

FONDAZIONE ORCHESTRA
SINFONICA SICILIANA
PROT. N° 8657
DEL 22/11/2018
R g/lr

Fondazione Orchestra Sinfonica Siciliana F.O.S.S.
Teatro Politeama Garibaldi
Via Turati 2 – Palermo

Procedura di gara per la concessione del servizio di caffetteria e ristorazione nei locali denominati Sala degli Specchi posti al piano terra del Teatro Politeama prospicienti Via Emerico Amari – Palermo - per l'espletamento dell'attività di Caffè Letterario del Politeama.

Importo totale del canone concessorio a base d'asta: € 300.000,00.

Numero Gara: 7231642

CIG: 76669252A9

Capitolato Speciale d'Oneri

Capitolato Speciale d'Oneri per la concessione del servizio di caffetteria nei locali denominati Sala degli Specchi posti al piano terra del Teatro Politeama prospicienti Via Emerico Amari Palermo per l'espletamento dell'attività di Caffè Letterario del Politeama.

Art. 1) ENTE APPALTANTE – FORMA DELL'APPALTO E NORME REGOLATRICI

Fondazione Orchestra Sinfonica Siciliana - F.O.S.S., Via Turati 2 – 90139 Palermo C.F. e P.I.V.A 00190520825
tel. 091/6072511 - pec: foss@pec.it

L'affidamento in oggetto sarà aggiudicato dalla Fondazione, secondo le modalità contenute nel presente C.S.O., nel relativo bando e disciplinare di gara ed avverrà mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del Dlgs. n. 50/16 Codice dei Contratti Pubblici e ss.mm.ii.

Il Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è il Sig. Gaetano Di Liberto – email: economato@orchestrasinfonicasiciliana.it

Art. 2) OGGETTO DELLA CONCESSIONE

È l'individuazione di un soggetto, di seguito chiamato per brevità concessionario, cui concedere in godimento, i locali posti al piano terra denominati "Sala degli Specchi" del Teatro Politeama di Palermo, prospicienti Via Emerico Amari, da destinare all'attività "Caffè Letterario del Politeama" con l'intento di creare un luogo di incontro in grado di coniugare aspetti artistici ed intellettuali con l'intrattenimento, dove fare convivere un'attività commerciale con le proposte culturali. L'attività commerciale prevede la somministrazione di alimenti e bevande, prevista dalla legge 287/91, specificatamente somministrazione di bevande (comprese quelle alcoliche), latte, dolci, prodotti di gastronomia (caffetteria, gelateria, pasticceria ed esercizi similari) disciplinati dalla normativa regionale e statale in materia di pubblici esercizi. Il Caffè Letterario del Politeama dovrà essere aperto al pubblico tutti i giorni della settimana nelle ore consentite ai pubblici esercizi, con eventuale giorno di riposo il lunedì (o altro, se autorizzato dalla Fondazione).

Gli orari di esercizio ed eventuali periodi di chiusura dovranno essere sottoposti al benessere preventivo della Fondazione.

Il concessionario dovrà sempre garantire, a supporto delle attività della Fondazione, il servizio Buvette durante gli spettacoli e/o le prove con pubblico, anche se ricadenti nel giorno di chiusura del Caffè

Letterario del Politeama (lunedì, o l'altro giorno eventualmente autorizzato dalla Fondazione). Il servizio buvette verrà effettuato usualmente nella sala degli Specchi o eventualmente in altri luoghi indicati dalla Fondazione, da 60 minuti prima dell'inizio di ogni manifestazione fino a 30 minuti dopo la conclusione dell'ultimo intervallo. Il servizio Buvette sarà effettuato mediante la realizzazione (a cura e spese del concessionario) di strutture mobili, non ancorate a terra, di foggia e dimensioni tali da armonizzarsi con il decoro ed il prestigio del Teatro, nonché da garantire il perseguimento delle finalità del luogo

In ogni caso, la ditta che si aggiudicherà il servizio dovrà sottoporre preventivamente i progetti esecutivi delle menzionate strutture al benessere della Fondazione.

Il servizio dovrà principalmente supportare le attività della Fondazione ed indicativamente dovrà essere effettuato limitatamente ai giorni e agli orari di spettacolo, secondo il programma degli spettacoli e relative prove con pubblico.

Eventuali altre ed ulteriori date per la prestazione del servizio saranno oggetto di successive comunicazioni da parte della Fondazione, che si riserva altresì il diritto di apportare modifiche al programma, previa comunicazione al concessionario almeno quarantotto ore prima del preventivato inizio del servizio. Il servizio Buvette dovrà essere di livello qualitativamente elevato ed avere le seguenti caratteristiche principali:

- Garantire una provvista di generi di consumo in quantità sufficiente a soddisfare l'utenza del Teatro;
- Assicurare un numero di personale adeguato a prontamente soddisfare le richieste durante gli intervalli quali momento di massimo afflusso dell'utenza;
- Qualità e pregio delle materie prime e delle lavorazioni;
- Acquisto delle materie prime scegliendo i fornitori in base a rigidi e severi criteri di qualità.

Le derrate utilizzate devono essere comunque solo ed esclusivamente di prima qualità e devono rispondere alle condizioni prescritte dalle normative vigenti di settore.

L'assortimento dei prodotti del servizio Bar – Buvette include:

- Bevande calde e fredde, bevande alcoliche ed analcoliche, frullati e centrifugati di frutta, yogurt, croissant e sandwich, tramezzini, toast, torte rustiche, semifreddi, gelati;
- Prodotti di pasticceria (come ad es. biscotti, torte, pasticcini, cioccolatini ecc.);

Il concessionario avrà facoltà di organizzare nei locali dati in godimento attività o eventi, previo benessere preventivo da parte della Fondazione.

La Fondazione, per lo svolgimento dell'attività di Caffè Letterario del Politeama concede in godimento al concessionario:

spazi di circa mq 249 interni e circa mq 120 esterni, come da planimetria allegata al presente CSO.

Tutto quanto necessario per l'espletamento della suddetta attività di Caffè Letterario del Politeama (compresi macchinari, arredi, licenze, autorizzazioni, permessi, utenze, personale, prodotti, etc.) è a carico e a spese del concessionario. **A carico del concessionario saranno anche le spese di luce e acqua.**

Il concessionario dovrà:

- A) Organizzare e gestire, in maniera indipendente (ma sempre sottoponendo preventivamente alla Fondazione ogni iniziativa che dovrà risultare consona all'immagine e al prestigio del Teatro Politeama), oltre al servizio di Buvette, l'attività di Caffè Letterario del Politeama rispettando la normativa vigente in materia di vendita al pubblico di alimenti, bevande, alcolici e super alcolici, garantendo, al tempo stesso, i requisiti igienico-sanitari di cui alla normativa vigente, dotandosi dell'attrezzatura occorrente per espletare il servizio (retrobanchi, frigoriferi, stoviglie ecc.) che dovrà essere conforme alle norme vigenti.

L'attività di somministrazione alimenti e bevande dovrà essere di livello qualitativamente elevato, consono al contesto, ed avere le seguenti caratteristiche:

- Qualità e pregio delle materie prime e delle lavorazioni;
- Acquisto delle materie prime scegliendo i fornitori in base a rigidi e severi criteri di qualità. Le derrate utilizzate devono essere comunque solo ed esclusivamente di prima qualità e rispondere alle condizioni prescritte dalla legge e dalle Autorità competenti;

- Il concessionario sarà l'unico responsabile del trasporto delle derrate e dell'immagazzinaggio delle stesse presso la sede del Teatro e ad esso spetterà il compito di verificare che dette attività vengano effettuate con mezzi e attrezzature che garantiscano il rispetto delle condizioni igieniche e la diversificazione dei prodotti alimentari.
- Il luogo e gli orari per lo scarico delle merci dovranno essere tassativamente definiti e concordati con la Fondazione, per non creare intralci alle sue attività.
- Il concessionario dovrà essere in possesso di tutte le licenze e certificazioni e sarà l'unico responsabile agli eventuali controlli delle Autorità Sanitarie, manlevando la Fondazione da ogni e qualsiasi responsabilità in proposito.

B) Esporre in modo ben visibile al pubblico il nominativo dei laboratori di produzione, la composizione dei prodotti ed il listino prezzi, in accordo alle norme vigenti in materia.

C) Essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente nel momento di inizio attività e in particolare dell'autorizzazione all'attività di pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti, bevande, alcolici e super alcolici, nonché copia del modulo comprovante la denuncia di inizio attività (DIA) all'autorità Sanitaria competente.

NOTA

Il concessionario è l'unico responsabile per l'ottenimento di tutte le autorizzazioni (siano esse correlate all'attività che ai luoghi interessati) necessarie a svolgere l'attività di Caffè del Politeama e di Buvette e manleva la Fondazione nel caso in cui non potesse iniziare l'attività per il mancato rilascio delle autorizzazioni o se fossero rilasciate autorizzazioni parziali con limitazioni delle attività, siano esse correlate alle attività stesse che ai luoghi interessati all'attività.

Il Concessionario dovrà provvedere a propria cura espese a:

A) realizzare tutta l'impiantistica elettrica ed idrica per l'alimentazione delle attrezzature e l'illuminazione dei locali. Gli impianti devono essere realizzati in conformità alle leggi vigenti e dovranno essere corredati di certificazione di conformità ai sensi del DM 37/08;

B) realizzare, se ritenuto necessario, eventuale impianto di allarme completo di centralina e sensori il cui progetto dovrà essere sottoposto alla Fondazione per benestare.

(L'impianto dovrà essere disattivato da almeno 60 minuti prima dell'inizio di ogni spettacolo a 40 minuti dopo la conclusione dello stesso);

C) effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria idraulica ed elettrica per le apparecchiature e attrezzature necessarie allo svolgimento delle attività;

D) effettuare la pulizia dei locali, delle apparecchiature, degli arredi, suppellettili ecc.;

E) effettuare lo smaltimento dei rifiuti differenziati per tipologia in via totalmente autonoma e in conformità ai regolamenti e leggi comunali vigenti;

F) dotare tutte le aree in concessione di ogni dispositivo di sicurezza secondo le norme vigenti, inclusi eventuali adeguamenti nel corso di vigenza contrattuale;

Inoltre il concessionario dovrà attenersi scrupolosamente a quanto segue:

A) L'esercizio delle attività di vendita e somministrazione è vincolato agli spazi identificati nell'allegato planimetrie e non può essere trasferito altrove. Il concessionario non potrà in alcun modo utilizzare spazi ulteriori rispetto a quelli previsti nella planimetria allegata.

B) È assolutamente vietata qualsiasi modifica e/o innovazione, compresa l'installazione di apparecchiature, senza la preventiva autorizzazione scritta da parte della Fondazione.

C) Il concessionario si obbliga, per tutta la durata del contratto, a non mutare, pena la risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali dati in godimento.

D) E' fatto divieto assoluto dell'utilizzo di GPL e/o gas metano e dello stoccaggio di recipienti contenenti GPL in fase liquida e/o gassosa.

E) La Fondazione si riserva la possibilità di effettuare, negli spazi dati in godimento al concessionario, interventi di manutenzione straordinaria che si rendessero necessari per la conservazione degli immobili, intendendosi le manutenzioni ordinarie a carico del Concessionario.

F) Il concessionario si impegna, altresì, a non provocare immissioni di odori che superino la normale tollerabilità, tenuto conto che gli spazi dati in godimento sono inseriti in un complesso immobiliare adibito in via prevalente ad attività culturali ed artistiche.

Il concessionario si obbliga a conformarsi a tutte le leggi e regolamenti in vigore che disciplinano le attività dei servizi oggetto del presente capitolato e a tutti gli articoli in esso contenuti.

Il concessionario si obbliga a ottenere tutte le autorizzazioni e a rispettare tutte le formalità amministrative necessarie allo svolgimento delle attività.

Fatti salvi gli obblighi e gli oneri di cui a tutti gli altri articoli espressi nel presente capitolato, è fatto obbligo al concessionario di:

- provvedere a tutti gli adempimenti di legge per lo svolgimento delle attività;
- provvedere a tutte le misure necessarie al fine di evitare, nel corso delle attività, incidenti e danni a persone, strutture e cose sia proprie che di terzi. e a tutto quanto esistente nelle zone di lavoro e di deposito nonché nelle zone limitrofe;
- assumersi il rischio di imprevisti e difficoltà esecutive, a fronte delle quali non potrà pertanto, richiedere alcun indennizzo alla Fondazione;
- comunicare alla Fondazione tempestivamente ogni circostanza, fonte di pericolo, di cui venga a conoscenza;
- non alterare l'attuale struttura degli immobili;
- rispettare i termini e i costi previsti assumendosene le conseguenze ed oneri derivanti dalla mancata osservanza degli stessi;
- assumere integralmente ogni onere presente o futuro, relativo ad imposte, diritti, tasse, etc. stabiliti dallo stato, dalla regione, dagli enti locali in relazione a qualsiasi aspetto dello svolgimento delle attività, compresa la denuncia per la tassa rifiuti;
- impiegare personale indenne da condanne penali passate in giudicato per reati contro il patrimonio;
- assumersi integralmente tutti gli oneri relativi a danneggiamenti, di qualsiasi natura e/o al degrado intervenuti dopo la consegna dei locali concessi e sulle loro adiacenze, ad eccezione dei danni determinati da cause estranee all'uso dei locali, pur restando anche in questo caso a carico del concessionario l'onere della prova;
- indicare alla stipula del contratto gli indirizzi (postali, telefonici, fax e-mail) cui indirizzare le comunicazioni di servizio che si rendessero eventualmente necessarie;
- garantire la riservatezza delle informazioni, conoscenze e procedure;
- consentire gli opportuni controlli ed ispezioni alle persone incaricate dalla Fondazione.
- Il concessionario inoltre si obbliga a impiegare personale di ottima professionalità e in regola con tutte le disposizioni di legge che disciplinano le attività presso un pubblico esercizio.
- Fornire, prima dell'inizio delle attività, alla Fondazione i nominativi del personale impiegato e segnalare entro 10 giorni tutte le variazioni e i relativi dati di identificazione.
- indicare, al momento dell'inizio attività, la persona che svolgerà le funzioni di responsabile e la persona che potrà sostituirlo nei periodi di assenza. Tale responsabile al quale farà capo tutto il personale, dovrà fungere da referente della Fondazione ed avrà il compito di garantire il buon funzionamento e la regolarità delle attività nonché assicurare il rispetto puntuale del presente capitolato.
- dotare tutto il personale impiegato nei servizi di decorose divise e di cartello identificativo ben visibile.

- rispettare per il personale utilizzato le normative contrattuali, previdenziali e fiscali previste per la categoria di appartenenza.
- osservare, sotto la propria esclusiva responsabilità, senza oneri per la Fondazione, gli obblighi di legge connessi alle disposizioni in materia di salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al D.Lvo 81/08 e s.m.i. obbligando il personale operativo utilizzato di attenersi alle disposizioni e alle norme di sicurezza individuali nell'utilizzo dei mezzi d'opera.
- esporre, per la tutela del pubblico interesse, permanentemente e in modo ben visibile nei locali adibiti al servizio l'orario di apertura e chiusura dell'esercizio, i prezzi e le tariffe dei prodotti.
- obbligarsi a rilasciare a tutti i clienti gli scontrini, le fatture e comunque tutti i documenti fiscalmente previsti dalla vigente normativa, utilizzando gli strumenti (registratori di cassa etc.) e i moduli di legge;
- provvedere alla fornitura di tutti gli arredi e corredi degli spazi interessati all'attività, che dovranno risultare consoni ai luoghi e armonizzarsi con il contesto; il tutto, comunque, sulla base di un progetto che dovrà essere preventivamente sottoposto alla Fondazione per il suo benessere;
- versare i corrispettivi come indicato a successivo art. 5.

Art. 3) MODALITÀ DELLA GARA PER L'AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La gara si svolgerà nel rispetto di quanto disposto dal presente C.S.O. nonché dal disciplinare di gara e l'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base ad elementi qualificativi del progetto di gestione dell'attività commerciale ed al maggior rialzo sul canone annuo concessorio, posto a base d'asta, come dettagliatamente descritto nel successivo art. 5.

Il punteggio massimo attribuibile alle offerte è di 100 punti, così suddivisi:

- a- elementi economici 30
- b- elementi qualitativi 70

Art. 4) DURATA DELL'APPALTO

La concessione in uso degli spazi avrà la durata di anni 6, decorrenti dalla data di avvio del servizio.

Il soggetto affidatario, per esigenze di particolare interesse pubblico, debitamente motivate, e, in particolare, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice, qualora l'Amministrazione, allo scadere del termine contrattuale, non avesse ancora provveduto all'aggiudicazione per il successivo periodo, è tenuto alla prosecuzione del rapporto alle stesse condizioni contrattuali o più favorevoli, nella misura strettamente necessaria all'effettuazione della nuova procedura di gara e, comunque, per una durata non superiore a 180 gg.

Il servizio viene meno autonomamente in tutti i casi di decadenza, cessazione, risoluzione del contratto o recesso di una delle parti del medesimo.

L'inizio dell'attività del Caffè del Politeama dovrà avvenire non oltre 2 mesi dalla consegna dei locali, fermo restando che il concessionario non risponderà per eventuali ritardi imputabili ai soggetti preposti al rilascio dei provvedimenti occorrenti per l'avvio delle attività.

Art. 5) CORRISPETTIVI DA CORRISPONDERE ALLA FONDAZIONE ORCHESTRA SINFONICA SICILIANA DEL TEATRO POLITEAMA E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Per la concessione degli spazi di cui alla planimetria allegata ed in funzione dell'attività che si svilupperà nell'ambito del Caffè del Politeama ed del servizio Buvette, vengono determinati i seguenti corrispettivi:

- a) Canone annuo concessorio a base d'asta di Euro 60.000,00 (sessantamila/00) oltre I.V.A.;

b) quota percentuale pari al 1% del fatturato lordo che il concessionario consegnerà nell'attività del Caffè del Politeama e del servizio Buvette relativamente alla somministrazione di alimenti e bevande, incluso tutte le attività ed eventi che saranno organizzate fuori della normale attività del Caffè.

Il pagamento del canone annuo sarà effettuato dal concessionario in due rate semestrali anticipate di pari importo, decorrenti dalla firma del contratto e alla consegna delle aree, da corrispondere alla Fondazione entro il 5 del primo mese di ogni semestre, con versamento diretto alla Banca che verrà indicata dalla Fondazione.

Le quote percentuali sull'incasso lordo ottenuto dal concessionario e risultante dalle registrazioni contabili, verranno corrisposti alla Fondazione trimestralmente a decorrere dalla data di inizio attività.

La Fondazione si riserva eventuali controlli sulla corretta emissione da parte del concessionario dei documenti fiscali (scontrini e fatture) alle utenze e ogni diritto di accesso e verifica anche tramite propri consulenti di fiducia.

Nel caso di ritardo nella corresponsione dei pagamenti oltre il trentesimo giorno dalla pertinente fattura della Fondazione, si procederà all'incameramento delle somme dalla fidejussione di cui al seguente art. 8 e verificandosi tale inadempienza per due volte sarà facoltà della Fondazione risolvere il contratto e/o dichiararlo decaduto.

Per agevolare l'attività di avviamento, nei primi due anni di vigenza contrattuale, il canone concessorio annuo di cui alla superiore lettera a) verrà ridotto del 50%.

Ai sensi dell'art. 26 comma 3.bis del D.Lgs. 09/04/2008 n°81 e s.m.i. non si procederà alla redazione del Documento Unico di Valutazione dei rischi da Interferenza, in quanto l'attività ha accessi ai locali separati da quelli della Fondazione. Le parti garantiranno in ogni caso l'attività di cooperazione e di coordinamento fra Datori di Lavoro in conformità a quanto previsto dal comma anzidetto.

L'importo degli oneri e costi della sicurezza è stimato pari a Euro 0,00 (zero/00).

Art. 6) REQUISITI MINIMI RICHIESTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA.

6.1 Requisiti di ordine generale.

Sono esclusi dalla partecipazione gli operatori economici per i quali sussistono:

- Cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
- Divieti a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese i requisiti di cui sopra devono essere posseduti in proprio da ciascuna Impresa partecipante.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16 ter, del Dlgs. n. 165/2001.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle Finanze del 4/5/99 e al decreto del Ministro dell'Economia e delle finanze del 21/11/01 devono, pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del D.M. 14/12/10 del Ministero Economia e Finanze ai sensi dell'art. 37 del D.L. n. 78 del 3/5/10 convertito in legge 122/10 oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 c.3 del DM 14/12/2010.

Ai sensi della normativa vigente sussistono i divieti di cui all'art. 48 del Dlgs. n. 50/16 ed in generale non è ammessa la partecipazione da parte dello stesso soggetto singolarmente, contemporaneamente, come componente di gruppi di persone, ovvero la partecipazione di un soggetto in più di un gruppo di operatori.

6.2 Requisiti speciali e mezzi di prova

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti o adempiere a quanto previsto nei seguenti punti:

6.2.1 Requisiti di idoneità

- 1) Iscrizione nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività inerente al presente appalto o, per le Imprese di altro Stato membro UE non residenti in Italia, analoga iscrizione sulla base della legislazione dello Stato in cui hanno sede legale, ai sensi dell'art. 83 comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016. Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese i requisiti devono essere posseduti in proprio da ciascuna Impresa partecipante;
- 2) possesso dei requisiti di onorabilità di cui all'art. 2 c.4 della legge 287/91 e dei requisiti professionali di cui all'art.3 della L.R. 28/99 e dell'art. 2 della L. 287/91, come chiarito nella circolare n. 7 del 19/3/2007 dell'Assessorato Cooperazione Commercio Artigianato e Pesca della Regione Siciliana.

6.3 Requisiti di Capacità Economico Finanziaria

- 1) aver realizzato un fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, riferito a ciascuno degli esercizi finanziari anni 2015-2016-2017 non inferiore a 300.000,00 euro, IVA esclusa.

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese il requisito di cui sopra deve essere posseduto dalla Capogruppo per un valore non inferiore al 60% e da ciascuna mandante per un valore non inferiore al 40%. La comprova di tale requisito è fornita mediante copia conforme delle fatture. Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività. Per le società di capitali sarà valutato il fatturato risultante dai bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati dalla nota integrativa. Per gli operatori economici costituiti in forma di impresa individuale ovvero di società di persone sarà valutato il fatturato risultante dal Modello Unico o dalla dichiarazione IVA acquisiti presso la Banca dati nazionale dei Contratti Pubblici e resi disponibili attraverso il sistema AVCPass.

Ai sensi di quanto previsto dall'art.81 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016, la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, economico-finanziario e tecnico-professionale avverrà attraverso gli strumenti informatici definiti all'art.216 comma 13 del D. Lgs. n. 50/2016.

- 2) l'impegno a stipulare una polizza per la copertura assicurativa contro i rischi professionali per un massimale non inferiore a 3 volte l'importo a base di gara avente la durata per tutto il periodo della concessione.

6.4 Requisiti di capacità tecnica e professionale

Avere gestito per almeno tre anni negli ultimi cinque un esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

La comprova del requisito è fornita in uno dei seguenti modi:

- Se in favore di enti pubblici:
 - 1) con certificato originale o copia conforme rilasciato dall'Amministrazione contraente con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
 - 2) copia conforme del contratto unitamente alla copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto;
 - 3) dichiarazione del concorrente contenente l'oggetto del contratto, il CIG(ove disponibile) e il relativo importo, il nome del contraente, la data di stipula del contratto e copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto.
- Se in favore di committenti privati:
 - 1) originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato con indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
 - 2) originale o copia autentica dei contratti unitamente all'originale o copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto.

I documenti utilizzati a comprova del requisito devono essere inseriti nel sistema AVCPass dai concorrenti.

Art. 7) GARANZIA PROVVISORIA

Ai sensi dell'art. 93 del Codice l'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del prezzo base dell'appalto e precisamente di importo pari ad € 6.000,00 [seimila/00], salvo quanto previsto all'art. 93 comma 7 del Codice, e dall'impegno di un fideiussore per il rilascio di una cauzione definitiva ed è costituita mediante fideiussione bancaria, fideiussione assicurativa oppure fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385 e in possesso di apposita autorizzazione rilasciata dal Ministero dell'Economia e delle Finanze in originale e deve valere per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Tale impegno non è richiesto alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni.

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

Ai sensi dell'art.89 del Codice la garanzia provvisoria copre anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>;

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

-[http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-nonlegittimati/Intermediari non abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-nonlegittimati/Intermediari%20non%20abilitati.pdf)

- http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93 del Codice c.7. Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

La mancata presentazione della garanzia provvisoria, a condizione che essa sia stata costituita prima del termine per la presentazione delle offerte, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate, oppure la mancata reintegrazione potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83 c.9 del Codice (soccorso istruttorio).

Art. 8) AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c), del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti morali, di idoneità professionale o dei requisiti tecnico/professionale di natura strettamente soggettiva.

Art. 9) SOPRALLUOGO

Il sopralluogo è obbligatorio.

La mancata effettuazione del sopralluogo costituirà motivo di esclusione.

Il sopralluogo può essere effettuato nei soli giorni di lunedì.

La richiesta di sopralluogo dovrà essere inoltrata al seguente indirizzo pec: foss@pec.ite dovrà riportare i dati dell'operatore economico:

nominativo del concorrente;

recapito telefonico;

recapito fax /indirizzo email/pec;

nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inoltrata entro il decimo giorno dal termine di scadenza dell'inoltro della domanda di partecipazione.

La data e l'ora ed il luogo saranno comunicati con almeno 3 giorni di anticipo. Il sopralluogo potrà essere effettuato dal titolare/legale rappresentante/procuratore/direttore tecnico in possesso di valido documento di identità o da soggetto munito di apposita delega munito di copia del documento di identità del delegante.

La Fondazione rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, se già costituiti o non ancora costituiti, il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito di delega di tutti detti operatori.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile ed in caso di aggregazione di imprese di rete con organo comune e soggettività giuridica, il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio/organo comune oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

Art. 10) PAGAMENTO CONTRIBUTO ANAC

Per la partecipazione alla presente procedura i concorrenti dovranno effettuare il pagamento del contributo ANAC pari a Euro 35,00, secondo le modalità di cui alla delibera n. 1300/2017 e dovranno allegare la ricevuta come indicato nel disciplinare di gara.

In caso di mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83 c.9 del Codice (soccorso istruttorio) a condizione che il pagamento sia stato effettuato prima della scadenza del termine di presentazione delle offerte.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante esclude il concorrente dalla procedura di gara.

Art.11)MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

L'affidamento in oggetto avverrà mediante procedura aperta in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.lgs. n. 50/2016.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa viene effettuato dalla Commissione giudicatrice sommando il punteggio ottenuto dalla valutazione degli elementi descrittivi dell'offerta tecnica e dalla valutazione dell'offerta economica.

La valutazione è effettuata dalla Commissione giudicatrice secondo le modalità di seguito stabilite.

CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
PUNTEGGIO TECNICO	70
PUNTEGGIO ECONOMICO	30
TOTALE	100

ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO

Progetto tecnico/gestionale

a) progetto gestionale del servizio di caffetteria e ristorazione: costituito da una relazione di lunghezza non superiore a n. 6 pagine singole formato A4, carattere 12, contenente descrizione dettagliata delle modalità di svolgimento di tutte le attività riconducibili alle prestazioni richieste secondo le prescrizioni del Capitolato. A titolo esemplificativo e non esaustivo, il concorrente dovrà fornire una descrizione dettagliata del progetto organizzativo per i servizi di caffetteria e ristorazione, la specificazione del numero delle persone che verranno impiegate, il loro inquadramento e la loro preparazione professionale, i criteri di avvicendamento per garantire l'erogazione dei servizi richiesti, il curriculum vitae del c.d. preposto (delegato alla somministrazione), la tipologia e qualità dei prodotti e degli alimenti offerti, specificando la varietà dei menu proposti, specifici anche per vegetariani e per coloro con intolleranze alimentari, etc., con particolare attenzione ai prodotti della filiera corta, biologici dell'enogastronomia del territorio, modalità di fornitura, preparazione, somministrazione e conservazione dei prodotti, tipologia e qualità delle dotazioni strumentali per l'espletamento del servizio (coperti, suppellettili e attrezzature varie);

b) progetto tecnico e di allestimento interno ed esterno: costituito *i)* dal progetto preliminare degli eventuali lavori di adeguamento proposti dal concorrente relativamente ai locali interni e agli spazi pertinenziali esterni, volti al miglior espletamento del servizio, agli adeguamenti normativi, al superamento delle barriere architettoniche e alla valorizzazione del Teatro, in formato *PDF*; *ii)* progetto di allestimento interno ed esterno, corredato da una relazione, e composto dai seguenti elaborati, sempre in formato *PDF*:

- planimetria in scala opportuna, in cui sono illustrati la disposizione degli spazi, degli allestimenti, degli elementi di produzione e di arredo con specificazione delle soluzioni tecniche adottate;
- elaborati grafici specifici degli elementi eventualmente realizzati su misura (es. bancone bar, strutture di separazione degli ambienti, ecc.).

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA - MASSIMO PUNTI 70

La Commissione giudicatrice procederà, in una o più sedute riservate, sulla base della documentazione contenuta nella busta "B- Offerta tecnica", alla valutazione degli elementi di natura qualitativa sulla base dei criteri di valutazione cui sono associati i punteggi indicati nella tabella sotto riportata.

1) Qualità del progetto architettonico in relazione all'edificio in cui è collocato

30

2)	Modalità organizzative del personale impiegato	10
3)	Livello Personale impiegato: formazione e curricula delle principali figure	10
4)	Livello di conoscenza di una o più lingue straniere	10
5)	Eventuali servizi aggiuntivi	10

Per garantire effettiva comparazione e omogeneità di valutazione tra le proposte pervenute, la relazione dovrà essere impostata evidenziando, in particolare, i seguenti elementi, considerati indispensabili ai fini della valutazione e della conseguente attribuzione dei punteggi:

PARAMETRO	CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB CRITERIO	PUNTEGGIO MAX
Qualità del progetto	Sarà valutato maggiormente il progetto e la proposta inerente gli arredi utilizzati. organizzativo che presenta la migliore organizzazione e la migliore logistica degli spazi		30
Modalità di gestione dell'attività del servizio di caffetteria	Dovranno essere descritte le modalità organizzative del servizio in relazione ai diversi periodi di esercizio dell'attività, del personale impiegato, la formazione del personale, il numero, l'inquadramento, i curricula delle principali figure.	Modalità organizzative del personale impiegato	10
		Livello Personale impiegato: formazione e curricula delle principali figure	10
		Livello di conoscenza di una o più lingue straniere	10
Proposte migliorative	Descrizione di eventuali servizi aggiuntivi, senza oneri a carico della Fondazione, che il concorrente intende proporre, per meglio valorizzare la propria proposta e che diventeranno obbligatori nel corso di esecuzione del contratto.		10

La Commissione assegna discrezionalmente a ciascun elemento qualitativo di cui ai nn. 1-5 una valutazione espressa mediante la determinazione di un coefficiente da 0 a 1 con un massimo di due decimali. Il valore del coefficiente è determinato dalla media dei coefficienti che i singoli Commissari attribuiscono al sub criterio della proposta di offerta in esame secondo i termini motivazionali come di seguito riportati.

- a) **ottimo** Descrizione molto adeguata, coerente, completa e con elementi aggiuntivi rispetto a quanto richiesto.....1,00
- b) **buono** Descrizione molto adeguata, coerente e completa.....da 0,80 a 0,99
- c) **distinto** Descrizione adeguata e coerenteda 0,60 a 0,79
- d) **sufficiente** Descrizione abbastanza adeguata e coerente.....da 0,40 a 0,59
- e) **scarso** Descrizione scarsamente adeguata, coerente e incompletada 0,20 a 0,39
- f) **inadeguato** Descrizione non adeguata, non coerente e incompletada 0 a 0,19

La media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai Commissari verrà riparametrata riportando a una media più elevata e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie in precedenza calcolate (vedere le Linee Guida ANAC n. 2/2016 in materia di offerta economicamente più vantaggiosa, punto III "La ponderazione").

Il punteggio di ciascun elemento qualitativo di cui ai nn. 1-5 sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_{ax} = C_f \times V_{ax}$$

laddove s'intende:

P_{ax} = punteggio relativo al singolo elemento qualitativo di cui ai nn. 1-5

C_f = coefficiente di valutazione assegnato dalla commissione al singolo elemento qualitativo di cui ai nn. 1-5

V_{ax} = valore ponderale del singolo elemento qualitativo di cui ai nn. 1-5.

L'operazione di calcolo è ripetuta per ciascuno elemento qualitativo di cui ai nn. 1-5.

La valutazione complessiva dell'offerta tecnica è determinata dalla sommatoria dei punteggi dei singoli elementi qualitativi di cui ai nn. 1-5.

Al termine della valutazione dell'offerta tecnica la Commissione aggiudicatrice procederà ad una riparametrazione dei punteggi attribuiti agli elementi di valutazione (fattori ponderali), utilizzando la seguente formula con arrotondamento per eccesso o per difetto a due decimali:

$$Pt = (\sum_j (P_{ax}) \times PMOT) / (\sum \max (P_{ax}))$$

laddove s'intende:

Pt = punteggio offerta tecnica riparametrato

\sum_j = sommatoria punteggi offerta tecnica considerata

$\sum \max$ = sommatoria punteggi offerta tecnica migliore

$PMOT$ = punteggio massimo offerta tecnica

Non si procederà alla riparametrazione in caso di una sola offerta valida e ammessa alla valutazione tecnica.

VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA - MASSIMO PUNTI 30

11.2 Punteggio offerta economica

Il punteggio economico, attribuibile alla -esima società offerente, sarà calcolato secondo la seguente formula:

$$Pe = (Px \times 30) / Pm$$

dove

Pe = punteggio da attribuire all'offerta in esame

Pm = importo complessivo dell'offerta migliore (importo più alto)

Px = importo complessivo dell'offerta in esame

Valutazione complessiva delle offerte

Punteggio attribuito al concorrente = punteggio offerta tecnica (Pt) + punteggio offerta economica (Pe).

Si procederà alla proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul prezzo.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione aggiudicatrice, in seduta pubblica, redige la graduatoria e formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

La Fondazione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione, nel caso in cui non ritenga meritevoli di approvazione e/o convenienti sotto il profilo tecnico-economico e/o organizzativo le offerte presentate.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, qualora questa sia ritenuta congrua e tecnicamente adeguata alle esigenze della Fondazione.

Art. 12) AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

Nelle more dell'adozione del decreto di cui all'articolo 81, comma 2, d.lgs. 50/2016, la verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e tecnico-organizzativi avviene attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'ANAC con la Deliberazione n. 111 del 20 dicembre 2012 e s.m.i. Pertanto, tutti gli Operatori economici interessati devono registrarsi al sistema AVCPass, secondo le indicazioni presenti sul sito www.anticorruzione.it.

L'Operatore economico, individuata la presente procedura di gara cui intende partecipare, ottiene dal sistema il c.d. PASSOE, che deve essere inserito all'interno della Busta Amministrativa.

Nel caso in cui un Operatore economico non abbia proceduto alla registrazione presso il sistema AVCPass e/o non abbia ottenuto il PASSOE per partecipare alla presente procedura, la Stazione Appaltante provvederà con apposita comunicazione, ad assegnare un termine per la registrazione e/o l'acquisizione del PASSOE.

La Fondazione, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32 c.5 e 33 c.1 del Codice, aggiudica il contratto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32 c.7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì alle verifiche nei modi sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocatosi secondo in graduatoria, si procederà allo scorrimento della graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 c.4bis e 89 e dall'art. 92 c.3 del dlgs 2011 n. 159 (Codice Antimafia).

Il Contratto, ai sensi dell'art. 32 c. 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni per provvedimento di aggiudicazione. La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32 c.8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare, nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del Codice, la garanzia definitiva, che sarà svincolata ai sensi e secondo le modalità previste dal medesimo articolo.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

Nei casi di cui all'art. 110 c.1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento servizio/fornitura.

Le spese relative alla pubblicazione del bando sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. L'importo e le modalità di rimborso saranno comunicate all'aggiudicatario.

Sono altresì a carico dell'aggiudicatario le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse, comprese quelle di registro relative alla stipulazione del contratto.

Art. 13 DIVIETO DI SUBCONCESSIONE

È vietata da parte del Concessionario la cessione, a qualsiasi titolo, anche parziale, del godimento dei locali. È fatto quindi divieto espresso al concessionario di affidare a terzi la gestione del Caffè Letterario.

Il Concessionario deve assicurare la gestione del servizio con proprio personale, escludendo qualsiasi forma di cessione totale o parziale delle attività.

Art.14) OBBLIGHI PARTICOLARI DELL'AGGIUDICATARIO E CONDIZIONI PER LA STIPULA DELLA CONCESSIONE

L'Aggiudicatario dovrà adempiere a quanto di seguito indicato ai fini del rilascio della concessione.

La Fondazione può disporre, a suo insindacabile giudizio, prescrizioni ed eventuali piccole modifiche al progetto che si rendessero necessarie e a cui l'aggiudicatario provvisorio dovrà attenersi.

Entro e non oltre il termine di 15 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva, l'aggiudicatario dovrà prendere in consegna, in via provvisoria, i locali e gli spazi oggetto della concessione al fine di realizzare il progetto approvato nei termini previsti. Alla consegna dei locali verrà redatto apposito verbale sottoscritto dalle parti. La consegna diverrà definitiva al momento della stipula dell'atto di concessione.

L'aggiudicatario/Concessionario dovrà autonomamente provvedere alla notifica di registrazione dell'attività alimentare all'ASP di Palermo, a chiedere il rilascio eventuale della concessione di occupazione di suolo pubblico se occorrente; in caso di effettuazione di iniziative di intrattenimento e di attività culturale, chiedere il rilascio dell'autorizzazione temporanea di pubblico spettacolo secondo quanto necessario e richiesto dalla normativa regionale e nazionale vigente.

Entro e non oltre il termine di sessanta giorni dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva, l'aggiudicatario /concessionario è obbligato a:

- 1) realizzare ed ultimare la proposta progettuale approvata per la sistemazione dei locali, di adeguamento alle normative vigenti (tecnico edilizie, impiantistiche, acustiche, igienico sanitarie, di abbattimento delle barriere architettoniche, di somministrazione pasti) e di allestimento, nel rispetto di eventuali prescrizioni impartite osservando le procedure previste dalla normativa per i lavori pubblici. Nel caso in cui l'aggiudicazione definitiva venisse effettuata prima dell'ottenimento dei pareri da parte degli organi preposti alla tutela del bene architettonico, storico ed artistico ed al rilascio delle autorizzazioni necessarie per l'esercizio delle attività (igienico-sanitarie, antincendio, etc.) il termine di sessanta giorni di cui sopra avrà inizio al momento dell'ottenimento di tali pareri ed autorizzazioni;
- 2) consegnare alla Fondazione a fine lavori la documentazione tecnico-amministrativa attestante la corretta esecuzione delle opere eseguite (collaudo) e di tutte le certificazioni previste dalla vigente normativa.

Entro e non oltre il termine di dieci giorni dal rilascio della Fondazione della dichiarazione di corretta esecuzione, l'Aggiudicatario si impegna ad aprire al pubblico il servizio di somministrazione alimenti e bevande.

In caso di inadempienza dell'Aggiudicatario a quanto sopra indicato, oltretutto in caso negativo delle verifiche eseguite d'ufficio, il Concessionario decadrà da ogni diritto derivante dall'aggiudicazione. In tale evidenza la Fondazione si riserva alternativamente di:

- dichiarare la decadenza ed incamerare la cauzione provvisoria a titolo di penale, salvo maggior danno;
- prorogare i termini per l'adempimento, su richiesta da parte dell'Aggiudicatario prima della scadenza dei suddetti termini, ed incamerare, a titolo di penale, salvo maggior danno, la cauzione provvisoria in tutto o in parte a seconda della gravità dell'inadempimento. In caso di inadempienza

dell'Aggiudicatario a quanto sopra indicato, la concessione si risolve di diritto e si applica quanto disposto nel presente capitolato nel paragrafo "Inadempimenti contrattuali e penali".

La proroga del termine di ultimazione degli interventi è concessa su precisa richiesta dello stesso da presentarsi prima della scadenza del termine fissato ed in relazione a particolari difficoltà di esecuzione incontrate dal Concessionario.

Rimane l'obbligo al Concessionario di portare a termine tutte le opere iniziate anche se ciò dovesse avvenire oltre il termine previsto.

In ogni caso di dichiarazione di decadenza o risoluzione, la Fondazione si riserva inoltre di interpellare per l'aggiudicazione provvisoria il soggetto che avrà presentato la seconda offerta più conveniente, a condizione che ripresenti, entro il termine che gli verrà fissato, la cauzione provvisoria.

Se anche il secondo migliore offerente si renderà inadempiente, si procederà analogamente fino ad esaurimento delle offerte valide.

Le suddette possibilità possono essere esercitate dalla Fondazione entro il termine di 1 anno dalla data della prima seduta di gara.

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, stipulare il contratto nel termine richiesto dalla Fondazione.

La stipulazione del contratto avverrà in modalità elettronica ed in forma pubblica amministrativa, ai sensi in quanto previsto dall'art. 32 c. 14 del Codice.

L'aggiudicatario dovrà possedere tutti gli strumenti e le abilitazioni necessarie alla stipulazione del contratto in modalità elettronica, ai sensi dell'art. 32 c.14 del Codice.

Si precisa inoltre che, per quanto nel merito applicabile, il contratto sarà soggetto alle disposizioni di cui all'art. 3 della legge 136/2010 relativamente agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 17) TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13, c.1, del Dlgs. n. 196/2003 i dati personali forniti per la partecipazione alla presente procedura saranno utilizzate esclusivamente per le finalità di procedura di gara e contrattuali.

ART.18) ASSICURAZIONI

Il concessionario è l'unico responsabile di tutti i danni causati o subiti nell'esercizio delle attività oggetto del presente capitolato. Il concessionario dovrà, prima della sottoscrizione del contratto, stipulare con primaria compagnia nazionale idonea polizza assicurativa di responsabilità civile, con copertura di tutti i rischi e le conseguenze materiali, fisiche e immateriali subiti eventualmente dai clienti del servizio, da terzi e dal personale della FOSS

Dovrà altresì stipulare, con primaria compagnia nazionale, idonea polizza assicurativa per la copertura di tutti i rischi professionali relativi alla gestione del servizio, compresa la copertura per furti, incendi, esplosioni, allagamenti, manomissioni, vandalismi, atti di sabotaggio, atti di terrorismo, etc. che dovrà avere un massimale garanzia non inferiore a tre volte l'importo della concessione

Dette polizze dovranno essere preventivamente approvate dalla Fondazione e consegnate alla stessa prima dell'inizio della stipula del contratto.

Ogni eventuale modificazione delle polizze sottoscritte dovrà essere preventivamente approvata dalla Fondazione.

Il concessionario e i suoi assicuratori rinunciano fin d'ora ad ogni ricorso o azione di rivalsa nei confronti della FOSS. Pertanto il concessionario si impegna a stipulare le seguenti polizze coprenti tutti i rischi per tutto il periodo di vigenza contrattuale:

- 1) garanzia di eventuali danni arrecati a persone o alla struttura, Responsabilità Civile verso terzi (RCT); per danni arrecati a terzi (tra cui la Fondazione, il suo personale, i suoi utenti ed ospiti in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata;

Tale copertura dovrà prevedere tra le altre condizioni anche l'estensione a:

- fatti conseguenti, derivanti o comunque correlati alla preparazione, somministrazione, commercio di cibi e bevande;

- fatti conseguenti, derivanti o comunque correlati alla conduzione dei locali, strutture e beni consegnati;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni a cose di terzi da incendio (fermo quanto appresso ulteriormente richiesto);
- danni arrecati a terzi da dipendenti, soci, volontari e/o altri collaboratori anche nondipendenti, di cui il concessionario si avvalga, inclusa la loro responsabilità personale;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o diservizio o da mancato uso a seguito sinistro garantito in polizza;

2) Incendio ed eventi equiparati per danni arrecati ai locali, strutture, altri beni dati in affidamento dalla Fondazione: mediante garanzia "rischio locativo", con un massimale non inferiore a euro 5.000.000,00.

L'operatività o meno delle coperture assicurative, di cui il concessionario invierà copia alla FOSS, non esonerano il concessionario stesso da responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – intutto o in parte – dalle suddette coperture assicurative.

Art. 19) CONTROLLI E VERIFICHE

La vigilanza della Fondazione sulle attività avverrà con la più ampia facoltà d'azione nei modi ritenuti più idonei dalla Fondazione.

La Fondazione si riserva la possibilità di effettuare controlli sulla rispondenza della prestazione al servizio definito dal presente capitolato speciale d'onere, allo scopo di rilevare eventuali disfunzioni ed adottare tempestivamente i provvedimenti più opportuni.

Nel caso fosse rilevata da parte della Fondazione la non corretta esecuzione di tutto o parte delle attività, la Fondazione procederà al rilievo scritto del disservizio riscontrato. Il concessionario avrà tre giorni di tempo per produrre le giustificazioni scritte che dovranno pervenire alla Fondazione a mezzo raccomandata A.R.

Qualora tali giustificazioni, ad inoppugnabile giudizio della Fondazione, non fossero ritenute valide, la Fondazione procederà alla formalizzazione di "una contestazione". Dopo tre contestazioni il contratto si intenderà risolto ipso jure a danno dell'impresa.

ART. 20) DIREZIONE DEL SERVIZIO E RAPPRESENTANZA DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario deve nominare, dandone comunicazione alla Fondazione, un proprio rappresentante preposto alla direzione tecnica del servizio, nonché un suo sostituto che, durante le assenze del primo, sia autorizzato, a tutti gli effetti, a farne le veci.

La Fondazione ha il diritto di chiedere la sostituzione sia dei soggetti di cui al punto precedente che del personale impiegato dal concessionario per lo svolgimento delle attività, se non graditi per comprovata incapacità o comportamenti non conformi al decoro del luogo. La sostituzione deve avvenire entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione; in caso di inadempimento si applicano le disposizioni di cui agli articoli 21 e 22 del presente capitolato.

Art. 21) INADEMPIMENTI CONTRATTUALI E PENALI

Salva ogni altra conseguenza di legge e di contratto, in caso di inosservanza da parte del concessionario anche di una sola delle condizioni di cui al presente capitolato d'appalto, la Fondazione, ove non riterrà di procedere altrimenti, potrà procedere a notificare una formale diffida con richiesta di adempimento entro un determinato termine, ovvero di chiarimento entro il termine che la Fondazione liberamente riterrà.

Qualora, scelta la strada di ottenere un chiarimento, questo fosse risultato tale da far riscontrare precise inadempienze rispetto a quanto previsto dalle norme di legge e/o negoziali, la Fondazione, salva ogni altra conseguenza di legge e di contratto, potrà inviare al Concessionario formale diffida con descrizione analitica e motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi alle prescrizioni violate nei successivi quindici giorni.

Il Concessionario è tenuto in ogni caso ad eliminare gli inconvenienti riscontrati. In ogni caso la Fondazione si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio a spese del concessionario rivalendosi sulla cauzione che, nel caso specifico, dovrà essere immediatamente integrata.

Salva ogni altra conseguenza di legge e di contratto, nel caso di inizio attività del Caffè Letterario del Politeama oltre il termine fissato dal precedente Art. 4 del presente capitolato (2 mesi dalla consegna dei

locali) per ritardi imputabili al concessionario si applicherà la penale di Euro 150giornaliere; per ogni giorno di chiusura non autorizzata del Caffè (una volta aperto) lapenale sarà di Euro 500 giornaliere.

Le penalità non escludono il risarcimento dei danni derivanti dal mancato o non conformeservizio.

L'importo della penalità inflitta verrà corrisposto dal concessionario alla Fondazioneentro i 30 giorni successivi dalla data di comunicazione di applicazione della sanzione. Per i ritardi nel pagamento delle penalità oltre 90 giorni, la Fondazione si rivarrà sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Art. 23) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto può essere risolto in caso di gravi violazioni degli obblighi contrattuali, compresa la responsabilità dolosa o colposa, a carico del concessionario per danni e/o furti ai beni dellaFondazione.

E'possibile per la Fondazione recedere dal contratto in caso di inosservanza,da parte del concessionario di quanto stabilito nella procedura di concessione delle aree e aquanto il concessionario stesso si è obbligato nell'accettazione di tutte le clausole, modalità econdizioni del presente capitolato.

Salva ogni altra conseguenza di legge e di contratto, il contratto si risolve automaticamente, aisensi dell'art. 1456 del codice civile e previa dichiarazione in tal senso della Fondazione:

- nel caso di perdita dell'autorizzazione e dei requisiti previsti dalla normativa del settoredel commercio dei pubblici servizi e del bando di gara;
- nel caso di mancato pagamento dei corrispettivi dovuti entro i termini indicati dalprecedente art. 5 (in tal caso previa diffida ad adempiere in un termine non inferiore aquindici giorni);
- nel caso di mancata apertura dell'attività oltre 2mesi dal termine fissato al precedentearticolo 4 per motivazioni imputabili al concessionario;
- nel caso di mancata costituzione della cauzione definitiva nei termini assegnati;
- nel caso di inadempimento da parte del gestore degli obblighi assicurativi anche afavore di terzi nonché quelli relativi al pagamentodelle spettanze dei lavoratori e deicontributi previdenziali e assicurativi a loro favore;
- nel caso di inadempimento degli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delletasse relative alle attività di gestione del Caffè Letterario;
- nel caso di inosservanza delle norme igienico sanitarie previste dalla legge;
- nel caso di interruzione non giustificata del servizio (in tal caso previa diffida ad adempiere entro quindici giorni);
- nel caso di cessione totale o parziale del contratto e/o nel caso di inosservanza deldivieto di subconcessione;
- nel caso di mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura prefissati (in tal casoprevia diffida ad adempiere in un termine non inferiore a quindici giorni).

La decadenza o cessazione comporterà, in ogni caso, l'incameramento, di diritto, della cauzione.

Non spetterà alconcessionario, in caso di decadenza della concessione, alcun indennizzo, pernessun titolo, neppure sotto il profilo di rimborsospese.

In tutti i casi di risoluzione del contratto per colpa del concessionario, esso ha l'obbligo dieffettuare il pagamento di quanto dovuto fino al momento della risoluzione ed è tenuto alrisarcimento di tutti i danni derivanti dall'inadempimento causa della risoluzione, fra cui ilrimborso dei maggiori costi derivanti alla Fondazione dalla stipula di un nuovo contratto o,comunque, dalla necessità di provvedere in altro modo alle prestazioni oggetto del contrattomedesimo.

Il contratto verrà risolto anche nell'ipotesi in cui il concessionario o uno dei dirigentiresponsabili della società siano rinviati a giudizio nell'ambito di procedimenti relativi ai reati dicriminalità organizzata.

Art. 24) ONERI FISCALI E SPESE

Tutte le spese del contratto e sue consequenziali, nessuna esclusa né eccettuata, sono a totalecarico dell'impresa, che accetta di sostenerle.

Art. 25) TUTELA DEI LAVORATORI

Il Concessionario dovrà osservare tutte le norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delleleggi e dei regolamenti, nella tutela, protezione, assicurazione, sicurezza e assistenza delproprio personale. Il

Contraente, altresì, dovrà rispettare l'osservanza, sotto la propria esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche stabilite dalla legge nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale e di qualsiasi terzo e ad evitare danni d'ogni specie sia alle persone che alle cose. Inoltre, il Contraente, sempre sotto la propria responsabilità, dovrà attenersi alle norme vigenti in materia retributiva, contributiva e previdenziale.

Art. 26) DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie che dovessero insorgere derivanti dal contratto è competente il Foro di Palermo, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

Il presente capitolato speciale d'oneri e gli allegati sono reperibili gratuitamente sul sito della Fondazione www.orchestrasinfonicasiciliana.it

Possono altresì essere visionati, previo appuntamento, presso l'Ufficio Acquisti della FOSS, dalle ore 09.30 alle ore 13.00 dei giorni feriali (escluso il sabato). Per informazioni potrà essere contattato l'Ufficio Acquisti al numero 091/6072511

Palermo, 22 NOV. 2018

Il R.U.P.

Gaetano Di Liberto