

ISTITUTO DEGLI INNOCENTI

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DI UNO SPAZIO PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ DI TIPO RICREATIVO, SOCIALE E CULTURALE POSTO NEL COMUNE DI CAMPI BISENZIO (FI).

CIG 4903280AA6

CPV- 92330000-3 Servizi di zone ricreative

PREMESSA

L'Istituto degli Innocenti, proprietario dell'immobile situato nel Comune di Campi Bisenzio in via Giusti 7 (fraz. Santa Maria), è il soggetto titolare di un progetto denominato "Noi per crescere insieme" che prevede l'utilizzo dell'immobile come luogo di aggregazione giovanile.

Tale progetto ha ottenuto, nel 2009, l'approvazione da parte della Società della Salute Zona Fiorentina Nord Ovest ed è stato inserito tra i progetti di cui all'Accordo di Programma approvato con D.P.G.R. n. 20 del 16 febbraio 2010.

Il progetto si caratterizza per una forte innovazione nella gestione poiché si propone di chiamare in causa soggetti impegnati nella promozione nelle attività eco-sostenibili e nelle attività educative rivolte, in particolar modo, ad adolescenti e giovani ed ha l'obiettivo sia di offrire occasioni di incontro, anche conviviali, sia di rivitalizzare il tessuto sociale circostante offrendo spazi di aggregazione non rivolti esclusivamente ai giovani ma all'intera popolazione.

Le attività proposte dai soggetti gestori dovranno pertanto avere l'obbiettivo di coinvolgere il tessuto urbano, favorire il rafforzamento dell'autonomia e delle risorse personali dei ragazzi, anche incoraggiando forme di autogestione delle attività, valorizzare gli aspetti di interculturalità e di inserimento nel tessuto sociale di bambini e ragazzi stranieri, prevenire forme di disagio e favorire forme di convivenza solidali e sostenibili, anche coinvolgendo le famiglie in iniziative promosse o/e realizzate con i ragazzi.

Contesto territoriale

Campi Bisenzio è comune della cintura metropolitana dell'area fiorentina a nord della città di Firenze. Da un punto di vista demografico le caratteristiche sono quelle di un Comune con una costante crescita del numero degli abitanti. Esaminando i dati Istat dell'ultimo decennio si riscontra che la popolazione è passata dai 37.228 del 2001 ai 43.901 del 31 Dicembre 2010.

Campi Bisenzio è il secondo comune più densamente popolato (1.533,9 abitanti/kmq) nella Provincia di Firenze, il primo è Firenze. Nella Provincia di Firenze è il comune con la più alta percentuale di cittadini migranti (14,62%) e con l'età media più bassa (41,7). Le caratteristiche salienti sono dunque quelle di una forte presenza di popolazione migrante e un'alta percentuale di minori e giovani sul totale della popolazione.

La composizione demografica sopra descritta si inserisce comunque in un contesto attento ai servizi per il cittadino, ricco di numerose iniziative e con un nutrito tessuto associativo (circa 230 associazioni). Si riscontra però la mancanza di un luogo che offra occasioni culturali, ludiche e ricreative, rivolto ai giovani ma dove venga valorizzato anche il rapporto intergenerazionale.

Emerge infatti la necessità di un "luogo" (fisico e relazionale) di riferimento, accogliente e capace di valorizzare le risorse e le ricchezze personali dei minori e dei giovani, prestando particolare attenzione ai loro bisogni, che per vari motivi, rimangono spesso inespressi, diventando così fonti di disagio e di sofferenza.

Frazione di Santa Maria – Breve descrizione del quartiere.

Il quartiere di Santa Maria a Campi Bisenzio si trova in una sorta di terra di mezzo, al confine tra il centro storico e la parte nuova della città, dove si registra la presenza di alcune scuole, sia primarie che secondarie. E' un quartiere residenziale, abitato principalmente da giovani coppie e anziani con una forte presenza di famiglie di migranti con figli. Non sono presenti né servizi né molte attività commerciali, le uniche presenti sono piccole botteghe alimentari e artigiane. Totale assenza di luoghi di socializzazione e aggregazione, fatta esclusione per la parrocchia.

È un quartiere adatto per sviluppare un percorso sulla comunità, sull'identità collettiva e l'appartenenza, per ricreare un tessuto sociale forte che consenta di sviluppare politiche sociali e culturali avanzate.

Bisogni del contesto

- Mancanza di strutture e servizi di aggregazione e di socializzazione;

- Insufficienza di servizi ed occasioni per la promozione di attività culturali, ludiche e ricreative;
- Necessità di luoghi “aperti” che sviluppino processi d’integrazione per minori, giovani e anziani, con particolare riferimento a quelle situazioni più vulnerabili e a rischio marginalità;
- Necessità di luoghi e momenti di scambio interculturale e intergenerazionale;
- Necessità di costruire un’identità di comunità che sviluppi dinamiche di solidarietà e concorra a soddisfare la crescente domanda di servizi d’interesse collettivo ed a valorizzare tutte le risorse pubbliche e private presenti nel territorio;
- Insufficienza di occasioni per i giovani e per la cittadinanza per essere protagonisti della vita della loro comunità.

Area del contesto

I locali adiacenti a quelli oggetto del presente Capitolato sono occupati dal Centro Adolescenti Canapè. Canapè (acronimo di CANTiere APERTO), è una struttura per adolescenti nata nel 2008 da un accordo tra l’Istituto degli Innocenti, la Società della Salute Area Nord Ovest Fiorentina, la Regione Toscana ed il Comune di Campi Bisenzio. Il Centro Canapè è un’ampia struttura polivalente che rappresenta un importante punto di riferimento per il territorio sulle tematiche dell’adolescenza e del mondo giovanile.

1. OGGETTO E DURATA

L’oggetto della presente procedura di gara è l’affidamento della gestione di uno spazio per lo svolgimento di attività di tipo ricreativo, sociale e culturale con possibilità di somministrazione di alimenti e bevande posto nel Comune di Campi Bisenzio – frazione di Santa Maria (meglio identificato nella planimetria allegata sub “A”) nel rispetto delle indicazioni previste dal presente Capitolato.

1.1. descrizione dei locali

Gli spazi oggetto del servizio di cui alla presente gara ricadono nelle prescrizioni dell’art. 137 del vigente Regolamento Urbanistico del Comune di Campi Bisenzio “Aree per attrezzature di interesse comune”.

Tali spazi sono posti al piano terra e hanno una superficie di circa mq 143. Agli spazi si accede da un ingresso principale posto al di sotto di una piccola loggia esterna e da un’entrata secondaria con affaccio sul giardino tergale. Sono presenti inoltre due spazi esterni, uno antistante l’ingresso principale e uno antistante l’entrata secondaria.

Gli spazi all’interno dei quali dovrà svolgersi il servizio saranno dotati delle attrezzature e degli arredi descritti nel documento allegato sub “B” che detta le caratteristiche che l’esecutore dei lavori di ristrutturazione, in corso, è tenuto a rispettare.

Le aree esterne potranno essere utilizzate per lo svolgimento delle attività oggetto del presente Capitolato; eventuali attrezzature e/o arredi saranno a carico del soggetto aggiudicatario.

L’aggiudicatario dovrà disporre di quanto altro necessario per la predisposizione e la conduzione a regola d’arte delle attività oggetto di affidamento.

1.2. Caratteristiche e modalità di svolgimento delle attività

1.2.1 – Attività ricreative, sociali e culturali

Le attività che l’aggiudicatario dovrà svolgere all’interno del locale dovranno essere dedicate ai bambini, ai giovani e alle loro famiglie nell’ambito di un progetto di educazione e partecipazione volto a favorire:

- il rafforzamento dell’autonomia e delle risorse personali dei ragazzi, anche incoraggiando forme di autogestione delle attività;
- la valorizzazione degli aspetti di interculturalità e inserimento nel tessuto sociale di bambini e ragazzi stranieri;

- la prevenzione di forme di disagio e la promozione di forme di convivenza solidali e sostenibili.

Le suddette attività potranno essere svolte anche in collaborazione con l'adiacente centro Canapè. I materiali, gli arredi e quanto altro necessario all'aggiudicatario per il corretto svolgimento delle attività oggetto del presente punto 1.2.1 (ivi compresi i prodotti consumabili) sono a carico dell'aggiudicatario stesso.

1.2.2. – attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Le attività rientranti nel progetto di cui sopra potranno prevedere la somministrazione di alimenti e bevande secondo quanto di seguito riportato:

A) modalità di svolgimento delle attività di somministrazione.

La ditta aggiudicataria dovrà preparare, conservare e somministrare bevande e cibi di comune erogazione nei bar aperti al pubblico e nel rispetto delle vigenti normative.

È richiesto l'utilizzo, laddove possibile, delle tipologie di prodotti descritte alla successiva lettera B.

La ditta aggiudicataria potrà inoltre vendere prodotti alimentari, anche confezionati in proprio, purché di prima qualità, ricorrendo alle tipologie di prodotti descritte alla citata lettera B.

In ogni caso dovranno essere utilizzate materie prime e/o semilavorati freschi e di prima qualità. Non potranno essere somministrati superalcolici né tabacchi, né potranno essere installati giochi elettronici tipo video poker o simili.

La ditta aggiudicataria potrà diffondere nei locali bar musica dal vivo o proveniente da impianto stereo e/o juke-box nel rispetto delle normative vigenti e senza arrecare disturbo a terzi.

B) Tipologia dei prodotti.

Nella gestione del bar, dovranno essere utilizzati prodotti di largo consumo provenienti da agricoltura biologica, da lotta integrata, tipici e tradizionali, DOC, a denominazione protetta (DOP e IGP), nonché quelli provenienti dal circuito del Commercio Equo e Solidale.

Si precisa che ai fini del presente articolo si intendono:

- per prodotto "biologico" un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE n. 2092/91, dal D.Lgs. 17.3.95 n. 220, dal Regolamento CEE n. 1804/99 e di tutte le altre normative vigenti in materia. L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare l'art. 5 del Reg. CEE n. 2092/91 e ss.mm.;
- per prodotti a lotta integrata si intende un prodotto secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92; Gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati del marchio "Qualità controllata" (QC);
- per prodotti tipici si intendono i prodotti identificati come "DOC" (Denominazione di Origine Controllata), "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) e "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), di cui ai Regolamenti CEE n. 2081/92, n. 2082/92 e n. 644/98 e s.m.i.);
- per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla L. n. 526 del 21.12.1999,
- per prodotto proveniente dal circuito del Commercio Equo e Solidale si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla Risoluzione del Parlamento Europeo 2005/2245 (INI) approvata il 6 luglio 2006.

Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi, devono essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. La ditta aggiudicataria dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri uffici ed in copia nei locali del bar a disposizione dell'Istituto.

Tutti i prodotti a lotta integrata, DOP e IGP ed i prodotti del Commercio equo e solidale devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento. È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

A richiesta dell'Istituto la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

C) Rispetto per l'ambiente

La ditta aggiudicataria del servizio oggetto del presente capitolato dovrà inoltre, senza ulteriori costi a carico dell'Istituto:

- ridurre il più possibile gli imballaggi e favorire i produttori che riducono al massimo l'uso di imballaggi;
- riciclare i contenitori;
- installare nelle rubinetterie i riduttori di flusso;
- utilizzare gli elettrodomestici a pieno carico;
- inserire tra le buone prassi di lavoro dei propri dipendenti modalità di risparmio del consumo di acqua per tutte le operazioni relative al lavaggio di ortaggi, frutta e verdura;
- favorire per il materiale a perdere cartaceo e per i cartari in genere l'utilizzo di prodotti riciclati;
- favorire e privilegiare mezzi di trasporto con carburante a basso impatto ambientale;
- utilizzare per la pulizia delle attrezzature e degli ambienti detergenti ecologici che rispettino i criteri stabiliti dalla vigente normativa di settore in materia di rispetto ambientale.

1.3 durata

L'affidamento avrà durata per 4 anni dalla sottoscrizione del relativo contratto con possibilità di rinnovo per ugual periodo così come previsto dall'art. 57, comma 5 lettera b) del D. Lgs. 163/06 alle medesime condizioni del contratto originario.

2. ORARI DI APERTURA

Gli orari minimi di apertura dovranno essere i seguenti:

a) periodo invernale

- da martedì a domenica dalle ore 9 alle ore 19.30;
- aperture straordinarie in concomitanza di eventi e iniziative promosse dal Centro Canapè secondo l'orario da detto Centro previsto;

b) periodo estivo

- da martedì a domenica dalle ore 9 alle ore 19.30;
- aperture straordinarie in concomitanza di eventi e iniziative promosse dal Centro Canapè.

Il locale potrà restare chiuso il 1° gennaio, la domenica e il lunedì di Pasqua, il 15 agosto, il 25 e 26 dicembre.

Eventuali proposte migliorative dell'orario minimo indicato saranno oggetto di valutazione.

Le modifiche dell'orario di apertura del locale eventualmente richieste successivamente all'aggiudicazione dovranno essere approvate dall'Istituto degli Innocenti.

3. PREZZI

I prezzi dovranno essere determinati con riferimento ai prezzi base indicati nei listini della Confesercenti di Campi Bisenzio e non potranno comunque essere superiori a quelli praticati di massima nei bar della zona. I prezzi dei prodotti in vendita al bar potranno essere revisionati all'inizio di ogni anno sulla base dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo.

La ditta aggiudicataria dovrà esporre il listino prezzi in modo da consentirne una facile lettura, compreso il listino prezzi dei generi confezionati direttamente.

4. PERSONALE

Potrà essere previsto, nel rispetto delle normative che regolano la materia, l'inserimento di stagisti di istituti alberghieri o comunque percorsi di inserimento di adolescenti e giovani nel mondo del lavoro che saranno oggetto di valutazione.

In ogni caso, il personale per l'espletamento del servizio oggetto della presente gara deve essere in numero tale da garantirne l'efficienza. La ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere affinché il personale addetto possa usufruire del riposo settimanale senza nuocere alla continuità ed al buon funzionamento del servizio, oltre a garantire allo stesso il godimento degli istituti contrattuali. In ogni caso la ditta si impegna a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo. Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale dovrà essere preventivamente addestrato. L'aggiudicatario si impegna a sostituire tempestivamente il personale che, a insindacabile giudizio dell'Istituto, si sia dimostrato non idoneo ad un corretto svolgimento dei compiti assegnati.

Il personale in servizio dovrà essere munito di apposite divise di lavoro con apposito cartellino di riconoscimento la cui fornitura è a carico dell'aggiudicatario. Tali divise dovranno essere diverse a seconda che il personale stia svolgendo attività ricreative/sociali/culturali, di preparazione dei cibi, di servizio al pubblico o di pulizia, lavaggio e manutenzione.

Ogni addetto al servizio deve mantenere un elevato livello di igiene e pulizia personale, oltre che adottare un comportamento idoneo allo svolgimento servizio.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente. In caso di utilizzo di personale comunitario e/o extracomunitario, lo stesso dovrà avere una buona conoscenza della lingua italiana. In ogni caso, la ditta aggiudicataria si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore ed a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale di lavoro della categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

L'Istituto si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi che la ditta osservi le prescrizioni suddette.

L'aggiudicatario è responsabile dell'opera del proprio personale e dovrà ottemperare a tutte le disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti a sua cura, spese e responsabilità; dovrà inoltre fornire all'Istituto entro 5 giorni dall'inizio del servizio, mantenendolo costantemente aggiornato, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'effettuazione del servizio, con indicazione del luogo, della data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali. L'aggiudicatario dovrà inoltre nominare, entro 5 giorni dall'inizio del servizio, un proprio responsabile operativo (con il sostituto in caso di sua assenza), sempre rintracciabile, che sia munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema dovesse insorgere in tema di esecuzione delle prestazioni.

Il personale in servizio dovrà provvedere all'apertura e alla chiusura dei locali oggetto del servizio, nonché, in orario di apertura dell'esercizio, alla loro sorveglianza, comprese le aree esterne. Dovrà altresì vigilare sul comportamento degli utenti affinché sia corretto e tale da evitare pericoli per le persone e danneggiamenti alle cose.

La ditta aggiudicataria deve garantire a tutto il personale che sarà impiegato nelle prestazioni in oggetto lo svolgimento di attività di formazione, addestramento ed aggiornamento, attinenti ai contenuti della presente procedura. A richiesta dell'Istituto, la ditta aggiudicataria dovrà esibire i documenti attestanti le ore di formazione erogate a favore di ciascuno degli addetti al servizio impiegati sul contratto.

5. LOCALI ED ATTREZZATURE

Contestualmente alla sottoscrizione del contratto, l'Istituto concederà in uso alla ditta aggiudicataria i locali, le aree e le attrezzature oggetto del servizio previa sottoscrizione di apposito verbale contenente l'inventario dei beni/arredi/attrezzature ivi presenti.

La ditta aggiudicataria dovrà fare uso dei beni e dei locali affidatigli al solo fine di svolgere i servizi oggetto della presente procedura, con l'obbligo della loro restituzione, al termine dell'affidamento stesso, in buono stato di conservazione e funzionanti, salvo il deterioramento per solo effetto del normale uso per cui sono stati consegnati e senza colpa dell'affidatario. Al termine del servizio sarà redatto apposito verbale per attestare la condizione di detti locali strutture, opere, arredi, impianti ecc.

5.1 manutenzione ordinaria

Sono a carico della ditta aggiudicataria gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali (con ogni annesso e pertinenza) delle attrezzature, degli arredi, degli elettrodomestici, degli impianti e dei materiali ivi presenti finalizzati al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al rispetto delle normali condizioni di igiene e di sicurezza.

I suddetti interventi di manutenzione dovranno comprendere in particolare:

- interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;
- revisione di rubinetterie, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;
- accurata manutenzione degli elettrodomestici e/o attrezzature industriali di tutte le loro componenti;
- controllo periodico generale delle componenti elettriche;
- controllo periodico generale delle componenti idrauliche;
- controllo periodico generale delle componenti meccaniche;
- manutenzione ordinaria delle componenti impiantistiche (canne fumarie, filtri, cappe o ventole aspiranti, ecc.);
- sostituzione delle guarnizioni;
- sostituzione delle lampade;
- sostituzione periodica di eventuali terminali in gomma di adduzione del gas;
- sostituzione o riparazione di tutti i componenti usurati in seguito all'uso e delle parti terminali (non sottotraccia) degli impianti (es. rubinetterie, valvole, ecc);
- controllo periodico e sostituzione all'occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. termocoppie nei fuochi a gas, microinterruttori interbloccanti sulle attrezzature, ecc.);
- ogni prescrizione dell'AUSL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti.

Sono altresì a carico della ditta aggiudicataria eventuali integrazioni e sostituzioni delle attrezzature, arredi e materiali presenti nei locali oggetto dell'affidamento che si rendessero necessari per l'espletamento regolare ed efficiente del servizio e per il mantenimento delle normali condizioni di sicurezza; tali integrazioni e sostituzioni dovranno essere preventivamente concordate con l'Istituto degli Innocenti e potranno essere acquisite dallo stesso al termine del contratto ad un prezzo di stima del valore residuo concordato tra le parti.

Qualora la ditta sia inadempiente o faccia uso di attrezzature, arredi e materiali non idonei dal punto di vista normativo e/o qualitativo, l'Istituto potrà chiedere alla ditta di provvedere alla loro integrazione e/o sostituzione. Decorso il termine previsto per tale ottemperare senza che la ditta abbia provveduto, l'Istituto ha la facoltà di procedere autonomamente attribuendo alla ditta tutti gli oneri finanziari conseguenti.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere:

- al riordino, al lavaggio, alla sanificazione, alla pulizia dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie, dell'utensileria, della biancheria, ecc. presenti nel bar sia quotidianamente sia a seguito di interventi straordinari di manutenzione eseguiti dall'Istituto;

- al riordino e alla pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzati in seguito allo svolgimento delle attività culturali, ricreative e sociali organizzate nell'espletamento del presente servizio;
- alla manutenzione ordinaria delle aree esterne,
- agli interventi di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle aree esterne se e quando necessari;
- alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e le fosse biologiche, a servizio della cucina e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare all'Istituto un programma di manutenzione delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e dei materiali includendo l'indicazione delle scadenze periodiche che intende applicare. Nel caso si rendesse necessario un intervento di manutenzione straordinaria a causa della mancata o irregolare effettuazione degli interventi di manutenzione ordinaria, l'intervento straordinario sarà a carico della ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile alla ditta, la stessa dovrà procedere all'immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dall'Istituto. Al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà dell'Istituto.

L'Istituto si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in uso per attività di controllo da svolgersi a cura del proprio personale o per ogni altra esigenza di servizio.

5.2 manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria dei locali, delle aree esterne e degli impianti è a carico dell'Istituto degli Innocenti, salvo che i relativi interventi siano determinati da incuria o colpa della ditta aggiudicataria. La ditta avrà comunque l'onere del controllo dei locali e l'obbligo di segnalare tempestivamente all'Istituto la necessità di interventi di manutenzione straordinaria. La ditta avrà inoltre l'obbligo di mantenere tutte le condizioni di sicurezza previste dalla normativa vigente.

L'eventuale sostituzione di elettrodomestici, attrezzature, stoviglie, posate, biancheria, arredi ecc. è a carico della ditta aggiudicataria.

I locali e le attrezzature nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono verificati ed accettati dalla ditta al momento dell'assunzione del servizio.

6. UTENZE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere al pagamento di tutte le utenze che dovrà intestarsi direttamente. Gli eventuali oneri derivanti dagli allacciamenti/volture delle utenze sono a carico della ditta aggiudicataria.

7. NORME IGIENICO SANITARIE

7.1 pulizia

La società aggiudicataria dovrà provvedere:

- a) alla pulizia dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori, dei macchinari, dei tavoli, delle cappe di aspirazione, degli organi illuminanti, degli infissi, ecc. Particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti al fine di ottenere una corretta pulizia e disinfezione;
- b) al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, orizzontali e dei pavimenti dei locali in uso (servizi igienici e aree esterne comprese);
- c) alla pulizia dei frigoriferi e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste;
- d) alla pulizia dei locali spogliatoio e servizi igienici destinati al personale.

Sarà a carico della società aggiudicataria l'elaborazione, ai sensi delle normative vigenti in materia, di un piano di detergenza e sanificazione contenente l'indicazione delle procedure da eseguire, la

frequenza, i detersivi da utilizzare, le loro caratteristiche e le modalità di utilizzo. I prodotti utilizzati per la pulizia e la sanificazione dovranno essere privi di sostanze tossiche, rispondenti alle normative vigenti in Italia e corredati dalle relative schede tecniche e di sicurezza. Copia di queste ultime, redatte in conformità della legislazione vigente ed in lingua italiana, dovrà essere fornita all'Istituto e resa disponibile presso i luoghi di utilizzazione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle attività ricreative, sociali e culturali né alle operazioni di preparazione degli alimenti. Inoltre, durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti, è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali con la relativa etichetta e custoditi in armadi chiusi.

Il personale impiegato nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni del presente capitolato e a tutte quelle vigenti in materia.

7.2 norme igieniche

La ditta appaltatrice dovrà attenersi a tutta la normativa vigente in materia ed in particolare a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D. Lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari. Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto dell'affidamento.

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'affidamento dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP adottato, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari.

La ditta durante l'erogazione del servizio oggetto di gara dovrà manlevare e tenere indenne l'Istituto da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

7.3. raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e depositati direttamente nei cassonetti sulla pubblica via, distinti per tipologia di rifiuto, e/o negli spazi appositamente attrezzati. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi a causa dei rifiuti, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

La ditta aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata.

8. NORME DI SICUREZZA

La ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante la durata del contratto. Si ricorda in particolare che la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D. Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso e dovranno essere comprovati da appositi attestati.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a fargli osservare le norme antinfortunistiche nonché a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

9. COPERTURE ASSICURATIVE

L'aggiudicatario risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo. La ditta si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei clienti, dei cibi forniti. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero all'Istituto od a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria.

A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la società aggiudicataria dovrà consegnare all'Istituto polizze assicurative, con specifico riferimento al presente contratto, stipulate con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali venga esplicitamente indicato che l'Istituto degli Innocenti viene considerato "terzo" a tutti gli effetti. Dette polizze dovranno prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a € 2.500.000,00.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente affidamento, con esclusione di polizze generali dell'Appaltatore già attive, e dovranno essere consegnate, in copia, all'Istituto nel momento della firma del contratto.

L'esistenza di tali polizze non libera la ditta aggiudicataria dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia. In ogni caso, nell'ipotesi in cui detta polizza non fornisse la corretta copertura a garanzia dell'evento, l'aggiudicatario assumerà tutti i costi di risarcimenti tenendo indenne l'Istituto di quanto ad esso richiesto.

Alla ditta fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possano derivare all'Istituto o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto. L'Istituto non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare all'aggiudicataria, ai suoi dipendenti o agli utenti dei servizi nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.

10. ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELLA SOCIETÀ AGGIUDICATARIA

Sono a carico dell'aggiudicataria del servizio i seguenti oneri:

- a) le imposte e le tasse di qualsiasi tipo, escluso quelle espressamente indicate a carico dell'Istituto nella qualità di proprietario dell'immobile;
- b) le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti derivanti dal servizio;
- c) le spese per gli indumenti di lavoro del personale e i dispositivi di Protezione Individuale;
- d) le spese per i detersivi, i disinfettanti, i monouso, le attrezzature e gli attrezzi necessari alla pulizia dei locali, degli impianti e degli arredi, le posate, gli utensili, le stoviglie, la biancheria e ogni altro materiale di consumo necessario allo svolgimento del presente servizio;
- e) le spese per l'ottenimento delle necessarie autorizzazioni allo svolgimento del servizio;
- f) le spese per il rimborso di eventuali contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'Istituto per inadempienze o per responsabilità dell'aggiudicataria. In caso l'aggiudicataria non provvedesse, l'Istituto si rifarà sulla cauzione definitiva;
- g) le spese per il materiale ludico didattico necessario all'impresa per lo svolgimento delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

- h) le spese per la pubblicazione di cui al secondo periodo del comma 7 dell'art. 66 e al secondo periodo del comma 5 dell'art. 122 del D. Lgs. 163/06 sono rimborsate alla Stazione Appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione, così come previsto dall'art. 34 comma 35 del D. L. 179/12 convertito da Legge 221/12
- i) L'aggiudicataria si obbliga inoltre a:
- j) non cedere o subaffittare in tutto o in parte l'esercizio, né adibire i locali per un uso diverso da quello contrattuale;
- k) consegnare alla scadenza, o nei casi di revoca o decadenza, i locali, gli arredi e le attrezzature di proprietà dell'Istituto in perfetto stato di manutenzione, salvo il normale degrado d'uso, e liberi da cose e persone;
- l) rispettare l'orario di apertura risultante dall'offerta dell'aggiudicataria ed eventualmente modificato in accordo con l'Istituto;
- m) rispettare la vigente normativa in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro;
- n) rispettare la normativa vigente in materia fiscale.

11. OBBLIGAZIONI ECONOMICHE

L'aggiudicataria, per la gestione di cui al presente Capitolato, dovrà corrispondere all'Istituto degli Innocenti la percentuale sul fatturato che avrà offerto in sede di gara, oltre alla copertura di tutte le spese.

Tale percentuale dovrà essere versata all'Istituto degli Innocenti secondo il seguente calendario:

- entro il giorno 5 del mese di luglio di ogni anno con riferimento al fatturato prodotto dall'1.1 al 30.6
- entro il giorno 5 del mese di gennaio di ogni anno con riferimento al fatturato prodotto dall'1.7 al 31.12

Il versamento dovrà essere effettuato alla Tesoreria dell'Istituto Banca CR Firenze, Ag. 859 Filiale Enti e Tesorerie, via Bufalini 4 – Firenze - IBAN IT 35W0616002832000000536C01 secondo le modalità di cui sopra.

Il parziale o mancato versamento di quanto dovuto alle scadenze convenute costituisce, sempre e qualunque ne sia la causa, il gestore in mora. Sull'importo delle somme non versate, sarà dovuto un interesse, nella misura legale vigente, senza che questo comporti per l'Istituto la rinuncia all'esercizio di ogni altra azione per la verificata inadempienza.

Al termine del contratto nessun indennizzo potrà spettare per titolo di avviamento dell'azienda o comunque per qualsiasi altro titolo.

12. PENALI

Qualora la ditta non rispetti gli obblighi posti a suo carico dalla legge o dal presente capitolato o dall'offerta rimessa dalla ditta stessa in sede di gara, l'Istituto applicherà una penale da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 2.000,00 a seconda della gravità e del numero di inadempienze.

Per ogni giorno di ritardo nell'attivazione del servizio rispetto al termine concordato con l'Istituto, determinato da cause indipendenti dalla volontà dell'Istituto stesso, quest'ultimo applicherà una penale di € 250,00.

Nel caso di interruzioni del servizio, non dovute a documentate cause di forza maggiore, l'Istituto si riserva la facoltà di applicare alla ditta aggiudicataria una penale di € 200,00 per ogni giorno di interruzione.

L'Istituto potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, o da altre spese sostenute a causa di inadempienze contrattuali della ditta aggiudicataria, utilizzando la cauzione prestata, che in tal caso dovrà essere prontamente reintegrata, in ogni caso senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

13. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

L'Istituto procede alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) frode;
- b) qualora la ditta affidataria non esegua i servizi in modo strettamente conforme all'offerta e al presente capitolato e non si conformi, entro il termine comunicato, all'ingiunzione di porre rimedio a negligenze o inadempienze contrattuali che compromettano gravemente l'esecuzione del contratto nei termini prescritti;
- c) qualora la ditta aggiudicataria ceda il contratto o lo dia in subappalto fuori dai casi in cui ciò è consentito;
- d) qualora la ditta aggiudicataria non ricostituisca la cauzione richiesta oppure una nuova qualora la cauzione prestata sia stata già escussa in tutto o in parte o qualora il soggetto garante non sia in grado di far fronte agli impegni assunti;
- e) qualora la ditta aggiudicataria violi la normativa in materia di privacy;
- f) qualora la ditta aggiudicataria non ottemperi a quanto previsto dall'ultimo comma del punto 8 in tema di lavoro, sicurezza e ambiente, dalle lettere j) e k) del punto 10 e dal punto 16;
- g) qualora la ditta esecutrice del presente servizio non possieda (oppure perda in corso di esecuzione del contratto) i requisiti e le autorizzazioni richiesti dalle leggi e dai regolamenti per la gestione di esercizi pubblici che attuano la vendita, la preparazione e il confezionamento di generi alimentari (cibi freddi e precotti) e di bevande.

L'Istituto, nei casi sopra descritti, risolve il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del C.C., con tutte le conseguenze di legge e di capitolato che detta risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare a terzi il servizio in danno dell'appaltatore e il diritto ad incamerare la cauzione, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Ove l'Istituto ravvisasse la sussistenza di una delle cause sopra descritte, dovrà contestarle per iscritto alla controparte, fermo restando il termine di 10 giorni per le contro-deduzioni. Decorso tale termine l'Istituto degli Innocenti adotterà le determinazioni ritenute opportune.

14. STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La ditta aggiudicataria dovrà sottoscrivere il contratto secondo le temporalità e modalità indicate con apposita comunicazione dell'Istituto.

In ogni caso, nel momento della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà presentare:

- a) la cauzione definitiva costituita come specificato al punto 17;
- b) le polizze assicurative di cui al punto 9;
- c) quanto altro risulterà necessario per la stipula del contratto che verrà specificato nella sopra citata comunicazione.

15. CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia inerente il presente affidamento, ove l'Istituto degli Innocenti fosse attore o convenuto, resta intesa tra le parti la competenza del Foro di Firenze con espressa rinuncia di qualsiasi altro.

16. CESSIONE DEL CONTRATTO

L'aggiudicatario non potrà, a nessun titolo, cedere in tutto o in parte il contratto, pena la immediata risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile e l'incameramento della cauzione definitiva.

17. CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. 163/06, a garanzia degli impegni assunti con la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicataria dovrà costituire una garanzia fideiussoria pari a € 24.000,00, che copra gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto stesso, da prestare con le modalità previste dall'art. 75 comma 3 di detto decreto. Tale garanzia

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 c. c. nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta dell'Istituto.

Nel caso in cui l'Istituto dovesse incamerare, tutta o in parte, la cauzione definitiva, ai fini della rifusione di eventuali danni o per l'applicazione di penali, la ditta aggiudicataria deve, a semplice richiesta scritta da parte dell'Istituto, reintegrare la cauzione.

La cauzione definitiva rimane vincolata per tutta la durata contrattuale ed è svincolata secondo le modalità previste dal citato art. 113 del D. Lgs. 163/06.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente punto determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Istituto che aggiudica il servizio al concorrente che segue in graduatoria.