

SAC PORTA D'ORIENTE
PROCEDURA AD EVIDENZA PUBBLICA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DI ATTIVITÀ
LABORATORIALI NEL CENTRO VISITE CANALI E NEL PALAZZO BARONALE DI TIGGIANO
IMPORTO A BASE DI GARA: € 87.560,00 oltre IVA

BENI ATTRATTORI PRINCIPALI : CENTRO CANALI, PALAZZO BARONALE TIGGIANO

**BENI ATTRATTORI SECONDARI : Castello Spinola Caracciolo Andrano, Centro Culturale Bagnolo, Masseria Torcito
Cannole, Fondazione Le Costantine Uggiano**

SOMMARIO

| | |
|---|----|
| Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO | 2 |
| Art. 2 – OBIETTIVI | 5 |
| Art. 3 - PRINCIPALI SERVIZI, FORNITURE E PRODOTTI RICHIESTI | 6 |
| Art. 4. STANDARD MINIMI DI EROGAZIONE DEI SERVIZI..... | 6 |
| Art. 5 - LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO..... | 9 |
| Art. 6 - DURATA DELL'APPALTO..... | 9 |
| Art. 7 - IMPORTO A BASE DI GARA | 9 |
| Art. 8 - SPESE AMMISSIBILI E DETERMINAZIONE DEI COSTI DEL PROGETTO..... | 9 |
| Art. 9 - TERMINI E MODALITÀ DI CONSEGNA DEI SERVIZI | 9 |
| ART.10 - GESTIONE DEL SERVIZIO..... | 10 |
| ART.11 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO | 10 |
| ART. 12 - VIGILANZA E CONTROLLO | 11 |
| ART. 13- OBBLIGHI ASSICURATIVI..... | 11 |
| ART.14 - PENALITÀ' – INADEMPIENZE..... | 11 |
| Art. 15 REFERENTE DEL SOGGETTO AGGIUDICATARIO PER L'ESECUZIONE DELL'APPALTO | 11 |
| Art. 16 - INNOVAZIONI E VARIANTI | 12 |
| Art. 17 - INVARIABILITÀ DEI PARAMETRI DI COSTO | 12 |

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la selezione del miglior contraente a cui affidare il **servizio di organizzazione e gestione di attività laboratoriali** e di animazione aventi come tema I SAPORI DEL SAC, presso il Centro Canali di Ortelle ed il palazzo Baronale di Tiggiano, negli spazi individuati nelle planimetrie allegate.

L'affidamento dei servizi in oggetto è scindibile in due lotti funzionali. I soggetti partecipanti potranno, pertanto, presentare offerta per l'intero oggetto dell'appalto o separatamente per uno dei due lotti funzionali.

L'importo a base d'asta è quindi frazionabile in due lotti: **servizio di organizzazione e gestione di attività laboratoriali** e di animazione aventi come tema I SAPORI DEL SAC, presso il Centro Canali di Ortelle e **servizio di organizzazione e gestione di attività laboratoriali** e di animazione aventi come tema I SAPORI DEL SAC presso il palazzo Baronale di Tiggiano. **Ognuno dei due lotti ha un valore economico di € 43.780,00 oltre IVA.**

Il progetto di cui al presente capitolato e l'erogazione dei compensi per il servizio dovrà completarsi entro il 30.06.2015, ma il soggetto gestore dovrà garantire l'erogazione, la gestione e la sostenibilità dei servizi proposti (come specificati ai punti A, B e C successivi) per ulteriori 5 anni (fino al 30.06.2020), facendosi carico di mantenere o di incrementare gli standard qualitativi dell'offerta negli anni.

Si riporta di seguito il testo che descrive il tema dei laboratori, I SAPORI DEL SAC:

“Nello stretto legame tra prodotti e paesaggio, si può mettere in risalto il ruolo attrattivo che hanno il Paesaggio degli oliveti terrazzati lungo la costa e di quelli ultra secolari di comuni più interni, il Paesaggio del Fico con gli elementi dell'architettura contadina ad esso connessi come Furneddhi, Mantagnate, Spase, Littere, il Paesaggio del Fico d'India, degli orti familiari ed infine quello dei vecchi pascoli. I Laboratori che in quest'ottica si vogliono sviluppare, saranno finalizzati alla valorizzazione dei beni culturali ed ambientali attraverso la ricostruzione di percorsi tematici legati alle produzioni agroalimentari tradizionali con particolare riguardo a quelle ecocompatibili, biologiche e conservative della biodiversità agraria.

Particolare attenzione verrà posta al tema della accessibilità alimentare. Il riferimento concettuale di ispirazione dell'azione di sostenibilità ed accessibilità alimentare prevista nel SAC è quello sostenuto da Slow Food con le Comunità di Terra Madre. La rete di Terra Madre, costituita da tutti coloro che vogliono agire per preservare, incoraggiare e promuovere metodi di produzione alimentare in armonia con la natura, il paesaggio e la tradizione, mette al centro di tutto l'attenzione particolare per i territori, per la biodiversità che essi esprimono, per la conservazione della fertilità della terra.

Il turismo enogastronomico o comunque i flussi legati alla cultura del cibo, alle festività, e all'ambiente naturale e culturale in cui si sviluppa la tradizione alimentare di un territorio contro l'abbandono delle culture tradizionali e la standardizzazione del cibo, è uno dei settori di maggiore crescita negli ultimi anni che contribuisce concretamente alla crescita di un turismo, extrabalneare e quindi destagionalizzato”.

L'affidamento dei servizi in oggetto è **da realizzare principalmente presso:**

- Il centro visite Canali di Ortelle
- Il Palazzo baronale di Tiggiano

Le attività laboratoriali proposte dovranno inoltre essere **circuitate presso i seguenti beni secondari del SAC:**

- Castello Spinola Caracciolo Andrano
- Centro Culturale Bagnolo
- Masseria Torcito Cannole
- Fondazione Le Costantine Uggiano.

In caso di partecipazione alla gara per uno dei due lotti funzionali il concorrente dovrà prevedere la realizzazione dei laboratori con la seguente associazione:

Per il centro visite Canali di Ortelle:

- Masseria Torcito Cannole

- Fondazione Le Costantine Uggiano.

Per il Palazzo baronale di Tiggiano:

- Castello Spinola Caracciolo Andrano
- Centro Culturale Bagnolo

L'obiettivo del SAC è quello, partendo dalle esperienze in corso, di fornire ai comuni che ne fanno parte il supporto per rintracciare, sistemare e valorizzare il loro "patrimonio immateriale" costituito da storie, miti, ritualità, saperi e culture diffuse. Il patrimonio materiale del SAC è già evidente e riconoscibile, i beni che ne fanno parte sono stati oggetto di valorizzazione e riqualificazione, il Parco è bene visibile e conosciuto. Ciò che manca è la raccolta ed organizzazione del patrimonio immateriale, di cui oggi si riconoscono i temi, anche importanti e qualificati, ma che manca di un progetto unitario di valorizzazione.

Le attività laboratoriali avranno quindi il compito di coinvolgere la popolazione locale e i visitatori in un processo di estrazione ed elaborazione del patrimonio immateriale del SAC e di veicolarlo al territorio.

I contenuti narrativi del territorio derivanti dalle attività laboratoriali dovranno essere prodotti in coerenza con le linee guida della comunicazione del SAC PORTA D'ORIENTE (abaco riportato in allegato), comprendenti i layout di alcuni supporti di comunicazione (come le schede dei beni e delle storie del SAC, le mappe, la segnaletica).. Tutti gli strumenti di narrazione digitale dovranno essere conformi ai requisiti stabiliti dalla Regione Puglia per la creazione della Digital Library Pugliese.

Ciascun laboratorio dovrà essere orientato alla individuazione e organizzazione del patrimonio immateriale suddetto, in coerenza con gli obiettivi del SAC e con le linee guida della comunicazione del SAC.

Nello specifico, l'appalto oggetto della presente procedura comprende :

- A) La realizzazione di attività laboratoriali finalizzate alla estrazione ed elaborazione del patrimonio immateriale del SAC PORTA D'ORIENTE sul tema I SAPORI DEL SAC.**
- B) La gestione degli spazi e delle attività**
 - Apertura, manutenzione ordinaria, pulizia e tutela degli spazi
 - Redazione Carta dei servizi
 - Avvio partnership con realtà locali e con istituti di formazione e ricerca
- C) La realizzazione, come esito dei laboratori, di prodotti che raccontino il patrimonio immateriale del SAC e ne costituiscano l'archivio.**

I soggetti aggiudicatari del presente bando di gara dovranno garantire l'erogazione, la gestione e la sostenibilità dei servizi proposti per un periodo di 5 anni oltre il termine degli stessi, nel rispetto dei requisiti dell'art.1 e dell'art.4.1 e 4.2, facendosi carico di mantenere o di incrementare gli standard qualitativi dell'offerta negli anni.

Nel primo anno di attività e fino al completamento del progetto finanziato dal PO FESR, il soggetto aggiudicatario dovrà erogare gratuitamente al pubblico le attività laboratoriali previste dagli standard quantitativi minimi del presente bando (art. 4.1).

Il soggetto aggiudicatario può, dopo la conclusione del progetto finanziato con i fondi del PO FESR, prevedere un costo al pubblico per i laboratori proposti in sede di gara.

Il costo al pubblico dei laboratori dovrà essere dichiarato in fase di offerta, riportandolo nelle schede Allegato 2 e garantito senza variazioni almeno per i primi due anni.

Il soggetto aggiudicatario può utilizzare, per l'erogazione di servizi aggiuntivi a pagamento già dal primo anno di attività, gli spazi e le attrezzature presenti e messe a disposizione dall'Ente proprietario come riportato nelle planimetrie e schede allegate, avendo cura di mantenere e salvaguardare da eventuali danni tutto il materiale utilizzato.

In questo caso, a partire dal terzo anno dall'aggiudicazione, dovrà corrispondere al comune proprietario, anche come servizi equivalenti, le spese per le utenze, fermo restando l'obbligo di assumere a proprio carico le spese per pulizia, manutenzione ordinaria, materiale di consumo e generali.

La disponibilità ad utilizzare attrezzature e spazi per servizi aggiuntivi va dichiarata in sede di gara, con la sottoscrizione di impegno ad assumere a proprio carico dal terzo anno di attività le spese descritte, eventualmente trasformandole in servizi equivalenti in base ad un atto aggiuntivo al contratto sottoscritto all'inizio del terzo anno dall'aggiudicazione.

I soggetti aggiudicatari del presente bando potranno provvedere alla vendita dei prodotti editoriali e multimediali derivanti dai laboratori, nel rispetto delle normative vigenti in materia di diritti d'autore e in conformità con quanto previsto nel Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio. I proventi della vendita saranno destinati per il 20% al SAC per le future attività di gestione e valorizzazione dei beni ambientali e culturali e per l'80% all'aggiudicatario.

Nel caso la produzione materiale dei prodotti editoriali e multimediali, tra cui le cartoguide, sia a carico del SAC, al soggetto gestore che provvederà alla vendita sarà riconosciuta una percentuale del 50% sul costo di vendita, mentre al SAC sarà destinato il restante 50% dei ricavi.

Il costo delle cartoguide è stabilito in maniera uniforme e coordinata dal SAC.

I contenuti dei prodotti editoriali e multimediali derivanti dalle attività laboratoriali resteranno proprietà del SAC, dovranno essere conformi alle linee guida della comunicazione del SAC (es. cartoguide, mappe, segnaletica presenti nell'abaco allegato) e inseriti nell'archivio digitale del SAC a cura del soggetto aggiudicatario del presente bando. Tutti gli strumenti di narrazione digitale dovranno essere conformi ai requisiti stabiliti dalla Regione Puglia per la creazione della Digital Library pugliese.

Al SAC dovrà essere consegnata una copia di ciascuno dei prodotti editoriali e multimediali su supporto digitale e un quantitativo pari al 5% della produzione totale dei supporti cartacei (laddove presenti) e digitali dei materiali narrativi.

Art. 2 – OBIETTIVI

Gli obiettivi cui l'offerta dovrà conformarsi sono:

2.1 - Obiettivi di ordine generale

L'obiettivo del SAC è quello, partendo dalle esperienze in corso, di fornire ai comuni che ne fanno parte il supporto per rintracciare, sistemare e valorizzare il loro "patrimonio immateriale" costituito da storie, miti, ritualità, saperi e culture diffuse. Il patrimonio materiale del SAC è già evidente e riconoscibile, i beni che ne fanno parte sono stati oggetto di valorizzazione e riqualificazione, il Parco è bene visibile e conosciuto.

Ciò che manca è la raccolta ed organizzazione del patrimonio immateriale, di cui oggi si riconoscono i temi, anche importanti e qualificati, ma che manca di un progetto unitario di valorizzazione. Lo stesso patrimonio immateriale necessita inoltre di ulteriori azioni di "miglioramento dell'accessibilità" a diverse categorie di fruitori (sia locali che provenienti da altre province, regioni, stati). Ed infine di azioni che rendano tale patrimonio agente di sviluppo e moltiplicatore di buone pratiche anche per le realtà produttive private che operano nel campo della ricettività diffusa.

Il riconoscimento, l'organizzazione e la strutturazione del patrimonio immateriale come grande progetto unitario di valorizzazione del SAC PORTA D'ORIENTE (idea forza) richiede il coinvolgimento di tutta la comunità locale.

A tale proposito si è ritenuto di utilizzare come strumento attivo di ricerca, stimolo e condivisione del processo (dinamico e quindi vivo) di costruzione dell'archivio del patrimonio immateriale del SAC l'esperienza degli ecomusei, del Sistema Ecomuseale del Salento che ha già in corso nel territorio in questione due esperimenti di ecomusei del paesaggio, uno ad Alessano (Ecomuseo del Capo di Leuca) avviato ed in corso di riconoscimento da parte della Regione in base alla L. R. 15/2011, l'altro in fase di sperimentazione nel territorio di Salve partendo dalla conoscenza e valorizzazione della necropoli a tumuli in località Masseria Don Cesare.

Il comune di Giurdignano, inoltre, ha con deliberazione C.C. 2 del 20.03.2012 istituito l'ecomuseo dell'arte megalitica e rupestre.

Gli interventi che costituiscono la proposta SAC sono suddivisi (vedi quadro logico in figura 1) in tre operazioni che renderanno concrete le strategie delineate per raggiungere gli obiettivi dichiarati.

Le operazioni sono state nominate I LABORATORI, IL SAC E' DI TUTTI, COME SARA' IL SAC?

Gli obiettivi che sono alla base dell'idea forza sono stati precisati in strategie e operazioni da realizzare (vedi figura 1). Conseguente alla definizione di questo quadro logico è stata la scelta dei beni culturali più idonei ad ospitare le azioni di valorizzazione.

La scelta è stata rivolta verso beni già ristrutturati e fruibili e che, almeno per la maggior parte di essi, abbiano anche un programma di gestione o che siano parte di una strategia di valorizzazione territoriale già elaborata, che per la localizzazione o rilevanza nel territorio siano nodi che possano più agevolmente coinvolgere successivamente gli altri beni culturali e ambientali del SAC.

Questa procedura semplificata, infatti, deve essere considerata come primo esperimento innovativo di valorizzazione e gestione integrata del patrimonio del SAC, ma non può già in questa fase trascurare la rete dei beni che era stata inserita nella proposta presentata ai sensi dell'art. 6 dell'Avviso Pubblico "Invito a manifestare interesse per la valorizzazione e gestione dei Sistemi Ambientali e Culturali (SAC) della Regione Puglia e per l'attuazione territoriale dell'Azione 4.2.2 e dell'Azione 4.4.2 del PO FESR Puglia (2007-2013)".

Il quadro logico del SAC costituisce invariante di cui tenere conto per la formulazione del progetto.

La logica del SAC PORTA D'ORIENTE



Art. 3 - PRINCIPALI SERVIZI, FORNITURE E PRODOTTI RICHIESTI

Nello specifico, l'appalto oggetto della presente procedura comprende :

- A) La realizzazione di attività laboratoriali finalizzate alla estrazione ed elaborazione del patrimonio immateriale del SAC PORTA D'ORIENTE sul tema I SAPORI DEL SAC
- B) La gestione ed erogazione di servizi aggiuntivi nei beni principali individuati
- C) La realizzazione, come esito dei laboratori, di prodotti che raccontino il patrimonio immateriale del SAC e ne costituiscano l'archivio.

È consentito l'acquisto di arredi, attrezzature tecniche e tecnologiche strumentali allo svolgimento delle attività laboratoriali per un importo massimo pari al 20% dell'importo a base di gara . Tali attrezzature dovranno essere custodite presso il bene culturale individuato come "base operativa" dal soggetto aggiudicatario della gara, corredate da certificato di garanzia e termini per la manutenzione, essere acquistate nel rispetto della normativa sulla trasparenza e del codice degli appalti e resteranno in dotazione al bene stesso.

Art. 4. STANDARD MINIMI DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

Gli standard riportati in questo articolo rappresentano minimi per la formulazione dell'offerta. Non saranno prese in considerazione offerte in riduzione rispetto alle quantità (punto 4.1) e che non siano conformi agli standard qualitativi del punto 4.2.

4.1 – Standard quantitativi

- **Allestimento degli spazi** del centro Canali e del palazzo Baronale di Tiggiano. L'allestimento, che potrà essere realizzato riutilizzando il materiale esistente in un nuovo progetto con integrazione di nuovi arredi dovrà

essere realizzato tassativamente entro il 15 aprile 2015.

- Realizzazione di almeno **10 laboratori, ciascuno della durata minima di 10 ore** così distribuiti:
 - 3 presso ciascuno dei beni culturali principali;
 - 4 presso i beni culturali secondari (uno per ognuno dei beni).(in caso di offerta per un solo lotto funzionale il numero di laboratori è pari a 5, 3 presso il bene principale e uno ciascuno presso i beni secondari).
- Produzione di almeno **4 prodotti del SAC a** (es. prodotto editoriale, audiovisivo, multimediale, installazione...), da veicolare attraverso **almeno due canali di comunicazione differenti, oltre al web**
- **Produzione di almeno una cartoguida per laboratorio (minimo 10) come da linee guida della comunicazione allegata agli atti di gara;**
- **Apertura al pubblico di ciascun bene principale per almeno 3 giorni a settimana**, per un arco temporale settimanale complessivo non inferiore a 15 ore (anche coincidenti con quelle delle attività). Le ore saranno distribuite in tre giorni, dei quali almeno uno in fascia pomeridiana ed almeno uno festivo o semifestivo.
- **Gestione (manutenzione ordinaria, pulizia e custodia) degli spazi aperti e coperti assegnati con il presente appalto per gli anni di durata del contratto.**

NB. L'offerta fa riferimento al periodo di tempo intercorrente tra la consegna del servizio ed il 30.06.2015, data di conclusione del progetto. I pagamenti per i servizi offerti verranno effettuati in tre rate di cui l'ultima a conclusione delle attività riferite a questo periodo.

I soggetti aggiudicatari del presente bando di gara dovranno però garantire l'erogazione, la gestione e la sostenibilità dei servizi proposti per una durata di 5 anni, a partire dal 01.07.2015, facendosi carico di mantenere o di incrementare gli standard qualitativi dell'offerta negli anni.

In particolare dal 01.07.2015 al 30.06.2020 dovranno essere garantiti l'apertura al pubblico come sopra descritta, la gestione ordinaria del bene come sopra descritta e la realizzazione di laboratori sul tema I SAPORI DEL SAC in misura non inferiore a 5 (cinque) laboratori anno, per ognuno dei due beni principali oltre ad un laboratorio all'anno nei beni secondari del SAC individuati in sede di gara.

4.2 - Riferimenti normativi e linee guida

La gestione e organizzazione delle attività laboratoriali dovranno tener conto dei seguenti riferimenti normativi e regolamentari:

> **Tutto il materiale informativo cartaceo dovrà essere stampato su carta e cartone certificati FSC/PEFC.**

> **I laboratori didattici dovranno garantire il requisito delle pari opportunità e della più ampia accessibilità (fisica e linguistica), con una riserva di posti gratuiti disponibili per bambini/ragazzi in condizioni di disagio (da quantificare in sede di gara).**

> **Codice dei Beni Culturali e del Paesaggio (D.Lgs. n.42 del 22.01.2004), con particolare riferimento agli orientamenti delle possibili attività da svolgere all'interno dei beni culturali:**

Art.117 - Servizi per il pubblico

1. Negli istituti e nei luoghi della cultura indicati all'articolo 101 possono essere istituiti servizi di assistenza culturale e di ospitalità per il pubblico.

2. *Rientrano tra i servizi di cui al comma 1:*

- a) il servizio editoriale e di vendita riguardante i cataloghi e i sussidi catalografici, audiovisivi e informatici, ogni altro materiale informativo, e le riproduzioni di beni culturali;
- b) i servizi riguardanti beni librari e archivistici per la fornitura di riproduzioni e il recapito del prestito bibliotecario;
- c) la gestione di raccolte discografiche, di diapositive e biblioteche museali;
- d) la gestione dei punti vendita e l'utilizzazione commerciale delle riproduzioni dei beni;
- e) i servizi di accoglienza, ivi inclusi quelli di assistenza e di intrattenimento per l'infanzia, i servizi di informazione, di guida e assistenza didattica, i centri di incontro;
- f) i servizi di caffetteria, di ristorazione, di guardaroba;
- g) l'organizzazione di mostre e manifestazioni culturali, nonché di iniziative promozionali.

> **Legge Regionale n. 17/2013 “Disposizioni in materia di beni culturali”**

Art.17.4 - “I requisiti per il riconoscimento della qualifica di istituti e luoghi della cultura di rilevanza regionale devono assicurare il conseguimento dei seguenti obiettivi:

- a) accessibilità, funzionalità e controllabilità delle strutture;
- b) sostenibilità e flessibilità gestionale nel tempo;
- c) integrazione tematica e territoriale nella gestione;
- d) riconoscibilità degli istituti e dei luoghi della cultura come fattori di promozione della conoscenza e di inclusione sociale.

> **Principi dell’Universal Design**

Arredi e attrezzature dovranno inoltre rispondere ai **principi dell’Universal Design:**

- **Principio 1** - Equità - uso equo: utilizzabile da chiunque.
- **Principio 2** - Flessibilità - uso flessibile: si adatta a diverse abilità.
- **Principio 3** - Semplicità - uso semplice ed intuitivo: l’uso è facile da capire.
- **Principio 4** - Percettibilità - il trasmettere le effettive informazioni sensoriali.
- **Principio 5** - Tolleranza all'errore - minimizzare i rischi o azioni non volute.
- **Principio 6** - Contenimento dello sforzo fisico - utilizzo con minima fatica.
- **Principio 7** - Misure e spazi sufficienti - rendere lo spazio idoneo per l'accesso e l'uso.

Art. 5 - LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

Le attività principali di cui al presente appalto verranno eseguite presso Il centro visite Canali di Ortelle ed il Palazzo baronale di Tiggiano, negli spazi individuati nelle planimetrie allegate e circuitati nei beni secondari: il Castello Spinola Caracciolo di Andrano, il Centro Culturale di Bagnolo, la Masseria Torcito di Cannole, la Fondazione Le Costantine di Uggiano.

Art. 6 - DURATA DELL'APPALTO

Le attività laboratoriali oggetto di offerta dovranno concludersi entro e non oltre il 15.06.2015.

Il Soggetto Aggiudicatario dovrà in ogni caso garantire **per un periodo di 5 anni successivi a questa data** il servizio di **organizzazione e gestione di attività laboratoriali** (compresa la produzione e diffusione di materiali informativi e didattici), nonché la promozione dell'offerta di laboratori con gli stessi standard quantitativi e qualitativi dell'offerta.

Art. 7 - IMPORTO A BASE DI GARA

Le risorse finanziarie a disposizione dell'Amministrazione Aggiudicatrice per l'appalto in questione sono pari ad € **87.560,00** oltre IVA (Euro ottantasettecinquecentosessanta/00 + IVA) come per legge, quale importo a corpo posto a base di gara per l'intero appalto e per l'intera durata contrattuale, frazionabili in due lotti funzionali da € **43.780,00** (Euro quarantatremilasettecentottanta/00) oltre IVA ciascuno.

Art. 8 - SPESE AMMISSIBILI E DETERMINAZIONE DEI COSTI DEL PROGETTO

Le spese ammissibili sono quelle di cui al PPA dell'Asse IV del PO FESR 2007/2013 così come dettagliate nelle DGR 1150/2009 e 2570/2010.

Per essere considerate ammissibili, le spese devono essere:

- necessarie per l'attuazione del progetto, previste nel budget e rispondenti ai principi di buona gestione finanziaria e soprattutto di razionalità e di rapporto costi/benefici;
- generate durante la durata del progetto entro ;
- effettivamente sostenute dal partenariato e registrate nella contabilità del beneficiario conformemente ai principi contabili;
- identificabili, controllabili e attestate da documenti giustificativi originali.

In particolare, sono ammissibili i seguenti costi operativi:

Forniture

- Acquisizione di macchinari, attrezzature, materiali per la didattica.
- Acquisizione di sistemi di connessione ed interconnessione, di applicativi e sistemi informatizzati.
- Spese per attrezzature multimediali per attività didattiche, di laboratorio e promozionali.
- Acquisizione di sistemi di gestione dei flussi documentali, di sistemi per l'archiviazione, la riproduzione e la consultazione di documenti.

Servizi

- Spese per servizi aggiuntivi e di accoglienza, ivi inclusi quelli di assistenza e di intrattenimento per l'infanzia, i servizi di informazione, di guida e assistenza didattica, centri di incontro.
- Spese per servizi editoriali e di vendita riguardanti i cataloghi e i sussidi catalografici, audiovisivi e informatici, ogni altro materiale informativo, e le riproduzioni di produzioni culturali.
- Spese attinenti la produzione e la diffusione di materiali informativi, didattici e divulgativi finalizzati alla comunicazione e educazione ambientale, nonché alla promozione e messa in rete di percorsi ed itinerari turistici.

Art. 9 - TERMINI E MODALITÀ DI CONSEGNA DEI SERVIZI

La realizzazione dei servizi laboratoriali dovrà partire nel **termine di 30 giorni naturali e consecutivi** dalla aggiudicazione definitiva. Per i ritardi nelle consegne, oltre i succitati termini, verranno applicate le penali di cui all'articolo 14 del presente capitolato.

ART.10 - GESTIONE DEL SERVIZIO

Il soggetto aggiudicatario dei servizi di gestione delle attività laboratoriali ha l'obbligo di segnalare con tempestività all'Amministrazione Comunale di pertinenza del bene in cui svolgerà le attività tutte quelle circostanze e quei fatti che, rilevati ai fini dell'espletamento del proprio compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento del servizio.

Lo stesso solleva sin d'ora l'Ente Capofila (Parco Naturale Regionale Costa Otranto – S.Maria di Leuca e Bosco di Tricase) da qualsiasi azione che possa essere intentata da terzi per mancato adempimento degli obblighi scaturenti dal presente contratto.

Per nessuna ragione il concessionario potrà sospendere i servizi o rifiutarsi alla continuazione prima della scadenza dei termini contrattuali, rispondendone anche penalmente.

Nel caso di danni l'appaltatore risponderà, oltre che col deposito cauzionale, anche con il proprio patrimonio e con tutte le attrezzature.

Nel caso di eventuale sciopero, la ditta è tenuta, comunque, a garantire tutti i servizi oggetto dell'appalto. La responsabilità per fatti occorsi in vigenza del presente contratto sarà a carico dell'aggiudicatario.

ART.11 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario si impegna a garantire l'erogazione, la gestione e la sostenibilità dei servizi proposti per una **durata minima di 5 anni**, a partire dalla data del 15.06.2015, facendosi carico di **mantenere o di incrementare gli standard qualitativi dell'offerta negli anni**.

L'aggiudicatario si obbliga altresì:

- A garantire, per quanto di propria competenza, la piena attuazione del programma gestionale del SAC Porta D'Oriente ;
- Ad utilizzare per i servizi e per tutte le azioni di comunicazione inerenti il presente bando il logo del SAC, dell'Unione Europea e della Regione Puglia e ad applicare le Linee Guida Regionali per la Comunicazione integrata del SAC (disponibili nell'ABACO allegato), nonché a garantire l'applicazione degli art. 8 e 9 del Reg. (CE) n. 1828/2006 relativamente all'informazione al pubblico circa il finanziamento ottenuto dal Fondo FESR, attraverso l'esposizione di una targa esplicativa permanente.
- Ad aggiornare lo stato di avanzamento delle proprie attività attraverso la pubblicazione di report trimestrali, comunicati stampa e documentazione fotografica e video sui canali di comunicazione online del SAC (sito internet, social media) conformi agli standard regionali previsti dalla costituenda Puglia Digital Library;
- A promuovere ogni forma di collaborazione ed interazione con i gestori degli altri nodi del SAC, anche per la definizione di eventuali nuovi progetti di finanziamento.
- A depositare presso l'ente capofila una copia digitale di ciascun prodotto narrativo, oltre al 5% della produzione totale dei supporti cartacei (laddove presenti) e digitali dei materiali narrativi e una cartoguida per ciascun laboratorio realizzato;
- Ad assumere a proprio carico a partire dal terzo anno dall'aggiudicazione, anche come servizi equivalenti, le spese per le utenze, fermo restando l'obbligo di assumere a proprio carico le spese per pulizia, manutenzione ordinaria, materiale di consumo e generali già dal primo anno di servizio.
- A mantenere e salvaguardare da eventuali danni tutto il materiale utilizzato ed i beni concessi.
- A partecipare a tutti gli incontri promossi dal Comitato Tecnico Esecutivo del SAC, a concordare ed attuare con il SAC ed i soggetti gestori degli altri beni coinvolti un programma unitario di valorizzazione con frequenza almeno annuale.

Il concessionario si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi nei confronti dei propri lavoratori occupati nelle prestazioni oggetto dell'appalto in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di assicurazione, sociali e di lavoro, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Il concessionario dovrà rispettare i contratti collettivi di lavoro vigenti durante lo svolgimento del servizio.

Nel caso di inottemperanza di tali obblighi, l'Ente Capofila oltre a segnalare la situazione al competente Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 50% dell'importo dell'appalto che sarà liquidato soltanto quando l'Ispettorato avrà dichiarato che l'impresa avrà assolto gli obblighi suddetti.

Per tale circostanza, l'impresa non potrà sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, ne avrà titolo per richiedere alcun risarcimento di danno.

L'aggiudicatario è altresì obbligato:

- a comunicare preventivamente all'Ente Capofila le generalità dei soggetti che intende adibire ai servizi oggetto del presente capitolato;
- a curare, a proprie esclusive spese e sotto la propria responsabilità che, durante il servizio, i dipendenti tengano contegno corretto sotto ogni riguardo;
- a dare esecuzione al servizio nella forma più scrupolosa, esatta e completa; a prestare la massima sorveglianza sulla sicurezza delle strutture comunali, degli impianti, delle attrezzature, arredi e di ogni oggetto contenuto e conservato negli immobili comunali, assumendo a proprio carico il totale reintegro di quanto venisse danneggiato dal proprio personale nell'espletamento dei servizi innanzi indicati.
- a partecipare ai laboratori sperimentali, agli incontri informativi, alle azioni divulgative organizzate dal SAC.

ART. 12 - VIGILANZA E CONTROLLO

L'Ente Capofila ha facoltà di verificare in qualunque momento la regolare esecuzione dei servizi, mediante controlli che saranno effettuati a mezzo di personale proprio. I risultati dei suddetti controlli formeranno oggetto di apposito verbale che deve essere sottoscritto dal personale dell'Ente Capofila e dal personale dell'aggiudicatario presente nel luogo. Ogni eventuale inadempienza verrà rilevata in contraddittorio con i responsabili dell'aggiudicatario presenti in luogo.

ART. 13- OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi ed oneri assicurativi ed antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'aggiudicatario, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che ne disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente Capofila od in solido con lo stesso, con esclusione di diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente Capofila medesimo e di ogni indennizzo.

L'Autorità presso la quale i concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro, applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto, è da individuarsi nella competente A.S.L..

ART.14 - PENALITÀ' – INADEMPIENZE

In caso di mancata realizzazione, senza giustificato motivo dovuto a causa di forza maggiore, accettato dall'Ente Capofila, di anche un solo laboratorio (originale) previsto contrattualmente, sarà applicata una penale di € 5.000,00. Tale inadempienza potrà essere causa, ad insindacabile giudizio del Capofila, di revoca della concessione.

In caso di inadempienza nel servizio di cui al presente capitolato ovvero di cattiva esecuzione degli interventi, ovvero di non osservanza degli obblighi di cui al precedente articolo 11, il Presidente del Comitato Esecutivo del Parco (Ente Capofila), previa contestazione dell'addebito al Concessionario, applicherà una penale pecuniaria da €200,00 a €400,00, in relazione alla gravità della inadempienza accertata.

Per la mancata partecipazione ai laboratori sperimentali, agli incontri informativi, alle azioni divulgative organizzate dal SAC € 50,00/giorno di assenza.

Per la mancata produzione dei prodotti editoriali e delle cartoguide € 100,00/prodotto.

Per la mancata esecuzione dell'allestimento entro il 15 aprile 2015 sarà applicata una penale di € 5.000,00. La mancata esecuzione dello stesso entro 60 giorni dalla consegna degli spazi costituisce presupposto per la rescissione del contratto.

L'applicazione della sanzione sarà preceduta dalla contestazione della inadempienza, notificata all'aggiudicatario da parte dell'Ente Capofila a mezzo posta (raccomandata A/R) o messo comunale. L'aggiudicatario avrà facoltà di presentare sue osservazioni e controdeduzioni entro 10 giorni dalla notifica. La decisione finale sulla stessa inadempienza sarà comunque del Presidente del Comitato Esecutivo del Parco, comunicata alla ditta con gli stessi mezzi sopra descritti (raccomandata A/R o messo comunale).

L'ammontare della ammenda notificata verrà dedotta dal pagamento successivo a quello della notifica della decisione finale.

In caso di contestazioni successive all'ultimo pagamento si procederà mediante pagamento diretto o escussione della cauzione definitiva prestata.

Art. 15 REFERENTE DEL SOGGETTO AGGIUDICATARIO PER L'ESECUZIONE DELL'APPALTO

L'aggiudicatario dovrà nominare un referente dell'appalto che rimarrà responsabile dei rapporti con

l'Amministrazione Aggiudicatrice per ogni adempimento derivante dall'oggetto della gara.

Art. 16 - INNOVAZIONI E VARIANTI

In sede di presentazione delle offerte tecniche ed economiche, il concorrente non potrà apportare varianti significative all'articolazione delle singole azioni previste dal progetto, mentre sono ammesse proposte migliorative ed innovative dei servizi e dei prodotti richiesti.

In sede di esecuzione delle attività, non saranno ammesse varianti se non preventivamente autorizzate, e per iscritto, dalla stessa Amministrazione Aggiudicatrice.

Art. 17 - INVARIABILITÀ DEI PARAMETRI DI COSTO

I parametri di costo indicati nell'offerta economica resteranno fissi ed invariati per tutta la vigenza del contratto e non saranno in alcun modo e per nessun motivo suscettibili di revisione.