



Città di Lecce

Settore Politiche Culturali, Valorizzazione Monumentale, Sviluppo Economico e Attività Produttive, Spettacolo, Sport, Turismo, Centro Storico e Archivio Storico

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

OGGETTO: Concessione in uso e gestione dei locali bar/caffetteria e bookshop siti presso il Must – ex Convento di Santa Chiara - Lecce

1. PREMESSA

Il Museo Storico della Città di Lecce, denominato con l'acronimo "MUST", ha sede presso l'ex convento di Santa Chiara di Lecce ed è ubicato nel centro storico della città con i prospetti principali su via degli Ammirati, via della Cartapesta e sul Teatro Romano.

L'ex Monastero visse vicende più o meno simili a quelle di quasi tutti i conventi delle Clarisse in Italia: frutto di donazioni di case e palazzi da parte delle famiglie patrizie ai cui adattamenti degli ambienti per le funzioni della vita comune provvedevano gli stessi Francescani. Restano pochi documenti relativi alla data di costruzione del Monastero di Santa Chiara in quanto, tutti i documenti d'archivio del Convento in seguito a due incendi nel corso del '500 sono andati distrutti; secondo gli storici probabilmente nel 1410 vennero fondati Chiesa e Monastero di Santa Chiara, che oggi non ricordano l'aspetto originario del Convento ricostruito nel Seicento e soggetto a radicali trasformazioni ottocentesche.

Il complesso architettonico è stato acquisito al patrimonio indisponibile del Comune di Lecce in attuazione del federalismo demaniale di cui all'art. 5, comma 5, del d.lgs. n. 85/2010. i.e.

Il Programma di Valorizzazione dell'Ex Convento di S. Chiara prevedeva l'istituzione del Museo – MUST poi avvenuta con Deliberazione di C.C. n. 15 del 02.03.2012,

Il museo è aperto e pienamente fruibile ed ospita in media ca. 10.000 visitatori all'anno, tra questi, oltre ai visitatori per mostre, si stimano circa 6000 partecipanti alle varie attività aggiuntive rivolte al pubblico.

I locali destinati a bookshop e caffetteria – oggetto della presente gara - sono collocati all'interno dell'edificio, cui si accede dal foyer del Museo, nei pressi della biglietteria.

L'Amministrazione Comunale di Lecce ha di recente approvato un nuovo progetto, relativo alla gestione in house del Must. Detto progetto, improntato sulla necessità di promuovere l'istituto dandone una nuova veste maggiormente rispondente alle politiche culturali della città prevede, in alternativa alla concessione a terzi, una gestione interna del Museo con esternalizzazione di alcuni servizi a latere.

Il progetto, approvato dall'A.C., ha come obiettivo principale quello di attuare misure allo scopo di consentire una maggiore fruibilità del Must, incrementando forme di partecipazione attiva e stimolando l'interesse della cittadinanza nei confronti del sito culturale, allo scopo di rendere il Museo un luogo di incontro e di aggregazione.

Grazie alla diversificazione dei servizi e sulla sinergia pubblico/privata si intende garantire la fruizione pubblica in modo continuato durante l'intero arco dell'anno, nonché offrire alla comunità locale e a visitatori e turisti un'offerta il più possibile attrattiva. Le attività pianificate, in tal senso, mirano ad ottenere una maggiore conoscenza del museo da parte della comunità locale e nazionale, nonché una

diversificazione dell'offerta dei servizi museali, dei servizi al pubblico e accessori alla visita, con particolare riguardo a categorie e target specifici di utenza, anche attraverso l'uso di sistemi, apparati e strumenti ad elevato e innovativo contenuto tecnologico.

Con il nuovo progetto il Comune intende avere una parte ancora più attiva nella gestione dell'Istituto culturale curando in proprio la parte puramente museale-espositiva e instaurando rapporti di collaborazione/partenariato con soggetti privati per le attività laboratoriali e per altre attività accessorie ma strettamente collegate all'accoglienza ed alla fruizione del complesso museale quali il bookshop e la caffetteria.

In particolare per la caffetteria si intende ritornare dal sistema a somministrazione assistita adottato negli ultimi anni all'originale sistema a somministrazione diretta rendendo gli spazi liberamente fruibili negli orari di apertura del Museo e instaurando con un soggetto privato affidatario dalla concessione in uso degli spazi all'uopo destinati, soggetto da individuarsi attraverso apposita procedura di evidenza pubblica, rapporti di collaborazione nell'organizzazione di iniziative culturali quali presentazione di libri, eventi, cicli di letture, ecc al fine di creare una stretta integrazione tra le varie attività -espositive, didattiche, laboratoriali, di promozione culturale- che si svolgono all'interno del Museo, ferma restando in capo all'Amministrazione comunale l'indirizzo e la direzione della valorizzazione del bene culturale.

2. OGGETTO DELLA GARA

Costituisce oggetto del presente bando la concessione in uso e gestione della caffetteria e del bookshop ubicati presso il MUST – ex Convento di Santa Chiara, come da planimetria allegata.

La concessione è finalizzata al completamento del processo di valorizzazione del complesso museale del MUST avviata dall'Amministrazione con un progetto di riorganizzazione interna e di proposizione di un nuovo modello di gestione dell'istituto di cultura. Obiettivi principali del processo valorizzazione avviato dall'Amministrazione Comunale sono:

- rafforzare il ruolo del MUST nell'ambito del panorama culturale cittadino, regionale e nazionale a beneficio della comunità in cui è inserito;
- aumentare la fruizione dell'intero complesso museale;
- ottimizzare le attività ed i costi/investimenti.

Il bar/caffetteria dovrà proporre un'offerta di caffetteria, pasticceria e gastronomia fredda di qualità, e nel locale adiacente dovrà essere allestito un bookshop dedicato prioritariamente a cataloghi e pubblicazioni d'arte nonché di promozione del nostro territorio e della nostra cultura. Al suo interno è prevista altresì la vendita di oggettistica e gadget legati all'attività museale, il tutto come meglio precisato nei paragrafi successivi.

La caffetteria è certamente un imprescindibile servizio per il pubblico del Museo, ma rappresenta, negli orari di apertura del Museo un "trait d'union" verso la città intera. La caffetteria si dovrà qualificare come luogo di eccellenza per la qualità dell'offerta enogastronomica, ma dovrà anche proporsi al pubblico come luogo di incontro e di socialità innovativo e sperimentale, posizionandosi in una fascia di prestigio del panorama cittadino, in uno scenario di particolare interesse anche per un pubblico internazionale.

Il Concessionario, nell'ambito degli spazi assegnati, potrà inoltre offrire servizi riservati (es. welcome coffee, coffee break, merende per bambini, aperitivi, ecc.) in occasione di manifestazioni culturali o altri eventi organizzati dal Must o da soggetti terzi o, ancora dallo stesso concessionario, ferma restando la libera fruizione della rimanente parte della caffetteria.

La Concessione sarà affidata sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Le offerte dovranno comprendere, in modo evidente e distinto:

- L'offerta tecnica, costituita dai seguenti elementi
 - o il progetto per la organizzazione e la gestione del servizio (contenuti del servizio)
 - o il progetto di allestimento degli spazi
 - o il profilo di immagine e comunicazione
- l'offerta economica, cui è allegato il piano economico-finanziario.

Alle componenti dell'offerta tecnica sarà attribuito un punteggio fino ad un massimo di 70 punti; all'offerta economica sarà attribuito un punteggio fino ad un massimo di 30 punti. Criteri e punteggi di valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sono specificati nel Disciplinare di gara. Resta inteso che il Piano Economico finanziario da produrre unitamente con l'offerta economica ha come unico scopo di "giustificare" l'offerta prodotta, e la sua accettazione non vincola in alcun modo l'Amministrazione concedente.

Al concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del contratto (conformemente alle condizioni stabilite nel Capitolato Speciale e a quelle offerte in sede di gara e risultanti dall'aggiudicazione), con assunzione a proprio carico del rischio operativo legato alla gestione dei servizi medesimi e non è garantita la realizzazione di alcun volume minimo di affari al concessionario.

3. DESCRIZIONE SINTETICA DEGLI SPAZI E DEI SERVIZI

Lo spazio da dare in concessione dedicato al servizio di bar/caffetteria è collocato nell'edificio museale, in un locale, di particolare pregio architettonico, a pianta quadrangolare, di dimensione complessiva pari a mq 90,69 ca., con copertura a volte, scandite da due grosse colonne centrali, come si evince dall'allegata planimetria. All'ambiente bar/caffetteria si accede dalla hall del Museo, area antistante la biglietteria, attraverso un vestibolo che conduce dapprima al locale commerciale/espositivo destinato ad ospitare il servizio bookshop (mq 47,00 ca.) dal quale è separato da due distinti accessi muniti di porta.

Il locale è provvisto di servizio igienico con antibagno/spogliatoio per il personale e di servizi igienici per gli utenti.

Nell'ambito della concessione rientra altresì un ampio cortile interno, su cui si affacciano i locali sopra descritti, ad uso esclusivo con possibilità di collocarvi attrezzature leggere (tavolini, sedie e ombrelloni) quale spazio esterno di pertinenza della caffetteria. Dal cortile interno si accede inoltre ai servizi igienici per portatori di Handicap e a un piccolo locale deposito.

Il concessionario dovrà svolgere, a proprie spese, tutte le opere di manutenzione si dovessero rendere necessarie per l'organizzazione della caffetteria e del bookshop. I locali vengono concessi nello stato di fatto in cui si trovano e privi di qualsiasi arredo e/o attrezzatura. Sarà onere pertanto del concessionario provvedere al loro allestimento.

Il locatario non potrà pretendere nulla, neanche a titolo di rimborso o di scomputo del canone, dall'Amministrazione per i lavori effettuati e/o per l'arredamento necessari all'apertura della caffetteria e del bookshop.

Lo stato dell'immobile sarà quello risultante dal verbale alla data di consegna dello stesso, senza alcuna riserva od eccezione.

Come già evidenziato, la caffetteria offre un servizio indispensabile per il Museo e per il suo pubblico, ma deve anche proporsi come luogo di incontro per un pubblico più ampio e probabilmente differenziato nelle diverse ore del giorno. La caffetteria potrà differenziare l'offerta, proponendo, a titolo esemplificativo, servizio tipico di bar caffè (bevande calde e fredde, lieviti, dolci), di pasticceria-gelateria, di gastronomia veloce (tramezzini, sandwich, finger food, ecc.), di sala da the (selezione di the e di tisane, selezione di cioccolate, succhi naturali e centrifughe, ecc.), di cocktail bar (analcolici, alcolici), ecc.

In considerazione del profilo culturale del MUST, il servizio dovrà dare una particolare attenzione alla qualità di "health food" dell'offerta gastronomica, dei prodotti e degli ingredienti (biologico, c.d. "km zero", in generale, prodotti e lavorazioni ad elevata qualità, prodotti del commercio equo e solidale, ecc.).

Il luogo di somministrazione e consumo sarà esclusivamente il locale assegnato.

E' fatto divieto di svolgere all'interno dei locali concessi in uso attività differenti da quelle rispettivamente di caffetteria (attività di somministrazione di alimenti e bevande) e di bookshop. Sono ammesse attività collaterali alle stesse, di promozione nonché eventi di carattere culturale. Per tali attività dovrà essere preventivamente acquisito il nulla osta dell'istituzione museale.

Il Concessionario è obbligato al presidio e all'apertura delle proprie attività negli orari del museo e più precisamente (salvo successive modifiche):

- Inverno (1 genn. /15 aprile; 15 ott. / 31 dic.) ore 10 - 19 orario continuato
- Estate (16 aprile / 14 ott.) ore 10 - 21 orario continuato

Giorno di chiusura: lunedì.

Si precisa che la caffetteria non è accessibile al pubblico in orario di chiusura del museo.

In concomitanza con attività culturali quali ad es. mostre, conferenze, aperture straordinarie del museo, presentazioni, ecc, svolte all'interno del MUST, che si protrarranno oltre l'orario di normale apertura del servizio, il concessionario verrà avvisato con congruo anticipo e potrà prolungare l'apertura dei servizi oggetto della concessione anche in giornate/orari diversi da quelli sopra indicati.

Il Concessionario potrà concordare con la Direzione del Must un calendario di eventi collaterali in occasione dei quali potranno essere concordati anche variazioni dell'orario di apertura del Museo i cui oneri non potranno, tuttavia, in alcun modo sul Museo. In tal caso sarà cura della Direzione del Museo comunicare al concessionario gli oneri aggiuntivi. Resta inteso che gli eventuali incassi derivanti dalla vendita dei biglietti del MUST in occasione degli eventi organizzati dal concessionario restano comunque di esclusiva competenza del Museo.

Da parte sua l'Amministrazione Comunale si impegna a comunicare, con il dovuto anticipo, il programma di eventi da attuare all'interno del Museo.

L'Amministrazione Comunale, comunque, si impegna a garantire l'informazione al concessionario, con un congruo anticipo, per eventuali:

- variazioni dell'orario ordinario, programmate su base stagionale e non;
- attività di servizio, periodiche, temporanee o eccezionali, con riflessi sull'esercizio dell'attività del concessionario;
- chiusure temporanee del Museo.

La gestione delle chiavi dell'ingresso principale del MUST è riservata al personale di vigilanza in servizio presso il museo. Il Concessionario avrà in dotazione esclusivamente le chiavi dell'ingresso di servizio (su Vico dei Maresgalli) riservato per carico e scarico. Il Museo dispone di un servizio di vigilanza.

Il Concessionario avrà facoltà di porre in vendita presso la caffetteria prodotti enogastronomici di alta qualità, anche realizzati e caratterizzati in modo specifico nel packaging.

La concessione non prevede la presenza di una cucina, ma eventualmente di laboratori di preparazione di gastronomia fredda. La caffetteria somministra bevande (calde e fredde, alcoliche e non alcoliche) e alimenti, dolci o salati, freddi o precotti. Non sono ammesse attrezzature alimentate a gas, ma solo ad alimentazione elettrica. Il locale è comunque dotato di allaccio acqua e scarichi. Eventuali diversi posizionamenti sono a carico del Concessionario.

Le utenze elettriche e telefoniche sono a carico del Concessionario, ad eccezione della climatizzazione, assicurata dal MUST nell'ambito del rapporto concessorio.

L'ottenimento dei provvedimenti (autorizzazioni, licenze, nulla osta, etc.) e/o l'attivazione di procedimenti amministrativi (SCIA, ecc.) - comunque denominati - necessari allo svolgimento delle attività oggetto della concessione, è a totale carico del Concessionario.

4. CANONE CONCESSIONARIO

Il canone annuo per la concessione d'uso dei locali da adibire a bar/caffetteria e bookshop sopra descritti è pari a € 7.000,00 annui (euro settemila), compresa IVA se dovuta, ovvero pari all'importo a rialzo offerto. Al fine di agevolare l'avvio dell'attività, ai sensi dell'art. 6 del Regolamento Comunale per l'utilizzo e la gestione dei beni immobili di proprietà del Comune Di Lecce approvato con deliberazione di C.C. n. 135 del 9.10.2020, al canone annuo da corrispondersi verrà applicata una riduzione del 20% per i primi tre anni di concessione.

Il canone di locazione dovrà essere versato in due rate uguali semestrali anticipate entro il decimo giorno del periodo di riferimento.

In caso di ritardato pagamento verranno applicate le penali di cui al successivo art. 13.

Nel caso di ritardati o omessi pagamenti continuati per oltre 30 giorni dalla scadenza della rata e per due episodi, è causa, ai sensi dell'art.14 del presente capitolato, motivo di risoluzione contrattuale. Il canone sarà automaticamente aggiornato, ogni anno, sulla base della variazione di legge dell'indice Istat.

5. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO BAR/CAFFETTERIA E BOOKSHOP

Come già specificato nei locali dati in concessione è consentito esclusivamente lo svolgimento del servizio bar/caffetteria e bookshop.

Il servizio, considerato nel suo complesso, dovrà essere svolto in conformità alle vigenti normative igienico-sanitarie sulla somministrazione al pubblico di alimenti. In generale esso dovrà comprendere le seguenti attività:

- a) preparazione, somministrazione e vendita al banco e al tavolo di bevande (calde e fredde, alcoliche e non alcoliche), prodotti di caffetteria, pasticceria e gastronomia da bar, nei limiti indicati nel precedente paragrafo, come da piano d'offerta;
- b) vendita di prodotti alimentari (nel caso e nei modi precisati nel precedente paragrafo)
- c) igienizzazione e pulizia dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, e smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle normative vigenti (compreso il corretto conferimento nei contenitori forniti dall'Azienda affidataria del servizio comunale per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani con le modalità dalla stessa stabilite).
- d) gestione a proprie spese della manutenzione ordinaria, consistente nel tenere in stato di perfetta efficienza, funzionalità, decoro e pulizia i locali (bar/caffetteria, bookshop, servizi igienici, cortile interno) e le strutture, gli impianti, le attrezzature, gli arredi.
- e) Il Concessionario provvederà a proprie spese al mantenimento in perfetta efficienza degli impianti elettrico e di illuminazione, idrico e fognario, e, qualora si dovessero riscontrare dei guasti o anomalie (a titolo di esempio, di lampade, rubinetti, sanitari, scaldacqua, pulizia pozzetti e caditoie, arredi, frigo, etc.), dovrà inoltre provvedere alla loro riparazione e/o ripristino. Tutti gli interventi sugli impianti suddetti dovranno essere conformi alle norme UNI e/o alle norme tecniche vigenti, e realizzati secondo la regola dell'arte; se necessario dovranno essere rilasciati i prescritti certificati di conformità ai sensi del DM 37/08 o delle altre leggi vigenti in materia. Dovrà essere garantito il controllo periodico degli scarichi delle acque bianche e nere e la manutenzione degli stessi. Dovrà inoltre garantire il controllo periodico dell'efficienza degli impianti con l'obbligo di segnalazione scritta all'Amministrazione Comunale degli interventi che si dovessero rendere necessari e che non rientrino a carico del Concessionario. Gli spazi dovranno essere allestiti in modo da permettere la piena funzionalità degli impianti e la loro manutenzione da parte dell'Amministrazione Comunale.
- f) attivazione e gestione delle utenze (elettricità/utenze telefoniche) e dei relativi oneri, ad eccezione delle utenze idriche e relative al servizio di climatizzazione, che restano a carico dell'Amministrazione Comunale.
- g) stipula di idonea polizza assicurativa responsabilità civile per danni derivanti dall'esecuzione del servizio.

Il bookshop dovrà essere dedicato prioritariamente a cataloghi e pubblicazioni d'arte nonché di promozione del nostro territorio e della nostra cultura. Al suo interno è prevista altresì la vendita di oggettistica e gadget legati all'attività museale. Potranno al suo interno trovare luogo attività di promozione editoriale (presentazione di libri, letture, ecc) purché compatibili con il profilo culturale del Must e con le altre iniziative eventualmente presenti.

Il Concessionario potrà organizzare nell'ambito degli spazi in concessione eventi purché di elevata qualità, adeguati al profilo culturale del Museo, anche sponsorizzati da specifici marchi o fornitori, assicurando in ogni caso il rispetto dei limiti stabiliti per le emissioni sonore al fine di non interferire con le attività museali con cui confina il locale. Il programma di ciascun evento dovrà essere comunicato alla Direzione del MUST con almeno 30 giorni in anticipo. La Direzione si riserva entro i dieci giorni

successivi di vietare l'evento qualora lo stesso possa porsi in contrasto con l'immagine del MUST e con le sue finalità ed esigenze funzionali.

L'aggiudicatario osserverà tutte le prescrizioni di legge necessarie sotto la propria esclusiva responsabilità e a proprio intero rischio imprenditoriale, tenendo manlevata ed indenne l'Amministrazione Comunale da ogni eventuale pretesa di terzi. Resta fermo che tutta la normativa vigente in materia di alimenti dovrà essere rispettata.

Il Concessionario sarà l'unico responsabile del trasporto delle derrate presso le sedi del servizio e ad esso spetterà il compito di verificare che detto trasporto sia effettuato con mezzi che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche e di conservazione degli alimenti sino a destinazione.

Dovrà essere indicata la tipologia e la diversificazione dei prodotti alimentari (es. freschi, refrigerati, surgelati, precotti), il luogo di preparazione e di confezionamento in singole porzioni (se sul posto ovvero altrove), la presenza di prodotti allergeni e la certificazione per l'attuazione del controllo sanitario, nonché per ogni alimento dovranno essere indicati gli ingredienti principali utilizzati. Il listino dei prezzi dovrà essere esposto al pubblico, e costantemente aggiornato, in lingua italiana e inglese.

Il Concessionario, nell'organizzazione del servizio e nella gestione dell'attività, dovrà garantire un elevato standard di sostenibilità ambientale, anche in riferimento - in quanto compatibili - ai criteri minimi ambientali per la ristorazione collettiva di cui al decreto del Ministro dell'ambiente 25 luglio 2011.

La grave o reiterata violazione dell'obbligo di garantire l'assortimento e le caratteristiche qualitative indicati nell'offerta sono motivo di risoluzione del contratto.

6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare i soggetti singoli o raggruppati secondo quanto previsto all' articolo 45 del d.lgs. n.50/2016 nonché in coerenza con le norme del bando.

I requisiti di ammissione per il concorrente singolo ovvero per il mandatario ed i mandanti dei raggruppamenti temporanei di cui all'articolo 48 del d.lgs.n.50/2016 sono quelli previsti dall'art. 92 del d.P.R. n.207/2010.

E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d) ed e) del D.lgs.n.50/16, anche se non ancora costituiti ai sensi dell'art. 45 comma 8 del d.lgs.n.50/2016, che siano, pena l'esclusione dalla gara, in possesso dei requisiti, a seconda della fattispecie, previsti dal d.P.R. n.207/2010. In tal caso la busta documenti, pena l'esclusione, deve contenere una dichiarazione di impegno sottoscritta da tutti i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d) ed e) che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Inoltre, l'offerta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti.

Nel caso di soggetti di cui all'art. 45 lett. d) ed e) (raggruppamenti o di consorzi ordinari di concorrenti già costituiti) è espressamente richiesto, a pena di esclusione dalla gara, l'atto costitutivo ai sensi dell'art.45 del d.lgs.n.50/2016, in originale o copia resa conforme nei modi di legge.

Il raggruppamento è tenuto ad indicare le percentuali di partecipazione di ciascun componente il raggruppamento medesimo medesimo.

A norma dell'art. 48 co. 7 del D.lgs. n. 50/16 si ricorda che è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. E che i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) (Consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25.06.09 n. 422, del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947 n.1577, e successive modificazioni, ed i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8.8.85 n.443), e c) (Consorzi Stabili) sono tenuti ad indicare, a pena di esclusione, in sede di istanza di partecipazione, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma,

alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Si ricorda che è vietata l'associazione in partecipazione sia durante la procedura di gara sia successivamente all'aggiudicazione. Salvo quanto disposto ai commi 17 e 18 dell'art. 48 del D.lgs. n.50/16, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

Per partecipare alla gara, a pena di esclusione, i concorrenti dovranno essere in possesso, oltre ai requisiti di ordine generale di cui all'art.80 del D.Lgs. n.50/2016 e di cui alla normativa vigente, dei seguenti requisiti:

REQUISITI DI IDONEITA' MORALE E PROFESSIONALE

- A. possesso dei requisiti morali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71 del D.Lgs. 59/2010;
- B. possesso dei requisiti di idoneità professionale per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71 del D.Lgs. 59/2010;
- C. Iscrizione nel Registro delle Imprese di cui all'art. 2188 del codice civile, per le attività relative al servizio di caffetteria, quindi nell'ambito prevalente della somministrazione di alimenti e bevande al Registro delle Imprese (Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura) o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza se trattasi di uno Stato UE. In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese, o altre forme di associazione come sopra riportate, il suddetto requisito dovrà essere posseduto dalla mandataria.
- D. Iscrizione alla Camera di Commercio per l'attività di vendita libri e gadget (CODICI A TECO 47.61 e 47.78.36)

In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese, o altre forme di associazione come sopra riportate, i requisiti di cui alle lettere A, B e C dovranno essere posseduti dalla mandataria, quelli di cui alla lettera D (attività di vendita libri e gadget) dalla mandataria ovvero da una delle mandanti.

REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO FINANZIARIA

Fatturato specifico per servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura di evidenza pubblica, realizzato nel corso degli ultimi tre esercizi conclusi (2017-2018-2019), il cui bilancio sia stato approvato, non inferiore a € 175.000,00 (centosettantacinquemila/00)

Si precisa che per "servizio analogo" si intende un servizio di bar, caffetteria, pasticceria, con somministrazione di cibi e bevande, aperto al pubblico, con servizio al banco ed eventualmente al tavolo.

Si precisa inoltre che per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni i requisiti di fatturato di cui sopra devono essere rapportati al periodo di attività $[(\text{fatturato richiesto} / 3) \times \text{anni di attività}]$.

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

Pur trattandosi di concessione amministrativa, considerato che si inserisce nell'ambito di un progetto di valorizzazione integrata dell'istituto museale, al fine di garantire una idonea qualità dei servizi offerti ai soggetti partecipanti è richiesto il possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

- A. Aver svolto servizi di caffetteria, in qualità di impresa (bar/caffetteria, ristorazione, somministrazione di alimenti e bevande dell'art. 117 del D.Lgs. n. 42 del 22 gennaio 2004 - Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio) nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara con indicazione delle tipologie dei servizi svolti, delle precise date e luoghi di loro esecuzione e del fatturato relativo a ciascuno di essi; per tale requisito, nell'arco del triennio, dovrà risultare un'esperienza pari ad almeno 365 giorni naturali consecutivi.
- B. Aver svolto servizi di libreria/bookshop in qualità di impresa nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara con indicazione delle tipologie dei servizi svolti, delle precise date e luoghi di loro esecuzione e del fatturato relativo a ciascuno di essi; per tale requisito, nell'arco del triennio, dovrà risultare un'esperienza pari ad almeno 365 giorni naturali consecutivi.

In caso di partecipazione a mezzo di raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio ordinario di concorrenti, il requisito di capacità economico finanziaria e tecnica e professionale lett. A di cui ai precedenti punti dovranno essere posseduto cumulativamente dal raggruppamento o consorzio, fermo restando che la mandataria o consorziata equiparata dovrà possedere il requisito in misura maggioritaria.

Il requisito di capacità tecnica e professionale di cui alla lettera B (servizi di libreria/bookshop) potrà essere posseduto indifferentemente dalla mandataria ovvero da una mandante, ovvero cumulativamente dal raggruppamento o consorzio.

7. L'OFFERTA TECNICA E L'OFFERTA ECONOMICA

Come richiamato in premessa, l'offerta tecnica deve comprendere i seguenti tre documenti che costituiscono, nel loro insieme, l'offerta tecnica:

- 1) progetto per l'organizzazione e la gestione del servizio (contenuti del servizio)
- 2) progetto di allestimento degli spazi
- 3) profilo di immagine e comunicazione

All'offerta economica deve essere allegato un articolato piano economico-finanziario per l'intera durata della concessione.

7.1. IL PROGETTO PER LA ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DEL SERVIZIO (CONTENUTI DEL SERVIZIO) – FINO A 40 PUNTI

Il progetto consiste in una relazione tecnica illustrativa dei servizi e dei contenuti che il Concessionario si impegna a offrire, corredata da un programma di eventi che riguardi tutta la durata della concessione, come meglio precisato nel Disciplinare di gara. La caffetteria deve essere concepita come un luogo di ritrovo e di intrattenimento, aperto ad una molteplicità di esigenze e di tipologie di utenti, che, nel medesimo ambiente, ma in spazi distinti, potranno accedere anche all'offerta editoriale e di merchandising museale del bookshop. Come già segnalato, il Concessionario dovrà assicurare una particolare attenzione alla qualità di "health food" dell'offerta gastronomica, dei prodotti e degli ingredienti (biologico, c.d. "km zero", in generale, prodotti e lavorazioni ad elevata qualità, prodotti senza glutine, prodotti del commercio equo e solidale, ecc.).

L'offerta della caffetteria sarà "fredda", con servizio al banco e al tavolo, e la somministrazione avverrà esclusivamente nel locale assegnato e nel cortile esterno di pertinenza.

La caffetteria deve garantire un adeguato assortimento dell'offerta alimentare anche per clienti celiaci e vegetariani e una particolare attenzione alle esigenze dei bambini.

La relazione deve illustrare dettagliatamente le motivazioni delle scelte enogastronomiche. Deve essere inoltre allegato il listino dei prezzi al pubblico per i principali elementi dell'offerta enogastronomica. Tale listino potrà essere soggetto a rivalutazione con cadenza annuale, previa comunicazione alla Direzione del Must.

In particolare, la relazione dovrà indicare i seguenti elementi, valutabili secondo i parametri meglio specificati nel Disciplinare di gara:

1. modello organizzativo e programmazione delle risorse professionali
2. complessità, varietà e qualità complessiva dell'offerta enogastronomica, con ipotesi di menu, prezzi di riferimento, elenco di partner e fornitori, nonché le necessarie specificazioni su prodotti e ingredienti di elevata qualità ambientale, sul servizio di aperitivo e sui servizi riservati (es. welcome coffee, coffee break, merende per bambini, aperitivi, ecc.)
3. proposta di vendita di prodotti enogastronomici di qualità
4. programma di eventi, con la specificazione di tipologie, modalità organizzative e, per il triennio 2021-2023, una proposta di programma sufficientemente dettagliata, eventualmente con la indicazione di sponsor tecnici

7.2. IL PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI – FINO A 20 PUNTI

L'offerta tecnica dovrà prevedere il concept dell'allestimento dei locali bar/caffetteria, cortile esterno e bookshop, che costituirà elemento di valutazione in sede di gara. Successivamente all'aggiudicazione, in sede di declinazione del concept, la Direzione del MUST si riserva di chiedere adeguamenti agli interventi previsti, nel rispetto del piano economico-finanziario presentato in sede di gara, al fine di assicurare la perfetta integrazione degli allestimenti con l'immagine architettonica del Museo. Ogni successiva modifica degli allestimenti dovrà essere espressamente autorizzata dalla Direzione

Il concept dovrà prevedere un layout distributivo, modelli e colori degli arredi, tipo e colori delle stoviglie, adeguati render o documentazione fotografica.

L'arredo dovrà essere esteticamente coerente con l'immagine architettonica del Museo. Il progetto dovrà soddisfare le esigenze descritte nel presente Capitolato, organizzando a tal fine lo spazio disponibile. Nella proposta di allestimento e arredo del banco/bar si dovrà tener conto della soluzione di compartimentazione sporco/pulito. Il Concessionario dovrà costantemente garantire l'utilizzo di apparecchiature e stoviglieria da tavola e da banco in linea con il contesto, con l'immagine e con il linguaggio stilistico del Museo.

Un punteggio sarà assegnato anche per la previsione di tecnologie audio o dispositivi musicali finalizzati all'animazione del locale.

Nell'allestimento degli spazi, il Concessionario dovrà altresì prevedere la collocazione di n° 2 monitor (forniti dal MUST) dove far scorrere notizie sulla programmazione culturale del Museo.

In particolare, il progetto dovrà contenere tutti gli elementi utili a valutare la qualità architettonica dell'allestimento e immagine coordinata dei complementi di arredo nonché un cronoprogramma indicante i tempi di realizzazione dell'allestimento.

In ogni caso il Concessionario si impegna ad attivare il servizio entro e non oltre 90 giorni dalla sottoscrizione del verbale di consegna.

Il Concessionario si impegna a provvedere alla pulizia dei locali, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e delle suppellettili.

7.3. PROFILO DI IMMAGINE E COMUNICAZIONE – FINO A 10 PUNTI

Sarà attribuito un punteggio alla proposta di denominazione del locale, valorizzando in particolare la proposta di nomi noti o brand già affermati nel settore, da affiancarsi all'indicazione MUST (es. "xxyzz al Must").

L'offerente dovrà inoltre elaborare un piano di comunicazione, comprensivo di un sito internet dedicato, al fine di aumentare e diversificare l'affluenza, raggiungendo un'utenza più ampia possibile, avvalendosi al tal fine di risorse professionali qualificate.

Il Concessionario aggiudicatario si impegna inoltre a realizzare materiale grafico specifico (depliant, menu al tavolo e in sala, tovagliette e tovaglioli in carta, packaging ecc), curato e coordinato dal punto di vista dell'immagine grafica, che dovrà portare la denominazione del locale definita su proposta del contraente e il logo del MUST. Tale linea grafica dovrà essere approvata dalla Direzione del MUST. Menu, prezziari e altre informazioni al pubblico dovranno essere offerti in italiano e in inglese.

In particolare, il progetto dovrà indicare i seguenti elementi valutabili:

- 1) proposta di denominazione del locale
- 2) piano di comunicazione

Eventuali successive modificazioni della denominazione del locale, dei programmi di promozione, comunicazione e divulgazione dovranno essere espressamente autorizzate dal MUST.

7.4. L'OFFERTA ECONOMICA – FINO A 30 PUNTI

All'offerta economica deve essere allegato il piano economico-finanziario che ne chiarisca la congruità. L'assenza del piano è motivo di inammissibilità dell'offerta.

Il piano economico-finanziario consiste nel business plan (ricavi, costi e ammortamenti) per tutto il periodo della concessione relativamente ai servizi offerti comprensivo del canone concessorio dovuto. Nel piano economico-finanziario debbono essere dettagliatamente indicati gli investimenti iniziali (ovvero, eventualmente, in corso di esecuzione della concessione), nell'ammontare e nella finalizzazione.

L'offerta economica oggetto di valutazione deve consistere in una percentuale in aumento sul canone concessorio stimato in € 7.000,00 (settemila/00) annui omnicomprensivi. Non sono ammesse offerte in ribasso.

8. DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata complessiva della concessione è fissata in 9 anni (108 mesi), a partire dalla data di stipula del contratto di concessione.

In ogni caso, il Concessionario si impegna ad attivare il servizio entro e non oltre 90 giorni dalla sottoscrizione del verbale di consegna degli spazi.

Alla scadenza del contratto, il rapporto con il Concessionario si intende automaticamente risolto anche in assenza di formale disdetta da parte dell'Amministrazione Comunale.

Il Concessionario è comunque tenuto a garantire la prestazione del servizio fino al subentro del nuovo contraente.

9. IL PERSONALE

A pena di risoluzione, il Concessionario assicura il rispetto delle norme stabilite dalla legge e dai contratti collettivi vigenti per i lavoratori a qualsiasi titolo impiegati nel servizio, con particolare riferimento alle norme in materia di sicurezza sul lavoro, di assunzioni obbligatorie di personale appartenente a categorie protette, di inquadramenti e livelli retributivi, di regolare corresponsione delle retribuzioni e di trattamento fiscale e previdenziale.

Il personale di sala e al banco dovrà indossare costantemente uniformi coerenti con l'immagine dei locali, secondo il progetto di immagine presentato in sede di offerta tecnica.

Il personale dovrà essere formato in modo adeguato a garantire la qualità del servizio reso al pubblico. E' indispensabile la presenza di personale di sala che parli fluentemente inglese.

10. PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

Il Concessionario dovrà seguire con scrupolo le prescrizioni di legge in materia di igiene e curare costantemente la pulizia e sanificazione tanto dei locali, che delle attrezzature, stoviglie e uniformi. Gli spazi interni ed esterni dovranno essere lasciati in perfette condizioni igienico-sanitarie al termine di ogni giornata lavorativa e anche nei giorni di chiusura.

In particolare, allo scopo di prevenire la presenza di insetti, roditori ed altri animali nocivi, il Concessionario effettuerà ogni mese, ed ogni qualvolta ciò si rendesse necessario, un trattamento di disinfestazione, pena risoluzione anticipata contratto. Durante i trattamenti, gli alimenti dovranno essere rimossi dai locali dove avverrà il trattamento. Nel caso si facesse uso di esche derattizzanti, queste dovranno riportare la registrazione del Ministero della Salute.

I prodotti per le attività comprese nel presente paragrafo dovranno essere biodegradabili in accordo con le vigenti disposizioni in materia di inquinamento.

Durante le operazioni di preparazione e distribuzione degli alimenti non potranno essere depositati, nelle zone preposte a dette preparazioni, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

11. CAUZIONI E ASSICURAZIONI

La documentazione dei concorrenti deve essere corredata, pena l'esclusione dalla gara, da garanzia fideiussoria di natura accessoria, denominata "garanzia provvisoria", dell'importo non inferiore a € 1.176,00 e cioè pari al 2% del valore del canone complessivo per anni nove a base di gara, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

Detta cauzione provvisoria può essere costituita a scelta dell'offerente in assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una Sezione di Tesoreria Provinciale o presso le aziende autorizzate a titolo di pegno a favore della stazione appaltante. Si applica il comma 8 e, quanto allo svincolo, il comma 9 dell'art.93 del D.lgs. n.50/16.

La garanzia fideiussoria a scelta dell'offerente può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia dovrà, pena l'esclusione dalla gara:

- a) avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- b) contenere l'impegno del garante a rinnovare, a semplice richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura, la garanzia per la durata massima di ulteriori 180 giorni nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;
- c) prevedere la rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- d) prevedere l'operatività della garanzia entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- e) contenere la dichiarazione con la quale il fideiussore si impegna a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- f) prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 (scadenza dell'obbligazione principale) comma 2 del codice civile.

A norma 93 comma 6 del D.lgs. N.50/16: la garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159; la garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento (50%) per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al periodo che precede, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO14001. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo, secondo, terzo e quarto dell'art. 93 del D.lgs. n.50/16, per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

Per fruire di tali tutti benefici, il concorrente deve, a pena di esclusione dalla gara, segnalare nella documentazione amministrativa, il possesso dei relativi requisiti e deve documentare lo stesso, in lingua italiana, nei modi prescritti dalle norme vigenti.

A norma del comma 8-bis dell'art. 93 del D.lgs. n.50/16: le garanzie fideiussorie devono essere conformi allo schema tipo del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 19.01.18 n.31articolo 103, comma 9, di cui all' del medesimo decreto.

Contestualmente alla sottoscrizione del contratto dovrà essere prestata cauzione definitiva pari a 3 volte il canone annuo come risultante dalla procedura di evidenza pubblica, indifferentemente nelle seguenti forme:

a) costituzione di un deposito cauzionale (infruttifero per le concessioni). Il deposito cauzionale a garanzia degli altri impegni contrattuali e per eventuali danni causati all'immobile, così costituito, verrà reso al termine della concessione, salvo compensazione a seguito di verifica sia dello stato dell'immobile sia dell'osservanza di ogni altra obbligazione prevista in capo al concessionario.

b) costituzione di una garanzia fidejussoria, per una somma pari a quella di cui sopra con espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, con la rinuncia altresì all'eccezione di cui all'articolo 1945, 2 comma del Codice Civile, nonché con l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

Il Concessionario è inoltre obbligato a sottoscrivere polizza assicurativa di responsabilità civile che copra gli eventuali danni causati all'immobile nel corso dell'attività per un massimale, stante il valore del complesso architettonico ove si trovano i locali, non inferiore ad € 1.000.000,00. Dovrà altresì contrarre polizza assicurativa responsabilità civile nei confronti di terzi per l'esercizio dell'attività con massimale non inferiore ad € 1.500.000,00.

12. SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE e SUBCONCESSIONE

Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 175 comma 1 lett. d) del Codice, è fatto divieto al concessionario di cedere, anche parzialmente, il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

Nel caso di trasformazioni di impresa, fusioni o scissioni societarie, il subentro nel contratto deve essere prioritariamente autorizzato dal Comune, che può esprimersi a sua discrezione; in caso di mancata autorizzazione, il contraente resta obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Non è consentito il subappalto.

13. PENALI

Ferme le cause di risoluzione previste dalla legge, dal presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare al Concessionario specifiche penalità a fronte di inadempimenti o disservizi che non siano di gravità tale da compromettere la prosecuzione del rapporto concessorio.

Le penali saranno applicate previa contestazione dell'addebito. Il Concessionario ha facoltà di presentare le proprie deduzioni entro dieci giorni lavorativi dalla comunicazione della contestazione. Ferma restando l'applicazione delle penali, l'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere il maggior danno, sulla base di quanto disposto all'articolo 1382 cod. civ., nonché la risoluzione del presente contratto nell'ipotesi di grave e reiterato inadempimento.

L'Amministrazione Comunale per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente paragrafo, potrà, a sua insindacabile scelta, avvalersi della garanzia definitiva di cui all'articolo 103 del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, ovvero compensare il credito con quanto eventualmente dovuto a qualsiasi titolo al Concessionario.

In particolare, possono essere applicate penali a fronte delle seguenti ipotesi di inadempimento o di disservizio, fatte salve le altre conseguenze, anche di natura risarcitoria:

- Ritardo nell'attivazione del servizio: € 100,00 per ogni giorno di ritardo rispetto al tempo indicato in sede di offerta tecnica: € 500,00 per ogni giorno di ritardo rispetto al tempo limite indicato nel presente Capitolato
- Mancato rispetto degli orari di servizio: fino a € 200,00/giorno per mancato rispetto degli orari di servizio; la penale può giungere fino a € 500,00 per il mancato rispetto degli orari di servizio nei giorni festivi e prefestivi; fino a € 500,00 per la chiusura in giorni diversi da quelli del Museo.
- Aumento non autorizzato del listino prezzi: fino a € 200,00 per ogni giorno in cui resta in vigore l'aumento
- Inadempimenti parziali relativi agli obblighi di pulizia dei locali: fino a € 300,00
- Modificazione non autorizzata del team professionale: fino a € 200,00 per la riduzione non autorizzata del numero degli addetti;
- Modificazione non autorizzata del progetto enogastronomico: fino a € 300,00
- Modificazione non autorizzata del programma di eventi, ovvero organizzazione di eventi non autorizzati: fino a € 500,00
- Conservazione di alimenti o bevande non in perfetto stato o scaduti, salvo l'ipotesi più grave descritta oltre come motivo di risoluzione per inadempimento: fino a € 300,00 per ogni prodotto o violazione
- Modifica non autorizzata di allestimenti o di arredi: fino a € 500,00
- Modifica non autorizzata della denominazione del locale: fino a € 500,00; modificazione non autorizzata del progetto grafico o del programma di comunicazione: fino a € 300,00
- Ritardo nel pagamento del rateo semestrale del canone concessorio: fino a € 250,00 fino al 15° giorno di ritardo, € 500 per ogni giorno successivo al 15°
- Mancata, ritardata o incompleta trasmissione della rendicontazione del fatturato, prevista nel Disciplinare di gara: fino a € 300,00
- Inadempienze relative agli obblighi di corretto smaltimento dei rifiuti: fino a € 300,00
- Atti o comportamenti del personale offensivi per il pubblico - fino a € 300,00
- Tempi di attesa nel servizio non compatibili con gli ordinari standard di servizi di qualità: fino a € 200,00
- Violazione di ogni altro obbligo espressamente previsto nel presente Capitolato: fino a € 100,00 per ogni violazione.

Il massimo previsto per ciascuna penale può essere raddoppiato in caso di reiterazione del medesimo inadempimento o disservizio, a partire dal terzo evento contestato.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di attivare iniziative di rilevazione periodica della qualità percepita dagli utenti dei servizi in concessione (c.d. customer satisfaction). Gli esiti di tale rilevazione possono motivare specifiche segnalazioni al Concessionario, al fine di preservare il livello quali-quantitativo del servizio proposto in sede di offerta tecnica, e, nei casi più gravi, possono motivare l'applicazione delle penali previste nel presente paragrafo.

14. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Sono considerate cause di risoluzione del contratto per inadempimento:

1. la mancata attivazione dei servizi entro i termini stabiliti nell'atto di concessione senza giustificato motivo;
2. la mancata costituzione della cauzione nei termini assegnati;
3. ritardati o omessi pagamenti continuati per oltre 30 giorni dalla scadenza della rata e per due episodi consecutivi;
4. le ripetute violazioni delle modalità di svolgimento dei servizi;
5. la grave o reiterata violazione degli obblighi derivanti dalle normative sulla sicurezza dei luoghi, del pubblico e del personale, e delle specifiche normative antincendio;
6. la grave o reiterata violazione degli obblighi derivanti dal presente Capitolato in materia di rispetto dell'edificio museale, delle sue pertinenze e delle opere d'arte ivi contenute, e delle misure anti-intrusione negli spazi museali di competenza del Concessionario;
7. la somministrazione di alimenti o bevande scaduti o avariati, o comunque dannosi per la salute;

8. la violazione degli obblighi di rispetto e non discriminazione del pubblico le altre ipotesi previste nel presente Capitolato o nel contratto;
9. la dichiarazione di insolvenza, la messa in liquidazione, la cessazione di attività del concessionario;
10. il passaggio in giudicato di sentenze di condanna del concessionario per delitti finanziari che incidano sulla moralità professionale;
11. l'inadempimento da parte del Concessionario degli obblighi assicurativi anche a favore di terzi nonché relativi al pagamento delle spettanze dei lavoratori e dei contributi previdenziali ed assistenziali o loro favore;
12. l'inadempimento degli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse relative alle attività di gestione.

La risoluzione comporterà, in ogni caso, l'incameramento, di diritto, della cauzione. Non spetterà al Concessionario, in caso di decadenza dell'appalto, alcun indennizzo, per nessun titolo, neppure sotto il profilo di rimborso spese. In tutti i casi di risoluzioni del contratto per colpa del Concessionario, esso ha l'obbligo di effettuare il pagamento di quanto dovuto fino a quel momento ed è tenuto al risarcimento di tutti i danni derivanti dall'inadempimento, causa della risoluzione, fra cui il rimborso di maggiori costi derivanti alla Amministrazione dalla stipula di nuovo contratto o comunque, della necessità di provvedere in altro modo alle prestazioni oggetto del medesimo contratto. In caso di inadempimento totale o parziale degli obblighi contrattuali, la Amministrazione comunicherà per iscritto al Concessionario le inadempienze riscontrate, ingiungendogli di adeguarsi con immediatezza, alle prescrizioni impartite per la corretta esecuzione del contratto.

Il Concessionario potrà esporre le proprie ragioni o eliminare le cause di decadenza entro venti giorni successivi alla contestazione. Trascorso inutilmente tale termine sarà dichiarata la risoluzione.

15. CONTROVERSIE

Per ogni controversia non risolta in via stragiudiziale sarà competente il Foro di Lecce. E' in ogni caso escluso l'arbitrato.
