



CAPITOLATO TECNICO

PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL PUBBLICO ESERCIZIO

Ubicato all'interno dell'Area Archeologica di Fiesole, che garantisca attività di bar

dal 01/06/2026 al 31/12/2027

ARTICOLO 01 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

1. Il presente capitolato ha per oggetto **LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL PUBBLICO ESERCIZIO** ubicato all'interno dell'Area Archeologica di Fiesole, che garantisca attività di bar.
2. La concessione é strettamente connessa alle attività culturali che potranno avere luogo nell'Area Archeologica e nell'annesso Museo Civico Archeologico ed ha lo scopo di valorizzare la funzione culturale, sociale e di richiamo turistico della struttura comunale.
3. Essa deve essere svolta in maniera professionale, precisa e puntuale in un ambiente e clima consoni alle suddette finalità e scopi, agendo con diligenza e modalità tali da rispettare il pubblico decoro.
4. La concessione oggetto del presente capitolato consiste:
 - a) nella *cessione temporanea da parte del Comune al vincitore della procedura che sarà indetta ex art. 187 codice appalti*, a titolo di *comodato d'uso*, dei locali e delle aree *pertinenziali* ubicati all'interno dell'Area Archeologica di Fiesole occorrenti o utili alla migliore e più completa gestione del pubblico esercizio, *come indicati* nell'allegata planimetria e precisamente:
 - i. **LOCALE BAR, LOCALE RETRO BAR, MAGAZZINO**
 - ii. **SERVIZI IGIENICI PER PERSONALE DEL PUBBLICO ESERCIZIO**
 - iii. **AREA SOTTOSTANTE IL LOCALE BAR, RECINTATA DA SIEPE E COLLEGATA CON SCALA**Si precisa che la clientela del pubblico esercizio è autorizzata ad utilizzare i servizi igienici dei Musei, posti all'ingresso dell'Area Archeologica e adiacenti ai locali oggetto della concessione.
 - b) nel *corrispettivo obbligo inderogabile* a carico del gestore di assicurare, a propria cura e senza spese o oneri per il Comune, anche:

- i. la pulizia dei locali e delle aree date in concessione e la pulizia dei cestini esterni situati all'ingresso del locale;
 - ii. l'apertura e chiusura del portone d'ingresso dell'Area Archeologica, con accensione e spegnimento delle luci, qualora l'orario del pubblico esercizio sia maggiore di quello dell'Area Archeologica;
 - iii. il servizio di prima informazione ai richiedenti in ordine alle modalità di accesso ai Musei di Fiesole e alle iniziative programmate in essi, rimandando con cortesia alla Biglietteria dei Musei e/o all'Ufficio Informazioni Turistiche per tutti gli ulteriori dettagli;
 - iv. assicurare un punto di ristoro al pubblico dei musei, al pubblico delle manifestazioni culturali tenute nell'area e degli spettacoli del festival denominato *Estate Fiesolana*, secondo il relativo calendario, nonché al pubblico di qualsiasi altra manifestazione organizzata dall'Amministrazione Comunale dovesse svolgersi nell'Area archeologica
5. Il concessionario potrà, previa richiesta da presentare con almeno 15 giorni di anticipo, e relativa autorizzazione da parte dell'Amministrazione, utilizzare la Terrazza del Teatro Romano, antistante il Museo Civico Archeologico, per organizzare serate o eventi particolari. Per la concessione dell'utilizzo di tale spazio da parte del concessionario sarà determinata dall'Amministrazione Comunale una tariffa agevolata, oltre alle spese per gli eventuali servizi aggiuntivi che di volta in volta si renderanno necessari all'apertura straordinaria della Terrazza (a titolo esemplificativo sorveglianza accesso all'area archeologica, pulizie bagni ecc...).
6. Il corrispettivo per l'erogazione del servizio di bar verrà versato direttamente dal pubblico / avventore.
7. Il concessionario dovrà adottare un listino prezzi per le consumazioni al banco, allineato con l'offerta degli esercizi analoghi presenti nella zona.
8. Si precisa che l'utilizzo del servizio oggetto della concessione è facoltativo da parte del pubblico dell'area Archeologica e del Museo, pertanto il concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto di concessione per l'eventuale mancata fruizione dei servizi da parte degli utenti.
9. Per l'organizzazione e la gestione del servizio il Concessionario utilizza esclusivamente risorse proprie, sia in termini di personale che in termini di materiali, attrezzature ed arredi, assicurando la continuità del servizio durante l'intera durata della concessione.
10. **Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica del 6 novembre 2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024.**

ARTICOLO 02 - DESTINAZIONE DEGLI SPAZI

1. Gli spazi oggetto di concessione dovranno essere destinati esclusivamente all'attività di bar.
2. Il Concessionario, alla presenza dei necessari presupposti di legge e previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione comunale, potrà organizzare nell'area assegnata attività ricreative e culturali, nella piena osservanza delle rispettive norme di settore.
3. Tutti gli oneri necessari all'esercizio di tali attività sono a carico del Concessionario, compreso l'ottenimento delle necessarie autorizzazioni.

4. È espressamente vietato:
 - a) destinare gli spazi concessi ad attività diverse da quelle sopra indicate;
 - b) installare distributori automatici di alimenti e bevande.

ARTICOLO 03 - DURATA DELLA CONCESSIONE

1. La gestione del pubblico esercizio verrà concessa all'aggiudicatario dal 1 giugno 2026 al 31 dicembre 2027.
2. Allo scadere del termine il rapporto si intende cessato, senza bisogno di alcun preavviso.

ARTICOLO 04 - MODALITÀ DELLA GESTIONE

1. La gestione del pubblico esercizio presuppone il possesso dell'autorizzazione per lo svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, secondo le vigenti norme di legge. Pertanto il concessionario dovrà dotarsi della documentazione, sia amministrativa che sanitaria, necessaria allo svolgimento dell'attività. Tutte le autorizzazioni sono a carico del concessionario.
2. Alla scadenza il concessionario dovrà provvedere alla restituzione immediata di quanto concesso dall'Amministrazione comunale in comodato d'uso in base a quanto previsto nel presente avviso.
3. In considerazione della preminente finalità pubblica della presente concessione, l'autorizzazione amministrativa rilasciata per la sua gestione non è trasferibile tanto in termini di soggettività della stessa, quanto di esercizio della stessa all'esterno dei locali del pubblico esercizio pena la risoluzione automatica del contratto di concessione della gestione dei locali del pubblico esercizio e la revoca dell'autorizzazione, fatto salvo il risarcimento dei danni.
4. Non è consentito cedere il contratto a soggetti terzi.
5. Non sono consentite variazioni significative dell'originaria compagine societaria (ingresso di nuovi soci con contestuale recesso dei vecchi) finalizzate ad eludere il divieto di variazione. Il gestore ha l'obbligo di segnalare per iscritto in modo tempestivo al Comune ogni variazione per le valutazioni del caso.

ARTICOLO 05 - REQUISITI DELL'OPERATORE ECONOMICO AFFIDATARIO

L'operatore economico affidatario dovrà essere ricompreso fra i soggetti di cui all'art. 65 del D.lgs. 36/2023 e risultare in possesso dei seguenti requisiti.

5.1) requisiti generali:

- a) dovrà essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo. La sussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 comporta l'esclusione diretta mentre la sussistenza delle cause di esclusione non automatica di cui all'articolo 95 deve essere accertata previo contraddittorio con l'operatore economico. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice i requisiti generali devono essere posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici. In caso di

partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice i requisiti generali devono essere posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

- b) non deve aver affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni;
- c) non deve avere a proprio carico cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.lgs. 159/2011 (Codice delle leggi antimafia); né condizioni di cui all'art. 53 co. 16-ter del D.lgs. 165/2001 né devono essere incorsi in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

5.2) requisiti speciali:

- a) essere iscritto nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura per gestione di attività compatibile con le prestazioni che si intende svolgere nell'abito della presente concessione;
- b) aver gestito nel quinquennio precedente la data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, per almeno ventiquattro mesi (anche non continuativi), attività commerciale di Bar o servizi di ristorazione in genere analoga a quella oggetto del presente affidamento;
- c) In caso di RTI / Consorzi ordinari: i requisiti speciali devono essere posseduti dal raggruppamento / consorzio ordinario nel suo complesso.
- d) In caso di Consorzi di cooperative / Consorzi di imprese artigiane: i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.
- e) In caso di Consorzi stabili: per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti speciali sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

4.3) Altri requisiti

L'operatore economico affidatario dovrà provvedere alla sottoscrizione dei seguenti documenti:

- CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI del Comune di Fiesole approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 93 del 30.12.2014 e succ. mod. con Deliberazione di Giunta Comunale n. 257 del 23/12/2025;
- Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore degli appalti pubblici, sottoscritto in data 16/04/2015 tra il Comune di Fiesole e la Prefettura UTG approvato con deliberazione della Giunta comunale n.33 del 03/03/2015, e rinnovato in data 10/10/2019.

ARTICOLO 06 – RAPPORTI ECONOMICI

1. Ai sensi dell'art. 179 del D.Lgs.36/2023, il valore complessivo della concessione è stimato in euro 190.000,000 (euro 10.000,00 al mese) per la durata dal 01.06.2026 al 31.12.2027.
2. Ai sensi dell'art. 179 del Codice dei Contratti, si precisa che i valori di cui sopra sono stati stimati in base alla valutazione delle potenzialità di mercato per il servizio offerto, nonché sulla base dei dati storici relativi al servizio già in essere. Tale stima ha, comunque, carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione Comunale e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione del servizio in parola, risultando determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dallo stesso per la gestione del servizio. Il rischio operativo è in capo all'operatore economico e il recupero degli

investimenti effettuati, così come il ricavo effettivo, dipenderà esclusivamente dalla domanda del servizio o del bene, risultando altresì determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dallo stesso gestore per la gestione del servizio.

È onere del Concessionario elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi, e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare e ridurre al minimo i rischi specifici connessi alle proprie attività.

3. L'importo posto a base d'asta come canone concessorio che il gestore dovrà pagare al Comune per l'affidamento della gestione del pubblico esercizio è fissato in Euro 16.500,00 annui (Euro sedicimilacinquecento/00) oltre I.V.A. 22%.
4. Il canone definitivo da corrispondere al Comune nella misura concreta che risulterà a seguito dell'esito della relativa procedura di aggiudicazione, oltre I.V.A. 22%, dovrà essere versato alla Tesoreria comunale in due rate semestrali fisse, uguali ed anticipate, entro e non oltre le date che saranno specificate in sede di contratto.
5. Il Comune emetterà fattura alle scadenze sopra indicate.
6. Il corrispettivo da versare al Comune verrà aggiornato annualmente decorso il primo anno di concessione. La variazione in aumento sarà pari al 100% di quella accertata dall'ISTAT, nel mese di sottoscrizione del contratto di concessione, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati pubblicato mensilmente sulla Gazzetta Ufficiale.
7. Il ritardo nel pagamento delle somme dovute alle suddette scadenze comporta a carico del concessionario del servizio il pagamento al Comune degli interessi moratori previsti dalla legge.
8. Il ritardo massimo ammissibile è comunque stabilito in giorni trenta, decorsi i quali verrà emessa formale diffida al pagamento nei successivi trenta giorni, pena l'attivazione della clausola risolutiva espressa da parte del Comune in caso di permanenza dell'inadempimento.

ARTICOLO 07 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. Per l'affidamento si procederà ad una procedura selettiva effettuata con il "criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa" nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 185 del D.Lgs. 36/2023.
2. La selezione si baserà sulla presentazione di progetti che consentano la valutazione dei profili economici e tecnici della gestione che si intende svolgere.
3. L'amministrazione comunale affiderà la concessione al soggetto concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata dalla somma totale del punteggio attribuito al progetto tecnico-organizzativo (PUNTEGGIO MASSIMO 70) e all'offerta economica (PUNTEGGIO MASSIMO 30).

L'offerta tecnica si concretizzerà in un elaborato descrittivo del progetto di non più di 5 fogli (formato A4, fronte retro, numerate, font Arial, carattere 11, interlinea 1,5), contenente gli elementi di valutazione di cui alla tabella B.

Qualora il concorrente preferisse utilizzare pagine di formato A3 ognuna di esse varrà, ai fini del conteggio sopradetto, quanto due pagine di formato A4.

Si fa presente che il formato Arial, carattere 11, interlinea 1,5 è inteso come limite per favorire la leggibilità: qualora tabelle o immagini contengano del testo che non permette, per sua natura, modifica del formato è possibile derogarvi limitatamente alla singola immagine o tabella.

Potranno essere allegati eventuali documenti, se ritenuti necessari, che, comunque, non rappresentano elementi di valutazione da parte della Commissione giudicatrice, ma solo di chiarimento della qualità della soluzione offerta.

Per la valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica verranno attribuiti dei punteggi, espressi con tre cifre decimali, sulle due offerte. I punteggi saranno poi sommati, in base ai seguenti massimali:

Tabella A

OFFERTA	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

1) offerta tecnico-organizzativa con punteggio da attribuirsi fino a un massimo di 70 punti

Tabella B

ELEMENTI di VALUTAZIONE		Modalità attribuzione punteggio	Punteggio D = discezionale
Organizzazione del servizio			
B.1	Struttura tecnico – organizzativa ed operativa del partecipante, con particolare riferimento alla professionalità del personale impiegato, con indicazione delle figure professionali che opereranno stabilmente nell'azienda del concorrente. Formazione ed esperienza professionale del personale da dedicare al servizio rispetto alle mansioni da svolgere	La proposta dovrà illustrare la composizione del team professionale; dovranno essere descritti il numero di unità (oltre alle due minime) da dedicare al servizio proporzionalmente agli utenti e agli eventi, le mansioni che svolgeranno nonché la formazione (anche in termini di sicurezza e igiene nonché lingue straniere conosciute) e l'esperienza di ognuno rispetto ai propri compiti; punteggio fino a un massimo di 10 punti	10 (D)

B.2	Parità di genere (art. 108 comma 7 D. Lgs 36/2023 e s.m.i.)	Possesso della certificazione della parità di genere di cui all'art 46-bis del D. Lgs. 11.04.2006 n.198 (codice delle pari opportunità tra uomo e donna) punteggio fino a un massimo di 2 punti	2 (D)
B.3	orario di apertura	Proporre un ampliamento orario del periodo di apertura dell'esercizio rispetto all'orario dei musei punteggio fino a un massimo di 10 punti	10 (D)
B.4	Capacità di contenimento degli sprechi alimentari (destinazione dell'invenduto) e della produzione dei rifiuti, nelle logiche dell'economia sostenibile	Nella proposta dovrà essere riportata una dettagliata descrizione delle azioni normalmente adottate per la riduzione degli sprechi degli alimenti nella filiera di produzione e nel passaggio al consumatore nonché per la riduzione dei rifiuti in genere; punteggio fino a un massimo di 8 punti.	8 (D)
Qualità, varietà e tipicità dei prodotti offerti			
B.5	Proposta enogastronomica	L'operatore economico dovrà presentare la programmazione di una offerta enogastronomica in termini di varietà. Sarà attribuito peculiare peso alle proposte enogastronomiche particolari e promozionali (a titolo di esempio non esaustivo: momenti a tema, degustazioni,	15 (D)

		ecc.), sia in occasione di serate di spettacolo o di eventi nei Musei, che in orari in cui i musei e l'area archeologica sono chiusi punteggio fino a un massimo di 15 punti.	
B.6	Proposte enogastronomiche del territorio e/o certificate biologiche/DOP/IGP/ prodotti tradizionali di cui al DM 350/1999 e s.m.i. nonché prodotti da agricoltura sociale.	L'operatore economico dovrà indicare le materie prime utilizzate evidenziando la propria capacità di valorizzare il territorio, in linea con i moderni trend alimentari, quali: a) elenco prodotti locali - filiera corta toscana (anche con particolare attenzione ad aziende presenti sul territorio) Km 0 b) Elenco prodotti del mercato equo solidale e biologici, ecc. c) prodotti a tipicità DOP, IGP d) rispetto della stagionalità punteggio fino a un massimo di 10 punti	10 (D)
B.7	Modalità di gestione delle intolleranze alimentari e proposte vegetariane/vegane	L'operatore economico dovrà indicare la tipologia e varietà di snack e/o pasti veloci offerti agli utenti con intolleranze alimentari quali ad esempio celiachia, intolleranza al lattosio etc. e la loro lavorazione (punteggio massimo 4 punti) nonché di proposte alimentari vegetariane e vegane	10 (D)

		(punteggio massimo 6 punti)	
Proposte migliorative del servizio			
B.8	Proposte migliorative e innovative del servizio	L'operatore economico potrà proporre soluzioni migliorative del servizio e del punto bar dal punto di vista qualitativo e funzionale. Eventuali ulteriori proposte migliorative, potranno riguardare – a titolo esemplificativo- tipologia e numero di apparecchiature, attrezzature, arredi, ecc. che il concorrente intende mettere a disposizione per l'espletamento del servizio, in aggiunta ai beni di proprietà dell'Amministrazione punteggiato fino a un massimo di 5 punti.	5 (D)
Totale		70	

Il punteggio di ciascun elemento di valutazione sarà attribuito attraverso la media dei giudizi espressi discrezionalmente dai commissari, cui corrispondono i relativi coefficienti numerici variabili tra 0 e 1 secondo la seguente tabella C, moltiplicata per il relativo peso ponderale identificato dal punteggio massimo stabilito per ogni elemento di valutazione:

Tabella C

Giudizio	Coefficiente numerico
Ottimo	1,00
Distinto	0,90
Molto buono	0,80
Buono	0,70
Discreto	0,60
Più che sufficiente	0,50
Sufficiente	0,40
Appena sufficiente	0,30
Non del tutto sufficiente	0,20

Insufficiente	0,10
Non valutabile o assente	0,00

L'operatore economico potrà allegare una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

2) offerta economica - Fino a un massimo di 30 punti

Per la valutazione dell'offerta economica (elemento quantitativo) sarà utilizzato il metodo dell'interpolazione lineare (formula di cui al punto 9 a pag. 12 del manuale formule START).

Pertanto sarà attribuito il punteggio massimo di 30 punti al partecipante che avrà offerto il canone complessivo più alto, determinato sulla base del rialzo percentuale sul canone posto a base di gara.

Il punteggio dei concorrenti verrà assegnato applicando la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \frac{R_i}{R_{max}}$$

Dove:

- P_{max} = punteggio economico massimo
- R_i = rialzo percentuale offerto dal concorrente *i*-esimo
- R_{max} = rialzo massimo offerto dai concorrenti
- P_i = Punteggio assegnato al concorrente *i*-esimo

Non sono ammesse offerte a ribasso rispetto alla base d'asta stabilita.

Il punteggio complessivo verrà determinato mediante somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica.

Risulterà aggiudicatario chi avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato. A parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione sarà fatta a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnico-organizzativa.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

Si specifica che le proposte contenute nelle dichiarazioni d'offerta sono vincolanti per l'offerente e, in caso di aggiudicazione dell'appalto, verranno a far parte delle prestazioni contrattuali obbligatorie eventualmente supportate da specifiche penali. La loro mancata attuazione costituirà comunque grave inadempimento contrattuale per il cui verificarsi, nei casi più rilevanti, la Stazione

Appaltante potrà procedere alla risoluzione in danno del contratto d'appalto, salvi i maggiori danni e/o spese.

ARTICOLO 08 – NORME APPLICABILI - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI LAVORO

1. I servizi effettuati dal concessionario dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, di fonte comunitaria, nazionale, regionale e comunale.
2. In caso di sopravvenuto contrasto delle clausole e prescrizioni del presente capitolato con le norme sopra indicate, trovano applicazione queste ultime.
3. Il concessionario è tenuto ad osservare integralmente le norme sul trattamento economico stabilito dai contratti collettivi di lavoro nazionali e territoriali in vigore per il settore per il personale dipendente utilizzato. Il concessionario è tenuto altresì al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, sulla prevenzione infortuni e sulla tutela delle condizioni di igiene e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, trasmettendo al Comune prima dell'inizio del servizio la comunicazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici.
4. Ai sensi dell'art. 11, co. 2 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. si indica il contratto collettivo **CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo, codice CNEL H05Y**.

ARTICOLO 09 – CAUZIONI

1. L'aggiudicatario dovrà prestare cauzione definitiva che dovrà essere pari al 10% del valore dell'appalto. Essa dovrà avere la stessa validità del contratto e dovrà essere emessa secondo le disposizioni di cui al D. Lvo 36/2023.
2. La suddetta cauzione definitiva verrà restituita nel rispetto della vigente normativa in materia fatti salvi i motivi di rivalsa per inadempienze contrattuali o per risarcimento danni.

ARTICOLO 10 - IMPIANTI ED ATTREZZATURA

3. La gestione del pubblico esercizio dovrà essere svolta dal concessionario mediante propri capitali, mezzi tecnici e personale, mediante la propria organizzazione ed a proprio rischio.
4. Per lo svolgimento delle attività l'amministrazione comunale concederà al concessionario, nello stato di fatto e di diritto in cui si trova, accettato e conosciuto dal medesimo a seguito del sopralluogo effettuato, a titolo di comodato d'uso, i locali con le attrezzature e gli arredi strumentali attualmente presenti nei locali stessi e sue pertinenze come meglio elencati e descritti nel verbale di consegna che verrà redatto alla presenza del concessionario al momento dell'immissione in possesso dei locali.
5. Tutte le attrezzature e gli arredi mancanti dovranno essere integrati dal concessionario mediante propri capitali senza alcun intervento, ausilio o contributo da parte del Comune.
6. Di tutti i beni e le attrezzature integrati dal concessionario dovrà essere fatta espressa menzione nel verbale di consegna di cui al precedente comma 2 oppure in apposito successivo verbale.

7. Ogni aggiunta e trasformazione alla struttura del bar sarà, in ogni caso, condizionata al preventivo assenso scritto all'amministrazione comunale e, se non rimossa a cura e spese del concessionario, alla cessazione del rapporto contrattuale verrà ceduta gratuitamente al Comune senza diritto di rivalsa o rimborso.
8. Alla scadenza della convenzione per la concessione, sarà redatto, in contraddittorio con il concessionario e secondo le modalità di cui ai commi precedenti, apposito verbale nel quale le parti constateranno lo stato di conservazione dei beni immobili e mobili, comprensivo anche di quelli eventualmente assegnati in dotazione all'esercizio nel periodo di validità della suddetta convenzione.
9. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria, mancata manutenzione, questi saranno stimati ed addebitati al Concessionario con detrazione dal Deposito Cauzionale di cui all'art. 9. Il Concessionario è comunque tenuto nel corso della gestione all'immediato reintegro delle attrezzature e dei beni mobili, in modo tale da garantire il pieno e costante svolgimento dell'attività.

ARTICOLO 11 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

1. La manutenzione straordinaria dei locali del pubblico esercizio è a carico dell'amministrazione comunale ad eccezione degli interventi effettuati a seguito di incuria o colpa del concessionario che dovrà risarcirne il costo al Comune.
2. Il concessionario si assume la manutenzione ordinaria. Per manutenzione ordinaria si intendono tutti gli interventi programmati, oltre che quelli su guasti, necessari a garantire l'ottimale conservazione della struttura. Per quanto riguarda il dettaglio degli interventi di competenza, essi risultano essere, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i seguenti:
 - a. riparazione e rifacimento di parti di intonaci esterni ed interni, tinteggiature esterne ed interne, riparazione di rivestimenti e pavimenti interni, riparazione e rifacimento di parti della copertura;
 - b. riparazione e/o sostituzione di apparecchi sanitari in genere e relative rubinetterie;
 - c. disotturazione e/o riparazione degli scarichi degli apparecchi igienico-sanitari, i pozzetti di ispezione, le fosse biologiche e relative opere murarie;
 - d. manutenzione dei radiatori con sostituzione degli accessori quali manopole, valvole, ripristino del regime di funzionamento dell'impianto alterato da presenza di aria o ostruzioni in genere;
 - e. manutenzione, ripristino e/o sostituzione di plafoniere e lampade, prese ed interruttori elettrici ivi compreso la sostituzione dei conduttori di rete in caso di corto circuito;
 - f. sostituzione di vetri;
 - g. riparazione e/o sostituzione di infissi interni ed esterni compreso ferramenta di movimento e di chiusura;
 - h. verniciatura e riparazione di inferriate, recinzioni esterne ed interne e di strutture all'aperto;
 - i. riparazione o sostituzione di tutte le attrezzature mobili in dotazione;
 - j. tagli e innaffiatura delle piante e delle siepi;
 - k. pulizia dei locali e delle sistemazioni esterne;
 - l. disinfezione e disinfestazione in genere;
3. I locali e gli impianti tecnologici nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono verificati ed accettati dal concessionario al momento dell'assunzione del servizio.

4. Di ogni danno arrecato, anche da terzi, a beni mobili ed immobili, nonché alla struttura data in uso, sarà responsabile soltanto il Concessionario che dovrà provvedere, a propria cura e spese, alle riparazioni ed ai ripristini che risulteranno necessarie e dovute con il controllo dei competenti uffici comunali.
5. Nel caso di inadempienza da parte del Concessionario, l'Amministrazione Comunale può prescrivere l'attuazione di lavori manutentivi di spettanza del Concessionario ritenuti necessari ad un corretto utilizzo della struttura. A tal fine, diffida il Concessionario ad eseguire i lavori entro un termine. In caso di inadempimento reiterato, l'Amministrazione si riserva di provvedere in proprio, scomputando l'importo necessario dalla cauzione e disponendo la revoca della concessione.

ARTICOLO 12 - SERVIZIO DI PULIZIA

1. Il servizio di pulizia deve essere eseguito in modo da soddisfare tutte le esigenze ad assicurare la buona conservazione dei locali e di quanto in essi contenuto.
2. Per ogni tipo di rivestimento o di pavimentazione il concessionario è obbligato all'uso di idonei e specifici materiali in modo da non provocare deterioramenti eccessivi.
3. Le spese per il materiale di consumo e per le attrezzature occorrenti alle pulizie sono interamente a carico del concessionario.
4. Il concessionario dovrà provvedere, mediante appositi contenitori, alla raccolta differenziata dei rifiuti secondo le modalità in vigore sul territorio comunale.

ARTICOLO 13 - ORARIO DI APERTURA

1. L'orario minimo di apertura al pubblico del esercizio dovrà essere tale da coincidere con le ore di apertura dei Musei di Fiesole e con gli orari degli spettacoli serali realizzati nell'Area Archeologica (Estate Fiesolana o qualsiasi altra manifestazione culturale dovesse svolgersi nell'Area archeologica organizzata dall'Amministrazione Comunale).
2. Le interruzioni del servizio dovute a cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, purché tempestivamente comunicate alla controparte.

ARTICOLO 14 - OBBLIGHI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

1. Il concessionario del servizio si assume l'obbligo:
 - a. di mantenere la struttura affidata in perfetto stato di manutenzione attenendosi alle condizioni di agibilità dei locali a lui concessi;
 - b. di esporre, in luogo ben visibile all'interno dell'esercizio i prezzi di vendita al pubblico delle bevande e degli alimenti in vendita con le tipologie e modalità previste dalla vigente normativa nonché di esibire anche ai tavoli, in occasione della ricezione delle ordinazioni dei clienti, le suddette tabelle dei prezzi. I prezzi al pubblico per *consumazioni al banco* non potranno essere superiori a quelli previsti dal listino pubblicato dalla Confcommercio di Firenze periodicamente; i prezzi delle *consumazioni con servizio al tavolo* saranno stabiliti sulla base di quelli correnti in zona per analoghi servizi;
 - c. di esporre gli orari di apertura e chiusura dell'esercizio in maniera ben visibile con apposito cartello all'interno e all'esterno del locale.

2. Il concessionario ha l'obbligo di segnalare all'amministrazione comunale un indirizzo di posta elettronica certificato (PEC), allo stesso riconducibile a norma di legge, al quale l'Amministrazione comunale potrà effettuare al gestore ogni comunicazione inerente al servizio mediante il proprio indirizzo PEC.
3. Il concessionario dovrà osservare quanto previsto dall'articolo 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 in materia di "*Tracciabilità dei flussi finanziari*" segnalando al Comune, subito se esistente o nel termine di sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi del conto o dei conti correnti dedicati di cui al comma 1 del suddetto articolo 3, nonché le generalità ed i codici fiscali delle persone delegate ad operare su di essi come previsto dal comma 7 del medesimo articolo 3 della Legge n. 136/2010.
4. Sono a carico del concessionario le autorizzazioni sanitarie previste dalla vigente normativa ed il pagamento delle imposte locali relativamente ai locali dell'esercizio, concessi dall'Amministrazione comunale
5. Tutte le utenze relative all'esercizio dovranno essere a carico del concessionario, che provvederà all'intestazione.

ARTICOLO 15 – SOPRALLUOGO E PRESA VISIONE DEI LOCALI

1. Gli operatori potranno effettuare un sopralluogo con proprio personale tecnico munito di delega o con il titolare, alla presenza di personale incaricato dal Comune di Fiesole. per prendere visione degli ambienti, al termine del quale sarà rilasciata apposita attestazione.
2. Il sopralluogo avverrà previo appuntamento telefonico ai numeri 0555961222.

ARTICOLO 16 - SICUREZZA

1. Il concessionario è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale e solleva l'Amministrazione da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni e da responsabilità civile verso terzi, in dipendenza dell'esercizio della concessione e restando pertanto ad esclusivo carico della stessa impresa qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa e/o compensi da parte dell'Amministrazione.
2. Il concessionario sarà responsabile per tutti i danni che potranno derivare alla struttura, in conseguenza di uso improprio della medesima.
3. Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs 81/08 il concessionario deve, a sua cura e spese, provvedere alla completa osservanza delle disposizioni di legge e regolamentari vigenti in materia, con particolare riguardo a quelle sulla tutela della libertà, dignità, retribuzione, sicurezza, salute dei lavoratori, nonché di condizioni di lavoro, assicurazione, previdenza ed assistenza. Si fa precipuo riferimento all'osservanza ed attuazione delle prescrizioni di cui al D.Lgs. 81/08. Deve dimostrare di fornire ai lavoratori una sufficiente ed adeguata formazione ed informazione in materia di sicurezza e salute, anche con riferimento alle diverse e specifiche attrezzature e prodotti a disposizione degli stessi. Il concessionario è tenuto a sottoscrivere il Documento Unico Valutazione dei Rischi allegato al presente capitolato. Lo stesso dovrà assumere ogni responsabilità ed onere nei confronti dell'Amministrazione per danni derivati dalla mancata

adozione dei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone coinvolte e degli strumenti utilizzati nell'erogazione del servizio.

4. Il concessionario è tenuto a coordinare, ai sensi dell'art. D.Lgs. 81/08, eventuali altri soggetti che svolgono la propria attività all'interno dei locali.

ARTICOLO 17 - INADEMPIENZE CONTRATTUALI E PENALITÀ

1. L'amministrazione comunale, in caso di inadempienze in relazione a qualunque obbligo derivante dal presente capitolato speciale di appalto, si riserva la facoltà di applicare una sanzione pecuniaria nei termini previsti dal D. L.gs 36/2023.
2. L'applicazione delle sanzioni pecuniarie dovrà essere preceduta dalla contestazione senza indugio degli addebiti da parte del Responsabile del Servizio, effettuata con nota scritta comunicata con lettera raccomandata A/R o con P.E.C. al concessionario, che potrà proporre le proprie difese e giustificazioni facendo pervenire all'Amministrazione comunale, entro e non oltre trenta giorni dal ricevimento della contestazione scritta, le proprie giustificazioni e difese.
3. In caso di applicazione della predetta sanzione pecuniaria, l'importo relativo dovrà essere versato alla tesoreria comunale entro trenta giorni dalla comunicazione del Responsabile del servizio della sua applicazione definitiva dopo la contestazione di rito e l'esame delle eventuali giustificazioni dell'inadempienza.
4. In mancanza del versamento si provvederà all'incameramento della somma con prelievo dalla cauzione definitiva che andrà ripristinata/o senza indugio nel suo ammontare originario.

ARTICOLO 18 – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'amministrazione comunale si riserva in ogni momento la facoltà di non procedere con lo svolgimento della gara prima dell'apertura delle offerte senza che i partecipanti abbiano nulla da pretendere. L'interruzione della procedura di gara potrà avvenire per sopravvenute ragioni di pubblico interesse la cui valutazione è rimessa esclusivamente all'Amministrazione Comunale.
2. L'Amministrazione Comunale ha la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto di appalto, nei casi previsti dalla legge e dal codice civile, nonché nei seguenti casi:
 - a. reiterate gravi inosservanze di norme legislative e regolamenti in materia di sicurezza, di inquinamento atmosferico o idrico e prevenzione infortuni;
 - b. sia intervenuto a carico del concessionario stato di fallimento, liquidazione, di cessione di attività, di concordato preventivo e di qualsiasi altra condizione equivalente;
 - c. gravi violazioni delle clausole contrattuali che compromettono la regolarità dello svolgimento dell'esercizio nonché il rapporto di fiducia tra Amministrazione e concessionario;
 - d. cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti alla concessione;
 - e. frode da parte del concessionario;
 - f. ritardo nell'esecuzione degli interventi e/o delle prestazioni, tali da pregiudicare in maniera sostanziale e tangibile il raggiungimento degli obiettivi che l'Amministrazione vuole ottenere con la presente concessione;
 - g. mancata presentazione della polizza assicurativa entro i termini fissati dall'Amministrazione;
 - h. avvenuto accertamento della mendacità di alcuna delle dichiarazioni rese in sede di gara.

3. Il concessionario, decade automaticamente dalla concessione previa comunicazione scritta da parte dell'Amministrazione di volersi avvalere della clausola risolutiva e fatto salvo il risarcimento del danno arrecato al Comune, in caso di:
 - a. mancata presentazione della cauzione definitiva o dei documenti richiesti per il perfezionamento del contratto relativo;
 - b. mancato inizio dello svolgimento dell'esercizio nel termine fissato, salvo casi di forza maggiore o giustificato motivo;
 - c. mancato pagamento al Comune, alle scadenze fissate nel contratto di concessione, di una delle rate semestrali del canone dovuto dal gestore per la concessione del servizio di gestione del bar e servizi accessori, seguito dall'inutile decorso del termine fissato dal Responsabile del servizio per la regolarizzazione della intervenuta morosità.
4. L'utilizzo della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'articolo 1456 del Cod. Civ. comporta:
 - a. l'automatica decadenza dalla concessione;
 - b. la risoluzione di diritto della concessione;
5. È facoltà dell'Amministrazione richiedere il risarcimento dei danni arrecati al Comune dal concessionario a causa del suo inadempimento.
6. In caso di risoluzione del contratto il concessionario non avrà diritto a compensi od indennità ad alcun titolo.

ARTICOLO 19 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

1. È vietata la cessione del presente contratto pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.
2. Il Comune potrà rivalersi sulla cauzione stessa nel caso di spese che dovesse sostenere a causa di azioni od omissioni di responsabilità del concessionario, fino al completo esaurimento della cifra versata come cauzione stessa.

ARTICOLO 20 - ASSICURAZIONI

1. Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, il concessionario si impegna a provvedere a tutti gli oneri assicurativi che derivano dall'esecuzione della concessione, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune per i danni a cose o persone.
2. Sarà a carico del concessionario la stipula delle seguenti polizze assicurative limitatamente ai locali dati in gestione, anche mediante sottoscrizione di specifiche appendici ai contratti assicurativi già in essere sulla struttura il cui onere resta a carico dell'aggiudicatario:
 - RCT/RCO, Rischi della conduzione, Rischio Locativo (compresi danni vandalici, incendio e furto).L'ammontare del massimale non dovrà comunque essere inferiore ad € 1.000.000,00.
3. L'amministrazione comunale non si assume responsabilità alcuna per furti di materiale di proprietà del concessionario custoditi nei locali concessi in comodato e così pure degli effetti personali lasciati nei locali stessi e, comunque, per danni conseguenti alle strutture date in comodato d'uso il cui ripristino resta a carico del concessionario.

4. L'uso della struttura è concesso secondo l'agibilità accertata e riconosciuta dagli organi preposti. Spetta al concessionario attenersi alle condizioni di agibilità, controllando i limiti d'uso e di capienza.

ARTICOLO 21 - ACCETTAZIONE DEL CAPITOLATO

1. A titolo di piena ed incondizionata accettazione, il presente capitolato deve essere firmato digitalmente dal titolare della impresa individuale o dal legale rappresentante dell'impresa affidataria.

ARTICOLO 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO AI SENSI DEL "CODICE DI COMPORTAMENTO DEI PUBBLICI DIPENDENTI"

1. Il presente contratto è risolto di diritto in caso di accertata inosservanza delle disposizioni di cui al "Codice di comportamento del Comune di Fiesole" approvato con delibera GC n. 93 del 30/12/2014, succ. mod. con Deliberazione di Giunta Comunale n. 257 del 23/12/2025, ed il "Codice dei pubblici dipendenti", approvato con D.P.R. n. 62/2013. Copia degli stessi viene consegnata, anche attraverso supporto informatico al contraente, contestualmente alla sottoscrizione del Contratto.

ARTICOLO 23 - PANTOUFLAGE

1. L'aggiudicatario dichiara di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto;
2. E' disposta l'esclusione dalle procedure di affidamento nei confronti dei soggetti per i quali sia emersa la situazione di cui al punto precedente;
3. E' richiesto il risarcimento del danno nei confronti degli ex dipendenti per i quali sia emersa la violazione dei divieti contenuti nell'art. 53, comma 16 ter, d.lgs. n. 165 del 2001.

ARTICOLO 24 – PRIVACY E RISERVATEZZA

1. Si informa ai sensi della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali, che i dati forniti dai partecipanti alla gara saranno raccolti e pubblicati come previsto dalle norme in materia di appalti pubblici. I dati saranno trattati per le finalità connesse alla gara ed alla successiva stipula e gestione del contratto, fatti salvi i diritti di garanzia dei soggetti interessati.
2. Il Concessionario è tenuto a mantenere riservati e non divulgare a terzi estranei i dati di cui verrà a conoscenza nello svolgimento del servizio se non nelle forme consentite dalla normativa vigente in materia.
3. Il Concessionario si impegna altresì a non utilizzare i dati oggetto del suddetto incarico a fini propri o comunque non connessi con l'espletamento della gestione.
4. I dati personali raccolti dovranno essere trattati unicamente per l'esecuzione delle attività oggetto del presente capitolato.

5. Il Concessionario s'impegna a trattare i dati personali di cui verrà a conoscenza nell'esecuzione dell'appalto in conformità al Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD), assicurandone il rispetto di tutte le prescrizioni conseguenti.
6. Il Concessionario è individuato quale "responsabile" del trattamento, ai sensi delle disposizioni sopra indicate in riferimento all'articolo 28 del Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD), a cui seguirà specifico "atto giuridico".
7. In osservanza del Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD), il Comune di Fiesole ha provveduto all'individuazione del Responsabile della protezione dei dati (R.P.D.), i cui riferimenti e contatti sono reperibili presso il sito istituzionale del Comune di Fiesole ed, in particolare, in "amministrazione trasparente", cui sono presenti altre informazioni di cui al Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD).

ARTICOLO 25 - SPESE CONTRATTUALI

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

ARTICOLO 26 - CONTROVERSIE

1. La partecipazione alla gara comporta la piena e ed incondizionata accettazione di tutte le clausole, oneri e condizioni contenuti nel presente capitolato. Non sono ammesse dichiarazioni contenenti riserve o limitazioni di impegno rispetto alle condizioni o prescrizioni stabilite nel presente capitolato.
2. Il foro competente per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le Parti è quello di Firenze.