno essere preventivamente autorizzati, conformi alle norme di sicurezza e comunque intestate al Concessionario;
 - c) a provvedere a proprie esclusive spese ad acquisire preventivamente tutte le necessarie autorizzazioni ed assumendo in proprio il pagamento di tutte le imposte, tasse, tributi e diritti di qualsiasi genere;
 - d) ad esercitare l'attività di gestione del centro di cottura nel rispetto della normativa vigente;
 - e) ad applicare la vigente normativa fiscale e tributaria oltreché quella riguardante il collocamento, le assicurazioni, gli oneri previdenziali ed assistenziali e di sicurezza sul lavoro del proprio personale addetto al servizio;
 - f) a non consentire lo svolgimento, nella struttura e nelle pertinenze, di alcuna attività che contrasti con le prescrizioni del presente capitolato e non riconducibile alla preparazione dei pasti;
 - g) ad eseguire opportuni interventi di disinfestazione e derattizzazione, qualora necessari;
 - h) a garantire il buono stato di conservazione i locali e attrezzature affidati in concessione eseguendo, a propria cura e spese per tutta la durata della concessione, la necessaria manutenzione ordinaria volta, in particolare, a tenere in efficienza tutti gli impianti tecnologici, elettrici, idrici, fognari, edili, ecc.;
 - i) ad effettuare la custodia degli impianti e delle relative attrezzature con assunzione di responsabilità in merito al loro deterioramento doloso o colposo;

- j) ad assumere la responsabilità in merito a qualunque azione che possa essere intentata da terzi per il risarcimento di eventuali danni derivanti dall'esecuzione delle attività di gestione;
 - k) richiedere l'autorizzazione preventiva, quale nulla osta al Comune, per qualsiasi modifica sia strutturale che accessoria.
 - l) richiedere l'autorizzazione preventiva, quale nulla osta al Comune, per qualsiasi modifica che interessi l'area esterna concessa;
2. Le autorizzazioni non saranno cedibili né trasferibili a terzi e cesseranno automaticamente alla scadenza della concessione, senza che nulla sia dovuto al Concessionario a titolo di indennizzo o buona uscita.
 3. Non configurandosi la concessione come contratto d'affitto di beni immobili, alla sua scadenza il Concessionario non potrà rivendicare in alcun caso il diritto al pagamento di indennità o compensi di sorta per la perdita dell'avviamento commerciale.
 4. Il Concessionario si obbliga altresì a fornire all'Ufficio Patrimonio un proprio recapito di P.E.C. e comunicare tempestivamente la sua eventuale variazione durante tutto il corso del contratto.

Articolo 7. Interventi manutenzione ordinaria

1. Per manutenzione ordinaria si intende quel complesso di operazioni atte e necessarie a conservare in buono stato le strutture, gli impianti, gli elementi, le finiture edilizie e le attrezzature fisse e mobili. Tali operazioni consistono, sinteticamente, in lavori semplici e nella sostituzione o riparazione di elementi o parti che non comportino operazioni complesse.
2. Gli interventi di manutenzione ordinaria, sono a carico del Concessionario e dovranno essere eseguiti periodicamente al fine di mantenere in perfetta efficienza tutto il complesso ivi comprese le attrezzature.

Articolo 8. Interventi di manutenzione straordinaria.

1. Per manutenzione straordinaria si intendendo gli interventi di ristrutturazione particolarmente impegnativi e che non rientrano nella definizione di manutenzione ordinaria o di piccola manutenzione. Questi interventi rimangono in capo al Comune.

Articolo 9. Modalità di affidamento della concessione.

1. La concessione in gestione dei locali e magazzini del centro di cottura, ubicato ad Iglesias nel Corso Colombo, presso la ex struttura per anziani Casa Serena, delle attrezzature connesse e parte dell'area esterna sarà affidata mediante procedura aperta da esperirsi secondo il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa e secondo i criteri di valutazione di cui all'Articolo 95 del D.Lgs. 50/2016.
2. L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà determinata in base alla valutazione del **canone annuo** dovuto al Comune per la concessione del complesso, del piano della sostenibilità economica del centro di cottura ed il piano delle manutenzioni straordinarie iniziali, con le modalità specificate nel bando di gara.
3. Il **canone annuo** viene prefissato a base d'asta in euro **12.000,00** (dodicimila) ed è soggetto ad eventuale maggiore offerta proposta in sede di gara.
4. In applicazione dell'Articolo 26 del D.Lgs. 81/2008, il servizio in oggetto non presenta rischi da interferenze con l'Amministrazione Comunale. Conseguentemente e in applicazione della determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, n°3 del 5 marzo 2008, la stazione appaltante non è tenuta a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze. L'eventuale attività di ispezione e di controllo svolta dalla stazione appaltante con proprio personale e i lavori di manutenzione straordinaria svolti dalla stazione appaltante anche a mezzo di ditte specializzate, non presentano rischi da interferenza, in quanto trattasi di attività sporadica svolta senza la presenza del Concessionario o di terzi, previo preavviso allo stesso. Le condizioni economiche sopra indicate sono, quindi, già al netto degli oneri di sicurezza connessi a rischi di interferenze, già stimati dalla stazione appaltante in complessivi € 0,00 (zero).

Articolo 10. Il contratto – applicazione e modifiche.

1. La stipula del contratto avverrà entro i termini fissati dalla normativa vigente in materia.
2. Se l'appaltatore non fornisce la documentazione richiesta a convalida delle dichiarazioni prodotte in sede di gara entro i termini di legge o non si presenta alla stipulazione del contratto, salvo giusti motivi, ritenuti validi dall'Amministrazione comunale per una stipula tardiva, questa potrà aggiudicare la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

3. Faranno parte integrante e sostanziale del contratto:

- a) il presente Capitolato d'oneri;
 - b) il piano della sostenibilità del centro di cottura ed il piano delle manutenzioni straordinarie iniziali, presentati in sede di gara.
- 4. Il canone sarà aggiornato annualmente sulla base dell'indice dei prezzi al consumo delle famiglie di operai e impiegati accertato dall'ISTAT nel mese di dicembre rispetto al mese e all'anno solare di stipula del contratto.**
- 5. Il Concessionario verserà in sede di stipula del contratto la frazione di canone relativa all'anno corrente; successivamente verserà anticipatamente il canone annuo in due rate semestrali entro la prima decade dei mesi di febbraio e di agosto di ciascun anno.**
- 6. Ogni modifica del contratto stipulato dovrà essere approvata solo in forma scritta. Conseguentemente, la disapplicazione, anche reiterata, di una o più clausole non dovrà intendersi quale tacita approvazione.**

Articolo 11. Pubblicità commerciale.

1. È consentito al Concessionario l'esercizio di pubblicità del centro di cottura, previo nulla osta dell'Amministrazione comunale. La composizione grafica, le dimensioni e la quantità di pubblicità devono rispettare le vigenti norme tributarie.

Articolo 12. Cauzione.

- 1. Al momento della stipula del contratto il Concessionario dovrà prestare la cauzione definitiva nella misura di 2 (due) canoni annui di concessione, mediante polizza fidejussoria.**
- 2. La cauzione definitiva dovrà essere costituita mediante polizza fidejussoria assicurativa ovvero mediante fidejussione bancaria ovvero mediante polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'Articolo 107 del D.Lgs. 1° settembre 1993, n°385.**
- 3. La cauzione:**
 - a) dovrà avere la scadenza del periodo contrattuale e contenere la clausola che, comunque, la stessa potrà essere svincolata solo nel momento in cui la stazione appaltante rilascerà specifica autorizzazione scritta allo svincolo;
 - b) dovrà espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - c) dovrà prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta del Comune;
 - d) dovrà contenere l'impegno dell'azienda, istituto o impresa a versare la somma alla Tesoreria comunale nel caso in cui la stessa debba essere incamerata.
- 4. La cauzione è posta a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, del risarcimento danni, nonché delle spese che eventualmente l'Amministrazione dovesse sostenere durante la concessione per fatto imputabile al Concessionario, a causa di inadempimento o inesatto adempimento dei suoi obblighi.**
- 5. La cauzione può essere utilizzata dal Comune anche in caso di mancati pagamenti relativi ad oneri, permessi e tasse riguardanti il funzionamento degli impianti e delle connesse attrezzature e beni mobili.**
- 6. La cauzione verrà in ogni caso incamerata qualora il Concessionario dovesse senza valido e giustificato motivo chiedere l'interruzione del rapporto contrattuale durante la durata della concessione o comunque di fatto interrompere l'erogazione del servizio senza preavviso o giustificato motivo. Da parte dell'Amministrazione comunale resta salvo l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.**
- 7. La garanzia deve essere integrata ogni volta che il Comune procede alla sua escussione, anche parziale, ai sensi della presente concessione, entro due mesi dalla richiesta scritta dell'Amministrazione.**
- 8. Detta cauzione rimane vincolata fino al termine degli effetti della concessione e potrà essere svincolata solo con comunicazione da parte dell'Ufficio Patrimonio.**

Articolo 13. Responsabilità del Concessionario. Copertura assicurativa.

1. Il Concessionario è direttamente responsabile verso il concedente e/o verso i terzi dei danni causati per sua colpa e/o del personale alle proprie dipendenze nell'esercizio dell'attività, nonché dei danni causati per sua colpa da incendi, perdite d'acqua, fughe di gas, ecc. e da ogni altro abuso e trascuratezza nell'uso della cosa concessa;

2. Il Concessionario è in tutti i casi responsabile dei danni causati dall'imperizia e dalla negligenza propria e del personale alle proprie dipendenze, nonché della malafede o della frode nell'impiego di materiali e attrezzature tecniche;
3. Il Concessionario esonera espressamente l'Amministrazione comunale da ogni responsabilità per danni a persone, cose ed animali, che potessero in qualsiasi momento derivare da quanto forma oggetto del presente capitolato, rispondendo anche oltre gli importi previsti dalla copertura assicurativa.
4. A tal fine il Concessionario dovrà stipulare, con una primaria Compagnia Assicuratrice, una polizza di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e verso prestatori d'Opera (RCO), valida per tutta la durata contrattuale con un massimale unico di n € 1.500.000,00;
5. Il Concessionario dovrà, inoltre, stipulare una polizza incendio e garanzie complementari che assicuri i beni di proprietà del comune che si trovino all'interno del centro di cottura e nelle aree pertinenti, quali ad esempio: mobilio, arredamento, attrezzature, apparecchi elettrici ed elettronici, materiale vario.

La polizza deve comprendere le seguenti garanzie e/o condizioni particolari:

- a) incendio, esplosione, scoppio, azione del fulmine;
- b) fenomeno elettrico;
- c) acqua condotta;
- d) eventi atmosferici;
- e) eventi sociopolitici;
- f) ricorso terzi;
- g) inondazioni, alluvioni, allagamenti;

Articolo 14. Clausola risolutiva espressa.

1. Il mancato adempimento degli obblighi previsti nel presente capitolato comporterà la facoltà per l'Amministrazione comunale di dichiarare la risoluzione del contratto ai sensi e per gli effetti dell'Articolo 1456 del Codice civile.
2. Il contratto, previo avvio del procedimento, si risolve con provvedimento motivato del Dirigente, al verificarsi di una delle seguenti circostanze:
 - a) se fosse dimostrata frode del Concessionario;
 - b) qualora il Concessionario ponga in essere atti che costituiscono direttamente o indirettamente gravi violazioni di leggi e regolamenti, ovvero inosservanza di ordinanze o prescrizioni dell'autorità competente;
 - c) qualora il Concessionario ceda a terzi l'esecuzione dell'appalto o di parte di esso, ad eccezione di quanto previsto dal successivo Articolo 19;
 - d) in caso di mancato assolvimento degli obblighi, anche economici, assunti dal Concessionario in sede di gara;
 - e) in caso di mancato reintegro della cauzione;
 - f) qualora nel corso dell'esecuzione del contratto siano state rilevati e contestati tre casi di inadempienza;
 - g) in caso di cessazione dell'attività non conseguente alla cessione dell'azienda o del ramo di attività;
 - h) in caso di chiusura del centro di cottura per un periodo superiore a 10 mesi;
 - i) in caso di concordato preventivo, di fallimento o di atti di sequestro o di pignoramento a carico del Concessionario;
 - j) per motivi di pubblico interesse specificati nel provvedimento di risoluzione.

3. Ove ritenuto necessario da parte dell'Amministrazione comunale, il Concessionario oltre ad incorrere nella immediata perdita della cauzione definitiva, a titolo di penale, è tenuto al completo risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti, che il Comune deve sopportare in conseguenza della risoluzione.

4. Al verificarsi delle sopra elencate ipotesi la risoluzione si verifica di diritto quando il Comune deliberi o determini di avvalersi della clausola risolutiva espressa e di tale volontà ne dia comunicazione scritta al Concessionario.

Articolo 15. Inadempienze, penali.

1. Al fine di verificare il corretto adempimento degli obblighi di cui al presente capitolato e di cui al successivo

contratto il Comune ha la facoltà di effettuare ispezioni in qualunque momento, senza preavviso al Concessionario.

2. In caso di inadempienza degli obblighi assunti con il presente capitolato, di non puntuale adempimento o di inosservanza delle obbligazioni contrattuali, che non comporti per la propria gravità l'immediata risoluzione del contratto, il Comune contesta mediante lettera raccomandata A/R o P.E.C. le inadempienze riscontrate ed assegna un termine, non inferiore a quindici giorni, per la presentazione delle controdeduzioni e memorie scritte.

3. In caso di accertamento di grave inadempimento del Concessionario ad una qualsiasi delle prescrizioni, il Comune dichiarerà la decadenza della concessione con effetto immediato, fatto salvo comunque il risarcimento dei danni.

4. Qualora sia accertato, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale, da parte degli organi tecnici preposti al controllo, l'inadempimento dell'onere dell'esecuzione delle opere di manutenzione ordinaria si disporrà, inoltre, l'incameramento parte della fidejussione o in casi più gravi anche di tutta la fidejussione a seconda dell'entità dell'inadempimento accertato. La proporzionalità delle somme da incamerare per avvenuta inadempienza quale penale avviene ragionevolmente, secondo la gravità dell'inadempimento contestato. Le somme da incamerare per l'inadempienza non possono superare comunque quanto previsto dal comma 4, art. 113 bis, del Codice dei Contratti (D. Lgs. 50/2016), il parametro di rapporto per il calcolo della penale è l'importo di contrattuale.

5. Sarà equiparata all'inadempimento e, quindi, regolamentata secondo le prescrizioni del precedente comma, qualsiasi segnalazione da parte dei competenti uffici di Igiene pubblica, in merito ad irregolarità nella conduzione della struttura commerciale e degli impianti ricreativi connessi.

Articolo 16. Rinuncia all'affidamento.

1. Qualora il Concessionario non intenda accettare l'affidamento in concessione della gestione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'Amministrazione comunale.

Articolo 17. Recesso dal contratto per giustificati motivi.

1. Ai sensi di quanto previsto dall'Articolo 1671 del codice civile "*Recesso unilaterale dal contratto*", qualora le parti intendano recedere prima della scadenza, devono darne preavviso almeno sei mesi prima con lettera raccomandata A.R. o a mezzo posta certificata.

2. Qualora il gestore intendesse recedere dal contratto durante il periodo di svolgimento, per giustificati motivi, dovrà darne preavviso all'Amministrazione comunale almeno sei mesi prima della data del recesso. Su di essi si pronuncerà l'Amministrazione a suo insindacabile giudizio. In caso di mancato riconoscimento del "*giustificato motivo*" da parte dell'Amministrazione sarà applicata una penale pari al valore del canone annuo da incamerare mediante escussione, fino alla sua concorrenza, della polizza fidejussoria stipulata come garanzia del rispetto delle clausole del presente capitolato.

3. Anche il Comune potrà recedere dal contratto per comprovati motivi che comportino la cessazione del contratto. In questo caso anche il Comune darà preavviso al Concessionario sei mesi prima della data del recesso a mezzo posta certificata, nessun indennizzo, rimborso e/o compenso a qualsiasi titolo potrà essere vantato dal Concessionario.

Articolo 18. Revoca.

1. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di revocare la presente concessione per situazioni sopravvenute.

Articolo 19. Subappalto e cessione del contratto.

1. Per la manutenzione degli impianti, delle connesse attrezzature e dei locali è concessa al Concessionario la facoltà di avvalersi delle prestazioni specialistiche di terzi, restando l'Amministrazione comunale estranea a qualsiasi rapporto con essi, restando altresì indenne e sollevata da ogni e qualsiasi responsabilità.

2. In particolare, è ammesso che il Concessionario, previa comunicazione all'Amministrazione, si avvalga di terzi per l'esercizio delle attività di manutenzione del complesso.

3. È assolutamente vietata la cessione del contratto e l'affidamento mediante contratto d'affitto a terzi.

Articolo 20. Trattamento dei dati personali.

1. Nel rispetto del D.Lgs. 196/2003, recante il *"Codice in materia di protezione dei dati personali"*, il Concessionario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga a conoscenza od in possesso, in particolare per quanto attiene al trattamento dei dati sensibili, di non divulgarli in alcun modo, né di farne oggetto di comunicazione.
2. È fatto assoluto divieto al Concessionario di diffondere i dati personali gestiti in relazione alle attività e di comunicarli ad altri soggetti pubblici e/o privati, fatte salve le eccezioni di legge quali le comunicazioni di dati a strutture sanitarie in caso di incidenti o infortuni.

Articolo 21. Controversie. Foro competente.

1. Per la soluzione di controversie che dovessero insorgere nell'applicazione del contratto, relativamente ad aspetti non regolati espressamente, si rimanda alle norme generali in materia, in quanto applicabili e compatibili con la natura della concessione.
2. In caso di controversie che non fossero risolvibili in via bonaria, il foro competente è quello di Cagliari, con esclusione della competenza arbitrale.

Articolo 22. Spese relative al contratto.

1. Tutte le spese per tasse, imposte, tributi in genere, comprese le spese di registrazione del contratto, che verrà redatto nella forma di scrittura privata soggetta a registrazione, sono a carico del Concessionario.