



COMUNE di CAPANNORI

- Provincia di Lucca -

PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELL'OSPITALE SULLA VIA FRANCIGENA STORICA DI CAPANNORI - FRAZ. DI CAPANNORI

PERIODO: 2017 - 2027
CODICE CIG 7187669C16

CAPITOLATO SPECIALE

INDICE

Art. 1	OGGETTO DELLA CONCESSIONE
Art. 2	DURATA DELLA CONCESSIONE
Art. 3	IMPORTO A BASE D'ASTA DELLA CONCESSIONE
Art. 4	PREZZI PRATICATI - REVISIONE
Art. 5	CANONE CONCESSORIO A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO
Art. 6	CARATTERISTICHE ED UTILIZZO DELL'IMMOBILE COMUNALE
Art. 7	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO – APERTURA E FUNZIONAMENTO
Art. 8	OBIETTIVI DEL SERVIZIO
Art. 9	PROGETTO TECNICO -QUALITATIVO E CAPACITÀ PROGETTUALE
Art. 10	ORGANIZZAZIONE DEL CONCESSIONARIO
Art. 11	OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO
Art. 12	MANUTENZIONE ORDINARIA
Art. 13	ONERI COMUNALI
Art. 14	VERIFICHE E CONTROLLI
Art. 15	COORDINATORE COMUNALE

PERSONALE

Art. 16	INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE
Art. 17	OBBLIGHI SPECIFICI VERSO IL PERSONALE
Art. 18	ORGANIZZAZIONE – DOTAZIONE DI PERSONALE
Art. 19	OBBLIGHI DEL PERSONALE
Art. 20	CONTINUITÀ DEI SERVIZI
Art. 21	FIGURE PROFESSIONALI RICHIESTE
Art. 22	FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO

SERVIZI

Art. 23	LOCALI ED ATTREZZATURE
Art. 24	PULIZIA ED IGIENE DEGLI AMBIENTI
Art. 25	RIFIUTI
Art. 26	INTERFERENZE E COSTI DELLA SICUREZZA

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 27	AVVIO DEL SERVIZIO - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA
Art. 28	CONTRATTO E CONSEGNA IMMOBILE
Art. 29	DEPOSITI CAUZIONALI DELLA CONCESSIONE
Art. 30	RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI
Art. 31	PREVENZIONE INCENDI E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO
Art. 32	CESSIONE DEL CONTRATTO E/O SUBAFFIDAMENTO A TERZI
Art. 33	COSTITUZIONE IN MORA
Art. 34	SISTEMA SANZIONATORIO -CLAUSOLE PENALI - RISOLUZIONE
Art. 35	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER MUTAMENTO SITUAZIONE PATRIMONIALE

PATRIMONIALE

Art. 36	SPESE ED ONERI FISCALI
Art. 37	PRIVACY - RISPETTO DECRETO LEGISLATIVO N. 196/2003
Art. 38	CONTROVERSIE
Art. 39	OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI– LEGGE N. 136/2010
Art. 40	SCADENZA CONTRATTO
Art. 41	NORME GENERALI DI RINVIO
Art. 42	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO E DEL PROVVEDIMENTO

Art. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente Capitolato ha per oggetto la concessione della gestione dell'immobile di proprietà del Comune di Capannori posto in fraz. di Capannori Via del Popolo n. 180 denominato "Ospitale sulla via Francigena Storica di Capannori" rivolto ai pellegrini, ai cittadini ed ai turisti, in conformità a quanto stabilito nella Determinazione a contrattare del Responsabile del Settore: "Servizi al Città" n.1099 del 29/08/2017

Tale immobile è classificato come struttura ricettiva extra alberghiera (tipologia ostello), secondo quanto indicato nella LRT 86/2016 e relativo Regolamento attuativo n. 18/R/2001 ove ancora applicabile e come punto di Accoglienza ed Informazione Turistica (IAT) della Provincia di Lucca.

I servizi di cui al presente Capitolato vengono resi in regime di concessione, con assunzione di rischio di impresa e dell'esatta e completa esecuzione dell'obbligazione da parte del Concessionario, mediante l'impiego di personale e di mezzi tecnici propri, nella disponibilità e secondo l'organizzazione di questo.

In particolare la concessione concerne:

- valorizzare il territorio nell'ottica della promozione turistica perseguita dall'Amministrazione Comunale;
- creare all'interno della struttura un punto di informazione turistica (IAT) ed un centro di aggregazione con la possibilità di usufruire di servizi e di un punto internet free;
- rendere fruibile la struttura per i pellegrini, i cittadini ed i turisti che passano da Capannori e che si trova nel Centro in prossimità della percorso della Via Francigena Storica;
- promuovere il territorio comunale favorendo, inoltre, il turismo giovanile e/o escursionistico in generale e in particolare il turismo scolastico, culturale, ricreativo, religioso e sportivo;
- garantire e incentivare un turismo sostenibile che, nel percorso della Via Francigena, coniuga la conoscenza di un territorio insieme alla tutela e alla difesa dei suoi valori;
- promuovere lo sviluppo economico e turistico del territorio mettendo a disposizione dei pellegrini che percorrono le antiche strade storiche un luogo di sosta in grado di soddisfare le loro peculiari esigenze e servizi connessi alla fruizione del territorio;
- promuovere iniziative che favoriscano l'aggregazione dei cittadini e servizi anche innovativi alla comunità locale nel campo delle buone prassi, dell'economia circolare, della sharing economy, della coesione della comunità.
- il gestore si dovrà impegnare a cedere l'uso dei locali al piano terreno dell'edificio e delle aree di corredo su richiesta dell'Amministrazione Comunale, nei termini che verranno meglio specificati nel bando, per svolgere manifestazioni di pubblico interesse gestite dall'A.C. stessa.
- il gestore potrà proporre interventi volti al miglioramento strutturale dell'ostello con riferimento alle pertinenze esterne (illuminazione esterna, arredamento aree verdi, riqualificazione del

forno ecc)

- il gestore potrà proporre, in sede di gara, ipotesi progettuali volte a migliorare, ampliare e sviluppare la capacità ricettiva e di ristorazione della struttura e i servizi alla comunità. A tale proposito, così come descritto all'art. 36 delle Norme Tecniche di Attuazione del Regolamento Urbanistico vigente, sono ammesse strutture complementari e funzionali a quelle esistenti i cui parametri di densità edilizia, di distanze e di altezza dovranno essere commisurati alle esigenze funzionali del tipo di attività prevista, alle relative normative e dovranno essere compatibili con il contesto edificato circostante proporre interventi volti al miglioramento strutturale con riferimento agli arredi e alle attrezzature interne (sviluppo attività di ristorazione ecc).
- Il gestore potrà proporre servizi innovativi aggiuntivi nel campo delle buone prassi, dell'economia circolare, della sharing economy, della coesione della comunità.

Si evidenzia che ai sensi dell'art. 171 comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016, la concessione è vincolata alla piena attuazione del piano finanziario e al rispetto dei tempi previsti dallo stesso per la realizzazione degli interventi.

Il piano finanziario dovrà garantire la copertura finanziaria per la realizzazione del progetto tecnico-qualitativo proposto in sede di gara.

Art. 2 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà durata di anni 10 (dieci), decorrenti dalla data di esecutività della Determinazione Dirigenziale di affidamento definitivo, anche nelle more della stipula del contratto.

Alla scadenza il rapporto è sciolto di diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora. L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di prorogare il contratto per un tempo determinato, fino ad un massimo di 180 gg., secondo la normativa vigente, nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di gara.

Il Concessionario è impegnato ad accettare tale eventuale proroga alle condizioni del contratto, nessuna esclusa, per il periodo indicato nel provvedimento notificato.

Per eventuali ritardi nell'avvio del servizio verranno applicate al Concessionario le penalità previste al successivo art. 34.

Art. 3 – IMPORTO A BASE D'ASTA DELLA CONCESSIONE

Il valore complessivo della concessione è pari ad € 137.773,44 (centotrentasettemilasettecentosettantatre e quarantaquattro centesimi) IVA esclusa.

La base d'asta corrisponde all'importo annuale del canone di € 13.121,28 (€ 1.093,44 x 12 mesi) per la durata della concessione (10 anni) per un totale di € 131.212,80 IVA esclusa.

Verranno ammesse esclusivamente offerte in rialzo rispetto al canone posto a base di gara.

Si precisa che il valore complessivo del canone è comprensivo di ulteriori € 6.560,64 (seimilacinquecentosessanta e sessantaquattro centesimi) al netto dell'IVA relativi all'eventuale proroga corrispondente a 180 gg,

In caso di difformità tra cifra numerica e letteraria, si considererà quella più vantaggiosa per il Comune di Capannori.

Oneri di sicurezza: Il Concessionario è tenuto al rispetto della normativa in tema di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008.

Art. 4 – PREZZI PRATICATI - REVISIONE

I servizi offerti sono erogati a fronte di corrispettivi tariffari. I prezzi massimi dei suddetti servizi, senza aggravii di alcun genere, per il primo anno di gestione vengono determinati come segue:

Prezzo del pernottamento a notte compresa la prima colazione:

- posto letto in camera multipla: € 25,00 (venticinque e centesimi zero);

Prezzo del pernottamento a camera a notte compresa la prima colazione:

- tariffa camera da 2 posti letto: € 60,00 (sessanta e centesimi zero);

- tariffa camera da 4 posti letto: € 100,00 (cento e centesimi zero);
- tariffa camera da 6 posti letto: € 120,00 (centoventi e centesimi zero);

Prezzi praticati ai pellegrini della Via Francigena in possesso della credenziale:

- Pernottamento e prima colazione in camera multipla € 15,00 (quindici e centesimi zero);
- Prezzo del pasto € 10,00 (dieci e centesimi zero)

I prezzi sopra riportati comprendono riscaldamento, uso servizi igienici, inclusa la fornitura di biancheria da camera/bagno, free internet, ed altri servizi aggiuntivi eventualmente offerti dal gestore.

Il servizio mensa, prioritariamente destinato agli ospiti della struttura per l'informazione e l'accoglienza turistica, potrà essere offerto anche ad ospiti esterni in conformità alle finalità turistiche e culturali cui la struttura è destinata, con esclusione della vendita di superalcolici.

Le informazioni turistiche relative allo sportello IAT vengono rilasciate dal Concessionario in forma gratuita a chiunque ne faccia richiesta.

Il materiale informativo e promozionale, presente all'interno dello IAT, viene distribuito gratuitamente a chiunque ne faccia richiesta, salvo preventivo diverso accordo con il Comune di Capannori.

Le tabelle e i cartellini con l'indicazione dei prezzi praticati devono essere esposti in modo ben visibile nel locale di ricevimento degli ospiti ed in ciascuna camera con traduzione in più lingue.

Il Concedente si riserva la facoltà di prenotare posti letto nonché eventualmente anche pasti, in relazione a proprie iniziative di scambi culturali, incontri istituzionali e legati a progetti regionali, nazionali ed europei, gemellaggi, ecc. In tal caso i posti letto e pasti prenotati rimarranno a disposizione fino all'ora di chiusura serale della struttura. La sala conviviale, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, può essere posta a disposizione del Concedente per conferenze, riunioni, convegni ecc., che corrisponderà al Concessionario, a titolo di rimborso delle spese di pulizia, consumo acqua, luce e riscaldamento, custodia, apertura - chiusura e vigilanza, la somma di € 100,00 (cento e zero centesimi) per ogni giorno di utilizzo.

La sala conviviale potrà essere, da parte del Concessionario, messa a disposizione anche a soggetti terzi, previo nulla osta del Comune di Capannori e rispetto delle vigenti norme di sicurezza, per la somma di € 100,00 (cento e zero centesimi) per ogni giorno di utilizzo.

La revisione prezzi si intende esclusa per il primo anno di durata di concessione mentre, a partire dal secondo anno, dal 1° settembre di ogni anno, il Concessionario potrà rivedere l'importo dei prezzi relativi al vitto e all'alloggio nella misura massima del 100% della percentuale media di aumento del costo della vita rilevato dai coefficienti ISTAT di variazione dei prezzi di consumo per le famiglie degli operai ed impiegati, relativi al precedente mese di giugno, ai sensi dell'art. 44 della legge 724/94, commi 4, 6 e 7 e dei nuovi CCNL di categoria. La variazione dell'indice ISTAT, riconosciuta con decorrenza dal mese di settembre, sarà rilevata sul periodo 1° luglio – 30 giugno immediatamente precedenti.

La richiesta di adeguamento dovrà pervenire al Concedente entro il 31 luglio di ogni anno.

Resta fermo che il rischio imprenditoriale di gestione grava comunque sul Concessionario e pertanto nessun adeguamento potrà essere richiesto con riferimento ad eventi straordinari e quant'altro possa riflettersi sull'equilibrio economico.

All'interno dei locali della struttura per l'informazione e l'accoglienza turistica dovrà essere esposta apposita tabella tariffaria nella quale sia riportata con assoluta completezza e trasparenza il corrispettivo che potrà essere richiesto ai fruitori del servizio come previsto dalla LRT 86/2016 .

Art. 5 – CANONE CONCESSIONARIO A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario è tenuto al pagamento del canone annuo offerto in sede di gara, per la durata della concessione (10 anni). La base d'asta è costituita dal canone annuale di € 13.121,28 (euro tredicimilacentotrentuno e centesimi ventotto).

Il suddetto canone sarà soggetto a rivalutazione annuale sulla base dell'indice ISTAT senza necessità di richiesta scritta.

La quota offerta dovrà essere versata al Comune di Capannori in rate mensili entro il giorno 10 del mese successivo.

Art. 6 – CARATTERISTICHE ED UTILIZZO DELL'IMMOBILE COMUNALE

Il Concedente mette a disposizione del Concessionario, per tutta la durata della concessione, i locali della struttura denominata "Ospitale sulla via Francigena Storica di Capannori" i mobili e le attrezzature nello stato in cui si trovano alla data di avvio della concessione come ben evidenziato nel:

- Planimetrie locali – ALLEGATO A.1
- Elenco mobili, beni ed attrezzature – ALLEGATO A.2

In funzione agli interventi migliorativi proposti, il concessionario potrà essere esonerato dal pagamento del canone, per un importo massimo non superiore al 50% dell'investimento effettivamente eseguito, che sarà possibile decurtare mensilmente nella misura massima del 50% del canone dovuto.

L'immobile, i beni mobili e le attrezzature di proprietà del Concedente in esso contenuti ed annessi, rimane di esclusiva proprietà del Concedente; pertanto i suddetti beni non saranno assoggettabili a sequestro o pignoramento in sede di eventuali procedure cautelari esecutive a carico del Concessionario.

Alla scadenza del contratto, il Concessionario è tenuto a riconsegnare al Concedente l'immobile, gli impianti fissi, gli arredi e le attrezzature in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso, pena il risarcimento dei danni subiti, così come previsto al successivo art. 11 punto r).

E' obbligatorio esperire sopralluogo per la presa visione dello stato dei locali.

L'Ospitale deve possedere e mantenere per l'intera durata del contratto tutte le caratteristiche strutturali, organizzative, di sicurezza e di igiene previste dalle leggi e regolamenti vigenti ed, in particolare, dalla Legge Regionale della Toscana n. 86/2016, e dal relativo Regolamento di Attuazione ove applicabile e dai Regolamenti comunali in materia.

L'installazione di ulteriori arredi, impianti o elettrodomestici che il Concessionario vorrà inserire devono essere preventivamente autorizzati dal Concedente .

Art. 7 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO – APERTURA E FUNZIONAMENTO

La presente Concessione ha per oggetto l'affidamento della gestione dell'Ospitale e del servizio di informazione ed accoglienza turistica, come di seguito meglio definito.

L'affidatario, nell'ambito della propria autonomia, deve garantire che il servizio sia svolto per tutto il periodo di vigenza della concessione con regolarità, decoro, continuità, sicurezza e fruizione in condizione di uguaglianza.

In particolare dovrà assicurare che il servizio sia reso a chiunque ne faccia richiesta e garantendo la scrupolosa osservanza di tutte le norme vigenti in materia, con particolare riferimento a quelle igienico-sanitarie, di sicurezza e relative alla gestione degli ostelli per la gioventù e degli sportelli di Informazione ed Accoglienza Turistica (IAT).

L'avvio dell'attività ricettiva della struttura è condizionato all'obbligatorietà, da parte dell'affidatario, di presentare al Concedente la Denuncia di Inizio Attività attestante l'esistenza dei requisiti previsti dalla vigente normativa (Legge Regionale n. 86/2016 – Regolamento Regionale di attuazione n. 18/R/2001 modificato ed integrato dal Regolamento Regionale n. 45/R/2007 ove applicabile).

La concessione è inoltre risolutivamente condizionata al rispetto della disciplina vigente in materia di sicurezza ed igiene e sanità (T.U.L.P.S., Regolamento di igiene in materia di alimenti-bevande e strutture ricettive approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 166/2007 e Regolamento

Regionale di attuazione n. 18/R/2001 modificato ed integrato dal Regolamento Regionale n. 45/R/2007).

Lo sportello di informazione turistica (IAT) dovrà garantire almeno i sotto indicati servizi:

- fornire informazioni precise e dettagliate sulle attrattive e sui servizi turistici del territorio comunale;
- fornire informazioni generali sulle risorse turistiche e sull'offerta turistica nell'ambito della Provincia di cui fanno territorialmente parte;
- fornire assistenza al turista nella ricerca di disponibilità ricettiva;
- offrire assistenza al turista per l'inoltro all'autorità competente di reclami per disservizi;
- distribuire materiale informativo consistente in:
 - piantine delle località comprese nel Comune o nei Comuni limitrofi, con l'indicazione delle principali attrattive e servizi;
 - carta stradale della Provincia di Lucca e della Regione Toscana;
 - elenco delle strutture turistico-ricettive almeno del Comune di Capannori.

Nell'area destinata all'attesa della struttura, sui tavoli e sui banconi devono essere presenti apposite schede che incoraggino il visitatore ad esprimere la sua valutazione sul grado di soddisfacimento del servizio richiesto e a fornire suggerimenti per il miglioramento dei servizi.

In relazione al servizio da espletarsi sono a carico dell'affidatario in particolare:

- il mantenimento dell'immobile e delle sue pertinenze in stato decoroso;
- le spese di gestione della struttura per l'accoglienza turistica e in particolare quelle relative alle utenze di acqua, energia elettrica, gas, riscaldamento, telefoniche e quant'altro occorrente per la funzionalità della struttura, che l'aggiudicatario a sue spese e carico, dovrà intestare a sé stesso entro 30 (trenta) giorni dalla firma della concessione;
- l'addestramento e aggiornamento del personale che dovrà essere in numero sufficiente e idoneo a mantenere regolare e continuo il servizio;
- l'obbligo di garantire la reperibilità 24 ore su 24 di un responsabile della struttura per l'accoglienza turistica, incaricato dal Concessionario;
- il servizio di prenotazione;
- la fornitura di indicazioni e suggerimenti sulle offerte turistiche in tema socio-culturale, sugli spettacoli, su itinerari storico artistici, enogastronomici, o sul miglior utilizzo del tempo libero nel Comune di Capannori e in Provincia di Lucca, in modo da favorire e rendere quanto più piacevole il soggiorno;
- la promozione a livello nazionale e internazionale della struttura per l'informazione e l'accoglienza turistica oggetto di gestione e la pubblicazione di tutto il materiale pubblicitario necessario a tale fine;
- tutte le obbligazioni nascenti dalla presente concessione;
- l'apertura di un punto di Informazione e Accoglienza Turistica (IAT), secondo quanto indicato dalla Regione Toscana nelle norme che disciplinano tale materia (LRT 86/2016 ed el Regolamento di attuazione ove possibile).

Il servizio di pernottamento dovrà essere garantito a tutti, abili, portatori di handicap, indipendentemente da sesso, religione, razza, con priorità ai pellegrini in possesso di credenziali in transito sulla Via Francigena storica, nonché ai gruppi e le associazioni giovanili per il conseguimento di finalità religiose ricreative, culturali, sportive, sociali, ai gruppi scolastici in genere e ai loro accompagnatori, nonché agli studenti universitari.

I pasti, da somministrare nell'apposito locale mensa devono essere preparati nel locale cucina rispettando tutte le normative previste. Il personale deve essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie necessarie all'espletamento di tale servizio. I pasti consistono in:

- prima colazione (secondo il modello continentale),
- il pranzo e la cena.

Il servizio mensa, prioritariamente destinato agli ospiti della struttura per l'accoglienza turistica, potrà essere offerto anche ad ospiti esterni in conformità alle finalità turistiche e culturali cui la struttura è destinata (gite scolastiche, gruppi giovanili, gruppi sportivi).

Presso la struttura per l'informazione e l'accoglienza turistica dovrà funzionare, nel locale appositamente predisposto, il servizio bar, con esclusione della vendita di superalcolici.

Per quanto attiene la preparazione dei pasti si fa riferimento a quanto previsto nel bando di gara all'art. 8 riguardo all'offerta tecnica-qualitativa, si precisa che è intenzione della stazione appaltante mettere in atto tutte le azioni necessarie a garantire un elevato livello gestionale dell'Ospedale sulla Via Francigena Storica di Capannori

Per questa struttura la volontà dell'Amministrazione è la valorizzazione dei prodotti alimentari che rappresentino il bagaglio culturale e la tradizione locale garantendo la stagionalità e la qualità delle materie prime privilegiando l'utilizzo della filiera corta nel reperimento dei prodotti. Si vuole perseguire, inoltre, l'obiettivo di promuovere il tema della qualità, delle esigenze sociali e ambientali per uniformarsi all'ordinamento vigente con la prospettiva di rispettare i contenuti dell'"Agenda verde" del Governo che rende obbligatorio il riferimento ai criteri ambientali per gli acquisti pubblici (il cosiddetto green public procurement), tra cui quelli relativi al settore "cibo" il cui impatto sull'ambiente riguarda sia il consumo di energia (produzione fertilizzanti, fitofarmaci ecc.), sia l'emissione di numerose sostanze inquinanti, sia – infine – la produzione di rifiuti.

La volontà della stazione appaltante è anche quella di rafforzare le iniziative che permettono di ridurre il problema degli sprechi alimentari, per razionalizzare la catena di distribuzione e la gestione dei cibi prossimi alla scadenza, che possono essere devoluti ad associazioni che li distribuiscano a chi ne ha bisogno.

A tale scopo nella stesura dell'offerta tecnica-qualitativa si deve fare riferimento alle indicazioni contenute nel decreto del Ministro dell'Ambiente 25 luglio 2011 con cui sono stati adottati i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva prevedendo criteri premianti alla efficace gestione e alla destinazione del cibo non somministrato per contenere gli sprechi alimentari.

Apertura ed orari

La struttura deve essere aperta per la ricezione almeno dalle ore 9,00 alle ore 12,00 ed almeno dalle ore 16,00 alle ore 20,00 di ogni giorno.

Il servizio ristorante deve essere aperto almeno dalle 12,30 alle 14,00 ed almeno dalle ore 19,00 alle ore 21,30 di ogni giorno.

Gli arrivi e le partenze dovranno quindi essere effettuati nelle fasce orarie suddette. L'ospite che non salda il conto entro le ore 10,00 del mattino è tenuto al pagamento anche della notte successiva.

Gli orari e le modalità di pagamento tradotte in più lingue dovranno essere esposti, in modo ben visibile, presso il banco di accettazione ospiti.

Lo sportello per l'Informazione e Accoglienza Turistica (IAT) dovrà essere aperto almeno dalle ore 9,00 alle ore 12,00 ed almeno dalle ore 16,00 alle ore 20,00 di ogni giorno.

Servizi generali

- pernottamento con somministrazione di prima colazione;
- servizio ristorazione (con somministrazione di alimenti e bevande ad esclusione dei superalcolici) nei limiti consentiti dalla vigente normativa in materia igienico sanitaria e previa presentazione di Denuncia di inizio attività per l'igiene dei prodotti alimentari (Regolamento CE 852/2004 – Regolamento di attuazione 40/r/2006);
- gestione del punto di informazione turistica (IAT) secondo quanto indicato dalla LRT 86/2016 e relativo Regolamento attuativo ove possibile;
- servizio bar con esclusione della vendita di superalcolici;
- altre attività di promozione turistica del territorio.

Servizi accessori

Sono considerati servizi accessori, da valutare per la predisposizione dell'offerta tecnica, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- anticipazione orario ingresso prima delle ore 9,00;
- il prolungamento serale dopo le ore 20,00;
- organizzazione di corsi, infoday e convegni inerenti al servizio gestito e di promozione del territorio e delle sue associazioni;
- attività didattiche, culturali, scientifiche e sportive (corsi, meeting, seminari, conferenze).

Art. 8 – OBIETTIVI DEL SERVIZIO

L'informazione e l'accoglienza turistica è un pubblico servizio attinente la promozione del territorio nel rispetto della normativa nazionale e regionale vigente.

Lo scopo principale del servizio è quello di offrire una struttura fruibile, in maniera prioritaria, ai pellegrini in transito sulla Via Francigena storica su presentazione della Credenziale, ma anche a quei turisti che si trovino a passare sul territorio comunale. Incrementare il turismo in generale e in special modo quello scientifico, culturale, scolastico e giovanile, contribuire a sviluppare gli scambi tra Comune di Capannori e gli altri paesi, favorire il turismo escursionistico e non, e mettere a disposizione di scuole, università, associazioni culturali, religiose, sportive, una struttura ricettiva extra alberghiera ad un prezzo equo ed accessibile.

L'attività di promozione del turismo consiste essenzialmente nel realizzare iniziative in grado di incrementare il movimento dei turisti, attraverso una qualificazione dell'offerta turistica. Fornire servizi di informazione e assistenza ai turisti, valorizzare le risorse turistiche disponibili, realizzare progetti, manifestazioni e congressi d'interesse turistico, diffondere opuscoli e guide ed altro materiale per la conoscenza delle località turistiche.

Si tratta, dunque, di un'attività molto ampia e articolata, non facilmente scomponibile, ma senza dubbio decisiva per un settore, come quello turistico, caratterizzato da una forte competizione e da un raggio d'azione molto esteso.

In questo contesto i servizi relativi all'accoglienza e all'informazione dei turisti rappresentano, senza dubbio, attività fondamentali per il settore: la soddisfazione del turista passa anche attraverso il comportamento dei gestori di tali servizi e il tipo di prestazioni che sono in grado di effettuare.

L'efficacia nel modo di operare degli IAT è legata, essenzialmente, alla loro capacità di soddisfare le necessità e i desideri dei turisti, i quali devono essere considerati sia come principali destinatari dei servizi sia, in ottica strategica, come una bussola che orienta l'attività di informazione e accoglienza turistica.

La principale sfida degli IAT è, dunque, quella di porre attenzione alle esigenze dei turisti e tradurle in prestazioni di qualità, in grado di suggerire la soluzione giusta, al momento opportuno.

L'importanza strategica dell'informazione turistica richiede un controllo continuo dei livelli di qualità delle strutture preposte a ciò: questo significa l'applicazione di standard di lavoro finalizzati ad elevare il livello dei servizi offerti.

Art. 9 – PROGETTO TECNICO-QUALITATIVO E CAPACITÀ PROGETTUALE

Il Concessionario dovrà provvedere alla gestione del servizio di cui alla concessione, in conformità dell'apposito progetto tecnico-qualitativo dallo stesso elaborato e presentato in sede di gara, che costituirà documento gestionale.

Il Concessionario è responsabile dell'attuazione del progetto tecnico-qualitativo e del suo aggiornamento periodico.

Il progetto tecnico-qualitativo, con riferimento ad ogni anno di gestione, definisce:

- a) l'assetto organizzativo del servizio;
- b) gli elementi costitutivi della programmazione;
- c) le forme di integrazione del servizio nel tessuto territoriale di Capannori (associazioni, scuole, cittadini etc.).

Nel progetto tecnico-qualitativo dovranno, tra l'altro essere sviluppati la promozione della qualità di un turismo sostenibile a sostegno della crescita di una cultura del vivere bene della comunità locale.

Art. 10 – ORGANIZZAZIONE DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario svolge i servizi di cui alla presente gara nell'immobile posto nel Comune di Capannori (LU) Frazione di Capannori, Via del Popolo 180 esclusivamente nei locali concessi ed evidenziati nelle planimetrie locali di cui all' ALLEGATO A.1.

All'interno della Struttura dovrà essere presente idoneo collegamento telefonico, informatico e fax, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio.

Nella struttura dovrà prestare servizio personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza, di qualsiasi tipologia, che dovessero rendersi necessari.

All'indirizzo della Struttura sono anche recapitate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il committente intenda far pervenire al Concessionario.

Il Concessionario provvede ad indicare un **Responsabile della concessione** che risponda dei rapporti contrattuali fra lo stesso ed il Comune di Capannori.

Il Responsabile della concessione deve essere punto di riferimento per utenti (cittadini e turisti, associazioni, ecc.) e personale e per l'esecuzione del contratto per eventuali problemi di ordinaria gestione che possano quotidianamente insorgere; tale figura è incaricata della tenuta e custodia della documentazione che norme e contratto prevedano dover essere reperibile nella struttura.

Infine, il Concessionario deve nominare un **Responsabile tecnico** della struttura (geometra, architetto, ingegnere, ecc), iscritto al competente albo professionale, dotato delle necessarie abilitazioni.

Art. 11 – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Salvo quanto previsto da altre clausole contenute nel presente capitolato, il Concessionario provvede ad ogni spesa inerente la gestione del servizio, ad esclusione di quanto espressamente attribuito alla committente, così come successivamente specificato all'art.13.

In particolare è tenuto a:

- a) organizzare l'attività gestionale della struttura e delle altre iniziative di cui il Concessionario si sia assunto l'onere in sede di offerta;
- b) provvedere al conseguente pagamento del personale impiegato comprensivo di ogni onere previdenziale, assistenziale e assicurativo ai sensi del C.N.L. vigente;
- c) garantire l'aggiornamento del proprio personale;
- d) organizzare le pulizie dei locali e dell'area verde con proprio personale, materiali ed attrezzature sostenendone i relativi oneri;
- e) organizzare, con proprio personale e propri mezzi, il cambio della biancheria nelle camere, nei bagni e nei locali cucina e del tovagliato nei locali del servizio di refezione per garantire un servizio di alto livello nel rispetto delle condizioni igieniche previste;
- f) provvedere, con proprio personale e propri mezzi, a tutto quanto necessario per garantire il perfetto funzionamento del servizio ristorazione e di quello ricettivo;
- g) provvedere alla stipula di tutte le assicurazioni varie connesse alla gestione del servizio;
- h) fornire il materiale di consumo, di segreteria, igienico e farmaceutico, di biancheria per camere, bagni e locali cucina e del tovagliato nei locali del servizio di refezione etc., necessario per lo svolgimento delle attività previste;
- g) attivare il servizio di cui all'oggetto entro 30 gg dalla data di esecutività della Determinazione Dirigenziale di affidamento richiedendo le relative autorizzazioni. Il Concessionario si impegna, per l'intera durata dell'affidamento, al mantenimento delle condizioni organizzative necessarie per il rilascio dell'autorizzazione. (A tale proposito il Comune fornisce al Concessionario la documentazione inerente gli aspetti impiantistici relativi alla struttura e rimane a disposizione per ulteriori chiarimenti);
- h) garantire la manutenzione ordinaria dei locali della struttura, degli impianti, dei beni mobili, degli arredi e delle attrezzature, dati in concessione;
- i) garantire la manutenzione ordinaria dell'intera area verde (compresi il taglio dell'erba, degli arredi e delle attrezzature dati in concessione);
- j) dichiarare di aver preso visione dello stato dell'edificio, dei mobili, degli arredi e delle attrezzature concesse in uso e di impegnarsi a restituirle, al termine della gestione, nello stato in cui si trovavano all'inizio dello stesso, salvo il deterioramento derivante dall'uso;

- k) provvedere alle sostituzioni degli arredi deteriorati e comunque non più utilizzabili, così da garantire il mantenimento di un buon livello di funzionalità nello svolgimento delle attività di informazione ed accoglienza turistica all'interno ed all'esterno della struttura;
- l) fornire tutto il materiale da utilizzare nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza;
- m) garantire la costante igiene delle strutture delle attrezzature e di tutto il materiale utilizzato nell'esecuzione dei servizi ed inoltre osservare le condizioni di igiene e sicurezza dei locali e degli spazi anche esterni, dei servizi, delle attrezzature ed arredi;
- n) fornire i prodotti occorrenti per la pulizia e la manutenzione di cui sopra (il Concessionario avrà la responsabilità dell'uso di prodotti che dovranno essere assolutamente privi di tossicità, conformi alle normative vigenti e custoditi in apposito spazio provvedendo a rendere consultabile, per ogni prodotto utilizzato una scheda tecnica dei prodotti presenti in struttura);
- o) sostenere ogni altra spesa inerente la gestione del servizio quali utenze (telefoniche energetiche, acqua, riscaldamento, smaltimento rifiuti, ecc.) provvedendo preliminarmente alla richiesta, a proprio nome e a proprie spese, della intestazione delle utenze stesse e di ogni altro onere non espressamente previsto a carico della committente;
- p) attuare la messa in opera di tutto quanto previsto dalla Legge n. 104/1992 in caso di inserimento lavorativo ed accoglienza di disabili;
- q) consentire ai tirocinanti, frequentanti scuole o facoltà universitarie del settore turistico – marketing, culturale ecc. – l'accesso alla struttura per potervi svolgere, con modalità da concordarsi, attività formativa o di studio nel rispetto della attività gestionale programmata dal Concessionario;
- r) al termine della durata del contratto, riconsegnare, con provvedimento formale firmato dalle parti, l'unità immobiliare ed i relativi arredi ed attrezzature pienamente funzionanti, salvo il deterioramento d'uso, pena il risarcimento del danno.

Art. 12 – MANUTENZIONE ORDINARIA

Per l'intera durata del contratto, resta a carico del Concessionario la manutenzione ordinaria dell'immobile e dell'adiacente area verde, dei beni mobili, degli arredi, delle attrezzature, nonché la periodica derattizzazione, la disinfestazione dalle zanzare nel periodo primavera/estate, il periodico controllo del sistema antincendio compresi gli estintori, la manutenzione ordinaria degli impianti elettrici, di riscaldamento ed idrici, compresi quelli di scarico secondo i criteri della regola d'arte e della diligenza del buon padre di famiglia.

Il Comune di Capannori consegnerà prima dell'effettivo inizio del servizio il piano delle manutenzioni a cui il Concessionario dovrà scrupolosamente attenersi.

Il Concessionario dovrà assicurare, con oneri interamente a carico dello stesso, il quale nulla potrà pretendere dal Comune di Capannori allo scadere del termine del rapporto medesimo, la manutenzione ordinaria occorrente, intendendosi per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere i locali, l'area verde e la rasatura del prato), gli arredi, i mobili e le attrezzature, in perfetto stato d'uso (art. 1808 del Codice Civile e seguenti).

Il Concessionario risponde interamente per ogni difetto dei mezzi, attrezzature, arredi, o comunque beni impiegati nell'espletamento dei servizi, anche se di proprietà della committente, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi mezzi, attrezzature, arredi o beni possano derivare.

In particolare, il Concessionario si assume la responsabilità derivante da avvelenamenti e/o tosso-infezioni conseguenti all'ingerimento, da parte di utenti ed eventuali terzi, di cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate.

Il Concessionario, prima di avviare il servizio, comunica al Comune di Capannori nominativo e recapito - ed eventuali successive modifiche - del responsabile tecnico incaricato di gestire la manutenzione dell'immobile. Quest'ultimo è tenuto a compilare, su registro vidimato dalla committente e conservato presso la struttura, l'elenco degli interventi di manutenzione eseguiti sull'immobile specificandone natura, valore e ditta realizzatrice (tale registro rientra fra i documenti in libera visione ai referenti del Comune di Capannori incaricati del controllo).

Il personale operante nella struttura ed il tecnico di cui sopra hanno il dovere di segnalare tempestivamente all'Ufficio Tecnico comunale, ogni notizia che possa far ritenere indispensabile, urgente ed opportuno un intervento di manutenzione straordinaria od investimento.

Le opere di manutenzione dovranno essere eseguite, adottando le misure adeguate a minimizzare il disagio per l'utenza.

Qualora il Concessionario non provveda all'esecuzione degli interventi sopra descritti, il Concedente ha facoltà di far eseguire i lavori di manutenzione rivalendosi delle spese verso il Concessionario.

La manutenzione ordinaria, così come definita dal D.P.R. n° 380/2001 art. 3 comma 1 lettera a) e comma 2, e art. 1576 e seguenti del Codice Civile, comprende tutti gli interventi di riparazione, rinnovamento o sostituzione delle finiture degli edifici, oltre a quelli necessari per integrare e mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti, nonché ogni elemento facente parte integrante dell'unità immobiliare o dell'intero complesso edilizio, comprese le aree di pertinenza, al fine di mantenere nel tempo la fruibilità degli impianti al livello della consegna e al fine di evitare che la mancata manutenzione ordinaria sfoci nella necessità di interventi straordinari.

Il Concessionario può – a proprie spese – costruire, ricostruire, sviluppare e modificare gli impianti, in relazione alle esigenze del servizio, in modo che gli stessi possano, in ogni tempo, soddisfare le esigenze ed i requisiti della tecnica ricettiva più recente, nel rispetto delle norme di legge, secondo piani tecnici o proposte di fornitura opportunamente documentati e formalmente assentiti dal Concedente la quale dovrà, entro 90 (novanta) giorni dalla data di ricevimento dei piani tecnici e delle proposte di fornitura, comunicare o l'approvazione o l'annullamento o le eventuali varianti da apportare perché i progetti diventino esecutivi. Eventuali interventi edilizi dovranno essere obbligatoriamente eseguiti a mezzo di soggetto in possesso dei requisiti previsti dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 34/2000, e preventivamente autorizzati dal Concedente.

Il Concedente a propria discrezione potrà effettuare lavori nei comparti immobiliari conferiti in uso, senza possibilità di obiezione da parte del Concessionario. Tali investimenti potranno avere carattere integrativo di interventi già programmati o da programmare.

Il Concessionario dovrà inoltre fornire ogni ulteriore bene necessario per il buon funzionamento del servizio o che egli riterrà necessario.

Tutti i beni dovranno risultare da apposito inventario, che dovrà essere costantemente aggiornato.

Il primo inventario (verbale di consistenza) è redatto all'inizio della concessione contestualmente al verbale di consegna, mentre quello finale sarà redatto al termine della concessione congiuntamente al verbale di riconsegna della struttura.

Art. 13 – ONERI COMUNALI

E' a carico del Concedente la manutenzione straordinaria dell'immobile e delle pertinenze affidate in concessione per l'espletamento del servizio.

Art. 14 – VERIFICHE E CONTROLLI

Il Concedente, tramite i propri rappresentanti, ha la facoltà di accedere alla struttura in ogni momento per verificare il rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato con particolare riferimento agli aspetti qualitativo – gestionali del servizio erogato ed in particolare:

- igiene e pulizia degli ambienti e prodotti utilizzati;
- rispetto degli orari di apertura;
- manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature;
- attuazione del progetto tecnico di gestione di cui all'art. 9 del presente capitolato.

Art. 15 – COORDINATORE COMUNALE

Compete al **Coordinatore comunale** (Responsabile nominato dal Comune di Capannori) il coordinamento, la verifica e il controllo sull'erogazione dei servizi affidati in concessione, e l'indicazione al **Responsabile della concessione** di modalità e tempi di adeguamento agli stili operativi adottati nell'organizzazione dei servizi affidati.

Il Coordinatore comunale vigila sull'applicazione del progetto tecnico presentato dall'aggiudicatario, nonché sul rispetto delle norme di legge e di regolamento, segnalando conseguentemente le

inadempienze per gli eventuali successivi provvedimenti e verifica sull'applicazione dei prezzi relativi all'accoglienza turistica.

Il Coordinatore comunale si riunisce almeno due volte all'anno con il Responsabile della concessione.

Il Coordinatore comunale per gli aspetti organizzativi e di gestione è individuato nel Dirigente del Settore competente, il quale può incaricare altre figure in possesso dei titoli necessari a svolgere tale funzione.

PERSONALE

Art. 16 – INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Il Concessionario provvede al servizio di cui al presente concessione con proprio personale, salvo servizi marginali da dichiararsi all'atto della offerta; non sono comunque subappaltabili i servizi così come espressamente indicato al successivo art. 32.

Detto personale deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle norme in vigore e di certificato attestante l'assenza di carichi pendenti. Tali certificazioni devono essere disponibili presso il luogo di lavoro ed aggiornate periodicamente; il personale deve infine essere in età lavorativa.

Il personale deve avere assolto almeno l'obbligo scolastico.

Il personale deve altresì essere in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nel servizio e degli utenti.

Il personale addetto alla gestione dello sportello per l'Informazione e Accoglienza Turistica (IAT) deve essere in possesso del titolo di studio previsto dalle vigenti leggi in materia ed in particolare dalla normativa regionale della Toscana (LRT 86/2016 e del relativo regolamento attuativo).

Prima dell'inizio del servizio (o contemporaneamente in caso di sostituzioni) il Concessionario consegna al Coordinatore comunale una dichiarazione del referente designato ed abilitato ad impegnare il Concessionario, con la quale si attesta, per ogni singolo addetto al servizio, il possesso delle certificazioni sanitarie necessarie per la funzione assegnata e l'immunità dello stesso da condanne penali e/o carichi penali pendenti ostativi all'assunzione nella pubblica amministrazione, nonché la documentazione atta a comprovare il possesso dei requisiti professionali richiesti, l'elenco del personale impegnato stabilmente nel servizio – nonché di quello adibito alle sostituzioni - con indicazione dei dati anagrafici, delle qualifiche e titoli di accesso, delle esperienze lavorative, delle specifiche mansioni, nonché delle ore giornaliere di lavoro assegnate a ciascun dipendente.

Il personale addetto alla gestione della servizio di refezione (ristorazione e bar) dovrà essere in possesso dell'attestato di partecipazione al corso di formazione sull'HACCP in corso di validità.

Art. 17 – OBBLIGHI SPECIFICI VERSO IL PERSONALE

Il Concessionario dovrà, nei riguardi dei propri soci e/o dipendenti, osservare tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro.

Il personale utilizzato dal Concessionario, soci e/o dipendenti, dovrà essere regolarmente iscritto a libro paga nonché dovrà essere garantito, in loro favore, il regolare versamento dei contributi sociali e assicurativi; detto personale dovrà essere dotato di apposita assicurazione contro gli infortuni. Il Concessionario deve assicurare la tutela indicata dalle norme relative all'igiene ed alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale degli indumenti appositi e dei mezzi di protezione personale idonei a soddisfare le esigenze di sicurezza e di salute in relazione alle operazioni, ai materiali utilizzati ed ai servizi svolti. Il Concessionario dovrà rispettare le disposizioni normative sulle "Pari opportunità" e sui divieti di discriminazione nel reclutamento e nella successiva gestione del personale dipendente, compreso l'accesso ai percorsi di carriera e sviluppo professionale.

Il concessionario contrarrà, prima dell'inizio del servizio, adeguata polizza assicurativa per tutti i danni derivanti agli utenti da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale durante l'intera permanenza nel servizio oggetto della presente Concessione.

Copia della polizza viene trasmessa dal Concessionario al Concedente

Nell'esecuzione dei servizi di cui alla presente concessione, il Concessionario si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contrattuali di categoria per il personale occupato.

Il Concessionario si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi di lavoro nazionali e/o provinciali e/o decentrati anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione; se il Concessionario ha forma giuridica di cooperativa, si impegna a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti con i soci.

Gli obblighi di cui sopra vincolano il Concessionario anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione del Concessionario stesso e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Il Concessionario si impegna a permettere la visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti e soci impegnati nei servizi di cui al presente capitolato ai rappresentanti del Comune di Capannori al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo. Quest'ultimo è tenuto al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito con il concedente.

Il committente non sarà responsabile degli infortuni sul lavoro e delle malattie contratte dai dipendenti del Concessionario.

Il Concessionario solleva altresì la committente da qualsiasi obbligo e responsabilità verso i propri dipendenti per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali ed assicurazioni contro gli infortuni e le malattie professionali, qualora si verificassero tali inadempienze.

Art. 18 – ORGANIZZAZIONE – DOTAZIONE DI PERSONALE

Il Concessionario deve assicurare che tutto il personale necessario per la gestione dei servizi affidati possieda i requisiti previsti dalla normativa regionale e comunale vigente.

All'inizio di ogni anno (entro il 31 Gennaio), il Concessionario presenta al Concedente, il piano di inserimento del proprio personale, assicurando, salvo i casi di forza maggiore, la stabilità del personale assegnato nell'anno precedente.

In caso di assenza del personale, la sostituzione deve avvenire entro la giornata in tempo utile per l'espletamento del servizio, con personale in possesso di identici requisiti professionali, di adeguata esperienza e relativo curriculum professionale.

Il Concessionario garantisce la dotazione al proprio personale di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché delle cuffie, guanti, calzature e di ogni altro presidio dovesse risultare opportuno o obbligatorio da leggi o regolamenti in materia di igiene e sicurezza in relazione ai servizi svolti.

Art. 19 – OBBLIGHI DEL PERSONALE

Il personale del Concessionario deve rispettare le norme di legge, i regolamenti inerenti il servizio assegnato, le norme fissate dal presente capitolato nonché le disposizioni concordate con il coordinatore del Comune di Capannori; deve inoltre svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità e della privacy dell'utenza.

Art. 20 – CONTINUITÀ DEI SERVIZI

Il Concessionario si impegna a garantire la continuità del servizio oggetto della concessione, provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente e/o inadeguato. Nulla è dovuto al concessionario, salva comunque l'applicazione delle eventuali penalità, per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi dei propri dipendenti.

Le vertenze sindacali all'interno della ditta concessionaria devono rispettare pienamente la legge 12/06/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni (*Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della Commissione di garanzia dell'attuazione della legge*) a tal fine, entro tre mesi dall'aggiudicazione della concessione, il concessionario concorda con le

organizzazioni sindacali del proprio personale un codice di autoregolamentazione del diritto di sciopero analogo, per quanto possibile, a quello in atto per il personale pubblico operante in analoghi servizi.

In caso di sciopero del personale del Concessionario al Concedente dovrà essere avvisata con anticipo di almeno cinque giorni lavorativi o comunque non appena il Concessionario abbia conoscenza dell'indizione dello sciopero stesso.

Art. 21 – FIGURE PROFESSIONALI RICHIESTE

Coordinatore

Tale figura può avere anche funzioni operative.

Il coordinatore responsabile del servizio deve aver maturato un'esperienza documentabile di almeno 3 anni nell'ambito del servizio affidato.

Le funzioni attribuite al Coordinatore responsabile sono le seguenti:

Essere il referente per il servizio:

- essere il punto di riferimento per il personale in servizio ed occuparsi del coordinamento delle varie attività della struttura;
- gestire le sostituzioni di personale assente.

Essere il referente per il Concedente e in particolare per l'Ufficio competente:

- essere il responsabile, per quanto attiene l'attuazione del progetto tecnico presentato in sede di gara, delle attività e del personale impiegato e dei servizi affidati in concessione.

Elaborare e supervisionare le linee progettuali e generali:

- partecipare ai momenti di definizione delle strategie e delle modalità di intervento relative alle azioni di marketing in tema di promozione turistica e valorizzazione territoriale;
- monitorare l'andamento del progetto nonché il benessere emotivo dell'utenza;
- partecipare alle attività in rete col territorio con particolare riferimento a quelle previste dal progetto tecnico.

Partecipare ad iniziative di formazione / aggiornamento secondo gli indirizzi stabiliti dalla dal Concedente per un totale di minimo 10 ore.

Il coordinatore responsabile ha facoltà di delegare alcune funzioni particolari al personale impiegato.

Personale addetto alla ristorazione

Il personale addetto alla gestione della ristorazione (preparazione pasti, somministrazione pasti e servizio al tavolo e gestione del bar) deve essere in possesso dei titoli sanitari previsti e di ogni altro titolo, secondo la normativa vigente in materia, necessario a svolgere tali funzioni.

Personale addetto alla gestione dello sportello di Informazione e Accoglienza Turistica (IAT)

Il personale addetto alla gestione dello sportello IAT dovrà possedere i titoli previsti dalla LRT n. 86/2016 e del relativo Regolamento attuativo ove possibile.

In particolare:

- possedere il diploma di scuola media superiore;
- conoscere almeno una lingua straniera tra le seguenti: francese, inglese, tedesco, spagnolo, portoghese. Si privilegia la conoscenza della lingua inglese;
- possedere conoscenze informatiche e telematiche di base.

Personale ausiliario

Il Concessionario dovrà fornire personale ausiliario in numero adeguato ai servizi affidati, che sarà addetto alle operazioni di pulizia, sanificazione, disinfezione nonché al riassetto degli ambienti. Nello specifico la loro funzione concerne:

- cura, pulizia, riordino degli spazi, degli arredi e dei materiali, compresi i giochi e le attrezzature esterne, che sono utilizzati nel corso della giornata;
- riordino delle camere e dei bagni con particolare attenzione alla pulizia e sanificazione di tali ambienti;
- riordino e pulizia dei locali cucina, del bar e dei locali dedicati al servizio ristorazione;

- cambio della biancheria nelle camere nei bagni e nei locali cucina e del tovagliato nella sala ristorante;
- svuotatura dei cestini nei locali della struttura e negli spazi esterni assegnati.

Si precisa al riguardo che al personale è fatto obbligo di partecipazione ad iniziative di formazione/aggiornamento secondo gli indirizzi stabiliti dal Concedente per un totale di minimo 5 ore annue.

Art. 22 – FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO

Il Concessionario è tenuto ad assicurare la formazione di tutto il personale e la frequenza da parte dello stesso ai corsi di aggiornamento.

Il Concessionario deve stilare un apposito programma di formazione prevedendo almeno due corsi all'anno per il personale, nonché prevedere la partecipazione ad eventuali iniziative di formazione ed aggiornamento del coordinatore comunale secondo il monte ore in essa indicato, come riportato al precedente art. 21.

SERVIZI

Art. 23 – LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Concedente si impegna alla consegna della struttura al Concessionario, mediante la sottoscrizione da parte di entrambe le parti contraenti, di apposito verbale di consegna redatto in duplice copia di cui una rimarrà agli atti del Concedente e l'altra rimarrà al Concessionario.

Con il termine "struttura" di cui sopra si intendono i locali siti in Capannori Via del Popolo 180, adibiti al servizio di informazione ed accoglienza turistica e relativi spazi esterni come indicato nelle planimetrie locali allegate al presente capitolato: **ALLEGATO A.1**

Con il termine "attrezzature" si intende l'insieme dei beni mobili, arredi ed attrezzature dati in concessione così come indicato nell'elenco allegato al presente capitolato: **ALLEGATO A.2**.

Il Concessionario dovrà redigere apposita relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008.

Art. 24 – PULIZIA ED IGIENE DEGLI AMBIENTI

Le pulizie devono riguardare tutti i locali della struttura, nonché le aree esterne, date in concessione, come indicato nelle apposite planimetrie locali allegate al presente capitolato: **ALLEGATO A.1**.

Devono essere garantite pulizie ordinarie di carattere giornaliero e continuativo, pulizie a fondo periodiche da effettuarsi a cadenza settimanale, mensile o trimestrale, in occasione delle chiusure del servizio.

Pulizie straordinarie dovranno essere garantite in occasione di eventi imprevedibili quali traslochi, lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acqua per allagamenti, ecc.

Deve essere inoltre garantita la pulizia e la manutenzione del giardino e degli altri spazi esterni di pertinenza della Struttura e dati in concessione.

Il Concessionario dovrà predisporre e consegnare al concedente, entro 15 giorni dall'aggiudicazione, un piano dettagliato relativo alla pulizia ed alla manutenzione.

Tale piano dovrà essere sottoposto alla valutazione del concedente.

In caso di sciopero del personale di pulizia e/o manutenzione del Concessionario o di altre cause di forza maggiore (non saranno da considerarsi tali ferie, aspettative, malattie) deve essere assicurato un servizio di emergenza.

Per il servizio di pulizia, il Concessionario deve utilizzare solo macchine, prodotti ed attrezzature di comprovata validità ed affidabilità rispondenti alle vigenti normative.

Il Concessionario è responsabile degli eventuali danni a persone e cose arrecati nello svolgimento del lavoro, nonché per eventuali danni causati da carente o assente manutenzione delle attrezzature e dei macchinari utilizzati. Se nell'esecuzione del servizio il Concessionario nota guasti o rotture a beni ed attrezzature della struttura deve darne comunicazione immediata al Responsabile dell'Ufficio Tecnico comunale.

Art. 25 – RIFIUTI

Il Concessionario deve rispettare le prescrizioni in materia di raccolta differenziata dei rifiuti previste nel regolamento del Comune di Capannori per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti.

Art. 26 – INTERFERENZE E COSTI DELLA SICUREZZA

Trattandosi di affidamento in concessione di struttura completa non risultano valutabili rischi interferenziali significativi che richiedano la preventiva redazione del D.U.V.R.I (documento unico valutazione rischio interferenze) di cui all'art. 26 del D.Lgs 81/2008.

Pertanto si da conseguentemente atto che i costi e le misure da adottare per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze sulle lavorazioni (di cui all'art. 26 co. 5 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i.) possono essere considerati pari a 0 (zero).

Qualora, in fase di validità della concessione dovessero essere eventualmente programmate e previste attività che coinvolgono altri lavoratori/aziende esterne, il Concessionario, nei casi previsti per legge (ovvero quelli non ricadenti nel comma 3 bis del D.Lgs 81/2008 e s.m.i.) dovrà redigere il Documento di Valutazione del Rischio Interferenze (D.U.V.R.I.) ed attuare tutte le misure preventive e di coordinamento necessarie.

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 27 – AVVIO DEL SERVIZIO - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

Il Concessionario si obbliga a rendere le prestazioni oggetto della presente concessione anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per la polizza assicurativa (art. 30).

Art. 28 – CONTRATTO E CONSEGNA IMMOBILE

Il concedente darà in consegna al Concessionario la struttura denominato "Ospitale sulla Via Francigena Storica di Capannori" sita in Capannori in Via del Popolo 180 (di cui alle allegate planimetrie locali : **ALLEGATO D**), dotati di:

- Spazi esterni.
- Locali di pertinenza, impianti e arredi.

La consegna dei locali avverrà in tempo utile per consentire al Concessionario la predisposizione del servizio.

Alla stipula del contratto verrà redatto, in contraddittorio tra le parti, un verbale di consegna dell'immobile e dei beni mobili ivi contenuti, di proprietà comunale, che dovranno essere riconsegnati alla scadenza del contratto nelle medesime condizioni, salvo il deterioramento prodotto dal normale uso.

Il Concedente potrà accedere ed utilizzare i locali dell'Ospitale per iniziative istituzionali e riunioni, anche in orari di chiusura del servizio al pubblico, previa comunicazione scritta al Concessionario come indicato nel precedente art. 4.

Art. 29 – DEPOSITI CAUZIONALI DELLA CONCESSIONE

Le ditte partecipanti alla gara dovranno presentare una Garanzia fideiussoria "provvisoria" di € 2.624,26 (duemilaseicentoventiquattro e ventiseicentesimi) pari al 2% (due per cento) dell'importo della concessione a base di gara con validità di almeno 180 (centottanta) giorni e secondo le modalità di cui all'art. 93del D.Lgs. n.50/2016.

Art. 30 – RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

Il Concessionario deve possedere e mantenere, per l'intera durata della concessione, i requisiti organizzativi e strutturali previsti dalle leggi e normative vigenti.

La gestione dei servizi oggetto della concessione, viene effettuata dal Concessionario a proprio nome, per proprio conto ed a proprio esclusivo rischio e pericolo, in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge e di contratto.

Il Concessionario si intende espressamente obbligato a tenere comunque sollevato ed indenne il Comune di Capannori, da qualsiasi danno, diretto ed indiretto, causato a suoi dipendenti, agli

utenti od alle attrezzature derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale o di altri in relazione al servizio in oggetto.

Il Concessionario, infatti, è il solo responsabile, senza riserve od eccezioni, della gestione del servizio nonché dei danni cagionati in relazione all'espletamento dei servizi o da cause ad essi connesse.

Il committente ed i suoi obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

Il Concessionario, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo della concessione, comprese le disposizioni e i regolamenti della Regione, Toscana, della Provincia di Lucca e del Comune di Capannori, nonché dalla A.S.L. della Provincia di Lucca in cui è localizzato il servizio.

Il Concessionario dovrà, quindi, stipulare idonea polizza sia All Risk o Incendio rischi nominati e garanzie aggiuntivi denominati extend coverage compresa la garanzia alluvioni e inondazioni; in nome e per conto della stazione appaltante su tutti i beni concessi al momento ed in futuro:

- **Valore immobile, come da stima: € 612.500,00**
(seicentododicimilacinquecento e zero centesimi);
- **Valore mobili, arredi ed attrezzature, come da inventario: € 39.673,00**
(trentanovimilaseicentosettantatre e zero centesimi).

Le somme da assicurare dovranno essere condivise con la stazione appaltante.

E' obbligo del soggetto Concessionario, nell'espletamento del servizio, porre in essere tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, dei clienti e di chiunque fruisca delle strutture nonché di tutti quei beni mobili e immobili con cui nel servizio entrerà in contatto o di cui usufruirà. In caso di danni, il Concessionario esonera e solleva la stazione appaltante da ogni responsabilità per perdite patrimoniali, danni a persone in genere, anche dipendenti del soggetto Concessionario, animali e cose che potessero in qualsiasi modo e momento accadere in seguito a quanto forma oggetto del presente servizio. Qualora il soggetto Concessionario nello svolgimento del servizio procuri danni a beni mobili ed immobili anche di terzi di qualsiasi natura, dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati.

Il soggetto Concessionario dovrà provvedere a stipulare una polizza di assicurazione di responsabilità civile verso terzi e verso i prestatori d'opera a qualunque titolo operino per suo conto ed interesse che lo tenga indenne dalle richieste di risarcimento derivanti dall'esecuzione / svolgimento del presente "servizio" con l'estensione alle RC personali dei dipendenti e di tutti quei soggetti di cui il soggetto affidatario è il referente diretto o indiretto precisando – qualora il "servizio" preveda la partecipazione di soggetti con specifiche caratteristiche professionali – la validità di tali garanzie dovrà essere estesa anche per le responsabilità di natura professionali e/o contrattuali; inoltre la presente polizza dovrà espressamente prevedere garanzie particolari a copertura delle responsabilità specifiche derivanti dalla propria attività quali la preparazione di cibi, lo smercio e per le cose in consegna e custodia e/o comunque portate dai clienti all'interno della struttura. Nel novero dei terzi dovrà essere espressamente previsto la stazione appaltante ed i suoi dipendenti e tutti quei su cui potrà essere svolta la prestazione. Il massimale di tale polizza non potrà essere inferiore Euro 2,5 mln per persona e con un limite per sinistro di Euro 5 mln. Inoltre detta copertura assicurativa dovrà contenere la seguente clausola: la Compagnia di assicurazione si impegna a comunicare alla stazione appaltante (tramite PEC, Email o raccomandata) le denunce di sinistro o richieste di risarcimento che le dovessero pervenire da qualsiasi soggetto il cui valore di lite si possa presumere essere superiore a Euro 100.000,00. Qualora la richiesta di risarcimento coinvolga la stazione appaltante l'eventuale liquidazione avverrà previa comunicazione e consenso della stazione appaltante. La Compagnia di assicurazione si impegna: a non dar luogo a diminuzioni dei massimali previsti senza un preavviso di almeno 60 giorni alla stazione appaltante; in caso di mancato pagamento del premio da parte del Concessionario alla scadenza convenute di avvisare tempestivamente la stazione appaltante mantenendo l'operatività

delle garanzie per ulteriori 30 giorni dalla data di comunicazione; qualora decida di interrompere il rapporto con il proprio cliente, per qualsiasi motivo, ad avvisare la stazione appaltante 60 giorni prima della efficacia di tale decisione.

La polizza dovrà coprire l'intera durata della concessione. Il Concessionario si impegna a presentare copia della polizza al Comune di Capannori e, ad ogni scadenza annuale, a produrre la dichiarazione rilasciata dalla Compagnia assicuratrice di regolarità di pagamento del premio.

Qualora il Concessionario faccia disdetta dell'assicurazione in questione dovrà dare comunicazione al Concedente di tale intenzione 30 giorni prima dell'atto.

Per verificare l'andamento del servizio, per concordare azioni necessarie o per contestare infrazioni, il Concedente può convocare, anche periodicamente, il responsabile della concessione presso la sede del Comune di Capannori.

Per tutta la durata della gestione del servizio, il Concessionario deve rispettare pienamente la normativa vigente, in particolare quella riguardante la sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lg. 81/2008 e s.m.i.), nonché tutte le prescrizioni relative alla sicurezza contro gli incendi.

Art. 31 – PREVENZIONE INCENDI E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

La struttura per l'informazione e l'accoglienza turistica di Capannori, avendo capacità ricettiva inferiore a 25 posti letto, non è soggetta ai controlli di prevenzione incendi di cui al D.P.R. 1 agosto 2011, n. 151.

Per tale attività devono comunque essere rispettati, sotto la responsabilità del Concessionario, la norma tecnica di riferimento (d.m. 9 aprile 1994, titolo III e modifiche ed integrazioni prodotto dal DM 6 Ottobre 2003 - disposizioni relative alle attività ricettive con capacità non superiore a venticinque posti letto) e gli obblighi gestionali in tema di sicurezza.

Entro 10 giorni antecedenti dalla data di inizio di erogazione del servizio oggetto della concessione, il Concessionario dovrà elaborare e presentare al Concedente, per la relativa approvazione, il documento di cui all'art.28 del D.Lg. 81/2008, e all'art.3 della legge 123/2007 (*"Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro e delega al Governo per il riassetto e la riforma della normativa in materia"*).

Il concedente potrà riservarsi di indicare ulteriori approfondimenti ed integrazioni ai quali il Concessionario dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 10 giorni dalla data della notifica.

Il piano della sicurezza dovrà contenere almeno i seguenti elementi ed informazioni:

documento di valutazione dei rischi specifici connessi a ciascuno dei servizi oggetto della concessione;

misure tecniche, organizzative e procedurali che si intendono adottare per eliminare o ridurre al minimo i rischi presenti;

dotazione di Dispositivi di Protezione Individuale e relativa formazione ed addestramento all'uso;

organizzazione prevista per la gestione delle problematiche di prevenzione, sicurezza, igiene del lavoro, tutela della salute dei lavoratori, con i nominativi del Datore di lavoro, del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del medico competente e di altre figure responsabili e dei relativi compiti;

nominativo dei rappresentanti dei lavoratori;

formazione professionale ed informazione (documentate anche con protocolli operativi e procedure) del proprio personale in materia di salute e sicurezza;

misure previste per l'eliminazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori del Concessionario ed eventuali terzi presenti (subappaltatori e/o volontari di servizio civile e/o tirocinanti. GiovaniSì, ecc.);

adempimenti documentati prescritti da norme generali e particolari in materia di igiene e sicurezza sul lavoro;

elenco completo delle sostanze utilizzate nei vari processi di pulizia, sanificazione, disinfezione, trattamento della biancheria e relative schede di sicurezza date ai lavoratori esposti;

mezzi attrezzature previsti e/o disponibili per le attività di erogazione dei servizi;

provvedimenti che si intendono adottare per assicurare l'impiego di personale e mezzi idonei per l'esecuzione dei servizi.

Il concedente si riserva la facoltà di richiedere il riesame del Piano di sicurezza qualora lo ritenga inadeguato nonché di richiedere l'apporto di eventuali migliorie alle modalità di espletamento dei servizi, ai fini del raggiungimento di una maggiore efficacia dal punto di vista degli aspetti igienici ed organizzativi, senza che il Concessionario possa opporsi o vantare compensi di sorta.

Tutte le attrezzature, macchine, strumenti, arredi e beni mobili impiegati dal Concessionario nell'esecuzione dei servizi dovranno essere dotate degli accorgimenti previsti dalle normative antinfortunistiche in vigore a tutela dell'incolumità di persone o cose.

Il Concessionario alla fine della concessione dovrà riconsegnare l'immobile, i beni mobili, gli arredi e le attrezzature, nelle medesime condizioni risultanti dal verbale di consegna iniziale, salvo l'ordinario deterioramento derivante dall'uso e le addizioni e/o modifiche effettuate durante il periodo di gestione contrattuale in accordo con il Concedente.

Art. 32 – CESSIONE DEL CONTRATTO E/O SUBAFFIDAMENTO A TERZI

E' consentito il subappalto con le modalità indicate dall'art. 174 del D. Lgs 50/2016

Art. 33 – COSTITUZIONE IN MORA

Il mancato rispetto dei termini contenuti nel presente capitolato costituiscono in mora del Concessionario senza obbligo per il Comune di intimazione o richiesta fatta per iscritto (art. 1219 c.c.).

Art. 34 – SISTEMA SANZIONATORIO - CLAUSOLE PENALI - RISOLUZIONE

1. Il sistema sanzionatorio delle eventuali inadempienze del Concessionario segue criteri di proporzionalità, ragionevolezza, contraddittorio, intendendosi: per proporzionalità il rapporto quantitativo tra il valore dell'inadempimento ed il valore della sanzione con riguardo a gravità e reiterazione dell'inadempimento; per ragionevolezza l'opportunità dell'applicazione della sanzione con riferimento al fatto specifico; per contraddittorio l'interpello dell'appaltatore sulla natura e l'origine dell'inadempimento e la preventiva ponderazione delle eventuali giustificazioni da questi addotte.
2. Il Concedente applicherà all'affidatario una clausola penale di importo da € 100,00 (cento e zero centesimi) a € 1.000,00 (mille e zero centesimi) per ciascuna infrazione nei casi di violazione degli obblighi insorti in capo al Concessionario in dipendenza del Capitolato e posteriormente alla stipula del contratto, per ciascun episodio.
3. Nel caso di interruzione o sospensione delle attività previste oppure grave violazione di orari, modalità quantitative e temporali nonché dei parametri e modalità nei quali esse sono richieste, assenza della documentazione prescritta, azioni od omissioni che abbiano pregiudicato o rischiato di pregiudicare la continuità dei servizi affidati, pregiudicato o rischiato di pregiudicare l'incolumità o la dignità degli utenti, il Concedente avrà facoltà di applicare una penale da un minimo di € 500,00 (cinquecento e zero centesimi) e fino al massimo dell'importo annuale del canone di concessione escluso IVA ed altri oneri se dovuti esclusi.
4. Nel caso di reiterazione della stessa violazione sanzionata da clausola penale, l'importo della ulteriore clausola penale sarà aumentato del 50% rispetto al precedente fino al massimo previsto.
5. Il Concedente ha facoltà di promuovere, senza pregiudizio di ogni azione per risarcimento di eventuali danni, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:
 - frode in servizio da parte del Concessionario o di suoi dipendenti oppure emanazione, nei confronti dello stesso, di una o più misure di prevenzione ex D. Lgs 159/2011 e D.P.R. 207/2010;
 - cessione o **subaffidamento** del servizio che non siano esplicitamente consentite dal presente contratto/capitolato o esplicitamente dal Concedente;
 - violazione, accertata anche in giudizio di primo grado, del rispetto dei contratti collettivi di lavoro nazionali e territoriali relativamente alla corresponsione di emolumenti, compresi le gratifiche, dovuti in base alla prestazione lavorativa effettuata oppure violazione delle norme relative ai contributi previdenziali e assicurativi in favore dei lavoratori;

- mancata sostituzione del Responsabile della sicurezza dei lavoratori nel caso in cui venga meno nel corso dell'esecuzione del contratto, oppure impiego di personale non risultante dalla scrittura o da altra documentazione obbligatoria;
 - grave inadempienza, accertata anche in giudizio di primo grado, della normativa statale e regionale sulla prevenzione dei rischi sui luoghi di lavoro ed assicurazioni obbligatorie del personale, nonché tutela della riservatezza personale, vigenti durante l'erogazione dei servizi;
 - violazione, da parte del Concessionario, di disposizioni contrattuali o di legge oppure di direttive o procedure dell'Ente committente che, per le loro caratteristiche o la loro frequenza, anche se di tipo diverso, rendano, a giudizio dell'Ente stesso, conflittuale o pregiudizievole la continuazione della concessione, anche se soggette a penale a norma dei commi precedenti;
 - applicazione al Concessionario di almeno 3 clausole penali di valore uguale o superiore a € 500,00 (cinquecento e zero centesimi) nello stesso anno solare, oppure di almeno 5 clausole penali in un biennio, indipendentemente dall'importo;
 - irreperibilità dei responsabili indicati dall'aggiudicataria, o di loro sostituti, ai recapiti forniti; mancata operatività o inattività della sede locale, manifestatasi anche con la mancata ricezione di comunicazioni telefoniche, via telefax, via posta elettronica o via servizio postale inoltrate dal Concedente, salva la prova, a carico del Concessionario, di causa di forza maggiore;
 - accertata mancanza anche di uno soltanto dei requisiti di ammissione al procedimento di affidamento della concessione, preesistente alla stipula del contratto oppure sopravvenuta alla stipula, non sanabile oppure non sanata dal Concessionario entro 30 gg. dal suo verificarsi o dal suo accertamento da parte dell'Ente committente.
6. Nei casi descritti il Concedente avrà facoltà di incamerare immediatamente, fino a un quinto della cauzione prestata dal Concessionario di indennità e il residuo fino a concorrenza della somma identificata quale risarcimento degli eventuali danni mediante formale intimazione ad adempiere o domanda giudiziale di risarcimento.
7. L'applicazione delle clausole penali avverrà, previa contestazione scritta (via raccomandata A.R. o PEC al Concessionario e decorso un termine di 10 giorni per le osservazioni e repliche della medesima, mediante provvedimento motivato del **Responsabile Unico del procedimento (R.U.P.)** dell'Ente committente o suo delegato, con vincolo della cauzione prestata; la mancata ricezione della corrispondenza A.R. oppure la mancata lettura di quella inviata via PEC non costituisce motivazione ostativa dell'applicazione della clausola penale.
8. In caso di fallimento del Concessionario, di risoluzione stragiudiziale o recesso anticipato dal contratto saranno interpellati, escluso il Concessionario originario, i soggetti inseriti nella graduatoria conclusiva del procedimento di aggiudicazione, al fine di stipulare un nuovo contratto fino alla durata massima della concessione.

Art. 35 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER MUTAMENTO SITUAZIONE PATRIMONIALE

La Concessione si intenderà revocata e il contratto risolto, nel caso di fallimento del Concessionario o di sottoposizione dello stesso a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio, con conseguente incameramento della cauzione, salvo in ogni caso il maggior danno.

Qualora il Concessionario sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione od inabilitazione del titolare, è facoltà della concedente proseguire il contratto con i suoi eredi od aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora il Concessionario sia un raggruppamento d'impresе, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale in caso di morte, interdizione od inabilitazione del titolare, la concedente ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del raggruppamento temporaneo od altra, in possesso dei requisiti di idoneità, entrata nel raggruppamento in dipendenza di una delle predette cause, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione od inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra

impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

In caso di fallimento del Concessionario, la concedente si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, utilmente collocati in graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto della concessione. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario Concessionario in sede di offerta.

PATRIMONIALE

Art. 36 – SPESE ED ONERI FISCALI

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti la stipula della concessione nessuna eccettuata o esclusa, saranno a carico del Concessionario.

Nel caso in cui il Concessionario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, l'ente lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

Saranno a carico del Concessionario inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

Art. 37 – PRIVACY - RISPETTO DECRETO LEGISLATIVO N. 196/2003

Si informa, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D.Lgs n. 196/2003, che:

1. I dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti la procedura, disciplinata dalla legge, per l'aggiudicazione della concessione;
2. Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria pena l'esclusione;
3. I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione al personale dipendente del Comune, responsabile del procedimento o, comunque, in esso coinvolto per ragioni di servizio, a tutti i soggetti aventi titolo ai sensi della legge 7 agosto 1990 n. 241 e del D.Lgs n. 267/2000 ed ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità previste dalla legge in materia di appalti di servizi;
4. Il trattamento dei dati avverrà anche mediante strumenti informatici, idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza;
5. I diritti degli interessati sono quelli previsti dall'art. 7 del D.Lgs n.196/2003.

Si precisa, in considerazione del trattamento di dati personali che la ditta aggiudicataria effettuerà per conto del Comune di Capannori in forza della concessione, che la stessa è tenuta al suddetto trattamento in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente in materia di protezione dei dati personali. Tutti i dati trattati sono e debbono rimanere riservati e pertanto l'appaltatore è tenuto ad adottare tutte le misure necessarie per la loro protezione, assumendo, in caso contrario, ogni responsabilità di legge con particolare riferimento ai rischi di perdita, sottrazione od indebito trattamento.

La ditta aggiudicataria accetta sin d'ora la nomina a responsabile del trattamento dei dati personali che le verranno conferiti per la gestione del servizio. La stessa dovrà adottare tutte le misure necessarie per la protezione di tali dati ai sensi della normativa vigente ed in ossequio alle disposizioni del Garante della Privacy.

Art. 38 – CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia derivante dall'esecuzione del contratto, cui il presente capitolato è parte integrante e sostanziale, è demandata all'autorità giudiziaria competente in materia, ferma restando l'applicazione dell'istituto dell'accordo bonario nei casi espressamente previsti dall'art. 205 del D.Lgs. n. 50/2016 e/o la possibilità di ricorso alla transazione di cui all'art. 208 del medesimo D.Lgs.

Tutte le controversie che non si siano potute definire in via bonaria, saranno attribuite alla competenza esclusiva del Foro di Lucca.

ART. 39 – OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI – LEGGE N. 136/2010

In conformità a quanto previsto in tema di tracciabilità dei pagamenti di cui all'art. 3 L. 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. ("Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" e s.m.i.) e della Determinazione n. 4/2011 dell'AVCP (linee guida sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art.3 della L. 13 agosto 2010, n. 136), il Concessionario s'impegna a comunicare al Comune di Capannori gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Il Concessionario, oltre a quanto sopra previsto, si dovrà dichiarare consapevole della risoluzione espressa dell'accordo qualora la transazione finanziaria dovesse essere eseguita senza avvalersi di banche o Poste Italiane SpA, tramite apposita dichiarazione sostitutiva da rendersi al momento della sottoscrizione del contratto.

Ciascun bonifico bancario/postale eseguito dal Concessionario, inerente la gestione del servizio oggetto del presente capitolato, deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere il CIG di gara.

Ogni variazione dovrà essere comunicata alla concedente entro sette giorni dall'avvenuta variazione e/o dall'accensione del nuovo conto corrente dedicato.

Art. 40 – SCADENZA CONTRATTO

Alla scadenza naturale della concessione, la struttura dovrà essere restituita nella piena disponibilità del Concedente in buono stato manutentivo e con gli arredi, i beni mobili, le attrezzature e le migliorie arretrate in base al progetto architettonico presentato, senza che alcun indennizzo sia dovuto da parte del Concedente a favore del Concessionario.

In caso di recesso da parte del Concessionario o risoluzione anticipata del contratto per inadempimento imputabile al Concessionario, prima della scadenza naturale del contratto, non sarà dovuto dal Comune di Capannori alcun indennizzo per le migliorie.

Art. 41 – NORME GENERALI DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rimanda alla vigente legislazione applicabile in materia.

Art. 42 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO E DEL PROVVEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è lo specialista tecnico Pierangelo Stanghellini, responsabile dell'Ufficio Patrimonio

Il Dirigente del Settore "Servizi alla Città" - Arch. Stefano Modena.

Il Dirigente
Arch. Stefano Modena

