

COMUNE DI FIRENZE
DIREZIONE CULTURA E SPORT
SERVIZIO MUSEI COMUNALI E ATTIVITA' CULTURALI

PROCEDURA APERTA
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI CAFFETTERIA PRESSO IL COMPLESSO
MONUMENTALE FORTE DI BELVEDERE

CAPITOLATO SPECIALE

CIG 7440951304

Premessa	1
Articolo 1	Oggetto.....	2
Articolo 2	Durata della concessione.....	2
Articolo 3	Funzioni e ruoli	3
Articolo 4	Orari di apertura	3
Articolo 5	Valore della concessione e royalty.....	4
Articolo 6	Locali e spazi dove sarà svolto il servizio.....	4
Articolo 7	Tipologia della prestazione	6
Articolo 8	Servizio di vigilanza.....	7
Articolo 9	Obblighi del concedente.....	8
Articolo 10	Obblighi del concessionario.....	8
Articolo 11	Referente dell'aggiudicatario.....	9
Articolo 12	Personale alle dipendenze del concessionario - Soggetto in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del dlgs 59/2010	9
Articolo 13	Sicurezza del personale impiegato per l'esecuzione del servizio	11
Articolo 14	Modalità di pagamento della royalty	11
Articolo 15	Cauzione definitiva	12
Articolo 16	Responsabilità – Assicurazione	12
Articolo 17	Cessioni – Subconcessione- Modifiche della ragione sociale	13
Articolo 18	Modalità di contestazione	13
Articolo 19	Penalità.....	14
Articolo 20	Risoluzione del contratto	15
Articolo 21	Spese contrattuali	16
Articolo 22	Trattamento dati personali	16
Articolo 23	Rinvio.....	16
Articolo 24	Clausola compromissoria.....	16
Articolo 25	Foro competente.....	16
Articolo 26	Estensione degli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento.....	16
Articolo 27	Protocollo di legalità	17

Allegati

- Allegato A - Relazione Tecnica corredata di planimetrie e Schemi allestimento caffetteria Soprintendenza;
- Allegato B - Documento valutazione rischi Palazzina Medicea;

Premessa

1. Con atto di concessione del 29.10.1999, rep . 39 l' Agenzia del Demanio ha concesso per un periodo di 19 anni al Comune di Firenze il Forte di Belvedere per destinarlo ad "*attività culturali, mostre d'opere*"

d'arte classica moderna e contemporanea e ad attività ausiliarie strettamente connesse, di supporto e funzionali al perseguimento degli scopi istituzionali e pertanto limitate nel tempo alla durata delle singole manifestazioni”.

2. Il compendio del Forte di Belvedere è un complesso monumentale e quindi ai sensi dell'art. 101 del codice dei beni culturali D.Lgs. n. 42/2004 e s.m.i. è un Istituto e luogo della cultura nell'ambito del quale ai sensi dell'articolo 117 del codice possono essere istituiti servizi di assistenza culturale e assistenza per il pubblico tra i quali rientrano anche i servizi di caffetteria (comma 2, lett.f).
3. Tale previsione risulta coerente con quanto previsto nell'atto di cui al punto 1 di cui sopra per le attività ausiliarie strettamente connesse alle attività che possono essere svolte presso il Forte.
4. In data 13.2.2018 è stato stipulato tra il Comune di Firenze, il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, Segretariato Regionale per la Toscana e la Agenzia del Demanio, l'Accordo di Valorizzazione ex Art. 112, comma 4, del D.Lgs. 22 gennaio 2004, n. 42 denominato *“PORZIONE DEL COMPLESSO MONUMENTALE DENOMINATO FORTE DI BELVEDERE”*.
5. Con il suddetto Accordo, finalizzato al trasferimento in proprietà al Comune di Firenze, ai sensi del comma 5, articolo 5, del D.lgs n. 85 del 2010, sono stati stabiliti gli obiettivi del Programma di valorizzazione volti a mantenere, tutelare e valorizzare il patrimonio artistico, storico e culturale costituito dal *“Forte del Belvedere”*. Tali obiettivi, in coerenza con le previsioni del piano di sicurezza del complesso edilizio, prevedono il potenziamento dell'offerta culturale e della fruizione pubblica del bene e delle attività culturali che vi si svolgono, rendendo fruibile al pubblico durante tutto l'anno la Palazzina e le aree verdi non solo nel periodo estivo, ma anche in quello primaverile e autunnale, sviluppando la programmazione culturale.

Articolo 1 Oggetto

1. La presente concessione ha per oggetto la gestione nei mesi da giugno ad ottobre del servizio caffetteria di cui all'art. 117, comma 2, lettera f), del D. Lgs. 22 gennaio 2004, n. 42, presso la Palazzina del Forte di Belvedere.
2. Obiettivo dell'Amministrazione è quello di valorizzare il Forte di Belvedere durante l'apertura in concomitanza con lo svolgimento di attività culturali e delle esposizioni temporanee, con ingresso a pagamento, di opere d'arte. Il Servizio di caffetteria è pertanto preordinato alla promozione e alla valorizzazione della struttura quale servizio di assistenza culturale e di ospitalità per il pubblico strettamente legato al periodo e alle attività culturali suddette.
3. A titolo puramente indicativo, e quindi non vincolante per l'Amministrazione, si precisa che nel corso dell'anno 2017 i visitatori alle esposizioni temporanee primaverili-estive con accesso a pagamento sono stati 75.341.
4. Nel corso della durata della concessione sarà possibile il progressivo incremento della durata del periodo di apertura alla fruizione pubblica del complesso in coerenza al Programma di Valorizzazione indicato in premessa.
5. L'amministrazione si riserva di prevedere, durante il periodo di apertura alla fruizione pubblica del complesso, la realizzazione, in locali e spazi diversi da quelli assegnati per lo svolgimento del servizio di caffetteria, di eventi con invito che potranno prevedere un proprio servizio di catering/ristorazione a cura di soggetto individuato dall'organizzatore dell'evento.

Articolo 2 Durata della concessione

1. Il servizio di caffetteria sarà attivo in concomitanza con le manifestazioni culturali temporanee che avranno luogo presso il Forte di Belvedere.
2. La durata della concessione è pertanto stabilita in tre anni decorrenti dalla data di consegna dei locali dove si svolgerà il servizio oggetto di concessione. Per l'anno 2018 il servizio sarà attivo nel periodo delle mostre, presuntivamente dal 1 giugno e fino al 14.10.2018.
3. Il Comune si riserva la facoltà di rinnovare la concessione per un ulteriore triennio, alle stesse condizioni normative, fatta salva l'ipotesi di gravi inadempienze del gestore o di diversa destinazione d'uso dei locali per motivi di interesse pubblico.
4. La durata prevista al comma 2 include anche il caso di esecuzione anticipata del contratto.
5. Alla data di scadenza del contratto il servizio si intenderà cessato senza necessità di formale disdetta da parte del concedente.
6. Al termine della concessione, anche qualora questa sia anticipata rispetto a quella prevista non è dovuta al gestore nessuna indennità di avviamento.

Articolo 3 Funzioni e ruoli

1. Le funzioni di indirizzo, programmazione e controllo dei servizi sono esercitate dalla Direzione Cultura, e Sport – Servizio Musei Comunali e Attività Culturali.
2. Nello svolgimento delle attività relative ai servizi oggetto della presente concessione il concessionario agisce in piena autonomia organizzativa, tenendo conto delle condizioni dei luoghi e delle regole stabilite dall'Amministrazione per l'uso dei medesimi, nonché della qualità dei servizi richiesti, e sotto la propria esclusiva responsabilità.
3. Il concedente si impegna a designare il direttore dell'esecuzione.

Articolo 4 Orari di apertura

1. Il concessionario dovrà svolgere e assicurare il servizio di caffetteria durante gli orari di apertura al pubblico delle esposizioni, in concomitanza con le esposizioni che vi avranno luogo, dal martedì alla domenica dalle ore 10,30 alle ore 19,30. Il concessionario, oltre l'orario di apertura al pubblico delle attività espositive, potrà estendere l'orario di fruizione pubblica della Palazzina e terrazze del Forte di Belvedere e delle opere eventualmente ivi esposte sino alle ore 24.00, assumendo in tal caso gli oneri di vigilanza precisati all'articolo 8 del presente capitolato.
2. Il concedente si riserva per n. 15 serate, nel corso di ogni anno, l'utilizzo esclusivo dei locali e spazi adibiti alla somministrazione e relativi servizi igienici assegnati per lo svolgimento del servizio, in caso di iniziative, eventi straordinari e speciali, autorizzati o promossi dallo stesso concedente o promossi dal soggetto gestore delle attività espositive, previa comunicazione al concessionario da parte dell'Amministrazione. In tali giornate il servizio di caffetteria cesserà alle ore 19,30, in concomitanza con la chiusura al pubblico della struttura. Il concessionario si impegna altresì, su indicazione della Amministrazione concedente, ad ospitare gratuitamente presso i locali e spazi affidati, gli eventi selezionati della rassegna Estate Fiorentina.
3. Il concedente si impegna a garantire con congruo anticipo al concessionario tutte le informazioni sulle eventuali variazioni dell'orario ordinario e sulle eventuali attività eccezionali con riflessi sull'attività del concessionario.
4. Al concessionario sarà permesso di sospendere momentaneamente il servizio solo ed esclusivamente per causa di forza maggiore adeguatamente motivata ivi compreso il diritto di sciopero del personale dipendente

5. Il concessionario non potrà effettuare apertura anticipata o chiusura posticipata rispetto agli orari fissati dal presente capitolato. Il concessionario potrà comunque effettuare le operazioni propedeutiche all'apertura e alla chiusura mezzora prima e dopo gli orari suddetti.

Articolo 5 Valore della concessione e royalty

1. Il valore della concessione fa riferimento al presunto introito per l'erogazione dei servizi concessi, ed è stimato in € 440.000,00 Iva esclusa per il triennio. Il valore complessivo stimato della concessione comprensivo dell'eventuale rinnovo è di € 924.000,00 Iva esclusa, per quanto illustrato nella apposita Relazione Tecnica illustrativa.
2. Il concessionario corrisponderà al concedente una royalty sul fatturato derivante dalla vendita di alimenti e bevande e di tutti gli altri introiti connessi con l'attività oggetto della concessione offerta in sede di gara. La royalty posta a base di gara e soggetta a rialzo è pari al 13%

Articolo 6 Locali e spazi dove sarà svolto il servizio

1. Caratteristiche

- 1.1. Per l'espletamento del servizio saranno messi a disposizione del Concessionario i locali all'interno della Palazzina e gli spazi esterni (logge e terrazze) meglio identificati nelle planimetrie allegato 1 alla Relazione Tecnica allegato A. Si precisa che al momento della pubblicazione della presente gara sono ancora presenti nei locali alcune suppellettili ed attrezzature del precedente concessionario, che la Amministrazione si impegna a far rimuovere prima della consegna dei locali al concessionario, salvo intervengano diversi accordi tra il concessionario ed il precedente gestore
- 1.2. A decorrere dal secondo anno di concessione, saranno messi a disposizione del concessionario, ai soli fini della somministrazione e dello svolgimento di iniziative culturali, gli ulteriori locali aventi accesso dalle logge ed individuati nella planimetria allegato 2 alla Relazione Tecnica Allegato A .
- 1.3 I locali di cui alle planimetrie allegati 1 e 2 alla Relazione Tecnica verranno resi disponibili in condizioni di immediata utilizzabilità, fatta salva l'acquisizione delle licenze e dei permessi necessari allo sviluppo e svolgimento delle attività di somministrazione a carico del Concessionario, dotati di impiantistica di base e di finiture architettoniche. Le caratteristiche tecniche dei locali sono individuate ed esplicitate nella Relazione Tecnica allegato A al presente capitolato.

2. Consegna

- 2.1. Al momento della consegna dei locali sarà predisposto apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto da cui dovrà risultare l'accettazione da parte del concessionario dell'obbligo di mantenere i beni consegnati con diligenza ed in perfetta efficienza, alla loro custodia, decoro e buona conservazione.
- 2.2. All'atto della riconsegna sarà comunque redatto nuovo verbale di consistenza ed il Comune potrà richiedere la rimessa in pristino dei locali secondo quanto risulterà dal confronto fra la situazione iniziale e quella finale, salvo quei lavori eventualmente effettuati e preventivamente autorizzati dal Comune che le parti riterranno congiuntamente di migliororia, che rimarranno a totale beneficio del Comune, senza che il concessionario abbia diritto a compenso alcuno.
- 2.3. Dal verbale suddetto dovranno potersi rilevare gli elementi utili per stabilire eventuali danni arrecati ai beni del concedente e l'ammontare dei medesimi da porre a carico del concessionario a valere sulla cauzione definitiva, fermo restando il diritto dell'amministrazione a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni .
- 2.4. Il locale adibito a caffetteria non può essere adibito ad usi diversi da quelli pattuiti, né utilizzato per attività difformi o ulteriori a quelle indicate nel presente capitolato speciale, fatte salve specifiche richieste del Comune da concordarsi preventivamente con l'aggiudicatario.

3. Allestimenti

- 3.1. Sono ad esclusivo ed integrale carico dell'aggiudicatario il progetto, la fornitura e la posa in opera degli allestimenti, comprendenti le attrezzature e gli arredi, necessari per lo svolgimento dei servizi di caffetteria, nonché la distribuzione degli impianti occorrenti allo svolgimento del servizio a partire dalle predisposizioni approntate dal concedente. Le eventuali finiture edili, gli allestimenti, gli arredi e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio dovranno essere adeguati alla qualità del contesto ambientale, architettonico, culturale e artistico dell'immobile ed approvate dal Concedente.
- 3.2. La realizzazione dell'allestimento non dovrà alterare l'attuale struttura dei locali all'interno della Palazzina e dovrà essere realizzato secondo quanto previsto negli schemi denominati "ipotesi A" ed "ipotesi B" allegati alla Relazione tecnica allegato A, approvati dalla Soprintendenza. Qualora il concessionario volesse proporre un'ipotesi di allestimento diversa da quelle già approvate dovrà a propria cura e spese provvedere all'acquisizione della necessaria autorizzazione della soprintendenza prima dell'inizio dei lavori di allestimento.
- 3.3. L'allestimento delle logge dovrà essere realizzato nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza in relazione ai passaggi, alle aree di sosta, all'accesso alla Caffetteria e all'accesso agli spazi e locali espositivi. L'uso degli spazi esterni, logge e terrazze, è limitato alle attività culturali e di somministrazione, con esclusione di ogni operazione riconducibile alla preparazione degli alimenti.
- 3.4. Il concessionario durante le fasi di allestimento dei locali e degli spazi assegnati, in accordo con il concedente avrà cura di prendere tutti gli accorgimenti per recare il minor disturbo possibile agli utenti del Forte di Belvedere limitando al minimo le interferenze di cantiere con le attività medesime ivi svolte.
- 3.5. Tutte le suppellettili, attrezzature macchinari e arredi forniti a cura e spese del concessionario rimarranno di proprietà del medesimo che dovrà asportarli prima della riconsegna dei locali, salvo intervengano diversi accordi con il concedente.
- 3.6. In merito alle attrezzature e arredi di cui al punto precedente il concedente o il nuovo gestore, al termine della concessione, non avranno l'obbligo di riscattarli o di corrispondere indennizzi, rimborsi compensi a qualunque titolo salvo intervengano diversi accordi.
- 3.7. In ogni caso, prima dell'avvio del servizio, il concessionario dovrà fornire al concedente copia dei piani completi dei lavori eseguiti, corredati di tutte le certificazioni attestanti la regolare esecuzione degli stessi e le copie autenticate di tutte le autorizzazioni specifiche previste dalla legge ed ottenute.
- 3.8. Il concessionario si impegna a utilizzare con la normale diligenza i locali e gli spazi ricevuti obbligandosi a provvedere alla loro custodia e buona conservazione e manutenzione.

4. *Manutenzione*

- 4.1. La manutenzione straordinaria dei locali, così come la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutta l'impiantistica centralizzata, resta a carico del concedente, che provvederà a comunicare all'aggiudicatario gli importi dovuti relativamente alla sola manutenzione ordinaria, calcolati sulla base dei millesimi di competenza.
- 4.2. E' a carico del concessionario la manutenzione ordinaria dei locali e spazi ove si svolgerà il servizio oggetto di concessione e la manutenzione straordinaria e ordinaria degli impianti tecnici (elettrici, di sicurezza, condizionamento, antincendio ecc.) afferenti i servizi oggetto del presente Capitolato. Deve intendersi per "manutenzione ordinaria" l'esecuzione di tutti gli interventi di riparazione e di sostituzione che servono ad assicurare l'ordinaria funzionalità degli spazi assegnati con la presente concessione e dell'impianto senza modificarne le caratteristiche strutturali. Tali attività dovranno essere svolte in modo conforme alle norme di sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte, ovvero dovranno essere affidate ad imprese e soggetti professionali qualificati. Nessuna modifica potrà essere introdotta ai locali ed agli impianti se non preventivamente autorizzata dal concedente.
- 4.3. Nessuna modifica potrà essere introdotta ai locali, agli impianti se non preventivamente autorizzata dal Concedente.
- 4.4. Il Concessionario è tenuto a compiere tutti i lavori necessari alla perfetta manutenzione ordinaria degli spazi concessi e dei relativi impianti, al perfetto stato di efficienza e decoro estetico delle attrezzature e degli arredi. Il Concessionario è obbligato a compiere eventuali ulteriori lavori resisi necessari in relazione all'uso specifico dei locali nel rispetto delle vigenti normative di settore

(edilizia, igienico-sanitaria, sicurezza nei luoghi di lavoro, ecc.), anche per effetto di nuove normative che dovessero entrare in vigore nel corso dell'esecuzione del contratto.

- 4.5. Il Concessionario, per il tramite del Referente Contrattuale, è tenuto a segnalare al Direttore dell'Esecuzione tutti gli elementi di criticità riscontrati agli spazi dove si svolgerà il servizio oggetto di concessione e relativi impianti
- 4.6. Ogni modifica relativa a locali, impianti, attrezzature, arredi dovrà essere oggetto di preventiva e necessaria autorizzazione da parte del Concedente.
- 4.7. Sono a totale carico del Concessionario tutte le eventuali sostituzioni di impianti, attrezzature e arredi che si rendessero necessarie, previa autorizzazione ed in accordo con il Concedente.
- 4.8. I lavori che il Concessionario effettuerà durante il periodo della concessione, eseguiti a regola d'arte e solo dopo aver ottenuto le necessarie autorizzazioni da parte dei competenti organi, rimarranno a totale beneficio del Concedente e nulla sarà dovuto al Concessionario il quale rinuncia altresì a qualsiasi indennizzo o diritto eventualmente spettante ai sensi del codice civile ed ai sensi della legge 380/2001 in relazione alle opere eventualmente realizzate nei locali e spazi assegnati.
- 4.9. Il concedente si riserva la facoltà di eseguire sopralluoghi per verificare lo stato ed il corretto uso dei locali e spazi.

Articolo 7 Tipologia della prestazione

1. La gestione e organizzazione dell'attività di caffetteria, prevista dall'art. 117, comma 2, lettera f) del D. Lgs. 22 gennaio 2004, n. 42 *Codice dei beni culturali e del paesaggio* dovrà essere svolta nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria, edilizia, urbanistica, di sicurezza e di destinazione d'uso dei locali per l'attività prevalente, nonché essere in linea con gli indirizzi forniti dall'art. 16.a del regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande con le caratteristiche e secondo le prescrizioni ivi descritte.
2. Il servizio di caffetteria dovrà garantire l'offerta di bevande calde e fredde, primi, secondi, contorni, panini, tramezzini, toast, prodotti da forno, dolci e salati, pasticceria, macedonie, spremute e frullati di frutta, *etc.*
3. È assolutamente esclusa la somministrazione di bevande superalcoliche ed è fatto obbligo al Concessionario di conformarsi alla normativa di settore, in particolare alla Legge 30 marzo 2001 n. 125 e alla Legge 2 ottobre 2007 n.160, ss.mm.ii., alle ordinanze e ai regolamenti vigenti.
4. Il Concessionario dovrà svolgere il servizio di caffetteria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, assicurandone il migliore funzionamento interno, in raccordo ed integrazione con le attività svolte al Forte di Belvedere.
5. Il Concessionario garantisce che i servizi di somministrazione, conservazione e preparazione di alimenti e bevande saranno svolti nel pieno rispetto delle vigenti norme, previa presentazione, della *Segnalazione Certificata di Inizio Attività* (SCIA) prevista dalla vigente normativa (art. 19 della Legge 241/1990) e della notifica sanitaria ai sensi del Reg. Ce 852/2004 presso il SUAP del Comune di Firenze, nonché di qualsiasi altro eventuale nulla osta o parere necessario per lo svolgimento dell'attività nei locali concessi, espletando altresì tutte le formalità amministrative necessarie per lo svolgimento dei servizi medesimi.
6. Il Concessionario garantisce l'impiego di materie prime e prodotti di ottima qualità, con ampia varietà di scelta nell'offerta, con particolare attenzione ai prodotti della filiera corta, biologici, prodotti locali dell'enogastronomia fiorentina e toscana, prodotti per intolleranti al glutine ed intolleranti verso altri alimenti, secondo quanto previsto dal Regolamento "Misure per la tutela ed il decoro del patrimonio culturale del centro storico" approvato con Deliberazione 2017/C/00027 del 24.07.2017 e Disciplinare attuativo di tale Regolamento, approvato con Deliberazione 2016/G/00200 del 31.05.2016.
7. Il Concessionario deve garantire particolare cura e decoro nello svolgimento del servizio, prestando attenzione alla presentazione dei cibi e delle bevande, nella cura delle apparecchiature, impegnandosi a non utilizzare piatti, posateria e bicchieri in plastica, facendo sempre indossare al personale la divisa conforme all'offerta, mantenendo nel massimo ordine e pulizia i locali e gli arredi.
8. Il Concessionario dovrà porre particolare attenzione affinché le consumazioni si effettuino esclusivamente negli spazi assegnati e affinché non si creino situazioni in contrasto con le caratteristiche e le attività del contesto nel quale i servizi sono inseriti (es. rumori, sporcizia, intralcio con le attività svolte presso il Forte *etc.*).

9. Il concessionario si impegna far rispettare il divieto di somministrazione di bevande in bottiglia di vetro.
10. Il Concessionario dovrà utilizzare la massima attenzione e limitare ogni genere di rumore e contenere il volume dell'eventuale musica diffusa.
11. I prezzi dei prodotti offerti saranno fissati ai valori di comune mercato.
12. Il Concessionario dovrà esporre in modo ben visibile i prezzi dei prodotti offerti, rilasciando ai clienti gli scontrini, le fatture e comunque tutti i documenti fiscali previsti dalla vigente normativa.
13. Il Concedente si riserva il diritto di controllare in qualsiasi momento i prezzi applicati dal Concessionario, verificando presso i clienti se i prezzi applicati corrispondano effettivamente al servizio reso.
14. Il Concedente si riserva la facoltà, per particolari eventi e in specifiche date, di autorizzare lo svolgimento all'interno del complesso del Forte di Belvedere, in spazi diversi da quelli assegnati al concessionario per lo svolgimento del servizio, di eventi il cui organizzatore potrà ricorrere a soggetti terzi per la somministrazione di alimenti e bevande non sussistendo tra Concedente e Concessionario alcun patto di esclusiva di cui agli artt. 1567 e 1568 del codice civile. L'utilizzo di tali spazi esterni sarà regolato da appositi atti di concessione dei medesimi. La eventuale attività svolta dal concessionario del servizio, per eventi nei suddetti spazi esterni da esso stesso organizzati, ovvero sulla base di specifici accordi con un terzo organizzatore di detti eventi, non dovrà pregiudicare il regolare svolgimento del servizio oggetto della concessione.
15. Il Concessionario dovrà regolamentare le modalità di entrata e di uscita del personale e dei fornitori per le operazioni di carico e scarico in accordo con i gestori delle attività espositive, in osservanza della vigente normativa di sicurezza per i luoghi di lavoro. Non potranno essere effettuate operazioni di carico e scarico durante l'orario di apertura al pubblico del Forte.
16. E' fatto divieto al Concessionario di installare nei locali concessi video-giochi, juke-box, slot-machine e ogni altro gioco meccanico o elettronico.
17. E' vietato l'uso di fiamme libere e di quanto altro previsto dall'art.5 del D.M. 20 maggio 1992 n. 569.
18. Il Concessionario potrà esercitare l'attività di vendita al dettaglio, purché essa sia tassativamente limitata agli articoli somministrati.
19. Nessuna responsabilità e onere può essere posto a carico del Concedente per eventuali ammanchi, guasti o deterioramenti di impianti, attrezzature, arredi, materiali e prodotti del Concessionario.
20. Il concessionario, negli spazi dove sarà svolto il servizio oggetto della presente concessione, potrà proporre iniziative culturali, che l'Amministrazione potrà valutare di inserire nella programmazione degli eventi della Estate Fiorentina, atte a promuovere la convivialità, a incrementare e/o aumentare l'utenza in particolari momenti della giornata/settimana (pomeriggio, sera, fine settimana) rivolte a tutte le fasce di età, tali da rendere il Forte un luogo di interesse. La realizzazione delle attività suddette resta comunque subordinata alla verifica di compatibilità con le attività culturali della struttura e con le caratteristiche del luogo di particolare pregio storico architettonico e dovrà essere valutata dal concedente, al quale soltanto spetta l'insindacabile approvazione. Tutti gli oneri ed obblighi relativi, ivi inclusa l'acquisizione delle autorizzazioni necessarie, sono ad esclusivo carico del Concessionario.
21. Il Concessionario è obbligato a proporre, quotidianamente, almeno due pietanze vegetariane ed all'occorrenza a somministrare pietanze consumabili da utenti che presentano intolleranze alimentari.
22. Il Concessionario è obbligato ad offrire acqua minerale, naturale ed effervescente almeno in confezioni da mezzo litro e un litro nonché, a richiesta, gratuitamente, acqua dal rubinetto.
23. Il Concessionario è obbligato a rimuovere stoviglie, rifiuti etc. negli spazi in uso, mantenendoli costantemente puliti.

Articolo 8 Servizio di vigilanza

1. Il servizio di vigilanza del complesso monumentale del Forte di Belvedere è garantito durante l'orario di apertura al pubblico delle attività espositive (10,30-19,30).
2. Le operazioni di apertura e chiusura del Forte saranno svolte tramite un "Keeper", individuato dal soggetto gestore delle attività espositive costantemente presente presso il complesso.
3. Il concessionario durante tutto il periodo di apertura della caffetteria dovrà garantire la presenza di un adeguato numero di operatori a garanzia della vigilanza di un corretto comportamento del pubblico per evitare comportamenti impropri in un contesto di particolare rilievo culturale.

4. Il concessionario, oltre l'orario di apertura al pubblico dell'attività espositive, potrà estendere l'orario di fruizione pubblica della Palazzina e terrazze del Forte di Belvedere e delle opere ivi esposte sino alle ore 24.00. In tal caso dovrà:
 - a) Provvedere a garantire a propria cura e spese, nella fascia oraria dalle 19,30 alle 24,00, un apposito servizio d'ordine e vigilanza composto da almeno 3 unità per il controllo degli spazi assegnati e del percorso d'accesso e di uscita dal forte Belvedere, il controllo delle opere eventualmente presenti, il divieto di accesso agli spazi non assegnati e non di pertinenza della Caffetteria. Per tale attività il concessionario dovrà avvalersi della stessa ditta /società di vigilanza incaricata del controllo del Forte. Il costo orario fisso è stimato, in € 16,97 al netto di iva al 22%.
 - b) Avvalersi a proprie cura e spese delle attività del "Keeper" dalle 19,30 fino alle operazioni di chiusura della caffetteria e del Forte. Il costo orario è stimato, sulla base dei costi dell'esercizio 2017, in € 16,00 al netto di iva al 22%.

Articolo 9 Obblighi del concedente

1. Il Comune si impegna a mettere in grado il concessionario di svolgere correttamente i servizi sopra specificati alle condizioni esplicitate, collaborando a fornire tutti gli strumenti operativi di propria competenza.

Articolo 10 Obblighi del concessionario

1. Il concessionario dovrà:
 - 1.1. Conformarsi e rispettare tutte le normative in vigore disciplinanti le attività inerenti il servizio di somministrazione di alimenti e bevande;
 - 1.2. presentare agli uffici competenti per territorio tutti i titoli abilitativi per la conduzione dell'attività, richiesti dalla normativa vigente espletando altresì tutte le formalità amministrative necessarie per lo svolgimento del servizio;
 - 1.3. Dotare a proprie spese i locali adibiti a caffetteria dei mobili, arredi, impianti, attrezzature, macchinari e strumenti idonei e funzionali al corretto svolgimento dell'attività di caffetteria facendosi totale carico della progettazione e della realizzazione delle opere necessarie all'allestimento, in conformità alle vigenti normative in materia adeguando pertanto i locali alle vigenti norme igienico sanitarie;
 - 1.4. Provvedere alle pulizie dei locali e spazi, interni ed esterni, e degli arredi afferenti i servizi oggetto del presente Capitolato;
 - 1.5. Provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnici (elettrici, di sicurezza, condizionamento, antincendio ecc.) afferenti i servizi oggetto del presente Capitolato come previsto all'art. 6 punto 4.
 - 1.6. Provvedere ad eventuali operazioni di disinfestazione dei locali da effettuare al bisogno e nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, attraverso ditte specializzate;
 - 1.7. Corrispondere le spese relative alla tariffa per il servizio di raccolta e smaltimento rifiuti, nel rispetto delle disposizioni in materia di smaltimento rifiuti, gestione degli imballaggi, e di ogni altra normativa pubblica relativa alle attività di gestione degli esercizi;
 - 1.8. Assumere a proprio carico la vigilanza dei beni contenuti nei locali e spazi assegnati esonerando il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità;
 - 1.9. Sostenere i costi di vigilanza di cui all'art. 8.
 - 1.10. Effettuare eventuali interventi di adeguamento della dotazione impiantistica e architettonica consegnata, a fronte di eventuali prescrizioni degli Enti competenti in sede di rilascio delle licenze e dei permessi necessari allo svolgimento dell'attività di caffetteria.
 - 1.11. Sostenere le spese per i consumi di acqua, energia elettrica corrispondendo il relativo ammontare agli aventi diritto. Gli oneri relativi saranno calcolati dal Comune sulla base dei consumi rilevati tramite contatori divisionali a defalco
 - 1.12. Erogare a tutti i clienti lo scontrino fiscale, la fattura o i documenti fiscali prescritti dalle norme vigenti;

- 1.13. Accettare ed applicare tutte le migliorie tecnico funzionali richieste dal Servizio musei per rendere più efficaci ed efficienti le prestazioni oggetto della concessione, ove tali migliorie non comportino oggettivo aggravio dei risultati economici;
 - 1.14. Osservare la massima riservatezza nella comunicazione all'esterno di fatti, stati e condizioni che riguardino le attività della struttura; nonché osservare la segretezza nei confronti di tutte le informazioni comunque ricevute in ordine al funzionamento dei sistemi di allarme, vigilanza e custodia della struttura dei locali oggetto della presente concessione;
 - 1.15. Provvedere al pagamento di tutte le spese e imposte di natura tributaria inerenti la gestione dell'attività;
 - 1.16. Provvedere a quanto altro necessario per l'erogazione del servizio affidato;
 - 1.17. Conformarsi a quanto disposto per l'utilizzo degli spazi e i servizi di caffetteria nel presente capitolato.
2. Ottemperare agli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13.08.2010, n. 136 e ss.mm.ii

Il concessionario, inoltre, si impegna a:

- rispettare e a far rispettare i regolamenti e gli atti del Comune, e ogni altra norma vigente;
- attenersi alle disposizioni del Comune nell'espletamento delle attività ordinate;
- applicare il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e quelli integrativi, che si è impegnato ad adottare in sede di presentazione dell'offerta;
- garantire l'organizzazione puntuale dei servizi erogati, anche nei casi di sostituzione degli operatori assenti;
- informare tempestivamente il Comune, di eventuali sospensioni del servizio determinate da cause di forza maggiore (scioperi, calamità naturali, ecc.), così da consentire, in ogni caso, la preventiva comunicazione agli utenti;
- informare tempestivamente il Comune di anomalie occorse durante l'espletamento dei servizi;
- garantire continuità nello svolgimento dei servizi,
- assicurare il rispetto di quanto previsto nell'art. 1 della Legge 12.6.1990 n. 146 e s.m.i. recante "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della commissione di garanzia dell'attuazione della legge".

La mancata osservanza degli obblighi di cui al presente articolo, può determinare la risoluzione del contratto.

Articolo 11 Referente dell'aggiudicatario.

1. L'aggiudicatario dovrà indicare dopo la consegna dei locali il nominativo del referente ed i numeri di telefono (fisso e cellulare) e di un suo sostituto in caso di assenza, che dovrà essere sempre reperibile da parte dell'Amministrazione tutti i giorni fino alla scadenza del contratto nell'orario di apertura al pubblico del Forte Belvedere.
2. Il referente sarà autorizzato ad accogliere richieste e segnalazioni da parte del Comune e a porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato. Dovrà garantire il corretto svolgimento di tutte le attività previste inclusa la gestione del proprio personale dipendente, individuando e risolvendo i problemi emergenti nel corso dello svolgimento dei servizi.

Articolo 12 Personale alle dipendenze del concessionario - Soggetto in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del dlgs 59/2010

1. Il concessionario deve garantire che tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio caffetteria di cui alla presente concessione sia di comprovata moralità, sia in possesso dei titoli e requisiti richiesti e delle competenze e professionalità adeguati e coerenti con i profili dichiarati in sede di offerta tecnica, sia adeguatamente e costantemente formato, assicuri la corretta e responsabile esecuzione del servizio, goda la fiducia del concessionario. In particolare dovrà essere individuato un soggetto in possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 71 del D.lgs 59/2010 e s.m.i..

2. Il concessionario è tenuto ad applicare integralmente, nei confronti del personale, tutte le norme di legge e quelle contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e in quelli integrativi che ha dichiarato di applicare in sede di offerta, ed essere in regola con gli oneri contributivi, previdenziali e assicurativi previsti dalla legge. Detti oneri ed obblighi sono a carico del concessionario, che ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune e di indennizzo da parte dello stesso.
3. All'inizio del servizio il concessionario deve trasmettere gli elenchi nominativi delle unità di personale addetto, segnalando tutte le variazioni del personale utilizzato entro 7 giorni dall'avvenuta variazione.
4. Il Concessionario dovrà garantire che i servizi siano svolti da un congruo numero di addetti e con formazione adeguata e coerente alle mansioni assegnate e svolte.
5. Il Concessionario dovrà provvedere ad integrare l'eventuale assenza del proprio personale in ogni momento.
6. Il Concessionario dovrà indicare, in sede di offerta, il nominativo del soggetto in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del D.Lgs 59/2010 e s.m.i. ed i recapiti (mail, fax, numeri di telefono fisso e cellulare) e di un suo Sostituto in caso di assenza, che dovrà essere sempre reperibile da parte del Concedente tutti i giorni fino alla scadenza del contratto nell'orario di apertura al pubblico delle caffetterie.
7. Il soggetto in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del D.lgs 59/2010 sarà autorizzato ad accogliere richieste e segnalazioni da parte del Concedente e a porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato. Dovrà garantire il corretto svolgimento di tutte le attività previste inclusa la gestione del proprio personale dipendente, individuando e risolvendo i problemi emergenti nel corso dello svolgimento dei servizi.
8. Il soggetto in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del D.lgs 59/2010 è responsabile della conduzione e dell'organizzazione dell'attività, pertanto è necessaria la sua presenza, anche non continuativa, quale elemento essenziale per l'erogazione del servizio.
9. Il Concessionario si obbliga a comunicare al Concedente il cambiamento del nominativo del il soggetto in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del D.lgs 59/2010 entro e non oltre 3 giorni dal cambiamento stesso.
10. Nella ipotesi di cui al comma precedente, i competenti uffici del Comune di Firenze, provvedono a verificare la sussistenza dei requisiti in capo al soggetto in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del D.lgs 59/2010 previsti dalla vigente normativa. La documentazione relativa deve essere consegnata al Concedente.
11. In caso di carenza dei requisiti di legge in capo al soggetto in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del D.lgs 59/2010, si applica l'art. 107 della Legge Regionale 7 febbraio 2005, n.28 Codice del commercio.
12. Alla gestione dell'attività di caffetteria si applicano le disposizioni generali della Legge Regionale 7 febbraio 2005, n.28 Codice del commercio
13. Il personale alle dipendenze del concessionario dovrà possedere le seguenti caratteristiche:
 - a. aver compiuto il 18° anno di età;
 - b. essere in possesso di titoli di studio adeguati alle competenze e professionalità necessarie per lo svolgimento dei servizi e perfettamente corrispondenti ai profili dichiarati in sede di offerta;
 - c. essere in possesso di adeguata preparazione professionale, relativamente ai requisiti igienico-sanitari previsti, nonché debitamente formato sia in materia di igiene degli alimenti e manipolazione degli alimenti e bevande sia per quanto attiene a quanto disposto dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
 - d. attitudine alle relazioni interpersonali, buone capacità espressive, tratti di cortesia e condotta decorosa;
 - e. ottima conoscenza e padronanza di almeno una seconda lingua oltre l'italiano;
 - f. capacità e affidabilità per le operazioni attinenti al maneggio valori;
 - g. presentarsi sempre in ordine nella persona, dotato di apposita ed idonea divisa, fornita dall'aggiudicatario, che il Comune dovrà preventivamente approvare;
 - h. essere dotato di cartellino identificativo, in posizione ben visibile e notificarne immediatamente l'eventuale smarrimento al datore di lavoro.
14. Il personale alle dipendenze del concessionario dovrà inoltre:

- a. espletare le diverse prestazioni ordinarie e periodiche previste, rispettando integralmente e senza alcuna eccezione gli orari fissati;
- b. consegnare al Comune, e per esso al Servizio Musei e Attività Culturali, ogni cosa perduta che sarà stata rinvenuta all'interno del locale;
- c. attenersi alle disposizioni ed alle norme di sicurezza individuale e per l'utilizzo dei mezzi d'opera nonché alla prassi indicata dai documenti di valutazione dei rischi in essere presso il Comune;
- d. integrare la propria attività nei piani di emergenza stabiliti per il Forte in accordo con il gestore delle attività espositive;
- e. mantenere il segreto d'ufficio su fatti e/o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento delle attività che si svolgono presso il Forte, dei quali abbia avuto notizia o sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

Articolo 13 – Sicurezza del personale impiegato per l'esecuzione del servizio

1. Il concessionario prima di iniziare l'attività di cui al presente capitolato, informerà su eventuali rischi specifici derivanti della propria attività.
2. Il Concessionario, nella predisposizione della documentazione inerente la sicurezza, deve tenere conto delle disposizioni e delle norme di sicurezza individuate nel Documento di valutazione dei rischi della Palazzina messo a disposizione dal Concedente allegato al presente capitolato (All. B) e deve coordinarsi con il gestore delle attività espositive in conformità a quanto previsto dal Dlgs 81/2008 art. 26 comma 2, lett b
3. Il Concessionario curerà l'informazione, la formazione e l'addestramento del personale impiegato sia sui rischi sia sulle misure di sicurezza da applicare durante l'esecuzione dei servizi, tenendo conto delle procedure previste in caso di emergenza, coordinandosi con il Responsabile delle operazioni di emergenza, come rilevabile dai documenti di valutazione dei rischi e dai piani di emergenza e di evacuazione. Il Concessionario si impegna comunque al rispetto di tutte le prescrizioni inerenti la sicurezza contenute nel D. Lgs. 81/08 nonché di quanto previsto nei D.M. 569/92 e D.M. 10/03/1998 ss.mm.ii.
4. In caso di inosservanza delle norme di sicurezza o di inadempienza alle misure di prevenzione contenute nei documenti di valutazione dei rischi, il Concedente potrà sospendere l'esecuzione del contratto, fino a quando il Concessionario non avrà attuato gli interventi necessari alla rimessa a norma dei locali e spazi concessi e/o alla modifica dei comportamenti adottati nell'esercizio dei servizi. Tale sospensione non darà diritto ad alcuna indennità o risarcimento a favore del Concessionario, né a differimenti o proroghe contrattuali, darà invece diritto al Concedente di agire per rivalsa nei confronti del Concessionario medesimo.
5. Gravi e ripetute violazioni di leggi, di disposizioni o di misure di prevenzione, rivolte a tutelare la sicurezza dei lavoratori, daranno luogo, previa formale costituzione in mora del Concessionario, alla risoluzione automatica del contratto ed alla segnalazione all'Autorità preposta per l'applicazione delle relative sanzioni.
6. Per tutto quanto non espressamente disciplinato, si rinvia integralmente alla vigente normativa di settore.

Articolo 14 Modalità di pagamento della royalty

1. Il pagamento della royalty offerta in sede di gara sarà effettuato annualmente sulla base dei dati forniti dal Concessionario. A tale scopo entro 15 (quindici) giorni dalla conclusione dell'esercizio finanziario del Concessionario, il Concessionario medesimo dovrà inviare al Concedente l'importo del fatturato dell'anno di riferimento corredato dei documenti contabili attestanti tale importo e versare quanto dovuto entro 15 gg dalla comunicazione del Concedente.
2. L'amministrazione a fronte dei versamenti suddetti si impegna ad emettere regolare fattura quietanzata
3. L'amministrazione si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli sui dati comunicati dal concessionario.

4. Per ogni eventuale ritardo nella corresponsione della suddetta royalty eccedente 10 (dieci giorni) e fino a 30 (trenta) giorni si applicheranno le penali di cui al presente capitolato. In caso di persistenza nell'inadempimento da parte dell'aggiudicatario, con un ritardo del pagamento della royalty eccedente i 30 (trenta) giorni il concedente è legittimato alla revoca della concessione oltre che alla risoluzione *ipso iure* del contratto.
5. Il concessionario è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari conformemente a quanto previsto dalla legge n. 136/2010, in particolare con riferimento ai contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate alla concessione.

Articolo 15 Cauzione definitiva

1. All'atto della sottoscrizione del contratto, il Concessionario dovrà produrre, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni assunte, la cauzione definitiva.
2. La cauzione potrà essere costituita da fideiussione bancaria o polizza assicurativa di importo pari al 10% dell'importo contrattuale.
3. L'importo contrattuale è costituito dal valore della concessione.
4. Qualora si tratti di raggruppamento di imprese, la cauzione dovrà essere intestata a tutti i soggetti ad essa aderenti.
5. La cauzione dovrà avere validità fino allo scadere del contratto e riconsegna di locali e spazi e, comunque, fatto salvo il positivo esito del verbale di verifica di conformità, e rinnovabile in caso di proroga ordinaria e di proroga tecnica.
6. La cauzione deve altresì espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Concedente.

Articolo 16 Responsabilità – Assicurazione

1. L'aggiudicatario è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite con il presente capitolato speciale, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in materia di appalto e diritto del lavoro.
2. L'aggiudicatario ha l'obbligo di fornire al concedente, se richiesto, tutta la documentazione necessaria ad appurare l'effettiva ottemperanza.
3. L'aggiudicatario è inoltre direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o a opere, materiali e automezzi che risultassero causati dal personale dipendente dall'aggiudicatario, anche nel caso di danni prodotti da negligenza e da un non corretto espletamento dei servizi assegnati.
4. In ogni caso, l'aggiudicatario dovrà provvedere tempestivamente e a proprie spese al risarcimento dei danni causati ai locali, attrezzature e strumentazioni, impianti o altri oggetti, e, quando possibile, e al pagamento dei costi di riparazione e sostituzione delle parti o strutture deteriorate.
5. Nel caso di verifica di responsabilità, con dolo o colpa grave a carico dell'aggiudicatario, per danni e/o furti al patrimonio, il concedente si riserva la facoltà di recedere dal contratto.
6. L'aggiudicatario esonera il concedente da ogni responsabilità per danni a persone e/o a cose derivanti dall'esecuzione di eventuali lavori da svolgersi nei locali adibiti a caffetteria, da guasti, furti e da qualsiasi altra causa nonché da fatti di terzi.
7. Il concedente resta altresì esonerato nella forma più ampia da ogni e qualsiasi responsabilità derivante dall'attività di gestione della caffetteria e dallo svolgimento di attività e servizi connessi, sia nei confronti del personale addetto che di terzi verso i quali unico responsabile è l'aggiudicatario, il quale dovrà rispettare integralmente e scrupolosamente tutte le disposizioni vigenti in materia riguardanti tali tipologie di attività e servizi.
8. Fermo restando quanto sopra previsto, l'aggiudicatario è inoltre tenuto a stipulare:
 1. **relativamente ai locali concessi:** dovrà essere stipulata apposita polizza incendio riferita per il fabbricato al rischio locativo (danni cagionati ai locali in uso per responsabilità dell'Assicurato/gestore) con valore assicurato pari al valore di ricostruzione a nuovo di detti locali, escluso il valore dell'area (€ 1.000.000,00) ed al contenuto ed attrezzature di proprietà del

Concessionario con valore ovviamente indicato dallo stesso. La polizza dovrà prevedere oltre le garanzie base anche le seguenti estensioni di garanzia: colpa grave dell'assicurato - dolo e colpa grave delle persone di cui deve rispondere - ricorso terzi con massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 per sinistro ed in cui il Comune di Firenze deve essere considerato terzo - differenziale storico ed artistico con limite di risarcimento non inferiore ad € 500.000,00 - restauri con limite di risarcimento non inferiore ad € 500.000,00 - eventi sociopolitici ed atti vandalici - acqua condotta e spese di ricerca - rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Firenze suoi amministratori e dipendenti;

9. **relativamente all'esercizio dell'attività di caffetteria:** una polizza RCTO avente le seguenti caratteristiche: max RCT non inferiore ad € 5.000.000,00 unico – max RCO non inferiore ad € 3.000.000,00 con il limite di € 1.500.000,00 per ogni dipendente infortunato- descrizione del rischio: esercente attività di caffetteria pasticceria compresa preparazione e distribuzione di alimenti ed altri prodotti di ristorazione. Deve inoltre intendersi compresa anche l'attività di allestimento ed installazione degli arredi, impianti ed attrezzature e relativa manutenzione necessari per l'esercizio della suddetta attività, nonché la manutenzione ordinaria dei locali ricevuti in locazione dal Comune di Firenze riferiti a detta attività. La polizza dovrà prevedere inoltre le seguenti estensioni di garanzia: RC personale di tutti i dipendenti ed addetti all'attività - considerato terzo il Comune di Firenze suoi amministratori e dipendenti - rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Firenze, suoi amministratori e dipendenti - RC derivante da violazione delle disposizioni di cui al D.Lgs. 1/2008 - danni a locali e cose nell'ambito dei lavori e danni alle cose e locali su cui si eseguono i lavori, con esclusione per quest'ultima dei danni necessari e di quelli direttamente oggetto dei lavori con limite di risarcimento non inferiore ad € 500.000,00 ciascuna - danni derivanti da preparazione, somministrazione di cibi e bevande nell'ambito del massimale RCT - danni da incendio derivanti da incendio di cose dell'Assicurato con limite di risarcimento non inferiore ad € 1.000.000,00. Ai fini di questa estensione di garanzia devono intendersi esclusi i locali in uso all'Assicurato, ma compresi tutti quelli non rientranti negli stessi, facenti parte del fabbricato del Forte di Belvedere ed eventuali cose contenute in detti locali, oltre che fabbricati e cose di terzi in genere - danni da interruzione di esercizio con limite di risarcimento non inferiore ad € 500.000,00. Detta polizza dovrà essere stipulata con primaria compagnia nazionale o internazionale, dovrà essere preventivamente approvata dal Comune, presso il quale il concessionario dovrà depositare copia della polizza sottoscritta prima della sottoscrizione del contratto di cui al presente capitolato.
10. Il Concedente resta estraneo ed è sollevato da qualsiasi obbligo e da ogni responsabilità che possa derivare in ordine a rapporti instaurati dal fornitore con terzi, sia che attengano a contratti per l'esercizio dell'attività sia che attengano a rapporti con gli utenti.
11. Le polizze potranno contenere una franchigia solo se gestita direttamente dalla Compagnia Assicurativa
12. Il concessionario esonera il Comune da ogni responsabilità per danni a persone e/o a cose derivanti da guasti, furti e da qualsiasi altra causa nonché da fatti di terzi.

Articolo 17 Cessioni – Subconcessione- Modifiche della ragione sociale

1. E' vietata la cessione anche parziale del contratto da parte del concessionario fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 175 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.
2. È vietata la sub concessione.
3. Ogni modifica o variazione della denominazione e della ragione sociale del concessionario deve essere prontamente comunicata al Comune, corredata dalla copia dell'atto notarile con il quale la variazione è stata operata, e dal quale deve risultare che il nuovo soggetto subentra in tutti gli obblighi assunti dal precedente.

Articolo 18 Modalità di contestazione

1. Le contestazioni, per mancata, irregolare o non adeguata esecuzione degli obblighi dedotti nel presente capitolato, dovranno essere tempestivamente comunicate dal Concedente al Concessionario.

2. Il Concedente si riserva di effettuare, nel corso dell'intero periodo contrattuale, sopralluoghi e controlli volti a verificare il rispetto degli obblighi contrattuali.
3. Nell'ipotesi di inadempimento ad uno o più obblighi contrattuali, compresi quelli che possono dare luogo all'applicazione di penali, il Concedente provvederà alla richiesta di adempimento della prestazione da parte del Concessionario, a mezzo posta elettronica certificata.
4. Il Concessionario potrà, entro 15 giorni dal ricevimento della contestazione, presentare controdeduzioni a difesa.
5. La irregolare, incompleta o mancata prestazione sarà oggetto di verifica in contraddittorio entro 10 giorni dal momento dell'avvenuta segnalazione di contestazione e/o ricevimento delle controdeduzioni all'esito del quale, il Concedente potrà comminare al Concessionario le sanzioni previste dal presente capitolato.
6. In difetto di disponibilità da parte dell'aggiudicatario, si darà luogo a quanto previsto dal presente capitolato speciale in materia di penali e risoluzione del contratto.

Articolo 19 Penalità

1. Le attività oggetto di affidamento devono essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità previste nel capitolato e nel piano di gestione presentato in sede di gara
2. Fermo restando quanto previsto in altre parti del presente capitolato, qualora si verificassero, da parte del concessionario, inadempimenti o ritardi – per cause non dipendenti dall'amministrazione ovvero da forza maggiore o caso fortuito – rispetto agli obblighi contrattuali, tali da non prevedere la risoluzione “de iure” del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le penali sotto specificate:
 - a) per ogni giorno di ritardo nel versamento della royalty, eccedente 10 (dieci giorni) e fino a 30 (trenta) giorni € 100,00;
 - b) per la vendita di generi merceologici non autorizzati o con modalità non contemplate o non autorizzate nella presente concessione, dal giorno di accertamento della violazione sino al ripristino della regolarità: € 100,00 per ogni giorno;
 - c) per negligenze e ritardi e sospensioni delle pulizie dei locali, tali da provocare un abbassamento dei livelli di qualità della prestazione, dal giorno di accertamento della violazione e sino al ripristino della regolarità: € 100,00 per ogni giorno;
 - d) per negligenze e ritardi e imperizie tecniche negli interventi di manutenzione ordinaria, dal giorno di accertamento della violazione e sino al ripristino della regolarità: € 100,00 per ogni giorno;
 - e) per ogni fatto procurato da comportamento scorretto del personale del concessionario che provochi danno all'immagine del luogo di cultura, ai rapporti col pubblico, e per divulgazione di notizie riservate: da € 100,00 ad € 200,00;
 - f) per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata € 200,00;
 - g) per ogni giorno di interruzione ingiustificata del servizio € 200,00;
 - h) per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quant'altro previsto dalla normativa vigente € 200,00;
 - i) per ogni violazione degli orari di apertura e di chiusura € 200,00
 - j) per ogni mancanza concernente il corretto uso dei locali impianti attrezzature ecc. € 200,00;
 - k) per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia €200,00;
 - l) nel caso in cui l'aggiudicatario esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni contenute nel capitolato, nel contratto, nonché nell'offerta tecnica presentata in sede di gara si applicherà una penale commisurata alla gravità dell'inadempimento fino a un massimo di € 500,00.
3. Gli eventuali inadempimenti che possono dar luogo all'applicazione delle penali devono essere contestati per iscritto dal Comune al concessionario. In tal caso il concessionario deve comunicare con le medesime modalità, le proprie deduzioni nel termine massimo di cinque giorni lavorativi dalla ricezione delle contestazioni. Qualora tali deduzioni non siano accoglibili, ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, il Comune potrà applicare al Concessionario le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

4. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui sopra non esonera in nessun caso il Concessionario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.
5. Il Concessionario prende atto che l'applicazione delle suddette penali non preclude il diritto dell'amministrazione a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Articolo 20 Risoluzione del contratto

1. In tutti i casi di grave inadempimento da parte del Concessionario degli obblighi derivanti dalla esecuzione del contratto, questo potrà essere risolto, ai sensi delle disposizioni del Codice Civile, del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., della normativa in materia di somministrazione, sicurezza sui luoghi di lavoro e comunque, di tutta la normativa afferente l'esecuzione delle prestazioni dedotte e deducibili dalle esecuzione del contratto di cui al presente capitolato.
2. Il Concedente ha la facoltà di risolvere il contratto nei casi di:
 - a. Gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'aggiudicatario, anche a seguito di diffide formali ad adempiere;
 - b. applicazione di 10 (dieci) penali;
 - c. uso dei locali per finalità diverse da quelle previste nel capitolato;
 - d. ritardo superiore a 30 giorni rispetto alla scadenza prevista e/o mancata corresponsione della royalty offerta in sede di gara;
 - e. fatti e atti illeciti, penalmente e o civilmente perseguibili ovvero lesivi per l'immagine del comune posti in essere o consentiti dall'aggiudicatario o dal suo personale addetto;
 - f. sospensione o abbandono o mancata effettuazione da parte del personale addetto dei servizi concessi;
 - g. impiego di personale, per numero e quantità inferiore a quanto previsto nel progetto tecnico e quindi non sufficiente a garantire il livello di efficacia ed efficienza del servizio;
 - h. gravi ed accertate violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impiegati;
 - i. l'impiego di personale non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria;
 - j. gravi violazioni delle prescrizioni contenute nei piani di sicurezza e, nel caso di presenza di interferenze con personale appartenente ad altre imprese, il mancato coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione dei rischi;
 - k. mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'amministrazione ;
 - l. grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate, errore grave nell'esercizio dell'attività;
 - m. fallimento, di liquidazione, di cessione attività, di concordato preventivo o di qualsiasi altra situazione equivalente a carico del gestore;
 - n. danni agli utenti del servizio e ai beni di proprietà dell'Amministrazione comunale, derivanti da colpa grave e/o incuria e negligenza;
 - o. sopravvenuta perdita dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara;
 - p. mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie;
 - q. mancato rispetto delle norme di contabilizzazione e tributarie vigenti in materia;
 - r. mancata osservanza delle disposizioni normative riguardanti la salute e sicurezza dei lavoratori;
 - s. violazione degli orari di servizio concordati;
 - t. mancata osservanza del divieto sub concessione;
 - u. dichiarazioni mendaci.
3. La risoluzione comporterà tutte le conseguenze di legge, compresa la facoltà del Comune di affidare il servizio alla ditta che segue nell'ordine della graduatoria risultante dal verbale di gara.
4. In caso di risoluzione del Contratto, il Comune ha diritto al pagamento della royalty dovuta sino al momento di efficacia della risoluzione e si riserva la facoltà di richiedere il risarcimento dei danni subiti a causa dell'interruzione del servizio.
5. In caso di fallimento dell'aggiudicatario o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, il Comune si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno

partecipato all'originaria procedura di gara, risultati dalla relativa graduatoria, alle condizioni proposte in sede di gara.

6. Qualora l'aggiudicatario dovesse recedere dal contratto prima della scadenza naturale dello stesso, il Comune potrà rivalersi sulla cauzione, facendo salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno.

Articolo 21 Spese contrattuali

1. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese inerenti e conseguenti il contratto, comprese quelle di bollo e di registro, nonché le imposte e tasse presenti e future.

Articolo 22 Trattamento dati personali

1. Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/03, e ss.mm., si informa che i dati forniti dai concorrenti saranno trattati con strumenti informatici e/o cartacei dal Titolare/Concedente per le finalità inerenti la gestione delle procedure previste dalla legislazione vigente per l'attività contrattuale e la scelta del contraente.
2. Il conferimento dei dati da parte dei concorrenti è obbligatorio ai fini della partecipazione della procedura di gara, pena l'esclusione.
3. Con riferimento all'impresa aggiudicataria è altresì obbligatorio ai fini della stipula del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.
4. La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con modalità di cui al D.Lgs 196/03.
5. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Firenze - Direzione Cultura e Sport con sede in Firenze via Garibaldi 7

Articolo 23 Rinvio

1. Per tutto quanto non è previsto e specificato nel presente capitolato, si rinvia alle norme e ai regolamenti vigenti in materia.

Articolo 24 Clausola compromissoria

1. Ai sensi dell'art. 209 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii si dà atto che, come previsto nel Bando, il contratto non conterrà la clausola compromissoria. È pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente accordo. Ai sensi del comma 3 dell'art. 209 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii è vietato in ogni caso il compromesso.

Articolo 25 Foro competente

1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti per l'interpretazione e l'esecuzione della procedura di gara di cui al presente capitolato e del successivo contratto è competente esclusivamente il Foro di Firenze.

Articolo 26 Estensione degli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento.

1. Gli obblighi di comportamento previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici" approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 2013/G/00471 del 30/12/2013 pubblicato sulla rete civica del Comune di Firenze all'indirizzo: http://www.comune.fi.it/materiali/trasparenza/CODICE_DI_COMPORTEMENTO.pdf ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n.62, vengono estesi, per quanto compatibili ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa contraente. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà in caso di violazione da parte dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato "Regolamento".

Articolo 27 Protocollo di legalità

1. Nei contratti di servizi o forniture di valore pari o superiore ad € 150.000,00, ovvero indipendentemente dal valore dei contratti negli affidamenti o sub affidamenti inerenti le attività ritenute a rischio di infiltrazione mafiosa ai sensi dell'art. 1 commi 53 e 54 della legge 6/9/2012 n. 190, si applicano le disposizioni contenute nel Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti pubblici sottoscritto in data 16 Marzo 2015 tra il Comune di Firenze e la Prefettura Ufficio territoriale del Governo di Firenze; pertanto con la sottoscrizione del contratto, l'affidatario dichiara di conoscere, di accettare espressamente e di impegnarsi alla rigorosa osservanza delle seguenti clausole:
 - a. di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto il 16 marzo 2015 dalla stazione appaltante con la Prefettura – Ufficio territoriale del Governo di Firenze e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti;
 - b. di assumere l'obbligo, ai fini delle necessarie verifiche antimafia disposte dalla vigente normativa, di acquisire e trasmettere alla Stazione appaltante i dati anagrafici dei soggetti sottoposti alla verifica antimafia come individuati dall'art. 85 del D.Lgs. 159/2011. Il medesimo obbligo è esteso anche ai casi previsti dagli artt. 2 e 3 del Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti pubblici con le modalità indicate alla lett. a) dell'art.2 e dall'Allegato 1 del medesimo Protocollo;
 - c. di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura – Ufficio territoriale del Governo le informazioni interdittive di cui all'art. 91 decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata, a carico dell'impresa oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 15% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite, salvo comunque il maggior danno; la stazione appaltante potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute, ai sensi dell'art. 94 comma 2 del Decreto Lgs. n.159/2011, in occasione della prima erogazione utile;
 - d. di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale. A tal fine si considera, in ogni caso, inadempimento grave: - la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria; - l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi; - l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 15% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio;
 - e. di impegnarsi a dare comunicazione tempestiva alla stazione appaltante ed alla Prefettura di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti d'impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.;
 - f. di prendere atto ed accettare che la Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 del c.c. ogniqualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa sia stata disposta misura

cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater, c.p.320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p., 353 bis c.p. ; Ai sensi dell'art. 5, comma 2 del Protocollo di legalità, nei casi di cui alle lettere e) e f) l'esercizio della potestà risolutoria da parte della stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione.