

ALLEGATO E

Capitolato speciale d'appalto per l'affidamento dei servizi di progettazione e gestione di un laboratorio del gusto e di un punto informativo sugli spread hotel (lotto 1) e delle connesse attività di ricerca e promozione (lotto 2), per la realizzazione del progetto di promozione e valorizzazione della cultura comune del mare "Magna Grecia Mare" finanziato con fondi ERDF e fondi nazionali.

Articolo 1

Oggetto

Il presente capitolato disciplina le modalità di affidamento e gestione dei servizi di progettazione, realizzazione e gestione di un laboratorio del gusto, con annessa aula di formazione e di un punto informativo sugli spread hotel delle connesse attività di ricerca e promozione, nel comune di Giovinazzo. Tali attività rientrano nelle azioni previste nel progetto di "Promozione e valorizzazione della cultura comune del mare "Magna Grecia Mare"", approvato con deliberazione di giunta comunale n. 178 del 22/11/2012, finanziato con fondi ERDF e fondi nazionali, nell'ambito del programma di cooperazione transfrontaliera Grecia-Italia 2007-2013, rientrante nell'obiettivo "Cooperazione territoriale europea" cofinanziato dal Fondo europeo di Sviluppo Regionale. Pertanto, tutte le iniziative, le attività e i prodotti connessi alla realizzazione del progetto sono soggetti agli obblighi di pubblicità previsti dalle norme comunitarie e dai relativi manuali di rendicontazione dei fondi di cooperazione interregionale.

Articolo 2

Attività oggetto di affidamento

In particolare, i servizi oggetto di affidamento comprendono le attività, come di seguito raggruppate:

(Lotto 1):

- a) Progettazione e gestione di un laboratorio del gusto con n. 20 postazioni di lavoro, per iniziative di degustazione gratuita e attività di informazione/formazione e di un punto informativo degli spread hotel, per la durata di anni cinque, azione 5.1.2;
- b) Organizzazione di un evento promozionale di degustazione a Giovinazzo per circa 20 addetti ai lavori (operatori del settore, tour operator, agenzie viaggi), azione 5.1.8;
- c) Studio e redazione di un protocollo d'intesa per l'accoglienza turistica, da stipulare tra il comune o il soggetto gestore del punto informativo e i proprietari di case dei pescatori, azione 5.2.8.

La fornitura delle attrezzature necessarie per l'allestimento del laboratorio del gusto, per circa 20 postazioni di lavoro, sarà effettuata dal comune, con i fondi disponibili nell'ambito del progetto "Magna Grecia Mare".

(Lotto 2):

- d) Attività di ricerca e raccolta di antiche ricette per la valorizzazione del pesce di Giovinazzo, azione 5.1.5 ;
- e) Attività di indagine e verifica della disponibilità di case dei pescatori, da destinare al servizio di spread hotel, azione 5.2.2;
- f) Organizzazione di n.2 incontri per promuovere la sottoscrizione del protocollo d'intesa e per avviare il servizio degli spread hotel, azione 5.2.11.

Articolo 3 **Requisiti dell'affidatario**

Possono partecipare al confronto concorrenziale, per l'affidamento delle attività descritte nel precedente articolo 2, tutti gli operatori economici di cui all'art.34 del D. Lgs. n. 163/2006, che siano in possesso dei requisiti di capacità generale, previsti dall'art.38 del D. Lgs. n.163/2006 e dei requisiti di capacità professionale, tecnico-organizzativa ed economico-finanziaria, di seguito specificati.

In particolare, per le attività relative al lotto 1, di cui alle lettere a), b) e c) del precedente articolo 2, i soggetti interessati, dovranno possedere, oltre alle condizioni previste dall'art.38 del d.lgs. n. 163/2006, i seguenti requisiti:

1. iscrizione nel registro delle imprese della Camera di commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato, per l'attività relativa al servizio da appaltare;
2. disponibilità delle figure professionali necessarie per l'espletamento delle attività, di seguito indicate: **esperto in gastronomia**, figura qualificata per la gestione del laboratorio del gusto, **esperto in gestione di strutture ricettive/sprea hotel**, figura professionale per la gestione del punto informativo spread hotel; tali professionalità potranno anche essere possedute da un medesimo soggetto;
3. esperienza nel settore della ristorazione **per almeno 3 anni**;
4. esperienza nella organizzazione di eventi e manifestazioni di valorizzazione e gestione dei prodotti dell'enogastronomia locale, da dimostrare mediante un elenco, reso ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dal legale rappresentante dell'impresa concorrente, dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni (2011, 2012 e 2013), con indicazione degli importi, delle date e dei destinatari;
5. adeguata capacità economico-finanziaria, da dimostrare mediante una dichiarazione di un istituto bancario, secondo quanto specificato nella lettera d'invito
6. essere in regola con le contribuzioni previdenziali ed assicurative del settore.

L'attività di gestione del laboratorio del gusto e del punto informativo degli spread hotel dovrà essere assicurata per un periodo di cinque anni.

Per l'affidamento delle attività relative al **lotto 2**, di cui alle lettere d), e), ed f), del precedente articolo 2, i soggetti interessati dovranno trovarsi nelle condizioni previste dall'art.38 del d.lgs. n. 163/2006 ed essere in regola con le contribuzioni previdenziali ed assicurative.

Gli operatori economici, che hanno trasmesso la relativa manifestazione di interesse, possono partecipare al confronto concorrenziale sia per le attività di entrambi i lotti, come specificati nel precedente articolo 2, che per uno solo di essi.

Articolo 4 **Corrispettivo**

Il corrispettivo complessivo dei Servizi, comprensivo di tutte le attività indicate nel precedente articolo 2 del presente capitolato, è definito nell'importo di **€ 26.532,79, IVA al 22% esclusa** per il **lotto 1** e di **€ 9.836,07, IVA al 22% esclusa** per il **lotto 2**, soggetti a ribasso. I corrispettivi innanzi indicati coprono tutti i costi relativi alla progettazione ed esecuzione dei servizi affidati, per l'intera durata dell'affidamento, come di seguito riportati per ciascuna attività:

Lotto 1:

- a. Progettazione e gestione di un laboratorio del gusto, con annessa aula di formazione e di un punto informativo degli spread hotel (Azione 5.1.2) € 21.614,75;
- b. Organizzazione di un evento promozionale di degustazione (Az.5.1.8) € 4.098,36;

- c. Studio e redazione di un protocollo d'intesa per l'accoglienza turistica(Az. 5.2.8) 819,67;

Lotto 2:

- d. Ricerca e raccolta di antiche ricette per la valorizzazione del pesce (Az.5.1.5) € 2.459,02;
e. Attività di indagine e verifica della disponibilità di case dei pescatori e relativo censimento per attivazione servizio spread hotel (Azione 5.2.2)€ 4.918,03;
f. Organizzazione di n.2 incontri per promuovere la sottoscrizione del protocollo d'intesa e l'avviamento del servizio degli spread hotel (Azione 5.2.11) € 2.459,02.

Il servizio è finanziato con fondi **ERDF e fondi nazionali** nell'ambito della programmazione UE 2007/2013.

Il pagamento avverrà dopo l'espletamento delle prestazioni previste nel presente capitolato, dietro presentazione di fattura (o documento fiscale equipollente), corredata da relazione sull'attività svolta e con indicazione del personale impiegato. Le fatture verranno liquidate, previa emissione del relativo mandato, entro 30 giorni dalla data di ricevimento e previa acquisizione del DURC regolare. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

Il pagamento di tutte le prestazioni dovrà avvenire inderogabilmente entro il 25 settembre 2014.

Articolo 5

Obblighi dell'affidatario

Il laboratorio del gusto e il punto informativo degli spread hotel, di cui al lotto 1, saranno collocati in un immobile appartenente al patrimonio comunale, sito nel territorio comunale con destinazione d'uso idonea e provvisto di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente. La gestione del laboratorio del gusto e del punto informativo degli spread hotel dovrà essere assicurata per la durata di almeno 5 anni.

L'affidatario, inoltre, per la realizzazione delle attività progettuali innanzi indicate, dovrà disporre delle necessarie figure professionali, come di seguito indicate:

-esperto in gastronomia, figura qualificata per la gestione del laboratorio del gusto, **esperto in gestione di strutture ricettive/sprea hotel**, figura professionale per la gestione del punto informativo spread hotel; tali professionalità potranno anche essere possedute da un medesimo soggetto.

Il soggetto affidatario del servizio di progettazione e gestione del laboratorio del gusto e del punto informativo degli spread hotel, dovrà avviare le attività, entro il termine previsto nel presente capitolato e, comunque, entro il termine di 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva.

Articolo 6

Descrizione delle attività

L'affidatario/idoavrà provvedere alla progettazione, organizzazione e gestione delle attività progettuali, secondo le modalità e le condizioni indicate in sede di offerta tecnica, nel rispetto delle prescrizioni minime di seguito indicate per ciascuna azione.

(Lotto 1):

a) Progettazione e gestione del laboratorio del gusto:

Il laboratorio del gusto sarà attivato in alcuni locali dell' immobile appartenente al patrimonio comunale denominato "Villa Spada" sito in via A. Gioia n. 131, che saranno concessi in comodato d'uso per la durata di cinque anni. A tal fine, sarà cura del comune provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni. Il laboratorio dovrà prevedere 20 postazioni, con annessa aula di formazione.

Le attrezzature necessarie per il funzionamento del laboratorio saranno acquistate e fornite dal comune, con i fondi del finanziamento del progetto e saranno costituite dai seguenti beni: cucina a gas con sei bruciatori, forno elettrico, cappa in acciaio inox a parete, friggitrice a gas, grilli a gas con pietra lavica, lavastoviglie, lavandino con rubinetto monofase-leva a gomito, freezer, frigorifero, sottovuoto, tavoli in acciaio inox, ripiani e cassetti in acciaio, sospensione in acciaio, piano di lavoro; n. 20 tavoli di lavoro lavabili, n. 20 sedie in plastica, accessori (piatti , bicchieri, stoviglie, pentole, contenitori, coltelli). Saranno fornite, inoltre, le seguenti attrezzature informatiche: schermo proiettore, telecamere PC, televisori.

Il soggetto affidatario dovrà organizzare e gestire il laboratorio del gusto, assicurandone il funzionamento **almeno una volta al mese**, per la durata prevista nel presente capitolato e nel contratto di affidamento del servizio, espletando le seguenti prestazioni minime:

- Organizzazione di eventi di degustazione, informazione e divulgazione di prodotti agroalimentari locali;
- Organizzazione di incontri di presentazione di prodotti ittici ed enogastronomici, con degustazioni e approfondimenti sulle produzioni agroalimentari locali;
- Organizzazione di corsi di cucina;
- Approvvigionamento dei generi alimentari necessari;
- Preparazione e cottura dei cibi, nel rispetto di tutte le prescrizioni del sistema HACCP e delle altre norme vigenti in materia di igiene degli alimenti;
- Pulizia del locale e delle attrezzature, prima e dopo ciascun evento;
- Disponibilità del personale necessario per l'espletamento delle attività progettuali;
- Ordinaria manutenzione di tutte le attrezzature fornite.

La responsabilità del corretto svolgimento del laboratorio è del soggetto affidatario.

Il soggetto affidatario deve impegnarsi, inoltre, a consentire la disponibilità della struttura, così come attrezzata, all'amministrazione comunale per eventi organizzati o patrocinati dal comune, da comunicarsi con un preavviso di almeno 30 giorni o secondo un calendario da approvare annualmente da parte della giunta comunale, su proposta del competente assessorato alla cultura e al turismo.

Il soggetto affidatario si impegna, inoltre, a favorire la partecipazione alle proprie attività da parte degli utenti del Centro famiglie e del centro anziani, gestito dalla cooperativa sociale Shalom a r.l., già operante presso l'immobile "Villa Spada".

b) Organizzazione di un evento promozionale di degustazione:

L'evento di degustazione dovrà essere organizzato, dopo l'allestimento del laboratorio del gusto, entro e non oltre il 12 settembre 2014.

L'iniziativa è destinata a non meno di 20 addetti ai lavori (operatori del settore, tour operator, agenzie viaggi). In particolare, l'affidatario dovrà assicurare le seguenti prestazioni:

- Organizzazione dell'evento;
- Selezione ed invito degli operatori del settore;
- Pubblicizzazione dell'evento in collaborazione con il comune;
- Approvvigionamento dei generi alimentari necessari;
- Preparazione e cottura dei cibi, nel rispetto di tutte le prescrizioni del sistema HACCP;
- Pulizia del locale e delle attrezzature, prima e dopo l'evento.

Saranno a carico dell'affidatario le spese relative all'organizzazione dell'evento, ivi comprese quelle per l'assunzione del personale necessario per il corretto espletamento delle prestazioni, relative allo svolgimento dell'evento.

c) Studio e redazione di un protocollo d'intesa per l'accoglienza turistica:

L'attività consiste nella redazione di uno schema di protocollo d'intesa, da sottoporre ai partner progettuali, inteso a definire i contenuti e a regolare l'attivazione dei servizi di accoglienza turistica, da sottoscrivere tra il comune e i proprietari di case dei pescatori. La proposta di protocollo d'intesa dovrà essere completata entro e non oltre il 20 agosto 2014.

(Lotto 2):

d) Ricerca e raccolta di antiche ricette:

L'attività da espletare consiste nella ricerca di antiche ricette di pietanze che valorizzino le specialità ittiche locali, da riportare in un report di almeno 30 pagine. Il report, da redigere in lingua italiana e in lingua inglese, in formato cartaceo ed elettronico, dovrà essere consegnato entro e non oltre il 20 agosto 2014.

Per la redazione si dovrà utilizzare il carattere times new roman, dimensione 14, interlinea 1,5.

e) Indagine e verifica della disponibilità di case dei pescatori:

L'attività comprende lo studio del territorio urbano costiero comunale, per l'individuazione delle case dei pescatori esistenti e il relativo censimento, con descrizione delle stesse e indicazione delle caratteristiche tipologiche di ciascun immobile (ubicazione, superficie, vani disponibili, servizi). Dopo l'individuazione delle strutture esistenti, si dovrà verificare la disponibilità dei proprietari a destinare, in tutto o in parte, le case di proprietà all'accoglienza turistica, per l'attivazione del servizio degli spread hotel. Le risultanze dell'indagine devono essere riassunte in un resoconto, scritto in lingua italiana e in lingua inglese, completo di stralcio planimetrico, descrizione e localizzazione ed elenco degli immobili individuati. L'indagine e la redazione del relativo resoconto dovranno essere completati entro e non oltre il 20 agosto 2014.

f) Organizzazione di n.2 incontri per promuovere la sottoscrizione del protocollo d'intesa:

Per incoraggiare e promuovere la sottoscrizione del protocollo d'intesa, al fine di disciplinare l'avvio del servizio degli spread hotel, dovranno essere organizzati due incontri pubblici, da tenersi entro e non oltre il 9 settembre 2014. L'attività comprende la fornitura di tutti i beni e servizi di supporto necessari per lo svolgimento degli eventi: informazione e divulgazione, stampa e diffusione inviti, catering, attrezzature audio video, services, servizio di segreteria, selezione preventiva, invito e registrazione partecipanti, Pubbliche relazioni. La sede degli incontri sarà definita di comune accordo con l'amministrazione comunale. Al termine dell'attività l'affidatario dovrà produrre entro e non oltre il 16 settembre 2014, apposita relazione tecnica contenente: lista degli invitati, lista dei partecipanti, rassegna stampa e fotografica degli eventi.

Articolo 7

Criteria di valutazione delle offerte

a) Offerte relative alle attività del lotto 1, di cui alle lettere a), b) e c) dell'art.2.

La individuazione degli operatori economici, a cui affidare la gestione del servizio e/o l'esecuzione delle attività relative all'attivazione del laboratorio del gusto e del punto informativo degli spread hotel di cui al lotto 1 (lettere a), b) e c)) dell'art.2 del presente capitolato, per un importo

complessivo di € 26.532,79 al netto di IVA, sarà effettuata avvalendosi del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art.83 del d.lgs. n. 163/2006, da valutare in base ai seguenti elementi:

- | | | |
|--------------------------------------|-----|----------|
| a) progetto tecnico | max | punti 80 |
| b) prezzo (corrispettivo richiesto) | max | punti 20 |

Il progetto tecnico sarà valutato in base ai seguenti parametri:

- 1) qualità del progetto di gestione e organizzazione del laboratorio del gusto (da valutarsi in base alla programmazione delle attività, alla organizzazione degli spazi e alla individuazione dei destinatari "target");
- 2) contenute periodicità del programma di formazione per la durata del progetto (5 anni);
- 3) qualità del progetto di organizzazione e gestione del punto informativo sugli spread hotel;
- 4) qualificazione professionale del gruppo di lavoro da destinare alle attività progettuali e sua organizzazione;
- 5) cronoprogramma delle attività;
- 6) eventuali servizi aggiuntivi proposti e/o reti di collaborazione con operatori pubblici e privati del settore, da documentare adeguatamente.

Nel caso in cui il punteggio assegnato al Progetto Tecnico non raggiunga cumulativamente la somma di almeno 40 punti su un punteggio massimo di 80, l'offerta sarà dichiarata non idonea ed esclusa dalla gara per l'aggiudicazione dell'appalto, in tal caso non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Il punteggio massimo relativo all'elemento prezzo è attribuito all'offerta con il prezzo più basso. Alle altre offerte è attribuito un minor punteggio determinato dalla formula: Prezzo Minimo Offerto diviso Prezzo Singola Offerta moltiplicato per il Punteggio Massimo.

Il servizio relativo alla realizzazione delle attività del lotto 1, di cui alle lettere a), b) e c), sarà aggiudicato al concorrente che avrà conseguito il punteggio più alto, costituito dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta economica e al progetto tecnico.

b) Offerte relative alle attività del lotto 2, di cui alle lettere d),e) e f) dell'art.2.

La individuazione degli operatori economici, a cui affidare l'esecuzione delle attività relative alla ricerca e raccolta di antiche ricette, alla verifica della disponibilità di case dei pescatori e alla organizzazione degli incontri promozionali di cui al lotto 2, lettere d), e) e f) dell'art.2 del presente capitolato, per un importo complessivo di € 9.836,07 al netto di IVA, sarà effettuata avvalendosi del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art.83 del d.lgs. n. 163/2006, da valutare in base ai seguenti elementi:

- | | | |
|-------------------------------------|-----|----------|
| a) progetto tecnico | max | punti 80 |
| b) prezzo (corrispettivo richiesto) | max | punti 20 |

Il relativo progetto tecnico sarà valutato in base ai seguenti parametri:

- 1) metodologia della ricerca di "antiche ricette";
- 2) metodologia di indagine e indice proposto per il report sulle case dei pescatori;
- 3) tempi di consegna dei report e/o indagini;
- 4) programmazione e format degli incontri di promozione;
- 5) qualificazione professionale del gruppo di lavoro e sua organizzazione;
- 6) eventuali servizi aggiuntivi proposti.

Nel caso in cui il punteggio assegnato al Progetto Tecnico non raggiunga cumulativamente la somma di almeno 40 punti su un punteggio massimo di 80, l'offerta sarà dichiarata non idonea ed esclusa dalla gara per l'aggiudicazione dell'appalto, in tal caso non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Il punteggio massimo relativo all'elemento prezzo sarà attribuito all'offerta con il prezzo più basso. Alle altre offerte sarà attribuito un minor punteggio determinato dalla formula: Prezzo Minimo Offerto diviso Prezzo Singola Offerta moltiplicato per il Punteggio Massimo.

Il servizio relativo alla realizzazione delle attività del lotto 2, di cui alle lettere d), e) e f) sarà aggiudicato al concorrente che avrà conseguito il punteggio più alto costituito dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta economica e al progetto tecnico.

Art. 8 **Cauzione definitiva**

I soggetti affidatari, a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto relativo all'affidamento dei servizi e delle attività previste nel presente capitolato, nonché del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi, devono presentare, all'atto della stipula del contratto, una garanzia definitiva pari al 10% del corrispettivo dell'affidamento di ciascun lotto di attività, sulla quale il Comune potrà rivalersi, salvo il risarcimento di ulteriori danni. Tale garanzia può essere prestata tramite fideiussione bancaria o assicurativa o con le altre forme previste dall'art. 75 comma 3 del decreto legislativo n. 163/2006, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e avrà durata temporale pari alla durata del rapporto contrattuale relativo a ciascun lotto di attività.

Art. 9 **Subappalto**

E' fatto divieto ai soggetti affidatari di subappaltare o cedere in tutto o in parte i servizi oggetto del presente capitolato.

Articolo 10 **Norme igieniche e controlli**

L'affidatario dei servizi relativi alla gestione delle attività di cui al lotto1 si impegna ad eseguire le prestazioni oggetto del presente capitolato, nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti. Tutto il personale impiegato nell'espletamento dei servizi di cucina, sarà tenuto all'osservanza delle norme e dei regolamenti per l'applicazione delle misure igienico-sanitarie specifiche.

Articolo 11 **Personale**

L'affidatario si impegna, inoltre, ad impiegare per le prestazioni relative al funzionamento del laboratorio del gusto personale di età conforme alle vigenti prescrizioni di legge, opportunamente qualificato.

Articolo 12 **Norme in materia di sicurezza**

I soggetti affidatari dei servizi previsti nel presente capitolato sono tenuti all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n.81 del 9/4/2008 e s.m. i. relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro.

Essi, quindi, sono tenuti ad adottare tutte le misure minime per garantire l'igiene e la sicurezza dei lavoratori, fornendo loro anche tutti i dispositivi di protezione individuale e curandone scrupolosamente la formazione in merito ai rischi specifici, e relative contromisure, dell'attività svolta.

Sono tenuti, inoltre, ad utilizzare attrezzature, macchinari ed utensili conformi alle vigenti disposizioni

in materia di sicurezza e ad adottare le opportune cautele e segnalazioni di pericolo, tutte le volte che lo svolgimento delle attività avviene in luoghi frequentati da altre persone.

Articolo 13 **- Duvri-**

Prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, ai fini dell'attuazione del D. Lgs. n.81/2008, l'affidatario si impegna a sottoscrivere, congiuntamente al datore di lavoro committente, il DUVRI - documento unico di valutazione del rischio di cui all'art. 26 comma 3 del predetto D.Lgs.81/2008.

Articolo 14 **Penali**

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal presente capitolato e dal contratto e in caso di mancata o incompleta esecuzione delle prestazioni, il comune, fatto salvo ogni risarcimento di maggiori danni, applicherà una penale variabile, in base alla gravità del caso, da un minimo di 100,00 ad un massimo di 400,00 euro. L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, avverso la quale l'affidatario potrà presentare le sue controdeduzioni entro 7 giorni dal ricevimento. In caso di mancato pagamento, la penale irrogata potrà essere trattenuta dal corrispettivo spettante.

Articolo 15 **Risoluzione del contratto e recesso**

Qualora si verificassero da parte dell'affidatario inadempienze o gravi negligenze riguardo agli obblighi assunti, il comune potrà avvalersi del rimedio della risoluzione del contratto, ai sensi dell'art 1453 del C.C., salvo, comunque, il diritto al risarcimento del maggior danno derivante dall'inadempimento.

Articolo 16 **Termine essenziale –risoluzione del contratto**

I termini previsti nel precedente articolo 6 per l'esecuzione delle prestazioni relative alle singole azioni progettuali, sono essenziali per l'amministrazione comunale. Pertanto, in caso di mancato rispetto degli stessi, il contratto di affidamento del servizio s'intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'articolo 1457 del codice civile.

Articolo 17 **Obblighi di tracciabilità**

Tutti i pagamenti a favore dei soggetti affidatari dei servizi e delle attività previste nel presente capitolato saranno intestati agli stessi. A tal fine, essi si impegnano, ai sensi delle disposizioni di cui alla legge n. 136/2010, ed in particolare dell'art. 3, ad utilizzare e comunicare, con espressa dichiarazione scritta, il conto corrente bancario o postale, accessibile presso banche o presso la società Poste Italiane spa, dedicato alle commesse pubbliche. I soggetti affidatari devono comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Con la sottoscrizione del contratto di appalto dei servizi, i soggetti affidatari si assumono, sotto la propria responsabilità, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

La violazione delle disposizioni relative agli obblighi di tracciabilità di cui alla legge n. 136 del 2010, comporta la risoluzione ipso iure del contratto, ai sensi dell'art.1456 del codice civile, salve ulteriori sanzioni di legge.

Art.18

Responsabilità e obblighi Assicurativi

Il soggetto affidatario del servizio di gestione del laboratorio del gusto di cui al lotto 1, è responsabile dei danni arrecati ai terzi o alle cose e ai beni comunali, imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nell'esecuzione delle attività. A tal fine, si impegna a stipulare, a propria cura e spese, presso primarie compagnie assicurative idonee polizze di assicurazione a copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi per i danni provocati durante l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato e/o dei rischi da infortunio, per i seguenti massimali :

- responsabilità civile verso terzi, con massimale non inferiore a € 200.000,00 per ogni sinistro con il limite di € 100.000,00 per ogni persona e di € 50.000,00 per danni a cose;
- infortunia copertura dei seguenti massimali:
 - o in caso di morte € 100.000,00;
 - o in caso di invalidità permanente € 150.000,00;
 - o per spese mediche € 5.000,00;

Tutti gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, relativi al personale addetto ai servizi oggetto di affidamento, sono a carico dell'affidatario, il quale ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del comune.

Il soggetto affidatario del servizio di gestione del laboratorio del gusto si impegna, inoltre, a stipulare, a suo carico esclusivo, in relazione all'immobile concesso in uso dal comune e d'intesa con il Comune stesso, idonea polizza assicurativa *allrisk* fabbricati con copertura almeno per incendio, furto, danneggiamenti da caso fortuito o fatto di terzi, con primaria Compagnia di Assicurazione di gradimento e a condizioni concordate con il Comodante, da definite nel contratto di comodato dell'immobile.

Art.19

Obblighi dell'appaltatore nei confronti dei propri dipendenti

Il Comune di Giovinazzo è assolutamente estraneo al rapporto di lavoro costituito tra il soggetto affidatario dei servizi e delle attività previste nel presente capitolato e il personale dallo stesso impiegato per l'espletamento dello stesso, in quanto dall'esecuzione del servizio non deriva alcun rapporto di lavoro dipendente con il Comune medesimo.

L'impresa appaltatrice per tutta la durata dell'appalto si obbliga ad applicare condizioni contrattuali, economiche e normative non inferiori a quelle risultanti dai CCNL di riferimento e dagli eventuali conseguenti accordi sindacali territoriali. Tale obbligo permane anche dopo la scadenza del su indicato contratto collettivo e fino alla sua sostituzione e vincola il soggetto aggiudicatario anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale della struttura o dimensione della società stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, relativi al personale impiegato, sono a carico della ditta appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

Qualora l'impresa appaltatrice non ottemperi a tale obbligo, l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti gli accertamenti che riterrà opportuni al fine di assicurarsi che da parte dell'impresa vengano osservate

le prescrizioni suddette.

Art. 20

Obblighi relativi all'utilizzo delle attrezzature del laboratorio del gusto

Il Comune di Giovinazzo si impegna a provvedere alla dotazione delle attrezzature necessarie per il funzionamento del laboratorio, così come descritte nel precedente articolo 6 lettera a), che saranno concessi in comodato al soggetto affidatario del servizio.

Il soggetto affidatario del servizio si impegna a gestire, nell'immobile concesso in uso dal comune, il laboratorio del gusto, per la durata di cinque anni, esclusivamente per le finalità indicate nel precedente articolo 6.

Inoltre, si impegna a custodire e conservare tutte le attrezzature fornite dal comune con la diligenza del buon padre di famiglia e a servirsene esclusivamente per l'uso previsto nel presente capitolato e nel contratto di affidamento del servizio. A tal fine, si impegna a stipulare e consegnare al comune, entro trenta giorni dal verbale di consegna degli stessi, idonea polizza di assicurazione a copertura del rischio di perimento e furto di tutti i beni e delle attrezzature concesse in uso dal comune, dettagliatamente descritte in apposito elenco, redatto in duplice copia e controfirmato dai legali rappresentanti dell'affidatario e del comune.

I suddetti beni inventariati a cura del competente ufficio comunale e dettagliatamente descritti in apposito elenco redatto saranno consegnati all'affidatario del servizio, previa redazione di verbale di consegna controfirmato dai legali rappresentanti dell'affidatario e del comune.

Alla scadenza della contrattodi affidamento del servizio o, in caso di risoluzione anticipata dello stesso, al momento della cessazione dei suoi effetti, i beni e le attrezzature forniti dal comune (mobili, utensili vari, video, PC e altri beni) saranno restituiti al comune proprietario in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento prodotto dall'uso.

21

Rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e negli altri atti di gara trovano applicazione le norme del codice civile e le norme generali sulla responsabilità contrattuale degli appalti di pubblici servizi.