



COMUNE DI PIANCASTAGNAIO
Provincia di Siena
Viale A. Gramsci, 55/A

CAPITOLATO SPECIALE

BANDO PUBBLICO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELL’IMMOBILE “LA DIREZIONE”, SITO ALL’INTERNO DELLA RISERVA NATURALE DEL PIGELLETO - DA UTILIZZARSI COME CENTRO DI EDUCAZIONE AMBIENTALE SERVIZIO EXTRA-ALBERGHIERO DI OSTELLO E PER ATTIVITA’ DI RISTORAZIONE - NONCHE’ DEGLI SPAZI ESTERNI AD ESSO E DELLE STRUTTURE ANNESSE

OGGETTO DELLA CONCESSIONE E DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA

1. Oggetto della concessione

Il Comune di Piancastagnaio intende affidare in concessione, mediante procedura negoziata, con aggiudicazione secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, la gestione dell’immobile “La Direzione”, ricompreso nell’ambito della Riserva Naturale del Pigelleto - da utilizzarsi come centro di educazione ambientale, servizio extra-alberghiero di ostello e servizio di ristorazione - nonché degli spazi esterni ad esso; l’immobile è identificato al CEU al foglio 45 part. 67 sub. 4 cat. B/5 classe 1 consistenza catastale mc. 5.607, superficie catastale mq. 1.593 rendita € 3.474,94
Oggetto di concessione sono altresì le strutture annesse, funzionali all’attività e così individuate: 1. Sentiero Natura, 2. Sentiero del Tasso, 3. Sentiero del Ponte, 4. Sentiero disabili.

L’immobile oggetto della concessione, dotato di agibilità, sarà affidato nelle condizioni e nella consistenza in cui attualmente si trova, completo dei beni mobili strumentali presenti, dettagliatamente elencati nell’inventario allegato.

I locali concessi sono idonei all’uso e gli impianti tecnologici sono conformi alle normative vigenti.

Il concessionario, dopo averne preso visione, dovrà darne atto al momento della presentazione dell’offerta con la sottoscrizione dell’attestazione di avvenuto sopralluogo rilasciata dall’Amministrazione, come allegata all’offerta di gara, nella quale dichiara la presa visione dei luoghi e del loro stato di fatto.

Il concessionario svolgerà e presterà i servizi di ostello, ristorante e centro di educazione ambientale all’interno del complesso “La Direzione” con proprio rischio di impresa. La principale caratteristica di ogni contratto di concessione infatti consiste

proprio nel fatto che il Gestore (concessionario) assume e svolge l'attività d'impresa legata alla concessione stessa per massimizzare i benefici generabili con la propria attività nel libero mercato e minimizzare e gestire, in piena autonomia e con la propria esclusiva responsabilità, ogni rischio collegato all'esecuzione della concessione stessa. Ogni rischio, economico, gestionale, operativo ecc. legato all'affidamento, rimane pertanto a totale carico del Gestore. Il Comune di Piancastagnaio non è infatti obbligato in alcun modo a garantire presenze o consumi obbligatori, mentre il Gestore è impegnato a soddisfare la richiesta, anche se superiore, in quanto presente. Il Gestore deve quindi provvedere a gestire le attività aggiudicate in concessione mediante capitali, risorse umane, tecniche e tecnologiche e organizzazione propri. Il Gestore eseguirà i servizi in oggetto a proprio rischio utilizzando strutture e locali, impianti, apparecchiature ed attrezzature presenti concessi dal Comune di Piancastagnaio, oltre a quelle di cui vorrà dotarsi a proprie spese. Il Comune di Piancastagnaio rimane pertanto escluso da qualsiasi impegno o responsabilità connessa con l'esecuzione del servizio.

2. Finalità della concessione

Il complesso "La Direzione" verrà messo a disposizione per l'espletamento del servizio extra-alberghiero di ostello, di quello di ristorazione e del centro di educazione ambientale.

È prevista l'esecuzione di servizi secondari riguardanti la pulizia degli immobili concessi, la custodia e la manutenzione ordinaria degli stessi, la promozione turistica, e la valorizzazione dei prodotti del territorio da impiegarsi per l'attività di ristorante.

Scopo principale della concessione è quello di favorire principalmente il turismo eco-sostenibile, anche scolastico, sia estivo che invernale per gli itinerari naturalistici e storici che il territorio offre, mettendo a disposizione una struttura ricettiva ad un prezzo equo, accessibile e, appunto, sostenibile.

3. Descrizione delle strutture

Le strutture oggetto di concessione sono individuate negli elaborati allegati al presente capitolato.

L'immobile principale si sviluppa su tre piani.

I locali sono serviti da un impianto con caldaia a biomassa.

4. Durata del contratto

La concessione avrà la durata di **anni dieci (10)** decorrenti dalla data del verbale di consegna dell'immobile e dei servizi redatto in contraddittorio tra il Concessionario e il Concedente e da effettuarsi, salvi casi di urgenza, dopo la stipula del relativo contratto. È consentita la variazione della veste giuridica del contraente originario (ad esempio passaggio da ditta individuale a società).

Il gestore è tenuto a comunicare al concedente, in modo tempestivo, la variazione

suddetta nonché ogni variazione della compagine societaria.

Il Comune di Piancastagnaio si riserva il diritto di recesso anticipato qualora, alla scadenza del primo semestre, considerato quale periodo di prova, fossero riscontrate le inadempienze previste dai seguenti artt. 20 e 21.

Alla scadenza della concessione, ove non rinnovata, contratto, qualora non rinnovato, l'immobile dovrà essere restituito in buono stato di conservazione generale, salvo la normale usura derivante dall'attività svolta, libero da persone e cose non di proprietà dell'Amministrazione Comunale. Su richiesta di questa Amministrazione, nelle more dell'iter per il nuovo affidamento, il concessionario dovrà assicurare la continuità dell'apertura e della custodia dell'immobile alle medesime condizioni contrattuali nelle more del nuovo affidamento della concessione.

4. Tale obbligo avrà durata massima di 180 giorni dalla scadenza del contratto.

Il concessionario non può sub-concedere a terzi il godimento dell'immobile concesso o la gestione dello stesso, pena la risoluzione del contratto.

5. Canone di concessione

Il canone concessorio posto a base di gara per è pari ad € 700,00 (euro settecento/00), mensili oltre iva, soggetto a sole offerte in aumento. Al fine di favorire la fase di start-up del servizio da parte del concessionario, il canone offerto sarà, per i primi dodici mesi di concessione, ridotto del 60%.

Tale canone sarà corrisposto in due rate semestrali entro il 90° giorno dalla data di inizio del semestre, mediante bonifico bancario.

In caso di ritardato pagamento verranno applicati gli interessi nella misura del tasso legale. Se il pagamento dovesse protrarsi oltre i 90 giorni, l'Ente sarà legittimato alla revoca della concessione oltre che alla risoluzione ipso iure del contratto.

Il canone sarà automaticamente aggiornato, ogni anno, sulla base della variazione di legge dell'indice Istat. Oltre al canone, saranno a carico dell'affidatario oneri accessori, utenze, imposte e tasse inerenti all'attività, nonché la tenuta della contabilità e quant'altro necessario per il rispetto delle vigenti norme fiscali, previdenziali, assicurative e sanitarie in conseguenza dell'esercizio di tutti i servizi affidati. La gestione sarà ad esclusivo profitto o rischio del conduttore e quindi saranno a suo favore o carico gli utili ed i ricavi.

Il gestore, a fronte degli obblighi assunti con il presente Capitolato e con la propria proposta, non ha diritto al pagamento di alcun corrispettivo: l'attività si intende infatti interamente e autonomamente finanziata con la riscossione delle entrate derivanti dal pagamento da parte dell'utenza del corrispettivo per l'erogazione dei servizi.

6. Locali ed eventuali modifiche

Al momento dell'aggiudicazione, saranno consegnati al gestore i relativi certificati di agibilità dei locali.

I locali di cui sopra dovranno essere destinati esclusivamente ad uso centro di

educazione ambientale, ostello e ristorante: il gestore si obbliga irrevocabilmente, per tutta la durata della locazione, a non mutare per nessuna ragione la destinazione d'uso dei locali né utilizzare gli stessi per scopi diversi da quelli espressamente indicato nel presente capitolato.

Il Concessionario, dopo la firma del contratto, potrà presentare eventuali proposte progettuali relative a lavori modificativi e/o di ammodernamento del/i locale/i in concessione, tali proposte dovranno essere verificate ed autorizzate dal Concedente, detta autorizzazione costituirà presupposto necessario per l'ottenimento dei conseguenti titoli abilitativi. Gli interventi non autorizzati dovranno essere rimossi a cura e spese del Concessionario nel termine assegnatogli dal Concedente, fatto comunque salvo il diritto per il quest'ultimo dell'applicazione di penali oltre all'eventuale risarcimento dei danni. Qualora il Concessionario non provveda al ripristino si procederà d'ufficio con recupero di ogni spesa a carico del medesimo mediante prelievo sulla prestata cauzione con obbligo di reintegro entro il termine assegnato, pena la decadenza della concessione. L'effettuazione degli eventuali lavori autorizzati di cui sopra, come anche l'organizzazione dell'allestimento, la fornitura di arredi e/o mobilio e attrezzature necessarie ulteriori rispetto a quelle già in dotazione saranno di competenza del Concessionario al quale farà carico il relativo onere economico.

Detti beni e le eventuali migliorie che siano amovibili senza recare danno alcuno agli immobili comunali resteranno, al termine della concessione, di proprietà del Concessionario.

Tutte le spese migliorative, relative ad interventi preventivamente autorizzati, sostenute e realizzate dal Concessionario, non daranno diritto a rimborsi e/o indennizzi alla scadenza e/o mancata prosecuzione del rapporto concessorio.

7. Centro di educazione ambientale

L'attività didattico-educativa in sede, consistente nella realizzazione di progetti specifici di tipo didattico-ambientale, adatti alle varie categorie di utenti, unitamente all'organizzazione, pubblicizzazione e realizzazione di visite in ambiente nel territorio della Riserva Naturale del Pigelleto, sia per singoli, che per gruppi organizzati/scolaresche, costituiscono il fulcro dei servizi offerti dal Gestore.

L'accompagnamento e guida potranno, a seconda dei casi, costituire attività a sé stanti od essere parte di programmi didattico-educativi comprendenti anche attività in sede. In generale, quindi, dovrà essere prevista flessibilità nell'impostazione dei percorsi e nei contenuti degli stessi.

A tale scopo verranno previsti itinerari in grado di cogliere gli aspetti salienti del territorio ed il servizio deve essere gestito da personale con specifiche conoscenze ed attitudini didattiche.

Il concessionario deve garantire l'apertura al pubblico del centro visite per almeno 8 mesi nell'anno solare.

L'offerente ha comunque facoltà di proporre nel proprio piano di gestione ulteriori

servizi offerti ai clienti, quali ad esempio un piccolo punto di vendita prodotti tipici del luogo, il noleggio di biciclette e/o ciaspole ed altro materiale sportivo, purché gli stessi siano compatibili con le finalità della gestione, con lo stato attuale degli immobili e con la regolamentazione igienico-sanitaria e di sicurezza vigenti.

Eventuali attività ricettive aggiuntive quali punto bar e ristorante rivolte anche a clienti esterni sono consentite, con le modalità di cui al punto successivo.

Il gestore dovrà stipulare un accordo con il Parco Nazionale Museo delle Miniere dell'Amiata per l'"utilizzo" della struttura per finalità didattiche, per tutti gli ordini di scuole, comprese le Università. Nell'ambito di tale accordo la struttura dovrà essere individuata anche quale luogo da utilizzare per l'accoglienza di ricercatori per attività scientifiche nel territorio del Parco, con particolare riferimento alle attività istituzionali del Parco (Minerario, ambientale, storico). Al progetto in questione verrà attribuito un punteggio secondo i criteri stabiliti nel disciplinare di gara.

8. Attività extra-alberghiera di ostello

L'attività extra-alberghiera – per un numero massimo di 50 posti letto, con punto colazione e ristoro – è prevista con la formula dell'Ostello, secondo i dettami della Legge Regione Toscana n. 86 del 20.12.2016 (Testo unico del sistema turistico regionale) e del conseguente Regolamento di attuazione n. 47/R del 07.08.2018 (art. 43).

9. Attività di ristorazione – criteri ambientali minimi

È onere del gestore richiedere tutte le autorizzazioni e i permessi necessari per l'esercizio dell'attività, oltre a presentare gli atti previsti dalle vigenti disposizioni normative in materia di somministrazione di alimenti e bevande, e cioè:

- notifica ai sensi dell'art. 6, comma 2 e 3, del regolamento CEE n. 852/2004;
- SCIA, segnalazione certificata di inizio attività, per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

1. I servizi dovranno essere erogati garantendo il rispetto dei seguenti "Criteri Ambientali Minimi" (CAM), come elaborato nell'ambito del "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione" (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008, pubblicato su G.U. n. 107 del 8 maggio 2008 ed aggiornato il 10 Aprile 2013 - G.U. n. 102 del 3 maggio 2013); il Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, recante "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" nel quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi" per la ristorazione collettiva e derrate alimentari;

2. Con riferimento ai Criteri Ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari la presente procedura seguirà la specifica tecnica di base di cui al Decreto 10 marzo 2020 relativa al menù, predisposto su base stagionale con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel successivo

punto 4 e in particolare:

a) dovrà essere garantita l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016 (Dieta mediterranea);

b) dovrà essere previsto, giornalmente, almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali;

Dovrà essere garantita la somministrazione degli alimenti con i seguenti requisiti:

a) almeno il 20% in peso di frutta, ortaggi, legumi e cereali, dovrà essere biologica e un ulteriore 10% in peso di ortofrutta, se non biologica, dovrà essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.

Dovrà essere di stagione, secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ovvero secondo i calendari regionali e non dovrà essere di quinta gamma;

b) le uova dovranno essere biologiche;

c) almeno il 20% in peso della carne bovina e avicola dovrà essere biologica e un ulteriore 10% in peso di carne bovina, se non biologica, dovrà essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti) o etichettata con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento" e "alimentazione priva di additivi antibiotici", ovvero a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna";

d) la restante carne avicola somministrata, non biologica, dovrà comunque essere etichettata con le informazioni volontarie previste dalla normativa;

e) almeno il 5% in peso della carne suina dovrà essere biologica oppure dovrà possedere una certificazione volontaria di prodotto relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici" (acquisiti almeno negli ultimi 4 mesi);

f) non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta" e "pesce ricomposto", né prefritti, preimpanati, o che abbiano subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;

g) i prodotti ittici (pesce, molluschi, cefalopodi, crostacei), somministrati sia freschi che surgelati, dovranno essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del regolamento (CE) n.1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura;

h) il pesce di allevamento dovrà essere biologico o certificato all'interno del Sistema di qualità nazionale zootecnica o pesce da "allevamento in valle";

i) almeno il 30% in peso dei salumi e formaggi dovranno essere biologici, ovvero, se non disponibili, devono essere a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna", devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

l) l'olio per condimenti e cottura dovrà essere extravergine d'oliva, di cui almeno il 40% dovrà essere biologico. Per le frittiture sono ammessi l'olio di girasole o altri oli vegetali

idonei a detto uso alimentare, in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale;

m) almeno il 33% in peso di pelati, polpa e passata di pomodoro, dovrà essere biologico;

n) lo yogurt dovrà essere biologico;

o) i prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale), dovranno essere biologici e/o provenienti da commercio equo e solidale, risultante da certificazioni ovvero etichettatura;

p) l'acqua dovrà essere di rete o microfiltrata;

q) il vino dovrà essere DOC o DOCG;

r) le bevande dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

4. Le verifiche avverranno in situ, su base campionata, mediante presa visione della documentazione fiscale pertinente, quali fatture e documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante l'esecuzione del contratto. Questi dovranno riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici ecc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché il riferimento della stazione appaltante.

5. Il concessionario dovrà comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto, nel corso dell'anno, i menù che intende proporre rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, ecc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte.

6. Dovrà essere esposta l'informativa che il servizio di ristorazione erogato è conforme ai CAM.

7. Il concessionario dovrà promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari programmando e servendo dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentendo le mezze porzioni, mettendo a disposizione family-bag per gli avanzi degli utenti.

8. Entro sei mesi dall'avvio del servizio di ristorazione e bar, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate le misure per prevenire gli sprechi, il concessionario dovrà condividere con l'Amministrazione un progetto, sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che il cibo non servito:

a) sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art.13 della legge n. 166/2016 che effettuano distribuzione gratuita di prodotti alimentari, gestito in modo da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo, anche mediante l'individuazione di associazioni locali o prevedere trasporti a pieno carico ecc;

b) sia destinato all'alimentazione degli animali in canili o gattili;

c) sia destinato al recupero in sistemi di compostaggio presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

9. I pasti dovranno essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili e dovranno essere utilizzati contenitori riutilizzabili per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente.

10. Le tovaglie non dovranno essere monouso e potranno essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali.

11. I tovaglioli monouso e i prodotti (per l'igiene personale, assorbimento dei liquidi e/o la pulitura di superfici) in carta tessuto dovranno essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali e i tovaglioli dovranno essere inoltre privi di colorazioni o stampe e costituiti da cellulosa non sbiancata.

12. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie dovranno essere usati detersivi con etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi dovranno essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

13. Ogni sei mesi, il concessionario dovrà trasmettere un rapporto dove elencherà i prodotti detersivi utilizzati con allegati i relativi rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025 e le eccedenze alimentari, distinte tra primi, secondi, contorni, frutta, piatti unici, dessert, approssimativamente quantificate e monitorate.

È onere del gestore richiedere tutte le autorizzazioni e i permessi necessari per l'esercizio dell'attività, oltre a presentare gli atti previsti dalle vigenti disposizioni normative in materia di somministrazione di alimenti e bevande, e cioè:

- notifica ai sensi dell'art. 6, comma 2 e 3, del regolamento CEE n. 852/2004;
- SCIA, segnalazione certificata di inizio attività, per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

10. Obblighi ed oneri di gestione

Rimangono completamente a carico del concessionario, nell'ambito della gestione dei servizi di cui ai punti 7, 8 e 9:

- il pagamento del canone di gestione nella misura offerta in sede di gara e secondo le modalità descritte nel presente bando;
- la manutenzione ordinaria dell'intero complesso immobiliare dato in uso, il mantenimento in efficienza degli impianti, dei dispositivi e delle dotazioni anti incendio e di sicurezza, l'organizzazione di tutti i servizi connessi con la buona tenuta degli immobili (es. pulizie, manutenzione ordinaria delle attrezzature, noleggio e/o lavaggio di lenzuola, coperte, asciugamani, mantenimento in efficienza degli impianti, ecc.);
- le spese relative alle "utenze" (gas, energia elettrica, acqua potabile, telefono, ecc.) che dovranno essere regolarmente volturate entro 60 giorni dalla stipula del contratto;
- le spese relative alla sicurezza dei luoghi di lavoro, antiincendio e di utilizzo delle

strutture;

- le spese relative all'ottenimento di autorizzazioni, licenze, permessi, oneri fiscali, canoni e tasse;
- le spese relative alle forniture di quanto necessario alla pulizia, gestione e conduzione dell'intero complesso, ivi comprese coperte, lenzuola, materassi, cuscini e suppellettili necessari per la conduzione dell'attività di Ostello, oltre a quelle già in dotazione e che rimangono in proprietà del Comune di Piancastagnaio;
- lo svolgimento di attività e buone pratiche in materia di produzione e gestione dei rifiuti, raccolta differenziata e sostenibilità energetica ed ambientale del complesso;
- il mantenimento dei locali, degli allestimenti e dell'area esterna in uno stato di decoro e di perfetta igiene - compreso lo sfalcio dell'erba e la pulizia dai rifiuti anche durante i periodi di chiusura - prestando attenzione alle ulteriori norme che potrebbero essere emanate in materia di igiene e sanità;
- la stipula di idonee coperture assicurative come di seguito descritte;
- l'esclusione di eventuali altri utilizzi dell'Ostello, che non può in nessun caso essere adibito a struttura di accoglienza per persone che non siano turisti e che vadano ad occupare le stanze per periodi prolungati;
- la prestazione dei servizi aggiuntivi rispetto a quanto definito nei precedenti punti e come esplicitati nell'offerta prodotta in sede di gara.

Il concessionario dovrà presentare annualmente il bilancio di esercizio ed una relazione dettagliata, dai quali emerga l'utilizzo in via prioritaria della struttura quale centro di educazione ambientale/ostello.

11. Obblighi dell'Ente

Fino al completamento della nuova rete di approvvigionamento idrico, sarà onere del Comune provvedere al rifornimento costante della cisterna a servizio della struttura, senza costi per il concessionario.

Restano a carico del Comune di Piancastagnaio tutti gli interventi di manutenzione straordinaria. Salvo i casi d'urgenza, gli interventi di manutenzione straordinaria dovranno essere richiesti con preavviso di almeno tre mesi, onde consentire al Comune le opportune verifiche e la necessaria programmazione degli interventi medesimi.

Nei casi d'urgenza, il concessionario dovrà innanzitutto predisporre tutte le misure necessarie a tutelare la sicurezza e l'incolumità pubblica e, immediatamente dopo, richiedere l'intervento del Comune. Non sarà in ogni caso rimborsata, salvo accordo scritto, qualsiasi eventuale spesa sostenuta dal locatario per interventi di competenza del Comune.

Il gestore si impegna a dare tempestiva comunicazione al Comune di Piancastagnaio di eventuali disfunzioni degli impianti e ha altresì l'obbligo di segnalare all'Ente medesimo, Ufficio Patrimonio, il verificarsi di situazioni particolari che possano pregiudicare l'integrità della struttura e l'avvenuta commissione di atti vandalici.

TERMINI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

12. Orari di apertura della struttura

L'apertura della struttura dovrà essere assicurata:

- per un periodo di almeno 8 mesi all'anno per quanto concerne il servizio extra-alberghiero di ostello e per l'attività di educazione ambientale;
- per l'intero arco dell'anno per il servizio di ristorazione.

Eventuali periodi di chiusura, ivi compresi i periodi feriali dovranno essere concordati preventivamente con il Comune di Piancastagnaio.

Dovrà essere garantito l'orario minimo di apertura del bar con servizio colazione per gli ospiti dell'ostello nella fascia oraria dalle ore 7.00 alle ore 10.00;

Il servizio di ricevimento dell'utenza dell'ostello dovrà essere assicurato in loco almeno 4 (quattro) ore su 24 (ventiquattro).

13. Personale impiegato

Il personale addetto al funzionamento della struttura dovrà essere in numero sufficiente ed idoneo a mantenere regolare e continuo il servizio, così come indicati nel presente Capitolato.

2. Il gestore è obbligato al rispetto integrale dei C.C.N.L. per la specifica categoria di dipendenti, nonché degli accordi territoriali integrativi degli stessi, in vigore per il tempo in cui vengono eseguiti i servizi oggetto di concessione, con particolare riguardo ai minimi retributivi ed agli strumenti di tutela dell'occupazione; in particolare vige l'obbligo, per il concessionario, ancorché non aderente alle associazioni firmatarie, di applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti tutte le disposizioni legislative e regolamentari concernenti la contribuzione e le assicurazioni sociali, nonché di corrispondere le retribuzioni previste da leggi, regolamenti, contratti nazionali, territoriali e/o regionali ed aziendali stipulati dalle organizzazioni sindacali più rappresentative su base nazionale nel settore a cui la concessione fa riferimento. L'obbligo di applicazione del contratto e degli accordi sussiste anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e i suddetti obblighi vincolano il concessionario anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o se recede da esse ed indipendentemente dalla struttura e dimensione della sua organizzazione e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere in qualsiasi momento la documentazione comprovante l'avvenuto pagamento.

4. La ditta concessionaria è altresì obbligata a fornire gli elenchi nominativi del personale addetto e la loro qualifica. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dal Comune, l'Ente medesimo comunica al concessionario, e se del caso anche all'Ispettorato del Lavoro, l'inadempienza rilevata. In caso di inottemperanza grave e reiterata agli obblighi precisati nel presente articolo è facoltà dell'Amministrazione appaltante di risolvere unilateralmente il rapporto

contrattuale.

6. Il Concessionario risponde anche nei confronti di terzi di eventuali danni causati dal suo personale.

7. Il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Nel caso in cui nei servizi vengano impiegati operatori stranieri, questi dovranno conoscere la lingua italiana.

8. La ditta aggiudicataria si impegna a esibire in qualsiasi momento, su semplice richiesta del Comune, le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio, nonché il modello delle denunce annuali delle retribuzioni soggette a contribuzione.

9. Il Concessionario risponde in ogni caso dell'opera sia del personale assunto che dell'eventuale personale volontario e si impegna a fare osservare a tutti gli addetti alla gestione e ai coadiutori la massima diligenza nell'utilizzazione e nella conservazione di locali, impianti, attrezzature e dotazioni varie.

10. L'Amministrazione nel caso di violazione accertate degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione alla ditta aggiudicataria delle inadempienze ad essa imputate dal competente Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che la ditta aggiudicataria deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita alla ditta aggiudicataria soltanto quando l'Ispettorato del Lavoro competente avrà dichiarato la regolarizzazione della posizione della ditta aggiudicataria, la quale non potrà sollevare eccezione alcuna per la ritardata restituzione, né ha titolo per chiedere alcun risarcimento dei danni.

12. Il personale dipendente della ditta aggiudicataria deve essere tecnicamente preparato e idoneo alla mansione per il tipo di attività svolta. Nello svolgimento del servizio è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, riservato, decoroso e irreprensibile, comunque conforme alle regole di buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella quale viene svolto il servizio;
- osservare tutte le norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti per i locali e per l'espletamento del servizio;
- mantenere durante l'orario di servizio un comportamento lavorativo finalizzato all'efficace ed efficiente svolgimento del proprio compito.

13. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

14. Qualora il Concessionario aggiudicatario non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra, il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

14. Penali

La violazione di qualunque disposizione contenuta nel presente Capitolato, o il

compimento da parte del concessionario o dei suoi collaboratori/dipendenti, di azioni e/o atti che abbiano compromesso o tali da compromettere il servizio o risultare non confacenti alle caratteristiche culturali, storico ed ambientali del luogo, daranno luogo all'applicazione, da parte dell'Amministrazione Appaltante, di sanzioni pecuniarie nella misura stabilita nei successivi commi del presente articolo, fino alla revoca dell'aggiudicazione e alla risoluzione del contratto nei casi di particolare gravità o di ripetute infrazioni.

2. Qualora l'Ente dovesse accertare il mancato rispetto delle disposizioni previste dal presente Capitolato Speciale e/o negli altri allegati contrattuali, tra cui l'offerta tecnica, o su segnalazione diretta da parte degli utenti da sottoporre a verifica, procederà alla contestazione dell'inadempienza e all'elevazione della relativa penale secondo quanto stabilito nei commi successivi.

3. L'applicazione delle penali non esclude, tuttavia, la facoltà dell'Amministrazione di risolvere il contratto. Saranno addebitate al Concessionario le maggiori spese che per tale fatto, l'Amministrazione dovesse contrarre.

4. L'applicazione della penale, quale che sia l'infrazione contestata, non esclude il risarcimento a parte dei danni materiali eventualmente provocati dall'aggiudicatario nella sua inadempienza.

5. In particolare, nel caso in cui i servizi di cui al presente Capitolato, per qualsiasi ragione non motivata, imputabile al gestore, siano interrotti, sarà applicata una penale pari ad € 200,00 per ogni giorno naturale consecutivo di mancato espletamento del servizio e ad € 100,00 per ogni giorno naturale e consecutivo di espletamento del servizio in modo parzialmente difforme alle previsioni del presente Capitolato.

6. Per le inadempienze agli obblighi previsti nel presente Capitolato Speciale e/o negli altri allegati contrattuali verranno applicate le sanzioni giornaliere di cui alle tabelle successive, rimanendo salva la facoltà di adozione di ulteriori provvedimenti a tutela dell'interesse dell'Amministrazione, quali la risoluzione contrattuale, nel caso che le inadempienze si protraessero nel tempo, dando luogo a situazioni di pericolo o irregolarità e comunque quando la somma delle suddette sanzioni raggiunga la soglia del 10 % dell'importo della concessione.

7. Nel caso di inosservanza e/o inadempienza lieve da parte del Concessionario agli obblighi di cui alla presente concessione, il Comune provvede alla contestazione con comunicazione scritta, evidenziando le inosservanze o inadempienze addebitate.

8. Il concessionario può comunicare le sue controdeduzioni entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della suddetta comunicazione.

| INADEMPIMENTO PENALE | COSTO | PROCEDURA D'APPLICAZIONE DELLA PENALE |
|-----------------------------|--------------|--|
| | | |

| | | |
|---|----------|--|
| Mancata corresponsione del canone di concessione | € 20,00 | per ogni giorno di ritardo, salvo il diritto di risolvere il contratto oltre il 30° giorno successivo al termine di cui all'art. 5 e la possibilità di procedere al recupero coattivo dello stesso |
| Mancato rispetto dei Criteri Ambientali Minimi dichiarati in sede di gara | € 100,00 | per ogni infrazione, dopo 5 infrazioni l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto |
| Mancato rispetto delle norme sulla qualità del servizio o delle specifiche qualitative relative ai prodotti alimentari somministrati | € 100,00 | per ogni infrazione, dopo 5 infrazioni l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto |
| Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio | € 200,00 | per ogni infrazione, dopo 3 infrazioni l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto |
| Mancato o insufficiente intervento di pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali e spazi e dei servizi igienici | € 100,00 | per ogni infrazione, dopo 5 infrazioni l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto |
| Scarso decoro o correttezza nei rapporti con l'utenza da parte del personale del Concessionario | € 100,00 | per ogni infrazione giornaliera, dopo 5 infrazioni l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto |
| Mancata sostituzione del personale di servizio, a seguito di richiesta scritta da parte dell'Amministrazione, decorso inutilmente il termine 10 giorni dal suo ricevimento | € 50,00 | per ogni giorno di ritardo, per un massimo di 10 giorni di ritardo pena la facoltà di risoluzione del contratto |

| | | |
|--|--------------------------|--|
| Esecuzione di servizi, manifestazioni e eventi senza previa autorizzazione o in difformità ad essa | € 200,00 | per ogni infrazione, dopo 3 infrazioni l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto |
| Generica | Da € 150,00 a € 1.000,00 | Per ogni altro tipo di inadempimento accertato e non compreso nelle specifiche di cui alle righe precedenti della presente tabella, contestato per iscritto dall'Amministrazione. Massimo 10 inadempimenti accertati, pena la facoltà di immediata risoluzione del contratto |

15. Risoluzione del contratto

Ai sensi dell'articolo 108 del Codice dei Contratti, quando ricorrono le condizioni di cui al comma 1, la Stazione Appaltante può procedere alla risoluzione del contratto con l'Aggiudicatario, mentre, qualora ricorrano le condizioni del comma 2 dello stesso articolo, la Stazione Appaltante deve procedere alla risoluzione del contratto con l'Aggiudicatario.

2. Qualora il D.E.C. dovesse accertare un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte del Concessionario, tale da compromettere la corretta esecuzione dei servizi, o l'esecuzione delle prestazioni, ritardi per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni del contratto e dei suoi allegati, si procederà ai sensi del comma 3 e seguenti dello stesso articolo 108.

3. L'Amministrazione appaltante, in applicazione delle leggi e delle norme vigenti, si riserva il diritto di risolvere il contratto con l'Aggiudicatario quando questo si renda colpevole di frode o negligenza grave o contravvenga ripetutamente agli obblighi del presente Capitolato, oppure a seguito di violazioni di norme concernenti la specifica attività (pubblica sicurezza, igiene, sanità, tutela dei lavoratori) o di quelle previste da apposite disposizioni di legge o di regolamenti, anche se qui non specificamente richiamati.

4. A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, costituiscono motivo di grave inadempimento che comporta la conseguente risoluzione di diritto del contratto le seguenti azioni:

- per gravi ragioni di pubblico interesse, qualora il concessionario con il suo operato rechi danno al patrimonio comunale, per gravi motivi di ordine igienico-sanitario, per problemi di sicurezza degli ospiti e dei lavoratori, per l'uso improprio della struttura, per inadempienze contrattuali nei confronti dei dipendenti;

- il ritardo di più di trenta giorni nel pagamento delle retribuzioni dei dipendenti;
- la cessione del contratto, in tutto o in parte, ove il Comune decida di non continuare il rapporto contrattuale con l'acquirente;
- le reiterate mancanze rispetto degli impegni contrattuali previsti dall'offerta tecnica;
- l'inosservanza ripetuta degli orari di apertura e di chiusura dei locali o l'interruzione dei servizi in concessione;
- qualora nella gestione dell'Ostello si verificano situazioni contrarie all'ordine ed alla morale pubblica o nel caso di svolgimento di manifestazioni, attività, servizi etc. senza la preventiva autorizzazione che arrechino danno all'immagine dell'Amministrazione o ad eventuali soggetti terzi che svolgono attività o manifestazioni temporanee all'interno della struttura o che determinino il disturbo della quiete pubblica;
- il mancato rispetto dei tempi e delle scadenze previste dal presente Capitolato o dall'offerta tecnica per l'avvio dei servizi;
- il mancato versamento del canone di concessione entro i termini previsti dal contratto, relativamente a 4 (quattro) mensilità consecutive del canone dovuto;
- la violazione degli obblighi di tutela dei dati e riservatezza, di gravità tale da non consentire l'ulteriore prosecuzione delle obbligazioni contrattuali;
- per sopravvenute cause ostative in ordine ai requisiti soggettivi, morali patrimoniali e professionali del concessionario;
- per fallimento del concessionario, ad eccezione delle ipotesi di associazioni temporanee di imprese qualsiasi altra causa di perdita o diminuzione della capacità di agire del gestore;
- per cessazione di attività da parte del concessionario;
- per frode, grave negligenza e inadempimento, mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni sottoscritte;
- per formulazione da parte del concedente di più di DUE diffide a seguito di inadempimenti del contratto da parte del gestore;
- per mancata reintegrazione della cauzione definitiva a seguito dei prelievi operati dal Comune per fatti connessi con l'esecuzione del contratto;
- per il ritiro, la sospensione, il mancato rilascio o rinnovo da parte delle pubbliche autorità delle autorizzazioni previste nel presente capitolato speciale;
- l'utilizzo dell'immobile per scopi diversi da quelli previsti dalla presente capitolato speciale;
- ripetute inadempienze contestate e sanzionate secondo quanto previsto nel presente Capitolato.

5. La risoluzione del contratto per inadempimento dell'aggiudicatario comporta l'incameramento della cauzione.

6. Il Committente inoltre si riserva la facoltà di intraprendere azioni di richiesta di risarcimento al Concessionario con l'addebito a carico dello stesso dei danni subiti dall'Amministrazione per spese dirette o indirette sostenute a causa delle sue inadempienze o colpe.

7. All'atto della risoluzione è obbligo del Concessionario riconsegnare immediatamente i locali e gli spazi e le sue dotazioni, nello stato in cui si trovano, fatta salva la richiesta della Stazione Appaltante di ripristinare lo stato dei luoghi come preesistente all'avvio del servizio o di trattenere a titolo risarcitorio il valore economico delle eventuali opere di ripristino previste e contestate.

8. Nulla potrà essere richiesto dal Concessionario come compenso per le migliorie eventualmente realizzate.

9. Nel caso di inadempienze gravi o ripetute o in caso - eccettuati i casi di forza maggiore - di omissione ovvero di sospensione anche parziale, da parte del Concessionario, dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, l'Amministrazione, dandone opportuna comunicazione, potrà sostituirsi al Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni ovvero potrà avvalersi di soggetto terzo in danno e a spese del Concessionario, oltre ad applicare le previste penali.

10. Il contratto può sciogliersi anche per sopravvenuta, assoluta e definitiva impossibilità delle prestazioni da parte del concessionario per causa ad esso non imputabile ed in tutti gli altri casi specificamente previsti dal presente Capitolato e dalla normativa vigente.

11. Nel corso del contratto è data facoltà di recesso da parte di entrambe le parti, con disdetta da inviarsi all'altra parte con un preavviso di almeno sei mesi.

Se il Concessionario esercita tale facoltà durante i primi due anni di concessione o non rispetta il termine di preavviso di cui al presente articolo, come penalità viene trattenuta da parte del Comune l'intera cauzione di cui all'articolo 25, fatta salva la richiesta da parte del Comune di risarcimento del danno.

12. Il Comune ha facoltà di revoca in qualsiasi momento, senza alcun preavviso, nel caso di cessazione dell'attività del Concessionario, per gravi motivi di ordine igienico-sanitario, per sopraggiunta impossibilità di utilizzo dell'immobile in dipendenza di provvedimenti della Pubblica Autorità o per sopravvenute motivazioni di pubblico interesse.

13. In caso di recesso anticipato dalla presente concessione o in caso di revoca o risoluzione da parte del Comune non è dovuto al Concessionario alcun rimborso, indennizzo o restituzione di canoni già versati.

CAUZIONI E GARANZIE

16. Cauzione definitiva

Ai sensi dell'articolo 93, comma 7, del Codice dei contratti, l'importo della garanzia provvisoria di cui all'articolo 23 e l'importo della garanzia definitiva di cui all'articolo 24 sono ridotti del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme

alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

2. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di cogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO14001.

3. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009.

4. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo, secondo, terzo e quarto per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

5. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

6. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

7. In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di tipo verticale le riduzioni di cui al comma 1 sono accordate esclusivamente per le quote di incidenza del servizio.

17. Assicurazioni

Il Concessionario è tenuto a sottoscrivere, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale (INAIL), se applicabile, presso primaria compagnia assicurativa, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (RCT) avente:

a) per oggetto il medesimo oggetto della presente concessione con specifico richiamo ai rischi derivanti alla detenzione e dall'esercizio di struttura alberghiera, di ristorazione e bar;

b) un massimale unico per sinistro non inferiore a € 3.000.000,00;

2. Il contratto assicurativo dovrà altresì prevedere le seguenti clausole:

a) l'equiparazione ai terzi di collaboratori, volontari, stagisti, soci di cooperative ed ogni e qualsiasi persona di cui il Concessionario si avvalga per l'espletamento delle proprie attività, in caso di danni subiti in occasione di lavoro e/o servizio fatto salvo se rientranti nell'ambito della copertura RCO;

b) l'inclusione della responsabilità civile "personale" delle persone di cui al precedente punto 1);

c) i danni da smercio di prodotti alimentari nonché i danni derivanti da preparazioni alimentari prodotte e/o confezionate e smerciate sul luogo dal Concessionario;

d) i danni provocati alle strutture e alle cose mobili di proprietà comunale, che il gestore ha in consegna e/o custodia con un sottolimita pari a € 25.000,00;

e) i danni a beni di terzi fruitori, utilizzatori o frequentatori della struttura gestita dati o meno in consegna e custodia (artt.1783, 1784, 1785, 1786 C.C.) con un sottolimita per sinistro di € 5.000,00 e per anno non inferiore a € 50.000,00;

f) i danni da incendio delle cose del Concessionario o dallo stesso detenute causati a terzi ed al Comune di Piancastagnaio con un sottolimita per sinistro e per anno non inferiore a € 500.000,00;

g) i danni da furto di beni di terzi con un sottolimita per sinistro e per anno non inferiore a € 25.000,00.

3. Una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso dipendenti (RCO) avente un massimale unico per sinistro non inferiore a € 2.500.000,00.

4. Entrambe le coperture di cui sopra dovranno essere contratte nella forma "loss occurrence".

5. Il Concessionario, qualora si avvalga di personale, non soggetto alla copertura per gli infortuni di legge (INAIL) dovrà provvedere ad assicurare tale personale presso l'INAIL oppure coprirlo con polizza assicurativa privata contro gli infortuni con massimale morte/Invalidità Permanente non inferiore a € 250.000,00 ed applicazione della tabella INAIL Industria nonché diaria per inabilità temporanea per liberi professionisti non inferiore a € 50,00/giorno per un periodo massimo di 180 giorni.

6. Il testo delle polizze, riportanti le garanzie sopra richieste, dovrà essere sottoposto in bozza al Comune ed acquisire il preventivo assenso dello stesso prima della loro sottoscrizione.

Le polizze potranno essere stipulate espressamente per la presente Concessione

oppure potranno essere polizze a copertura dell'attività in generale del Concessionario ma in tal caso dovrà essere prevista apposita appendice di precisazione relativa all'estensione delle stesse all'attività oggetto della presente Concessione. Le stesse dovranno essere presentate in originale, debitamente quietanzate prima dell'avvio della gestione. I successivi pagamenti del premio assicurativo dovranno essere giustificati presentando annualmente la quietanza riportante la data di pagamento, in segno di attestazione di vigenza. Il Concessionario non potrà esercitare alcuna attività nell'eventuale periodo di scopertura assicurativa. La mancata esibizione può dar luogo, su istanza del Comune, a risoluzione contrattuale.

8. Con riguardo alle suddette polizze si precisa, inoltre, che:

a) restano a carico del concessionario tutte le franchigie e gli eventuali scoperti presenti nella polizza di assicurazione e i danni per qualsiasi motivo non liquidati dalla compagnia di assicurazione (es. per mancato pagamento dei premi, per restrittive interpretazioni delle condizioni contrattuali ecc.);

b) le coperture assicurative decorrono dalla data di stipula del contratto e avranno efficacia complessiva per tutto il periodo contrattuale, salvo riconsegna anticipata in ottemperanza agli articoli del presente contratto.

9. Il Concedente dovrà essere dichiarato, con esplicita clausola riportata sul contratto assicurativo, unico ed esclusivo beneficiario della polizza concernente la copertura assicurativa di cui al comma 1 di questo articolo, fermo restando l'obbligo dell'aggiudicatario di pagare, alla scadenza, i premi relativi alle polizze assicurative.

10. Conseguentemente, nella polizza relativa ai beni e locali avuti in concessione, dovrà essere stabilito che, in caso di danno, incendio o furto, il risarcimento liquidato a termini di polizza sarà dalla Compagnia assicuratrice pagato direttamente ed esclusivamente al Concedente.

11. In ogni caso si precisa e si conviene che sono a esclusivo carico del Concessionario eventuali rischi, scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperti dalla polizza e che l'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni a terzi, provocati dall'uso delle macchine e/o degli impianti, per eventuale interruzione o mancanza di energia elettrica, per eventuali furti, manomissioni, danni e guasti arrecati da terzi alle macchine e agli impianti, per incendi.

12. Le quietanze riguardanti le annualità successive dovranno essere trasmesse al Concedente alle relative scadenze.

13. In tutte le predette polizze dovrà essere espressamente convenuto che non potranno avere luogo diminuzioni o storni di somme assicurate, né disdetta del contratto, senza il consenso preventivo dell'Amministrazione. Nelle polizze dovrà essere prevista espressamente una clausola che vincoli la Compagnia Assicuratrice a segnalare alla Stazione Appaltante l'eventuale mancato pagamento del premio assicurativo nei termini.

14. Con la stipulazione delle assicurazioni prescritte, il Concessionario non esaurisce la

sua responsabilità riguardo ai danni a cose e persone che si verificassero durante l'espletamento del servizio. Esso resta pertanto obbligato a risarcire qualsiasi danno che per qualsiasi motivo non venisse risarcito dalla compagnia assicuratrice, ovvero che eccedesse gli importi obbligatoriamente assicurati, che costituiscono esclusivamente dei minimi contrattualmente prescritti e che pertanto non limitano la possibilità del Concessionario di adeguare la copertura assicurativa al maggior rischio che ritenga connesso con i servizi.

15. Si precisa che la/e polizza/e assicurativa/e dovrà/nno essere stipulata/e con Compagnia/e di Assicurazione, autorizzata/e, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della/e copertura/e richiesta/e e che copia delle polizze sopra illustrate dovrà essere trasmessa formalmente alla Stazione Appaltante cinque giorni prima della data di consegna del servizio o della stipula del contratto. L'omessa presentazione delle polizze di cui sopra, condizione essenziale per dare inizio al servizio, costituirà motivo di risoluzione del contratto di concessione in danno al Concessionario o di revoca dell'aggiudicazione.

16. Se l'appaltatore è un raggruppamento temporaneo o un consorzio ordinario, la garanzia assicurativa è prestata dall'impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti raggruppati o consorziati.

18. Divieti

È fatto espresso divieto al gestore di cedere o affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

È fatto espresso divieto al locatario di trasferire in capo a terzi, in tutto o in parte, i diritti derivanti dalla presente locazione.

NORME FINALI

19. Controlli e accesso all'immobile

Il Comune si riserva il diritto di accedere all'immobile e di effettuare, senza preavviso, ispezioni e controlli sulla conduzione, per accertare la conformità della gestione alle norme di legge, di regolamento ed alle disposizioni del presente Capitolato Speciale di gara.

2. Il Comune svolgerà controlli e verifiche costanti sulla qualità delle attività principali e complementari per la gestione dell'esercizio pubblico al fine di verificare il raggiungimento di livelli qualitativi minimi di servizio.

3. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di effettuare controlli attraverso i propri uffici competenti, atti ad accertare l'idoneità del personale, il rispetto degli obblighi contrattuali, l'osservanza delle disposizioni e delle normative, la regolare tenuta ed il corretto utilizzo dei locali, degli impianti e degli arredi.

4. La sorveglianza ed i controlli da parte del Comune non diminuiscono o sostituiscono

la responsabilità del Concessionario e/o di terzi in relazione agli obblighi nascenti dal contratto sottoscritto.

5. La ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati in qualsiasi ora lavorativa per esercitare il controllo circa la corretta conservazione delle materie prime e dei prodotti offerti. I suddetti controlli saranno eseguiti in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il Direttore del servizio o un suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, l'Amministrazione effettuerà ugualmente i controlli e la ditta non potrà contestare le loro risultanze.

6. L'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di controllare l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso e del personale.

7. In particolare il Comune svolgerà controlli e verifiche specifiche a cadenza periodica almeno annuale:

- a) sull'effettuazione delle prestazioni e sull'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- b) sull'esecuzione degli adempimenti a garanzia dell'esecuzione del contratto;
- c) su eventuali azioni o comportamenti del Concessionario o di suoi associati/dipendenti/collaboratori comportanti profili problematici per la gestione della struttura;
- d) in ordine alla funzionalità complessiva della gestione;
- e) sul rispetto dell'offerta tecnica presentata in sede di gara, per gli allestimenti previsti, il personale, le modalità esecutive dei servizi prioritari, i servizi secondari proposti;
- f) sul rispetto dei Criteri Ambientali Minimi relativi al servizio di ristorazione collettiva e derrate alimentari adottati con il D.M. 10 marzo 2020;
- g) sulla verifica della pulizia e manutenzione ordinaria dei locali e impianti, comprese le attività di disinfestazione e quanto previsto dai controlli sulla qualità del servizio;

8. Il Comune procederà inoltre a verificare, l'osservanza degli obblighi di manutenzione ordinarie di cui all'articolo 14 a carico del concessionario.

9. Gli inadempimenti verranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità e il gestore dovrà provvedere alla loro risoluzione; nel caso in cui le non conformità non vengano risolte nei tempi previsti o nel caso in cui le stesse siano ripetute, l'Amministrazione potrà applicare una penale come specificato nel presente Capitolato Speciale. Rimane in ogni caso riservato all'Amministrazione stessa il diritto di pretendere il risarcimento del maggior danno sopportato.

10. In relazione all'accertamento di situazioni anomale, il Comune potrà intimare l'eliminazione delle situazioni stesse.

11. Se il Concessionario ometterà di provvedere, il Comune lo diffiderà ad eseguire gli interventi in congruo termine, trascorso il quale sarà consentito al Comune stesso di intervenire in sostituzione con propri tecnici ed imprese, con addebito delle spese relative al Concessionario. In ogni caso il Comune si riserva di intervenire immediatamente nel caso in cui le anomalie riscontrate possano recare pregiudizio all'immobile concesso in uso, con addebito delle relative spese al Concessionario nella misura allo stesso imputabile.

12. Il Comune si riserva inoltre di accedere all'immobile previo preavviso di 24 ore al concessionario, per la realizzazione di interventi di manutenzione straordinaria o, più in generale, per esigenze legate alla gestione dell'immobile.

13. L'impedimento da parte del Concessionario all'accesso all'immobile da parte del Comune costituisce grave inadempienza.

20. Pubblicità

L'Aggiudicatario potrà attivare una politica di comunicazione per il richiamo di flussi di clienti tali da garantire l'economicità dell'attività, pur sempre garantendo gli standard qualitativi definiti in sede d'offerta, le iniziative a carattere pubblicitario e promozionale dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal Concedente.

Eventuali insegne pubblicitarie, siano esse temporanee o definitive, dovranno essere autorizzate dal Concedente e successivamente sottoposte ai procedimenti autorizzativi edilizi, monumentali, paesaggistici, ecc.

3. Nulla potrà pretendere il Concessionario per la mancata autorizzazione alla realizzazione di insegne.

21. Tracciabilità dei pagamenti

1. Il Concessionario è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della legge 136 /2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge. In particolare, egli è tenuto a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Il Concessionario è altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

22. Piano triennale per la prevenzione della corruzione – protocollo di legalità e codice di comportamento

1. La Ditta Aggiudicataria prende atto e si impegna ad osservare le disposizioni e gli obblighi contenuti nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione – PTPC, reperibile sul sito internet comunale <https://www.comune.piancastagnaio.siena.it> alla voce "Amministrazione Trasparente – Atti Amministrativi".

2. La Ditta Aggiudicataria accetta e si impegna ad osservare le disposizioni e gli obblighi contenuti nel "Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture", sottoscritto in data 01.12.2022 tra Regione Toscana, Uffici Territoriali del Governo, ANCI Toscana, Sindacati e Associazioni di categoria.

La Ditta Aggiudicataria si impegna, altresì, ad osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti adottato ai sensi dell'art. 54 del D. Lgs. n. 165/2001 e del D.P.R. n. 62/2013 e reperibile sul

medesimo sito internet alla voce "Amministrazione Trasparente – Atti Amministrativi-Codice Disciplinare e Codice di Condotta".

5. La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce causa di risoluzione del contratto.

23. Oneri fiscali e spese contrattuali

1. Sono a carico dell'appaltatore senza diritto di rivalsa:

a) le spese contrattuali;

b) le tasse e gli altri oneri per l'ottenimento di tutte le licenze tecniche occorrenti per l'esecuzione dei lavori e la messa in funzione degli impianti;

c) le spese, le imposte, i diritti di segreteria e le tasse relativi al perfezionamento e alla registrazione del contratto;

24. Elezioni di domicilio

Il Concessionario dovrà, a tutti gli effetti del presente contratto, eleggere il proprio domicilio in Piancastagnaio, nei locali di effettuazione del servizio e dovrà essere rappresentato in qualsiasi momento da persona idonea e regolarmente delegata.

25. Foro competente

1. Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra Affidatario e Comune di Piancastagnaio sarà applicato quanto previsto dal Codice Civile. Unico foro competente, in via esclusiva, è quello di Siena.

26. Norme finali e rinvio

1. Qualunque modifica al contratto non potrà essere provata che mediante atto scritto.

2. Per tutto quanto non previsto nel contratto, si applicano le norme di Legge vigenti in materia in quanto compatibili, nonché le norme regolamentari e le disposizioni impartite dalla Pubblica Amministrazione. È in ogni caso esclusa, trattandosi di concessione-contratto, l'applicazione della Legge n. 392/1978 e ss.mm.ii.

Piancastagnaio, 01 agosto 2024

Il Responsabile del Procedimento
Dott.ssa Mariagrazia Sacchi