

**CAPITOLATO TECNICO PER LA GESTIONE DEL CENTRO GIOVANILE CON**  
**ANNESSO RISTORANTE DEL COMUNE DI CASALECCHIO DI RENO**

**ART. 1 – OGGETTO**

1. Oggetto del contratto è la gestione del servizio di Centro giovanile con annesso ristorante, mediante concessione di servizi, con lavori accessori di riqualificazione edilizia dell'immobile comunale che ne costituisce la sede.

**ART. 2 – DURATA**

1. La durata del contratto è ventennale.

2. Il Comune si riserva la facoltà di proroga, ai sensi di legge, per la durata di mesi sei. La proroga è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

**ART. 3 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

1. Il presente capitolato disciplina le linee generali del modello gestionale e organizzativo cui l'aggiudicatario (di seguito anche "soggetto gestore" o "gestore") dovrà attenersi nella conduzione del Centro giovanile denominato Spazio Eco, sito in Comune di Casalecchio di Reno, Via dei Mille 26 e dell'annesso servizio di ristorazione.

2. L'aggiudicatario che gestirà il suddetto servizio, lo farà per proprio conto e nel proprio interesse, in modo che oneri, utili, profitti e perdite inerenti alla gestione saranno a suo esclusivo carico e beneficio, sollevando fin d'ora il Comune di Casalecchio da ogni e qualsiasi onere e responsabilità che comunque potesse derivare dalla gestione delle attività.

**PARTE PRIMA – CENTRO GIOVANILE**

**ART. 4 - GLI INDIRIZZI EDUCATIVI E CULTURALI**

1. In coerenza con la L.R. Emilia Romagna n. 14/2008, "Norme in materia di politiche per le giovani generazioni", il Centro giovanile Spazio Eco di Casalecchio di Reno (BO) è un luogo libero

d'incontro, polifunzionale, adatto a ospitare attività di varia tipologia, connotato per essere sede di servizi educativi e culturali rivolti prevalentemente alla cittadinanza nella fascia di età adolescenziale e giovanile e in grado di integrarsi con le reti di opportunità e le agenzie educative formali e informali già presenti sul territorio. Il Centro è un luogo d'incontro, d'intrattenimento, di acquisizione di competenze attraverso processi non formali di apprendimento, di cittadinanza attiva, di sperimentazione e realizzazione di attività sul piano educativo, ludico, artistico, culturale, sportivo, ricreativo e multiculturale, attuate senza fini di lucro, con caratteristiche di continuità e libertà di partecipazione, senza discriminazione alcuna.

2. La progettazione del Centro giovanile è rivolta in primo luogo alle giovani generazioni del territorio, con offerte differenziate e articolate, tra la fascia adolescenziale e quella post adolescenziale e giovanile.

3. L'idea di fondo che anima la progettazione e la gestione del Centro giovanile è la polifunzionalità dello spazio, così come descritta dalla LR 14/2008 sopra citata. Il Centro è chiamato a progettare la sua programmazione quale snodo fisico e virtuale su percorsi tematici, quali:

- informazione e orientamento
- educazione e formazione
- creatività e cultura
- partecipazione e cittadinanza attiva giovanile
- promozione e sperimentazione di forme di nuova imprenditorialità
- relazioni consapevoli tra persone e ambiente
- gusto di vivere e benessere fisico e della mente
- valorizzazione del territorio
- confronto tra generazioni
- azioni positive per la riduzione dell'impronta ecologica.

4. Il progetto educativo e culturale, rivolto agli adolescenti e ai giovani, pur avendo il suo fulcro in un contenitore ben definito, non si concentra esclusivamente sul Centro giovanile, ma interagisce con il territorio, avendo come perimetro ideale una città che accoglie tutti, policentrica, che garantisce libertà di movimento e scelta dei luoghi da fruire, formali e informali. Il Centro giovanile è quindi uno spazio in rete, sia dal punto di vista reale sia da quello virtuale, che dialoga con i vari attori del sistema cittadino e ha la capacità di proiettarsi all'esterno della struttura attraverso una proposta diffusa e percepibile dai ragazzi del territorio, al fine di un ampliamento e ricambio continuo del suo pubblico di riferimento. La rete delle connessioni ed interazioni apporta potenziamento, scambio, arricchimento reciproco, moltiplicazione delle esperienze e persegue lo sforzo comune di dare organicità e coesione alle diverse proposte presenti sul territorio, connettendo i diversi nodi all'interno del territorio comunale e distrettuale. La progettazione, pertanto, propone

un posizionamento del Centro giovanile nella mappa delle offerte, dei servizi e delle strutture del territorio, prevedendo e individuando forme di collaborazione, in particolare con la rete dell'offerta formativa ed educativa, con il sistema culturale del Comune di Casalecchio di Reno, con la rete degli interventi sociali di prevenzione gestiti dall'Amministrazione comunale, da ASC Insieme e da ASL, con la rete educativa, culturale e aggregativa del terzo settore del territorio.

5. La proposta deve inoltre coinvolgere i giovani destinatari, sin dalla fase di mappatura dei fabbisogni, per giungere ad una individuazione degli obiettivi e delle attività che sia partecipata e condivisa. Questo principio deve essere alla base della progettazione del Centro giovanile, dalla definizione alla realizzazione: i giovani devono essere doppiamente protagonisti, come reali autori delle proposte a loro destinate, come cittadini attivi del luogo in cui vivono. La partecipazione deve svilupparsi anche in dialogo e collaborazione con le realtà associative, anche informali, giovanili e non, che perseguono obiettivi di carattere pubblico e di promozione della comunità, di *empowerment* e valorizzazione delle competenze tra cui le cosiddette *soft skills*, con l'obiettivo di fornire strumenti di formazione continua, tra pari e informale, per sostenere l'inserimento dei giovani quali cittadini attivi e la loro qualificazione professionale e relazionale, e per favorire la nascita di nuove associazioni giovanili. Tra gli interlocutori qualificati per questo confronto, si collocano gli organismi di partecipazione che l'Amministrazione Comunale si è data e promuove, tra cui la Consulta dell'associazionismo e del volontariato, la Consulta comunale sportiva, il Consiglio comunale dei ragazzi e delle ragazze.

6. La programmazione delle attività deve tenere conto delle caratteristiche della struttura e della presenza, negli spazi dati in concessione, di una sala polivalente, con capienza non superiore alle 99 persone contemporaneamente presenti, e di una sala prove, (si vedano gli allegati tecnici al presente capitolato), che potranno essere valorizzate attraverso un'adeguata programmazione culturale, anche in collaborazione con associazioni e soggetti informali del territorio, e che potranno essere noleggiate nel rispetto delle politiche tariffarie meglio descritte nell'articolo 19 del presente capitolato.

7. Particolare attenzione deve essere riservata all'armonizzazione tra gli obiettivi di sostenibilità economica e gli obiettivi culturali ed educativi, anche implementando modalità sinergiche a sostegno di questi ultimi, che dovranno essere finanziati, oltre che dal contributo comunale, dalle risorse derivanti dalle attività economiche (ricavi da attività di bar e ristorante, noleggi, sponsorizzazioni, contributi pubblici regionali, nazionali ed europei) e con investimenti autonomi nella gestione e nel miglioramento della struttura.

8. In ragione della durata contrattuale, il gestore dovrà garantire la capacità di adeguare, con flessibilità e rapidità, la programmazione e gestione del Centro alle istanze del mondo giovanile in continuo mutamento, nonché ai cambiamenti socio-culturali del territorio, favorendo una progettazione dinamica, allo scopo di mantenere un elevato livello qualitativo di servizio, in grado di intercettare le rinnovate esigenze del *target* specifico e costituire, nel tempo, un punto di riferimento per i giovani del territorio. Analogamente, il gestore orienterà la propria attività agli indirizzi istituzionali via via vigenti nel tempo, siano essi di livello europeo, nazionale, regionale o disposti direttamente dal Comune, al fine di garantire un servizio sempre attuale e coerente con le politiche giovanili di sistema. A tal fine, il gestore garantirà, al proprio personale, la formazione e gli aggiornamenti necessari a mantenere alto lo *standard* professionale degli operatori.

#### ART. 5 - LA GESTIONE DI SERVIZI E ATTIVITA'

1. Il soggetto gestore, per quanto attiene alle attività educative e culturali, progetta, promuove e gestisce una rete di relazioni con servizi pubblici e soggetti privati del territorio, coerente con gli indirizzi sopra citati; progetta, promuove e coordina una programmazione aperta e partecipata da parte di soggetti formali e informali, flessibile e aperta ai cambiamenti.

2. La programmazione deve essere ripresentata al Comune entro il 30 aprile di ogni anno, per il successivo periodo giugno-maggio, comprendendo anche il periodo estivo. Le attività devono essere monitorabili e verificabili, sia in itinere, sia a conclusione, attraverso *report* qualitativi e quantitativi, come meglio descritti dal successivo art.20. La verifica e il monitoraggio saranno oggetto di confronto tra il gestore e il Comune, al fine di condividere i necessari riorientamenti e aggiustamenti.

3. A tal fine, il gestore dovrà dotarsi di un sistema di monitoraggio e valutazione della qualità dei propri servizi/interventi/progetti, da presentare già in sede di gara, che specifichi la periodicità delle rilevazioni, le metodologie e gli ambiti di applicazione, il coinvolgimento di operatori e utenti, gli strumenti utilizzati e, in particolare, il *set* di indicatori/descrittori impiegati. Detto sistema e le sue risultanze costituiranno la base per la verifica delle attività nel confronto col Comune, che potrà concordare col gestore eventuali aggiustamenti del sistema stesso, al fine di orientare la valutazione su specifici ambiti di particolare interesse.

4. La programmazione annuale, oltre ad illustrare le attività previste, specifica nel dettaglio il calendario e gli orari di funzionamento del servizio che non potranno in ogni caso essere inferiori a:

- giorni 240 ad anno solare

- ore 25 a settimana

5. Il soggetto gestore, in sede di gara e di programmazione periodica, si impegna a comunicare al Comune l'organigramma del personale impiegato, sia per la gestione del Centro, sia per il servizio di ristorazione, incluso il referente per il Comune. Nell'organigramma devono essere descritti, attraverso una scheda sintetica, il numero degli operatori proposti nei diversi ruoli, i profili funzionali e la qualificazione professionale garantita. Per qualificazione professionale si intende il possesso di titoli professionali, i livelli contrattuali garantiti, gli anni di esperienza di servizio nella gestione di attività analoghe a quelle oggetto del presente capitolato.

6. Il soggetto gestore è tenuto a garantire un'adeguata attività di comunicazione coerente con il progetto presentato in sede di gara e con la programmazione annuale, definendo strategie, strumenti e personale dedicato. Tale attività dovrà essere inserita e descritta nello specifico all'interno delle programmazioni periodiche. L'elaborazione e la realizzazione del materiale promozionale ed informativo cartaceo e i servizi web, (sito, newsletter, social network) riguardanti le attività programmate, sono a cura e spese del gestore. Tutti i materiali informativi e promozionali riguardanti il Centro e le sue attività dovranno riportare sempre, accanto al nome dell'aggiudicatario, anche quello del Comune di Casalecchio di Reno. Tutto il materiale informativo e promozionale riportante il logo del Centro nonché quello del Comune di Casalecchio di Reno, dovrà essere approvato dal referente del Comune per il presente contratto. Oltre a quanto proposto in sede di gara dal punto di vista comunicativo, il gestore è tenuto a garantire il coordinamento delle proprie attività di comunicazione con quelle dell'Amministrazione Comunale, con la tempestività necessaria al rispetto delle rispettive uscite.

## **PARTE II – SERVIZIO RISTORAZIONE**

### **ART. 6 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI**

1. Il servizio di ristorazione presso il Centro prevede un servizio di bar/caffetteria, da intendersi come somministrazione al banco o per asporto di alimenti e bevande in forma veloce, e un servizio di ristorante, ovvero produzione in loco e somministrazione ai tavoli, di alimenti e bevande.

2. Il servizio di ristorazione deve garantire collaborazione e integrazione con le attività ospitate presso il Centro giovanile, attraverso eventi e iniziative che reciprocamente favoriscano il consumo

culturale e ricreativo e quello gastronomico, anche con attenzione a forme di educazione al consumo consapevole di bevande e prodotti alimentari e deve connotarsi come un'offerta di qualità, che contribuisca a valorizzare il territorio e ne costituisca punto di attrazione senza limiti generazionali, in grado di favorire la frequentazione degli spazi ricreativi e l'aggregazione di ragazzi e giovani.

3. Il soggetto gestore individuato come aggiudicatario deve inoltre favorire, nell'ambito delle proprie attività, la collaborazione con ASC Insieme (Azienda Servizi per la Cittadinanza - Azienda speciale Interventi Sociali Valli del Reno, Lavino e Samoggia), per progetti di inclusione di soggetti fragili o svantaggiati e la relazione con gli Istituti scolastici secondari di secondo grado o altri enti di formazione, in particolare ad indirizzo gastronomico-alberghiero, mediante l'attivazione di tirocini, borse lavoro, *stage* e simili.

#### ART. 7 – MODALITA' DI GESTIONE

1. L'aggiudicatario è tenuto a gestire il bar/caffetteria e il ristorante secondo standard di elevata qualità, con la più vasta gamma possibile di tipologie di offerta, con particolare attenzione alla promozione di prodotti a filiera corta e di produzione locale, e nel rispetto delle normative in materia di igiene, sanità e commercio. Il servizio si svolge presso i locali che il Comune mette a disposizione dell'aggiudicatario.

3. Il gestore deve garantire un'ampia fascia di apertura al pubblico, idonea ad assicurare l'integrazione con le attività del Centro giovanile e con le altre attività del territorio: almeno il bar dovrà essere aperto quando sono in programma attività educative e culturali e in concomitanza delle attività estive della piscina King. Tenendo conto, anche separatamente, delle giornate di apertura di bar e ristorante, queste non potranno essere inferiori a complessive 240 giornate nell'arco di un anno. Il calendario dell'eventuale chiusura per ferie, pertanto, dovrà essere compatibile con quanto sopra disposto.

4. L'organico del personale dovrà essere adeguato alle esigenze, tenuto conto della realtà in cui viene svolto il servizio, in modo da garantirne un livello ottimale.

#### ART. 8 – AUTORIZZAZIONI

1. L'aggiudicatario è autorizzato a gestire il servizio di somministrazione di cibi e bevande presente all'interno del Centro giovanile. Il titolo abilitativo amministrativo per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande e la relativa notifica sanitaria dovranno essere intestate al legale rappresentante della gestione, il quale è tenuto a espletare, in proprio, tutte le incombenze amministrative richieste.

2. Dette autorizzazioni sono operanti limitatamente al periodo di concessione e non trasferibili, essendo vincolate alle attività del Centro e oggetto del contratto. Nel caso di anticipata risoluzione del contratto o alla sua scadenza naturale, esse decadono automaticamente, senza che il gestore possa vantare diritti di qualsiasi natura. Sono a carico del gestore tutti gli oneri fiscali relativi al suddetto esercizio.

## ART. 9 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

1. Il gestore deve garantire un servizio di somministrazione di cibi e bevande. Il servizio richiesto viene inteso in senso ampio, ricomprendendo:

- gli arredi e le attrezzature, oltre a quelli già in dotazione alla struttura e indicati all'allegato B al presente capitolato, che il gestore avrà cura di fornire e disporre con gusto estetico ed armonia di materiali, forme e colori, nel rispetto delle normative igienico sanitarie, rimanendone proprietario allo scadere della convenzione;
- accorgimenti di miglioramento di *comfort* ambientale, intesi sia dal punto di vista tecnico (luminosità, sonorità, ecc.), sia dal punto di vista della sorvegliabilità dei locali, sia dal punto di vista dell'esecuzione del servizio, per rendere quanto più gradevole la permanenza dei clienti nei locali, quali pulizia e riordino continui di tavoli e locali, cortesia del personale, ecc.

2. Il gestore deve garantire, sia per il bar/caffetteria, sia per il ristorante, un'offerta di alimenti appropriata, vasta e ben assortita, ponendo attenzione su varietà, freschezza, grammature, e sulle modalità di espletamento del servizio stesso: pulizia, cortesia, attenzione all'utenza, giovanile e non, e al contesto educativo e culturale in cui il servizio è inserito.

3. Il servizio di ristorazione dovrà prevedere:

- forme di educazione al consumo consapevole di bevande alcoliche e analcoliche e di alimenti, con particolare riferimento all'utenza libera e dei minori, da attivare in collaborazione con l'equipe educativa del Centro;
- azioni positive per la promozione della raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e per la riduzione dell'impronta ecologica;
- servizio di somministrazione di cibi e bevande attraverso il sistema dei buoni pasto;
- l'impiego di stoviglie e tovagliato di qualità, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente.

- il rispetto della specifica notificazione sanitaria, come da disposizioni della Regione Emilia Romagna, il rigoroso controllo delle caratteristiche degli alimenti e delle bevande e degli standard igienici che dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

#### **ART. 10 – INFORMAZIONI AL PUBBLICO**

1. Il gestore è tenuto ad affiggere nei locali di accesso agli utenti il listino prezzi al consumo, mediante apposita tabella, esposta anche all'esterno dei locali del Centro o comunque leggibile anche dall'esterno. Particolari limitazioni di somministrazione di cibi e bevande per i minori o particolari agevolazioni tariffarie per specifiche categorie di utenti del Centro giovanile, o in occasione di particolari attività, devono essere adeguatamente pubblicizzate e comunicate all'interno della struttura. Eventuali insegne esterne devono essere oggetto di regolare autorizzazione e concordate con il Comune, nell'ambito più generale delle forme di promozione della struttura e dei suoi servizi.

### **PARTE III – GESTIONE DELLA STRUTTURA**

#### **ART. 11 – CONDUZIONE DELLA STRUTTURA**

1. L'aggiudicatario deve garantire la conduzione tecnica e funzionale della struttura del Centro giovanile e dell'area verde circostante, come risultante da planimetrie allegati D ed E al presente capitolato.

2. La conduzione, che deve avvenire secondo l'ordinaria diligenza e nell'ottica della miglior conservazione e funzionalità, comprende le seguenti attività di rilevante importanza, che vengono sommariamente elencate senza che da ciò consegua l'eshaustività dell'elencazione:

- la custodia, apertura, chiusura, la sorveglianza degli accessi, la vigilanza, il controllo dell'utilizzo del pubblico o di altri utilizzatori
- l'intestazione e il pagamento di tutte le utenze, luce, acqua, riscaldamento, telefono e della tassa sui rifiuti
- la gestione e la conduzione degli impianti idraulico, elettrico, di riscaldamento, antintrusione e antincendio, la fornitura dei materiali e prodotti necessari al loro funzionamento



- la manutenzione ordinaria di tutti gli spazi interni ed esterni di pertinenza, nel rispetto di tutte le norme in materia di sicurezza e antincendio
- le pulizie ordinarie e straordinarie dei locali e degli spazi interni ed esterni
- la conduzione del servizio di ristorazione, comprensiva di tutti gli adempimenti amministrativi e fiscali e di tutti gli oneri gestionali (personale, forniture di generi alimentari, materiale di posateria e tovagliato, pulizia ordinaria e straordinaria, arredi e attrezzatura non in dotazione, ecc.)
- installazione o posizionamento di arredi e attrezzature necessari allo svolgimento delle attività, che dovranno essere in regola con le normative di settore in tema di sicurezza e sistemati in maniera tale da non costituire intralcio o pericolo, da non ostacolare percorsi e vie di fuga, e che dovranno essere tempestivamente sostituiti o rimossi qualora guasti o non a norma
- tutti gli adempimenti in materia di sicurezza nei confronti dei lavoratori e degli utenti
- tutti gli adempimenti gestionali e amministrativi relativi alla conduzione generale della struttura, inclusi gli spazi esterni, nonché tutti gli oneri di forniture, personale e autorizzazioni igienico sanitarie o di altra natura ad essi relativi.

3. Dei locali, degli spazi esterni e degli arredi e attrezzature ivi presenti, viene redatto un verbale di consegna, completo dello stato di conservazione, all'inizio del rapporto contrattuale.

#### ART. 12 – DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER L'AREA VERDE

1. Per quanto riguarda la conduzione dell'area verde, si indicano di seguito le prescrizioni di utilizzo:

- il gestore è tenuto a rispettare e far rispettare il vigente Regolamento del Verde in vigore presso il Comune di Casalecchio di Reno.
- il gestore è tenuto a vigilare affinché i frequentatori dello spazio non rilascino mozziconi di sigaretta accesi sui prati; a tal fine dovranno essere predisposti e/o distribuiti appositi posacenere;
- sono vietati eventi musicali con la produzione di decibel oltre la norma, tali che possano determinare inquinamento acustico verso i cittadini e/o le utenze fragili; gli eventuali eventi musicali dovranno essere autorizzati dal Comune, secondo la normativa vigente con particolare riferimento alla zonizzazione acustica approvata con deliberazione consiliare 93/2013 redatta in attuazione delle L. 26 ottobre 1995, n.447 e L.R. 9 maggio 2001, n.15.

Tale zonizzazione acustica comunale prevede, per l'area in questione, la classificazione in classe 3° con limiti di 60 decibel diurni e 50 notturni, l'area inoltre confina con il corridoio fluviale che è

classificato in classe 2° con limiti di 55 decibel diurni e 45 notturni, pertanto ogni iniziativa che superi tali limiti è soggetta ad autorizzazione (che può avere durata assai limitata) e va motivata con ragioni di interesse pubblico o contingibilità. La mancanza di autorizzazione allo sfioramento dei limiti comporta l'irrogazione di una sanzione da parte del Comune territorialmente competente, il quale opera in osservanza delle disposizioni di cui alla Legge 24 novembre 1981, n. 689 recante "*Modifiche al sistema penale*";

- è fatto divieto di usare qualsiasi mezzo a motore e parcheggiare nelle aree di pertinenza degli alberi e delle aiuole;

- è fatto divieto di affiggere direttamente sulle alberature cartelli, manifesti e simili, con l'utilizzo di chiodi, filo di ferro o materiale non estensibile

- è fatto divieto di accatastare oggetti di scarto o suppellettili nella parte afferente all'ingresso di servizio.

2. La manutenzione ordinaria dell'area verde, a carico del gestore, a sua cura e spese, include:

- sfalcio dei prati (almeno 5 volte all'anno) con la tecnica del *mulching* dell'area di pertinenza di cui all'allegato E al presente capitolato.

- sfalcio invernale per la triturazione in loco delle foglie di platano

- tutela igienica dei prati almeno una volta a settimana per la rimozione dei rifiuti e svuotamento dei cestini

- svuotamento dei cestini successivo allo svolgimento di un evento

- raccolta delle foglie nella parte afferente all'ingresso dalla Via dello Sport.

## ART. 13 - MODALITA' DI UTILIZZO DEGLI SPAZI

1. La destinazione d'uso degli spazi del Centro giovanile deve essere coerente con il progetto presentato in sede di gara.

2. E' facoltà dell'aggiudicatario il noleggio temporaneo degli spazi del Centro giovanile a soggetti terzi, indicando: le modalità di prenotazione, le politiche tariffarie adottate e il sistema di agevolazioni economiche o di gratuità riservati ai soggetti terzi. Le tariffe per l'utilizzo degli spazi indicate dal gestore, dovranno essere inserite all'interno della programmazione periodica presentata al Comune. Il gestore si impegna a rispettare e a far rispettare ai terzi, i regolamenti, le norme vigenti, gli orari per l'utilizzo degli spazi e la capienza massima di pubblico ammessi. Questa

condizione dovrà essere rispettata anche per norme, disposizioni, regolamenti di futura emanazione. Nell'utilizzo proprio o nel noleggio a terzi, il gestore sarà tenuto a privilegiare attività e iniziative che coinvolgono in modo prevalente le giovani generazioni. Il gestore sarà comunque tenuto a garantire le più flessibili condizioni di utilizzo degli spazi e delle attrezzature ivi allocate, anche con affitto degli stessi, in quanto concorrenti agli scopi di cui alla destinazione d'uso dell'immobile, garantendo insieme la sostenibilità economica delle attività complessive, la loro vitalità e continuità.

3. Il Comune si riserva l'utilizzo gratuito degli spazi del Centro per proprie attività, fino ad un massimo di 10 utilizzi all'anno, restando in capo al gestore, per tali attività, i servizi di custodia, pulizia, riscaldamento e utenze in genere, concordando le date sulla base della programmazione prioritaria del Centro giovanile. Per utilizzo si intende un uso dei locali da un minimo di 4 a un massimo di 8 ore nell'arco di una giornata.

#### ART. 14 - PROGRAMMAZIONE DEGLI INTERVENTI MANUTENTIVI

1. L'aggiudicatario è tenuto a pianificare la manutenzione ordinaria della struttura e degli impianti, programmando interventi periodici, secondo lo stato d'usura dei singoli impianti ed individuando metodologie innovative, nell'ottica del contenimento dei consumi, delle spese gestionali e della durata nel tempo degli interventi effettuati. Tale pianificazione manutentiva costituisce parte della programmazione annuale, da presentare al Comune come da precedente articolo 5 comma 2.

2. Per "manutenzione ordinaria" si intendono quegli interventi che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di elementi non strutturali soggetti a usura, atti a conservare l'integrità e la funzionalità del bene senza che ne sia modificato sostanzialmente l'aspetto tecnico, ai sensi del DPR 380/2001 (Testo Unico Edilizia). Restano in ogni caso esclusi gli interventi sulle strutture dell'immobile e sugli impianti (ad eccezione delle normali operazioni di pulizia e revisione).

3. Il Comune potrà altresì richiedere ed impartire disposizioni al gestore, qualora, dalle verifiche effettuate, si evidenziasse la necessità di interventi per ripristino della funzionalità o dello stato manutentivo posti a carico del gestore, in relazione allo stato di usura verificato al momento della consegna.

4. Il gestore segnalerà al Comune i fabbisogni di manutenzione straordinaria ritenuti necessari, per i quali il Comune programmerà gli interventi, compatibilmente con le risorse disponibili.

5. Qualora l'eccezionalità della situazione determini l'indifferibilità degli interventi, la realizzazione dei lavori potrà essere posta a carico dell'aggiudicatario. In tale evenienza l'Amministrazione

Comunale determinerà le modalità di esecuzione e corrisponderà un contributo/corrispettivo parametrato alle spese sostenute.

#### ART. 15 – INTERVENTI DI RIQUALIFICAZIONE DELLA STRUTTURA

1. L'aggiudicatario, nel corso del primo anno di durata del contratto, esegue la progettazione e la realizzazione degli interventi di riqualificazione della struttura, come di seguito composti:

- riqualificazione della centrale termica;
- impermeabilizzazione della copertura e installazione linea vita;
- sostituzione degli infissi.

Gli interventi consentiranno di ottimizzare la capacità di utilizzo della sala polivalente, con una capienza massima di 99 persone. Il costo dei lavori richiesti, comprensivo di spese tecniche, è stimato pari a € 207.000,00, escluse IVA, spese per la predisposizione della proposta e altre spese.

2. Gli aspetti tecnici di dettaglio sono più precisamente descritti ai punti 1, 2 e 3 del documento denominato “Studio di fattibilità interventi da realizzare presso il Centro giovanile Eco”, redatto dall'Area Servizi al Territorio del Comune di Casalecchio di Reno, allegato C al presente capitolato, a valere quale progetto di fattibilità.

3. Le opere di riqualificazione della struttura, proposte in sede di gara in forma di progetto definitivo, sono realizzate a cura e spese dell'aggiudicatario, previo parere obbligatorio di congruità tecnica dei competenti uffici comunali e restano di proprietà del Comune alla conclusione del rapporto contrattuale.

4. Nella realizzazione di tali interventi, il gestore deve:

- aver cura di eseguirli a regola d'arte, rimanendo inteso che non potranno essere apportate modifiche o variazioni se non preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale
- osservare e far osservare tutte le vigenti norme di carattere generale e speciale in materia, nonché in riferimento alla sicurezza e alla prevenzione degli infortuni sul lavoro
- rispondere di eventuali danni arrecati alle strutture, agli impianti e alle attrezzature esistenti, nonché di ogni altro danno arrecato a persone o cose a causa della realizzazione di tali interventi, sollevando il Comune da ogni e qualunque responsabilità in proposito
- consegnare, all'ultimazione dei lavori, se necessarie, dichiarazioni di conformità o collaudi, nonché qualunque documentazione tecnica e/o amministrativa che dovesse rendersi necessaria per l'agibilità e la piena fruibilità da parte dell'utenza.

5. Gli interventi realizzati saranno oggetto di verifica da parte dei tecnici competenti dell'Amministrazione comunale e saranno successivamente acquisiti, una volta verificata la corretta esecuzione.

#### **ART. 17 – CONSEGNA DEI BENI**

1. Il Comune mette a disposizione del gestore, gli arredi e le attrezzature presenti nella struttura per l'espletamento del servizio, come meglio descritti nell'Allegato B al presente capitolato. Al termine del rapporto contrattuale tali arredi e attrezzature, al netto del normale deterioramento d'uso, nonché i beni stabilmente installati e materialmente incorporati nella struttura da parte del gestore, compresi gli interventi di cui all'articolo 15 ed eventuali ulteriori miglioramenti apportati a locali e impianti espressamente approvati dal Comune, resteranno di proprietà dell'Ente mentre tutto quanto residua l'Allegato B e non sia stabilmente installato e materialmente incorporato nella struttura rimarrà di proprietà del gestore, che provvederà a propria cura e spese alla relativa rimozione, alla scadenza del rapporto contrattuale.

2. Il gestore si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza preventiva autorizzazione del Comune. Il gestore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio.

### **PARTE IV – ASPETTI ECONOMICI E ORGANIZZATIVI**

#### **ART.18 - CONTROVALORE DEL SERVIZIO OFFERTO**

1. Il corrispettivo della gestione del servizio di Centro giovanile con annesso ristorante, consiste nel diritto, per l'affidatario, di gestire economicamente le attività che ne sono oggetto. Il Comune riconosce inoltre al gestore un contributo parziale al fine di favorire l'attuazione dell'attività educativa. Tale contributo andrà ad integrare i proventi maturati dall'aggiudicatario nello svolgimento della propria attività. Il contributo comunale è pari a euro quarantacinquemila (45.000,00) Iva esclusa se dovuta per legge, da versare con unica rata entro 60 gg. dalla presentazione della documentazione contabile, previo esito positivo da parte degli uffici comunali della verifica del DURC e salvo che non siano state contestate e comunicate al gestore irregolarità, insufficienze delle prestazioni e penalità..

2. Il Comune si riserva la possibilità di erogare contributi straordinari al gestore a fronte di progettualità particolari non ricomprese nella progettazione generale e nelle programmazioni periodiche.

#### ART. 19 - POLITICHE TARIFFARIE

1. L'aggiudicatario potrà introitare direttamente i proventi provenienti da:

- incassi del servizio ristorazione
- noleggio di spazi
- incassi da attività
- sponsorizzazioni
- contributi da enti pubblici (Stato, Regione, UE)
- altri proventi.

2. In sede di programmazione periodica l'aggiudicatario è tenuto a presentare le proprie politiche tariffarie che saranno valutate unitamente alla programmazione stessa, avendo cura di indicare chiaramente le attività a titolo gratuito e quelle a pagamento. Le attività a pagamento, ed in particolare quelle per i noleggi degli spazi e della struttura, dovranno indicare forme di agevolazione, di convenzionamento e/o di gratuità e i soggetti beneficiari.

#### ART. 20 – RENDICONTO DELLA GESTIONE

1. Entro il 31 marzo di ogni anno l'aggiudicatario è tenuto a presentare il rendiconto della gestione dell'anno solare precedente. Tale rendiconto sarà composto dal bilancio economico e dalla relazione qualitativa/quantitativa.

Il bilancio economico dovrà includere tutte le spese e tutte le entrate della gestione dei servizi e delle attività, in particolare il gestore è tenuto ad impiegare nella gestione del Centro tutto il contributo comunale, destinandolo esclusivamente alle attività educative.

2. Il bilancio del Centro dovrà inoltre evidenziare in dettaglio:

- l'impiego delle risorse comunali
- la quota di spese per le opere di riqualificazione di cui all'articolo 15 e i successivi ammortamenti
- la quota di spese per gli interventi di manutenzione ordinaria.

3. Nel rendiconto della gestione, oltre al bilancio economico, deve essere presentata una relazione qualitativa/quantitativa delle attività svolte nell'anno precedente, articolata nei seguenti termini:

- attività svolta rispetto alla programmazione
- strategie e strumenti di comunicazione e promozione adottati
- sistema di relazioni attivato
- modalità di gestione degli spazi
- modalità di gestione del servizio ristorazione
- politiche tariffarie adottate
- rilevazioni relative al monitoraggio e alla valutazione della qualità dei servizi/interventi/progetti sulla base del sistema di indicatori/descrittori adottato
- gestione dei reclami

#### ART. 21 – PERSONALE E ORGANIGRAMMA

1. L'aggiudicatario, in sede di gara e di programmazione periodica, si impegna a comunicare l'organigramma del personale impiegato, sia nella gestione del Centro giovanile, come specificato al comma 5 del precedente articolo 5, sia nella gestione del servizio di ristorazione. Nell'organigramma dovrà essere indicato il referente della gestione per il Comune. Nell'organigramma inoltre dovranno essere definiti il numero degli operatori proposti nei diversi ruoli, i profili funzionali e la qualificazione professionale garantita. Per qualificazione professionale si intende il possesso di titoli professionali, i livelli contrattuali garantiti, gli anni di esperienza di servizio nella gestione di attività analoghe a quelle oggetto del presente capitolato. Il personale a contatto con l'utenza, sia per il Centro giovanile, sia per il servizio di ristorazione, dovrà possedere competenze formative ed esperienziali adeguate e il gestore dovrà garantirne, per quanto possibile, la continuità, al fine di fidelizzare i frequentatori. Al personale preposto alle attività educative e culturali, il gestore assicura, a propria cura e spese, adeguata formazione annuale sulle materie di competenza. A tutto il personale è inoltre garantita la formazione obbligatoria.

2. Il gestore garantisce che il personale impiegato nei servizi oggetto del presente capitolato non abbia subito condanne penali o non abbia pendenze in atto. In ogni caso non potrà essere impiegato personale che abbia riportato condanne, o abbia pendenze in atto per reati sui minori o in materia di sostanze stupefacenti.

3. Il personale impiegato dovrà osservare diligentemente le disposizioni previste dal presente capitolato, rispettare gli orari di servizio, mantenere un comportamento cortese e corretto, decoroso, irreprensibile e collaborativo verso i fruitori dei servizi del Centro; dovrà inoltre mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui fosse venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

4. Il gestore è tenuto, per quanto applicabile, pena la risoluzione del contratto, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Casalecchio di Reno, approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 20 del 09 marzo 2021 e pubblicato sul sito internet istituzionale: [www.comune.casalecchio.bo.it](http://www.comune.casalecchio.bo.it), nella sezione "Amministrazione trasparente".

5. L'aggiudicatario sarà tenuto a presentare, prima dell'avvio delle attività, in sede di programmazione periodica e in caso di sostituzione, i curriculum del personale impiegato e a garantire, pena la risoluzione del contratto, la rispondenza degli stessi a quanto offerto in sede di gara in termini di qualificazione professionale. Aggiornamenti e modifiche di tale organigramma sono possibili e, tranne per quanto previsto in caso di sostituzione, devono essere comunicate insieme con le programmazioni periodiche. Per tali aggiornamenti e modifiche deve essere previsto personale con le stesse qualifiche professionali o superiori a quelle presentate in sede di offerta di gara.

6. Il Comune si riserva il diritto di chiedere, a proprio insindacabile giudizio, la sostituzione di eventuale personale ritenuto inadeguato a svolgere il servizio cui è stato preposto dall'aggiudicatario, che si impegna a rispettare tutte le norme relative agli obblighi previdenziali ed assistenziali verso il proprio personale, le norme antinfortunistiche e di sicurezza, di protezione dei lavoratori e gli obblighi fiscali vigenti.

## ART. 22 - PERSONALE INTEGRATIVO

1. Volontari, tirocinanti universitari e/o operatori in servizio civile possono svolgere la propria attività, sotto la responsabilità del gestore e a sue spese, in una logica complementare e non sostitutiva rispetto all'impiego degli operatori professionali. Tali figure rientrano sotto la piena e totale responsabilità dell'aggiudicatario, che è tenuto ad informare il Comune dei loro nominativi e delle modalità specifiche di utilizzo.

2. Il gestore collabora inoltre con ASC Insieme (Azienda Servizi per la Cittadinanza - Azienda speciale Interventi Sociali Valli del Reno, Lavino e Samoggia), per progetti di inclusione di soggetti fragili o svantaggiati e, in relazione con gli Istituti scolastici secondari di secondo grado o altri enti



di formazione, anche ad indirizzo gastronomico-alberghiero, attiva tirocini, borse lavoro, stage e simili.

#### ART. 23 – CONTROLLI E VERIFICHE

1. Il controllo della gestione e del suo svolgimento, secondo i criteri del presente capitolato e del progetto presentato dall'aggiudicatario in sede di gara, spetta al Comune.
2. L'aggiudicatario è tenuto ad adottare modi e forme di controllo della qualità dei servizi resi e del livello di soddisfazione dell'utenza, nonché modalità di risposta ai reclami degli utenti e dei cittadini.
3. Il Comune si riserva di effettuare ulteriori attività di verifica, ivi comprese ispezioni in loco da concordare col gestore per quanto riguarda tempi e modalità, per monitorare l'andamento dei servizi e/o per affrontare specifiche esigenze del momento.
4. All'aggiudicatario è riconosciuto il diritto di richiedere ulteriori o specifici momenti di verifica su temi, problemi o questioni autonomamente individuati e comunque pertinenti ai contenuti dell'attività.

#### ART. 24 – NORME FINALI

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si rinvia agli altri atti di gara e alle disposizioni legislative vigenti in materia.

#### Allegati tecnici:

- Allegato A - Descrizione della struttura/Impiantistica generale

- Allegato B – Arredi e strumentazione in dotazione

- Allegato C – Studio di fattibilità interventi da realizzare presso il Centro giovanile Eco + Elaborati grafici

- Allegato D – Planimetria interno

- Allegato E – Planimetria esterno