



COMUNE DI POLESELLA

AREA TECNICA

ATTRACCO FLUVIALE "I SETTE MOLI"

***SERVIZIO DI GESTIONE DELL'ATTRACCO FLUVIALE,
DEI CORRELATI SERVIZI NAUTICI E DEL PUNTO RISTORO***

ELABORATO 7

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE DEGLI ARTICOLI

SEZIONE I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Premesse

Il Comune di Polesella è proprietario dell'attracco fluviale galleggiante denominato "7 Moli", situato a Polesella, tra gli stanti 326 e 327 sponda sinistra del fiume Po ed è accessibile da via Selmi.

Il presente capitolato speciale, unitamente al contratto di concessione, definisce le modalità operative per la gestione integrata dell'attracco fluviale, dei servizi nautici correlati e del servizio accessorio di bar, caffetteria e piccola ristorazione situato sopra l'attracco galleggiante.

Art. 2 – Oggetto della concessione

2.1 Descrizione dei servizi

La concessione ha per oggetto il servizio di gestione dell'attracco fluviale di tipo turistico "7 moli", i correlati servizi nautici, e la gestione accessoria all'attracco del locale bar/caffetteria/piccola ristorazione (di seguito indicato per brevità "Punto ristoro") sovrastante l'infrastruttura dell'attracco.

2.2 Unicità e integrazione dell'affidamento

Le attività relative alla gestione, custodia, vigilanza e manutenzione dell'Attracco fluviale, insieme a quelle accessorie del Punto ristoro e all'utilizzo della corrispondente infrastruttura, sono oggetto di un unico affidamento integrato e indivisibile. Tale soluzione garantisce una gestione uniforme e risponde all'esigenza di valorizzare il sito dal punto di vista turistico, assicurando un'identità gestionale coerente ed efficace.

2.3 Canone di concessione

Il contratto prevede un canone unico di concessione determinato nella documentazione di gara corrisposto dal concessionario al concedente su base annuale; l'importo è soggetto a rialzo in sede di offerta.

Il canone di concessione è versato al concedente annualmente a mezzo di bonifico bancario sul conto di Tesoreria indicato, che sarà comunicato dall'Ente alla sottoscrizione del contratto e dovrà essere versato entro il 31 gennaio dell'anno successivo all'anno solare di riferimento.

Per il primo anno, in cui è ricompreso il necessario investimento nel punto ristoro e l'ottenimento delle autorizzazioni, il canone è ridotto al 30% dell'importo dovuto.

Il canone è dovuto indipendentemente dall'avvenuta apertura al pubblico del punto ristoro.

Il mancato pagamento del canone entro 30 giorni dalla scadenza annuale (decorrente dall'inizio della concessione) costituisce inadempimento grave ed è causa di risoluzione del contratto.

Art. 3 – Durata del Contratto

L'affidamento decorre dalla data del verbale di consegna dell'infrastruttura e ha durata di 7 (sette) anni; alla scadenza, non può essere rinnovata.

SEZIONE II – GESTIONE DELL'ATTRACCO FLUVIALE

Art. 4 – Modalità di Svolgimento del Servizio Attracco

4.1 Servizi obbligatori

Il concessionario assicura la conduzione tecnico-operativa dell'attracco. Sono garantiti in modo continuativo i seguenti servizi:

- a) gestire l'attracco fluviale con propri mezzi, attrezzature e personale;
- b) assistere le manovre di accosto e ormeggio delle navi turistiche al pontone principale e delle imbarcazioni da diporto al pontile galleggiante;
- c) garantire il presidio fisico diurno continuativo nel periodo 1 marzo al 31 ottobre e la reperibilità notturna con intervento entro 30 minuti in qualsiasi periodo dell'anno;
- d) eseguire la pulizia dello specchio d'acqua e delle aree a terra, antistante la struttura individuata come da allegato A, dai rifiuti solidi urbani;
- e) manutenzione del verde ed alberature antistante la struttura, vedi allegato A;
- f) manutenzione e pulizia del piazzale e ogni camminamento antistante la struttura, vedi allegato A, successivamente al passaggio della piena del Po;
- g) eseguire la manutenzione ordinaria delle strutture, impianti e degli arredi;
- h) garantire l'apertura della struttura e la collaborazione per almeno n. 3 eventi annui organizzati dal Comune;
- i) controllare l'assetto del galleggiante in relazione alle variazioni idrometriche del Po e attivare il protocollo di emergenza al verificarsi delle soglie ivi previste;
- j) verificare lo stato degli ancoraggi a terra e degli attracchi dei natanti;
- k) segnalare tempestivamente al concedente ogni malfunzionamento o danno;
- l) inviare al concedente una relazione annuale sulle attività svolte, le manutenzioni effettuate e i dati sull'utenza;
- m) osservare tutte le prescrizioni contenute nella concessione dello spazio acqueo del Comune;
- n) garantire in ogni momento la disponibilità di almeno 1 (uno) posti ormeggio per imbarcazioni in transito e la priorità per i mezzi delle autorità fluviali e delle Forze di Polizia;
- o) applicare le tariffe di ormeggio stabilite dal concedente e le tariffe per i servizi (acqua, energia, alaggio, altro) concordate con il concedente e renderle pubbliche;
- p) sostenere integralmente tutti gli oneri e costi connessi alla gestione dell'attracco, compresi quelli delle utenze, che dovranno essere intestate al Concessionario, delle imposte e tasse;
- q) il Concessionario è responsabile del rispetto, da parte degli utenti dell'attracco, delle norme di sicurezza e delle prescrizioni del Capitolato. Segnala alle autorità competenti le infrazioni riscontrate;
- r) osservanza di tutte le prescrizioni AIPO, Regione Veneto e ogni altra autorità di vigilanza e controllo;
- s) segnalare al concedente di malfunzionamenti o danni entro 2 giorni dal rilevamento.
- t) verificare copertura assicurativa diportisti;

4.2 Protocollo emergenze idrometriche

Il Concessionario è tenuto ad osservare il protocollo di emergenza:

- livello GIALLO: comunicazione immediata al concedente e verifica del galleggiante.
- livello ARANCIONE: sospensione accesso al pubblico, messa in sicurezza strutture, comunicazione alle autorità. Chiusura del bar e sgombero del locale.
- livello ROSSO: evacuazione immediata imbarcazioni e personale, chiusura totale dell'attracco, attivazione procedure AIPO.

Il Concessionario, al momento delle piene del fiume Po, è tenuto a verificare gli ormeggi, attracchi ed ogni altra struttura che, in seguito all'evento di piena, possa creare potenziale pericolo o danneggiamenti a strutture pubbliche o alla navigazione;

Art. 5 – Tariffe e Proventi del Servizio Attracco

Il concessionario è autorizzato a percepire tariffe dagli utenti per i servizi di attracco delle motonavi, di ormeggio e per l'erogazione di acqua, energia elettrica, alaggio e altri servizi nautici. Le tariffe sono approvate dal concedente. Devono essere esposte in luogo visibile e pubblicate sul sito del Comune. Il rendiconto dei proventi è allegato alla relazione annuale.

Art. 6 – Utilizzo del pontile per Imbarcazioni da diporto

L'accesso al pontile e ai servizi è riservato a natanti e imbarcazioni da diporto regolarmente documentate. Le imbarcazioni in transito possono ormeggiare per un massimo di 24 ore. Sono garantiti almeno 6 posti barca per imbarcazioni in transito e la priorità di ormeggio per mezzi navali delle autorità fluviali e Forze di Polizia.

Art. 7 – Disponibilità d'ormeggio e inagibilità temporanea

Il concessionario può rendere temporaneamente inagibile il pontile per: variazioni idrometriche, condizioni meteorologiche avverse, esigenze di sicurezza, lavori e manutenzioni, manifestazioni nautiche o eventi istituzionali. In caso di inagibilità programmata, la comunicazione agli utenti avviene con almeno 48 ore di anticipo. La chiusura del pontile non comporta automaticamente la chiusura del Punto ristoro, salvo nei casi previsti dal Protocollo di emergenza.

Art. 8 – Sicurezza e prescrizioni per gli utenti

Le imbarcazioni devono essere conformi alle norme sulla navigazione da diporto. Il concessionario ha facoltà di allontanare imbarcazioni non conformi. Le unità devono essere ormeggiate con cime proprie dell'utente.

Art. 9 – Polizze Assicurative

9.1 Polizza dell'utente

Ogni imbarcazione ormeggiante deve disporre di polizza RC verso terzi.

9.2 Polizza del concessionario

Il concessionario stipula e mantiene per tutta la durata contrattuale, a proprie spese, le seguenti coperture assicurative:

- RCT per sinistro: non inferiore a € 3.000.000,00
- RCT per anno: non inferiore a € 5.000.000,00
- Danni a cose: non inferiore a € 500.000,00
- RC prodotti somministrati (food & beverage liability): non inferiore a € 1.500.000,00 per sinistro

Copia delle polizze è consegnata al concedente alla firma del contratto e ad ogni successivo rinnovo.

Art. 10 – Personale, materiali e oneri a carico del Concessionario

Sono interamente a carico del Concessionario: il personale con qualifiche adeguate per entrambi i servizi (attracco e punto ristoro); tutti gli obblighi previdenziali, assicurativi e antinfortunistici; i materiali, i mezzi e le attrezzature; le spese di manutenzione ordinaria; le spese di volturazione e contabilizzazione delle utenze; tutte le spese contrattuali, di bollo e di gara, le tasse e imposte e ogni altro onere previsto dal presente capitolato e dal contratto di concessione.

Art. 11 – Oneri a Carico del Concedente

Sono a carico del concedente:

- la manutenzione straordinaria dell'attracco comprese le relative revisioni di legge.
- eventuali interventi strutturali straordinari al punto ristoro non derivanti da negligenza del concessionario.

SEZIONE III – GESTIONE DEL PUNTO RISTORO

Art. 12 – Il Punto ristoro, descrizione e finalità turistiche

12.1 Descrizione del locale

Sul pontone galleggiante principale è presente il punto ristoro ossia un locale chiuso destinato all'esercizio di attività di bar e piccola ristorazione. Il locale, le cui caratteristiche tecniche e dimensionali sono dettagliate nella Relazione Tecnica (Allegato B), e comprende quanto segue:

- bancone già predisposto privo di utensile ed attrezzare, solo struttura;
- zona di servizio e stoccaggio;
- predisposizione collegamento alle utenze di acqua ed energia elettrica già presenti sull'attracco.

12.2 Finalità e vocazione del locale

Il punto ristoro è accessorio ai servizi nautici e è volto altresì alla valorizzazione turistica dell'attracco fluviale. La sua gestione deve essere coerente con il carattere del luogo – un approdo fluviale di interesse paesaggistico e culturale sul Po – e concorrere a:

- prolungare la permanenza dei visitatori e dei naviganti nell'area.
- promuovere i prodotti tipici del territorio polesano e della tradizione enogastronomica veneta.
- offrire un servizio di qualità coerente con le aspettative dell'utenza turistica e nautica.
- costituire un punto di riferimento per i fruitori del Po a fini ricreativi, sportivi e cicloturistici.

Art. 13 – Autorizzazioni, licenze e obblighi normativi del punto ristoro

13.1 Autorizzazioni obbligatorie

Prima dell'avvio dell'attività di somministrazione, il Concessionario è tenuto a trasmettere idonea istanza SCIA mediante sportello SUAP del Comune di Polesella, ai sensi dell'art. 19 della legge 241/90.

Il Concessionario, ai fini della somministrazione di alimenti e bevande, dovrà essere in possesso dei requisiti soggettivi (professionali e morali), per poter svolgere l'attività come previsto dall'articolo 71 del Decreto Legislativo n. 59 del 2010, ed evidenziato dalla deliberazione di Giunta Regione Veneto n. 2029 del 3 agosto 2010.

I requisiti professionali per la vendita e somministrazione di alimenti e bevande devono essere posseduti dal titolare e dal legale rappresentante ovvero, nel caso in cui tali soggetti non li posseggano, da un preposto all'esercizio dell'attività commerciale.

I requisiti morali devono essere posseduti dal titolare e dall'eventuale altra persona preposta all'attività commerciale.

13.2 Obblighi del Concedente in materia autorizzativa

Il Concedente fornisce al concessionario tutta la documentazione catastale, edilizia e urbanistica dell'infrastruttura necessaria per l'ottenimento delle autorizzazioni, e collabora con gli enti competenti per agevolare le procedure. Il Concedente non è responsabile di eventuali ritardi nell'ottenimento delle autorizzazioni imputabili al concessionario.

Art. 14 – Orari di apertura e stagionalità

14.1 Orari minimi obbligatori

Il punto ristoro deve garantire i seguenti orari minimi di apertura:

Periodo	Giorni	Orario minimo
Alta stagione (1 apr – 30 set)	Tutti i giorni	ore 8:00 – 21:00
Bassa stagione (1 ott – 31 mar)	Giovedì – domenica	ore 9:00 – 18:00
Festivi e ponti	Tutti	ore 8:00 – 21:00
Eventi nautici/culturali	Come da programma	Apertura obbligatoria

Il concessionario può estendere gli orari a propria discrezione. Le variazioni temporanee degli orari minimi per cause eccezionali (meteo, emergenze, forza maggiore) sono comunicate al concedente entro 24 ore.

14.2 Chiusura stagionale

Il concessionario può richiedere la chiusura del punto ristoro per un periodo non superiore a 6 (sei) settimane consecutive nel periodo invernale (novembre – febbraio), previa comunicazione scritta al concedente con almeno 30 giorni di anticipo. Durante la chiusura non sarà possibile richiedere la sospensione o riduzione del canone previsto dal PEF. Non è ammessa chiusura nei mesi di aprile, maggio, giugno, luglio, agosto e settembre.

14.3 Chiusura per manutenzione

Il concessionario può chiudere il punto ristoro per non più di 5 (cinque) giorni lavorativi all'anno per manutenzione ordinaria, previa comunicazione al concedente con almeno 15 giorni di anticipo e con esposizione di avviso visibile alla clientela.

Art. 15 – Offerta gastronomica e requisiti di qualità

15.1 Offerta minima obbligatoria

Il punto ristoro deve garantire in ogni momento di apertura la disponibilità almeno delle seguenti categorie di prodotti:

- bevande calde: caffè e derivati, tè, cioccolata calda.
- bevande fredde: acqua, succhi di frutta, bibite.
- birra e vino (nei limiti di cui all'art. 21).
- alimenti da colazione: cornetti, brioche, prodotti da forno.
- piccola ristorazione: almeno 3 proposte di piatti freddi o caldi (tramezzini elaborati, panini gourmet, taglieri di salumi e formaggi tipici, insalate, zuppe stagionali).
- snack e spuntini adatti a sportivi e cicloturisti.
- almeno 2 prodotti senza glutine e 2 opzioni vegetariane/vegane chiaramente identificate nel menu.

Le categorie di prodotti sopra indicate possono essere modificate previo accordo con concedente.

15.2 Valorizzazione del territorio

Il menu deve contenere una sezione dedicata ai prodotti tipici del territorio polesano e della valle del Po, con indicazione dell'origine. Almeno il 30% dei prodotti agroalimentari utilizzati deve provenire

da fornitori locali (provincia di Rovigo o province limitrofe) o essere certificato DOP/IGP. Il concessionario documenta il rispetto di tale percentuale nella relazione annuale, con indicazione dei fornitori.

15.3 Menù e listino prezzi

Il menù è esposto in modo chiaro e visibile, con prezzi ben leggibili in lingua italiana e, nella versione ridotta, almeno in lingua inglese e tedesca (lingue più frequenti degli utenti della via d'acqua del Po). I prezzi devono essere in linea con la media dei locali di analoga tipologia nel territorio polesano.

17.4 Servizio a tavolo e asporto

Il concessionario può offrire servizio a tavolo, nonché servizio di asporto. È incoraggiata la fornitura di bevande e snack direttamente alle imbarcazioni ormeggiate (servizio a bordo), compatibilmente con le esigenze di sicurezza dell'attracco.

Art. 16 – Arredo, allestimento e immagine Coordinata

16.1 Stato del locale alla consegna

Il concedente consegna il locale nelle condizioni descritte nel verbale di consegna. Il concessionario ha facoltà di personalizzare gli interni nei limiti di cui al presente articolo, a proprie spese e senza poter richiedere compensi al concedente per le migliorie apportate, salvo diverso accordo scritto.

Attualmente l'arredo fornito è composto da un bancone da bar, il concorrente, prima dell'offerta, ha l'obbligo di visionare i locali e l'attracco.

16.2 Linee guida per l'arredo

L'allestimento del locale deve rispettare le seguenti linee guida, coerenti con la vocazione fluviale e naturalistica del sito:

- materiali naturali o dall'aspetto naturale (legno, pietra, cotto, rattan) da privilegiare rispetto a plastiche e acciai lucidi;
- Palette cromatica ispirata al paesaggio fluviale: terre, verdi, blu acqua, beige, bianco;
- illuminazione calda e non invasiva, con attenzione all'impatto luminoso verso il fiume nelle ore notturne;
- presenza di elementi visivi che richiamino la cultura e la storia del Po (fotografie storiche, mappe fluviali, oggetti della tradizione marinara fluviale);
- divieto di insegne luminose invasive o di immagine commerciale standardizzata incompatibile con il contesto paesaggistico.

16.3 Approvazione degli allestimenti

Prima di procedere a qualsiasi intervento di arredo, ristrutturazione interna o installazione di elementi fissi, il concessionario presenta al concedente un progetto di allestimento corredato da elaborati grafici e campionatura dei materiali. Il concedente si esprime entro 30 giorni dal ricevimento; il silenzio equivale ad assenso.

Art. 17 – Igiene, sicurezza alimentare e HACCP

Il concessionario è integralmente responsabile del rispetto delle normative igienico-sanitarie applicabili all'esercizio di attività di somministrazione di alimenti e bevande, ivi incluse:

- a) predisposizione, attuazione e aggiornamento del Manuale di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 (sistema HACCP), con registrazione sistematica dei controlli. Copia del Manuale è tenuta nel locale e messa a disposizione del DEC e delle autorità sanitarie in qualsiasi momento.
- b) formazione obbligatoria di tutto il personale addetto alla manipolazione e somministrazione di alimenti, con documentazione dei relativi attestati.
- c) manutenzione e pulizia delle attrezzature di cucina e della catena del freddo secondo le frequenze previste dal Manuale HACCP.
- d) rispetto della normativa sugli allergeni (Reg. UE n. 1169/2011): indicazione scritta degli allergeni presenti nei prodotti somministrati, aggiornata ad ogni variazione del menu.
- e) gestione delle acque reflue e degli scarichi nel rispetto delle autorizzazioni ambientali della concessione AIPO.
- f) corretta conservazione e smaltimento degli oli esausti di frittura, con documentazione del conferimento a soggetti autorizzati.

Art. 18 – Gestione dei rifiuti e sostenibilità ambientale del Punto ristoro

La gestione dei rifiuti prodotti dall'attività del punto ristoro è interamente a carico del concessionario nel rispetto delle disposizioni comunali sulla raccolta differenziata. In particolare:

- a) raccolta differenziata obbligatoria di tutte le frazioni (organico, carta, plastica, vetro, indifferenziato), con contenitori adeguati posizionati nel locale e nell'area di pertinenza.
- b) divieto assoluto di smaltimento di rifiuti liquidi nel fiume Po o nelle sue acque di pertinenza.
- c) utilizzo preferenziale di stoviglie, bicchieri e imballaggi compostabili o riutilizzabili; progressiva eliminazione della plastica monouso in conformità alla Dir. UE 2019/904 (SUP).
- d) riduzione del consumo energetico mediante utilizzo di apparecchiature di classe energetica A o superiore e spegnimento delle attrezzature nelle ore di chiusura.
- e) installazione, ove possibile, di soluzioni per il risparmio idrico (riduttori di flusso, rubinetti con sensore).

Il concessionario include nella relazione annuale una sezione dedicata alle pratiche di sostenibilità adottate, con indicazione dei consumi idrici ed energetici e delle quantità di rifiuti prodotti per categoria.

Art. 19 – Somministrazione di bevande alcoliche

La somministrazione di bevande alcoliche è consentita nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- a) il concessionario acquisisce e mantiene in corso di validità tutte le autorizzazioni richieste per la vendita e somministrazione di bevande alcoliche ai sensi della normativa statale e regionale vigente;
- b) è fatto assoluto divieto di somministrare bevande alcoliche a minori di 18 anni. Il concessionario e il personale addetto sono responsabili del rispetto di tale obbligo e devono richiedere documento di identità in caso di dubbio sull'età del cliente;
- c) è fatto assoluto divieto di somministrare bevande alcoliche a persone che manifestino uno stato di ubriachezza;
- d) nel punto ristoro sono esposti avvisi in italiano e in inglese sul divieto di somministrazione ai minori e sulle prescrizioni in materia di guida in stato di ebbrezza, con particolare riferimento alla navigazione fluviale;
- e) il concessionario promuove attivamente il consumo responsabile di alcol, anche attraverso la disponibilità di bevande analcoliche equivalenti e la proposta di "designated navigator" per i gruppi nautici;

- f) in caso di eventi o manifestazioni che prevedano la presenza di pubblico, il concessionario è tenuto a informare preventivamente il concedente e le autorità competenti. Si fa presente che la capienza massima della struttura area bar e parte esterna è di 70 persone

Art. 20 – Comunicazione, eventi e promozione turistica

20.1 Promozione del Punto ristoro

Il concessionario è libero di promuovere il punto ristoro attraverso i propri canali di comunicazione (social media, sito web, materiale promozionale). I materiali promozionali che riportano lo stemma del Comune devono essere approvati dal concedente prima della diffusione.

20.2 Collaborazione con iniziative istituzionali

Su richiesta del concedente, il concessionario collabora allo svolgimento di iniziative turistiche, culturali e sportive che utilizzino l'attracco e il punto ristoro. In tali occasioni, il concedente e il concessionario concordano preventivamente per iscritto le modalità operative e l'eventuale indennizzo economico per oneri aggiuntivi sostenuti dal concessionario.

20.3 Iniziative autonome del concessionario

Il concessionario può organizzare autonomamente eventi enogastronomici, serate culturali, degustazioni, presentazioni di libri o altri eventi coerenti con la vocazione nautica e turistica del sito, ha facoltà inoltre di sottoscrivere con enti o associazioni preposte, convenzioni o accordi per lo sviluppo turistico del territorio previa comunicazione scritta al concedente con almeno 15 giorni di anticipo. Tali iniziative non devono interferire con le attività dell'attracco. In caso di pubblici spettacoli e trattenimenti si applicano le normative in materia e il Concessionario deve ottemperare ogni obbligo di legge.

Art. 21 – Manutenzione e consegna del locale

21.1 Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria del punto ristoro (pulizia, piccole riparazioni, verniciatura, sostituzione di elementi usurati, manutenzione e sostituzione delle attrezzature) è integralmente a carico del concessionario, secondo il Piano di Manutenzione del locale (Allegato C, sezione bar).

21.2 Segnalazione di guasti e anomalie

Il concessionario segnala al concedente, entro 48 ore, qualsiasi guasto o anomalia che riguardi gli impianti fissi del locale (impianti elettrici, idraulici, struttura). Gli interventi di manutenzione straordinaria sono a carico del concedente, salvo che il danno derivi da negligenza o uso improprio da parte del concessionario oppure i guasti riguardino l'allestimento fornito dal Concessionario.

SEZIONE IV – DISPOSIZIONI COMUNI E FINALI

Art. 22 – Accessibilità

Il concessionario in accordo con il concedente garantisce l'accessibilità dell'infrastruttura per le persone con disabilità motoria, nei limiti fisici consentiti dalla conformazione dell'attracco galleggiante. Segnala al concedente eventuali interventi migliorativi in tal senso.

Art. 23 – Vigilanza, controlli e indicatori di qualità

Il Concessionario è responsabile in via esclusiva dell'esecuzione dei servizi e dell'uso dell'infrastruttura. Il concedente ha accesso in qualsiasi momento all'infrastruttura, le carenze rilevate sono contestate formalmente; il concessionario ha 15 giorni per le controdeduzioni. La qualità del servizio è misurata mediante i seguenti indicatori:

Indicatore	Standard minimo	Verifica
Segnalazione malfunzionamenti attracco	Entro 24 ore	Su evento
Segnalazione guasti punto ristoro	Entro 24 ore	Su evento
Consegna relazione annuale	Entro 15 giorni dalla scadenza	Annuale
Pulizia specchio d'acqua	3 volte/settimana (apr-set)	Mensile
Reperibilità notturna attracco	Intervento entro 60 min	Su evento
Orari di apertura punto ristoro rispettati	Come da art. 14.1	Mensile
Manuale HACCP aggiornato	Entro 30 gg da variazione menu	Semestrale
Indicazione allergeni nel menu	Aggiornata e visibile	Semestrale
Quota prodotti locali/DOP/IGP	Almeno 30%	Semestrale
Pagamento canone	Entro 30 gg dalla scadenza annuale	Annuale

Art. 24 – Penalità

In caso di inadempimento, il concedente applica le seguenti penali, previa contestazione formale e contraddittorio:

Inadempimento	Penale
Mancata pulizia specchio d'acqua o aree a terra	€ 50,00/giornata
Mancata reperibilità notturna	€ 50,00 per evento
Mancato rispetto orari minimi punto ristoro (apertura non garantita)	€ 150,00/giornata
Manuale HACCP non aggiornato o non disponibile al controllo	€ 300,00 per evento
Somministrazione di alcol a minori	€ 1.000,00 per evento + segnalazione autorità

Quota prodotti locali/DOP/IGP sotto soglia (40%) per semestre	€ 100,00 per semestre
Mancato pagamento canone entro 30 giorni dalla scadenza	Interessi di mora ex D.Lgs. 231/2002
Recidiva in qualsiasi inadempimento (entro 12 mesi)	Penale doppia; fatta salva risoluzione

L'importo complessivo delle penali non può superare il 10% del valore contrattuale complessivo. Al raggiungimento di tale soglia **si procede come previsto dall'art. 26**

Art. 25 – Responsabilità del Concessionario

Il concessionario risponde direttamente dei danni a persone e cose causati per fatto proprio o dei propri dipendenti, sia nell'esercizio del servizio attracco e di ogni altro servizio nautico, sia nell'esercizio dell'attività di bar/piccola ristorazione (inclusi danni da prodotti alimentari somministrati). Il concessionario risponde altresì dei danni causati per furti a carico delle imbarcazioni ormeggiate; non risponde per danni da eventi di forza maggiore idrologica o meteorologica, purché siano state rispettate le procedure di emergenza.

Art. 26 – Cause di Risoluzione del Contratto

Costituiscono causa di risoluzione del contratto:

- a) gravi irregolarità nella gestione dell'infrastruttura;
- b) impedimento all'esercizio del potere di controllo del concedente;
- c) inosservanza ripetuta (almeno 3 episodi in 12 mesi) delle prescrizioni contrattuali;
- d) interruzione ingiustificata di uno o più i servizi e non ripresa nei termini fissati;
- e) utilizzo delle strutture per attività non previste dal contratto;
- f) fallimento o sottoposizione a procedure concorsuali del concessionario;
- g) mancato pagamento del canone annuale;
- h) superamento della soglia massima di penali (10% del valore contrattuale);
- i) revoca, sospensione o annullamento delle autorizzazioni sanitarie necessarie non ripristinate entro 30 giorni.
- j) reiterata somministrazione di alcol a minori o gravi violazioni delle norme sulla somministrazione.
- k) violazione degli obblighi assicurativi.

In caso di risoluzione per cause imputabili al concessionario, non spetta allo stesso alcun indennizzo. Il concedente escute la garanzia definitiva e ha diritto al risarcimento dei danni.

Art. 27 – Subconcessione e divieto di cessione

Il concessionario non può subconcedere i servizi oggetto del presente contratto né può cedere il contratto stesso.

Art. 28 – Riconsegna delle Strutture e del Locale

Alla scadenza o in caso di risoluzione, il concessionario riconsegna al concedente sia le strutture dell'attracco sia il locale bar nelle condizioni previste dagli artt. 24.3 e 25. La riconsegna è verbalizzata; eventuali difformità sono riparate dal concessionario nel termine perentorio indicato, pena esecuzione d'ufficio a suo carico.

Art. 29 – Garanzia Definitiva

A garanzia degli obblighi contrattuali, il concessionario versa al concedente, alla firma del contratto, una garanzia definitiva calcolata ai sensi dell'art. 117 D.Lgs. n. 36/2023 sul valore complessivo del contratto (corrispettivo attracco + canone bar quinquennale), sotto forma di fideiussione bancaria o polizza assicurativa. La garanzia è svincolata progressivamente e liberata al completamento del contratto previa verifica positiva del DEC.

Art. 30 – Foro Competente e Controversie

Ogni controversia relativa al contratto è devoluta alla competenza esclusiva del Foro di Rovigo.