



# COMUNE DI LONGI

Provincia di Messina

Via Roma, 2 – 98070 LONGI (ME) - Tel. 0941 / 48.50.40 Fax 0941 / 48.54.01 – 0941 / 48.53.42  
Partita IVA: 02 810 650 834 – Codice Fiscale: 84 004 070 839 - c.c.p. 13 92 59 87  
Sito Web: [www.comunelongi.it](http://www.comunelongi.it)

## AREE ECONOMICO FINANZIARIA ED AMMINISTRATIVA

ISTRUTTORIA CURATA DALLA  
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO  
(D.ssa Patrizia Vieni)

LONGI, 20 giugno 2011

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO RELATIVO alla locazione di parte del fabbricato del Centro Servizi adibito a caseificio, sito in c.da Crocetta, e relativa "Gestione dell'impianto pilota destinato ad attività di ricerca, sperimentazione, valorizzazione e centro servizi sulle produzioni lattiero casearie".**

### ART. 1 – Oggetto dell'appalto.

Con la presente gara d'appalto l'Amministrazione intende dare in locazione parte del fabbricato del Centro Servizi adibito a caseificio, nelle condizioni di fatto in cui si trova.

L'immobile dovrà essere adibito per la specifica destinazione produttiva, ovvero la produzione e la commercializzazione di prodotti lattiero-caseari, principalmente di qualità e dovrà essere anche utilizzato come impianto pilota destinato ad attività di ricerca, sperimentazione, valorizzazione e centro servizi sulle produzioni lattiero casearie principalmente ovicaprine finalizzato alla valorizzazione degli allevamenti del comprensorio e a migliorare l'offerta di prodotti tipici e di qualità dell'area.

La struttura del Centro Servizi adibito a caseificio, sito in C.da Crocetta del Comune di Longi (ME), identificato al foglio 12 part. 577 del catasto edilizio urbano di questo comune, è disposta sul piano terra rialzato per un totale di mq 80.96 ed è composta dai seguenti locali, come da planimetria presso l'Area Economico Finanziaria ed Amministrativa:

1. **Laboratorio:** mq 45,10;
2. **Sala conferimento latte:** mq 15,96 ;
3. **Disimpegno:** mq 3,92 ;
4. **W.C. :** mq 3,35 ;
5. **Sala stagionatura:** mq 12,63.

## **ART. 2 – Durata.**

**La durata del contratto decorre dalla data di consegna dell'immobile e termina decorsi sei anni**, salvo proroga della scadenza espressamente concordata per iscritto tra le parti.

In considerazione di quanto sopra, il presente affidamento non potrà essere tacitamente e/o unilateralmente prorogato o rinnovato oltre il suddetto termine di durata.

## **ART. 3 – BACINO DI UTENZA E REGOLAMENTO DI ADESIONE**

Per la definizione del bacino di utenza potenziale si rappresenta che in atto i potenziali fruitori del centro sono circa n. 20 allevatori. L'utilizzo dell'*Impianto* è facoltativo da parte dell'utenza e pertanto l'Aggiudicatario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per la eventuale mancata utilizzazione dell'*Impianto Pilota* da parte di eventuali utenti. Si rappresenta che, alla data odierna, nel comprensorio non sono presenti altre strutture di trasformazione simili all'*Impianto Pilota*.

**L'Aggiudicatario dovrà garantire l'applicazione del regolamento di adesione come di seguito riportato:**

### **REGOLAMENTO DI ADESIONE**

#### **Articolo 1**

*Il ruolo principale dell'Impianto Pilota sarà di valorizzare le forme di produzione agro-zootecnica tradizionale dei Nebrodi, tutelare le modalità tradizionali di produzione agricola e promuovere la rete di vendita dei prodotti tradizionali e tipici locali. Questi obiettivi saranno perseguiti attraverso il rispetto dei disciplinari di produzione realizzati in collaborazione con gli uffici dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari – Dipartimento degli Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura.*

*I disciplinari regoleranno, principalmente, le modalità di produzione e di conservazione e le produzioni saranno realizzate utilizzando metodi compatibili con le esigenze di conservazione e tutela delle aree protette.*

*Nell'Impianto Pilota si sperimenteranno anche alcune forme di distribuzione dei singoli prodotti.*

#### **Articolo 2**

*I soggetti che possono accedere e usufruire dell'Impianto Pilota sono:*

*1. Imprese e/o produttori interessati alla produzione di formaggi di latte di capra e pecora , ubicate nel territorio della Regione Sicilia.*

*2. Aziende agro-zootecniche e imprese artigiane che operano nel settore della produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli tipici, tradizionali e di qualità.*

*3. Aziende agrituristiche e soggetti operanti nel settore della ricettività alberghiera ed extra alberghiera, compresi i Bed & Breakfast e le aziende di turismo rurale.*

*4. Esercizi abilitati alla somministrazione di pasti, alimenti e bevande. I ristoranti, le trattorie, le osterie, incluse le cantine, le enoteche e le botteghe di prodotti alimentari tipici.*

*5. Soggetti privati individuati da strutture pubbliche Province, Comuni (o loro associazioni), Comunità Montane, Istituzioni, Organizzazioni ed Associazioni operanti in ambito*

*professionale, formativo, culturale, turistico e ambientale, nonché Consorzi per la tutela e promozione dei prodotti di qualità, tipici e/o a denominazione di origine.*

### **Articolo 3**

*I Soggetti, di cui ai precedenti articoli, per usufruire dell'Impianto Pilota devono comunicarlo preventivamente al gestore del caseificio.*

### **Articolo 4**

*I Soggetti che usufruiscono dell'Impianto Pilota debbono obbligarsi a:*

- Osservare le disposizioni del presente Regolamento.*
- Agevolare il raggiungimento degli obiettivi esplicitati nella premessa del presente regolamento.*
- Rispettare le norme di autocontrollo stabilite..*
- Permettere l'accesso ai terreni ed ai locali destinati alle attività indicate in domanda, al fine di verificare i parametri più importanti per fruire dei servizi richiesti.*
- Accettare che siano effettuate verifiche sulla correttezza e veridicità dei dati dichiarati e della documentazione presentata dal soggetto aderente.*
- Comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella domanda di adesione.*
- Trasmettere una scheda di rilevamento dati, appositamente predisposta, con la quale comunicare ogni elemento utile all'aggiornamento dei dati dell'elenco dell'Impianto Pilota.*

*Inoltre i soggetti che usufruiscono dell'Impianto Pilota si dovranno impegnare, per le operazioni di loro competenza a:*

- Sviluppare un sistema interno di tracciabilità e rintracciabilità.*
- Comunicare per iscritto l'eventuale decisione di recedere dall'adesione ai servizi richiesti.*
- Segnalare quei comportamenti, situazioni e iniziative, da chiunque posti in essere, che possano rappresentare danno o pericolo di danno materiale, commerciale o morale per l'Impianto Pilota.*
- Partecipare attivamente alle azioni collettive di valorizzazione dei prodotti tipici e dell'enogastronomia dei Nebrodi che saranno promosse in comune accordo con l'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari.*

*Ogni soggetto dovrà mettere a disposizione spazi e tempi per la gestione di apparecchiature e strumenti, utili per aumentare il livello qualitativo delle produzioni in accordo con i requisiti richiesti dall'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari.*

*Ogni soggetto autorizza trattamento dei propri dati nel rispetto del D. Lgs 30.06.2003 n. 196 s.m.i. Inoltre dovrà ottemperare alla suddetta legge in merito alla registrazione dei dati relativi ai clienti (conferitori e acquirenti) utili per il sistema di tracciabilità della filiera.*

### **Articolo 5**

*Al termine del servizio offerto, sarà predisposto un certificato che sintetizzi i risultati analitici delle partite conferite e dei servizi resi. Ogni soggetto che ha usufruito dell'Impianto Pilota, potrà effettuare attività di promozione, che faccia preciso e puntuale riferimento all'Impianto Pilota destinato ad attività di ricerca, sperimentazione, valorizzazione e centro servizi sulle produzioni lattiero casearie. Il soggetto riceverà per iscritto formale approvazione e autorizzazione per i sistemi di comunicazione scelti.*

*L'Aggiudicatario dovrà inoltre sottoscrivere ove necessari, i protocolli di intesa eventualmente richiesti dal Comune e/o dall'Assessorato relativamente alla vendita dei prodotti e disciplinanti le superiori condizioni del regolamento di adesione*

*L'aggiudicatario dovrà altresì applicare nei reparti con i soggetti fruitori dell'impianto le tariffe concordate in via preventiva con il Comune.*

#### **ART. 4– Responsabilità del concessionario.**

Il gestore è responsabile:

- a)** dell'uso dell'immobile, accessori, attrezzature, impianti, servizi, arredi ed installazioni varie che debbono essere utilizzati secondo la loro destinazione ed in base alle prescrizioni e/o limitazioni concordate con il Comune;
- b)** dell'inosservanza, anche da parte di terzi, di tutte le prescrizioni e divieti stabiliti dalle leggi, dai regolamenti e, volta per volta, dalle autorità competenti, nonché dalle normali regole di prudenza per evitare incidenti, danni o infortuni. Il gestore è pertanto responsabile ad ogni effetto, di qualsiasi danno o infortunio a chiunque possa accedere, riferito al normale svolgimento dell'attività;
- c)** della buona conservazione e dell'efficienza degli immobili, degli arredi e delle attrezzature tecniche in dotazione, del necessario servizio di vigilanza e di custodia e degli eventuali danni causati durante l'utilizzo della struttura stessa. Se tali danni sono causati da terzi resta fermo che la responsabilità è del concessionario che può esercitare il diritto di rivalsa nei confronti dei terzi stessi.

La custodia e vigilanza avrà riguardo:

- alla salvaguardia della proprietà comunale nel suo complesso, impedendo quindi manomissioni, asporti o danneggiamenti ad attrezzature, arredi o quant'altro esistente;
  - alla sorveglianza dell'accesso alla struttura e, comunque, nel corso delle attività quotidiane;
  - al controllo sul regolare utilizzo dell'immobile volto ad impedire abusi o arbitrii di qualunque genere.
- d)** della manutenzione ordinaria, nonché della pulizia delle attrezzature, locali, servizi, accessori, ecc., tale che la struttura nel suo complesso si presenti sempre nelle migliori condizioni d'uso;
  - e)** il gestore è tenuto a provvedere, sotto la propria responsabilità e a proprie cure e spese, delle licenze e autorizzazioni prescritte per l'apertura e l'utilizzo della struttura. Nel caso di attività o manifestazioni promosse da terzi, il concessionario è tenuto a richiedere ai terzi stessi l'esibizione delle licenze e delle autorizzazioni necessarie, prima di consentire l'utilizzo della struttura.

#### **ART. 5 - Natura dell'attività da svolgere**

Il concessionario nell'ambito della concessione potrà sviluppare tutte le attività strettamente legate alla produzione e commercializzazione di prodotti lattiero caseari e potrà inoltre organizzare eventi e manifestazioni atte a promuovere i prodotti e il processo produttivo.

A semplice richiesta da parte dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Sicilia, proprietaria di tutte le attrezzature, allo stesso dovrà essere data la possibilità di svolgere attività di ricerca.

L'Aggiudicatario si obbliga ad utilizzare esclusivamente prodotti di prima qualità, correttamente ed idoneamente conservati, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di igiene e di salvaguardia della salute pubblica. L'Aggiudicatario assume a proprio carico ogni rischio di carattere economico legato alla conduzione del Centro e qualsiasi responsabilità – civile, penale, amministrativa, derivante da obblighi normativi in materia fiscale o contributiva, nonché in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro – connessa all'esecuzione del servizio. L'Amministrazione è perciò sollevata da ogni responsabilità al riguardo. Costituisce facoltà dell'Amministrazione, sottoporre i prodotti di trasformazione al controllo merceologico e di qualità, alle scadenze che riterrà più opportuno. I prodotti dovranno essere di qualità ineccepibile, organoletticamente ed igienicamente. Qualsiasi inadempimento, previamente contestato, relativamente alle condizioni dei prodotti e del loro confezionamento darà facoltà all'Amministrazione di applicare le penalità, come di seguito previste e regolate. Il controllo sulla qualità dei prodotti serviti e sulla qualità del servizio erogato sarà effettuato da una commissione di vigilanza all'uopo nominata, che si potrà avvalere di laboratori esterni o interni all'Amministrazione. La commissione è costituita da n. 3 membri nominati dall'Amministrazione. La commissione verbalizzerà gli esiti delle proprie verifiche e le inoltrerà, per gli eventuali provvedimenti, agli uffici competenti, previa comunicazione all'Aggiudicatario delle risultanze del verbale e dell'invito ad ottemperare, nei termini previsti, alle indicazioni della Commissione. In caso di verifica negativa, si procederà alla revoca dell'affidamento e all'incameramento della cauzione definitiva, e l'Aggiudicatario dovrà, a propria cura e spese, procedere alla disinstallazione delle attrezzature e delle dotazioni e alla successiva messa in pristino della situazione in cui erano al momento della consegna. Il servizio non potrà essere interrotto per nessuna ragione senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.

#### **ART. 6 – Elenco attrezzature**

L'attrezzatura ed i macchinari sotto elencati, debitamente corredati dei manuali d'uso e delle certificazioni concernenti il possesso dei requisiti di sicurezza secondo quanto previsto dalla normativa in materia della sicurezza e salute dei lavoratori, sono i seguenti:

<b>Voce</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>QUANTITA'</b>
<b>1</b>	Cassone di stufatura manuale tipo rettangolare su piedi di tipo a piramide idoneo all'asciugatura del formaggio dopo la formatura completo di kit per controllo automatico temperatura per cassone di stufatura	<b>1</b>

2	Griglie in polipropilene alimentare sovrapponibili	16
3	Carrellino porta griglia	2
4	Spannarola	1
5	Polivalente INK singola litri 400 a304 completa di raccorderia e quadro comando e controllo modello pol. -04 I1-scl matricola. pol-10-0040 completa di cappa aspirante a parete semplice del tipo a piramide. mod. cap -15* 15 matr.cap-10-0066, generatore di vapore a media pression 8-12 atm. a /300 matr.4147, bruciatore bistadio progressivo per gas gpl rs 34 tllp matr. 02290006055, access bruciatore giunto ga40 1"1/2, access bruc. rampa mb gas 12/1	
6	Kit GPL per RS 34	1
7	Addolcitore automatico AC 60/A	1
8	Canna fumaria D250 in acciaio inox a parete semplice mod. CAF -250 MATR. CAF -10-0037	1
9	Vasca di salamoia di tipo rettangolare su piede dim. 2000X1000X450X850 completa di paratia mobile in AISI 316	1
10	Tino di cottura a parete semplice del tipo cilindrico verticale su ruote litri 200	2
11	Tavolo spersorio tipo rettangolare su strutture in tubolare di acciaio dim. 950X2000X300X850	1
12	Paratia mobile AISI 304 acciaio inox AISI 304	1
13	Tavolo ricotta 1850X850 mobile	1
14	Tavolo ricotta 1850X850 fisso	3
15	Elettropompa centrifuga tipo autodescante bisenso alt 25	2
16	Refrigeratore latte alla stalla da 300 lt - 2mm (munte trifase) mod. SE-00300-V-COREAG MATR. SE-10-0247	1
17	Tavolo da lavoro a più ripiani acciaio inox aisi 304 dim. 2000X1000X850	1
18	Tavolo per salatura e movimentazione formaggi dim. 2000X1000X850	1
	<b>Kit di attrezzatura e minuteria composto da:</b>	
19	Secchio a manico rigido 20 lt AISI 304	2
20	Filtro colasiero in acciaio inox dim. 400mm	1
21	Agitatore manuale latte in acciaio inox	1
22	Falce in acciaio inox	1
23	Spino manuale d. 370mm	2
24	Asta per spino 1250 mm	2
25	Spannarola tonda A 304	2
26	Spannarola rettangolare A 304	2
27	Termometro in legno alcool/rosso con protezione antirottura del bulbo	2
28	Stampo in plastica per formaggio da 2 kg cadauno	80

29	Stampo in plastica per formaggio da 4 kg cadauno	20
30	Fuscella per ricotta 500g	100
31	Fuscella per ricotta 1000g	100
32	Fuscella per ricotta 1500g	100
33	Phmetro digitale con misurazione del ph e temperatura	1
34	Cella frigorifera +2 +4 gradi	1
35	Bilancia peso prezzo importo 100 memorie PLU (prezzo unitario) mod. BILP 30 kg - 10grammi /15 kg- 5 grammi (multi-intervalli) piatto inox 225X295 mm uscite RRS 232 per collegamento a stampante / omologata CE - per uso legale	1
36	Piatto a bacinella inox 230X300 mm h 40mm per bilancia serie BIL/BILP / BILPA/BIL2B (escluso piatto standard)	1
37	Stampante 24 colonne ad impatto con RTCK (orologio calendario)	1
38	Batteria 1500m AH 7,2 v x stav al litio ione	1
39	Piattaforma 460X660 mm cop. inox+ tel. acc.vern.indicatore di peso WML conforme EN45501 colonna portaindicatore in acciaio sistema omologato CE-M max=150 kg min= 1 kg div. 0,05 kg	1
40	Fuscella Sicilia per grammi 500 codice TB 600F/D	1000
41	Contenitore esterno per grammi 500 codice TB 600CE	1350
42	Fuscella Sicilia kg. 1 codice TB 1000F/A	1080
43	Contenitore esterno kg.1 codice TB 1000CE	1080
44	Fuscella Sicilia kg. 2 codice TB2000F	1140
45	Contenitore esterno kg.2 codice TB2000CE	1008
46	Bobina PET /PP fascia 150-200 metri	11
47	Bobina PET /PP fascia 200-200 metri	11
48	Sigillatrice manuale tipo SR 230	1
49	Stampo ad una cavità per sigillatrice manuale	3
50	Sigillatrice mod. SCR450 versione carrellata con pompa da 25 mq ora ROTOPACK	1
51	Tino cottura su ruote 500 litri a 304 con doppia intercapedine completo di scarico una valvola a sfera A316	1

Le macchine e attrezzature di processo della prima fase allo stato risultano regolarmente allacciati con collegamenti in acciaio inox e gomma alimentare, e le stesse sono servite da quadro elettrico e relativi collegamenti elettrici (canaline e cavi). Si rappresenta altresì che le macchine e attrezzature di processo della prima fase, sono serviti da collegamenti idraulici (acqua di rete, vapore).

La funzionalità delle suddette attrezzature e strumentazioni è già stata verificata da questo Ente .

#### **ART. 7 – Oneri ed obblighi del concessionario.**

Sono a carico del concessionario i seguenti oneri e obblighi:

- a) manutenzione ordinaria della struttura consegnata in gestione;
- b) manutenzione e pulizia dopo ogni utilizzo ed ogni qualvolta risulti necessario di tutti i macchinari e le attrezzature;
- c) servizi di funzionamento degli impianti di acqua ed energia elettrica, nonché manutenzione ordinaria degli impianti elettrici idrici, igienico – sanitari, ecc.;
- d) manutenzione ordinaria di tutti gli impianti fissi e mobili e di tutti gli arredi ed attrezzature affidate;
- e) tutte le spese per consumi di acqua, energia elettrica, combustibile, telefono, ecc.. A tal fine il gestore provvederà ad intestarsi i relativi contratti di utenza, sostenendone gli oneri amministrativi e finanziari connessi;
- f) spese per l'assicurazione contro incendio, furto, responsabilità civile verso terzi e quant'altro, necessario per tenere sollevato il Comune da ogni pretesa di rivalsa da parte di chiunque. Il gestore è tenuto a munirsi di tali assicurazioni e garanzie prima di avere in consegna la struttura;
- g) esecuzione di prestazioni e lavori di competenza tutte le volte che siano richiesti dall'Amm.ne Com.le, su segnalazione dell'Ufficio Tecnico al cui personale il concessionario dovrà sempre garantire l'accesso alla struttura per sopralluoghi o verifiche;
- h) Il personale di custodia e di manutenzione nonché personale tecnico per il funzionamento delle attrezzature in possesso delle prescritte abilitazioni previste dalla normativa vigente;
- i) assunzione della "gestione della sicurezza" del locale secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
- j) la raccolta e il trasporto dei rifiuti, nel rispetto delle norme vigenti, derivanti dall'attività espletata, ivi compreso ogni onere amministrativo, tecnico ed economico per il pagamento della T.I.A. (ex Ta.R.S.U.) relativa ai locali concessi, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali;

Il concessionario è tenuto ad avvisare senza indugio l'Amministrazione di ogni intervento di manutenzione straordinaria che si renda necessario per consentire il corretto utilizzo della struttura. Il mancato e tempestivo avviso può comportare l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 12, e nelle ipotesi più gravi la risoluzione del contratto.

***Il concessionario si deve impegnare ad organizzare, ogni anno e gratuitamente, una manifestazione pubblica (sagra) per conto del Comune di LONGI per l'assaggio dei prodotti derivati dalla lavorazione in detto caseificio, da realizzarsi in una giornata a scelta dell'Amministrazione Comunale.***



## **ART. 8 – Modifiche e migliorie**

Nessun intervento di modifica o trasformazione della struttura e relativi arredi ed attrezzature è consentito al gestore senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione Comunale. In ogni caso il gestore non avrà diritto ad alcun rimborso né potrà avanzare alcuna pretesa per le spese sostenute per modifiche o migliorie apportate alla struttura.

Il gestore potrà provvedere a proprie spese ad ulteriore acquisti di macchinari o attrezzature. Detto arredamento resterà di proprietà del concessionario che dovrà provvedere per la sua manutenzione per tutta la durata della concessione.

## **ART. 9 – Funzioni di indirizzo e controllo**

Sono riservate al Comune le funzioni di vigilanza e di controllo sulla struttura e sull'attività a garanzia degli interessi dell'intera comunità, nel quadro della politica complessiva da attuare per la promozione e lo sviluppo dell'imprenditoria locale.

A tale fine l'Amministrazione potrà effettuare verifiche e controlli circa la corretta osservanza di tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato e nel contratto di servizio che sarà sottoscritto tra le parti, e in modo specifico, dei controlli sulla rispondenza e sulla qualità del servizio espletato.

Qualora a seguito dei controlli dovessero risultare aspetti di non conformità al presente disciplinare, e al contratto di servizio, il gestore dovrà provvedere ad eliminare tempestivamente le disfunzioni rilevate, fermo restando quanto previsto in materia di penali, di risoluzione del rapporto contrattuale, nonché di risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti dalla Amministrazione comunale.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche e controlli avvalendosi di soggetti terzi a tal fine incaricati, senza che a ciò sia opponibile alcunché da parte del gestore.

L'Aggiudicatario, per quanto di sua competenza, dovrà collaborare per la realizzazione di eventuali progettualità sperimentali ed innovative di particolare interesse per il territorio, da definire con l'Assessorato delle Risorse Agricole ed Alimentari, e di iniziative di rilevanza sociale tese alla formazione e qualificazione professionale di soggetti già inseriti e/o da inserire nel mondo del lavoro. Nell'ambito del presente affidamento del servizio, rientrano e potranno essere previsti programmi attuativi, concernenti i seguenti ambiti operativi:

- a) Conoscere la qualità della produzione agro-alimentare e dei prodotti tradizionali tipici. Utilizzare anche la percezione sensoriale, per meglio identificare le caratteristiche nutrizionali.
- b) Sostenere la produzione agro-alimentare di qualità e dei prodotti tradizionali tipici locali.
- c) Creare una grande vetrina dei prodotti agro-alimentari, tipici e di qualità dei Nebrodi.
- d) Divulgare le caratteristiche organolettiche, anche attraverso percorsi o momenti formativi, dei prodotti agricoli ed agro-alimentari, delle ricette e dei dolci ai consumatori (fruitori e non del territorio), al fine di far conoscere gli attributi positivi che identificano e caratterizzano la qualità.
- e) Formare gli operatori (ristoratori, operatori di sala, famiglie che gestiscono le strutture di accoglienza rurali) in analisi sensoriale per creare un gruppo qualificato che sappia confrontarsi con i consumatori anche negli aspetti gastronomici, culturali e storici delle produzioni e delle ricette locali.

- f) Rivalutare il consumo dei prodotti tipici locali ed ampliarne il mercato, facendoli conoscere ed apprezzare al grande mercato regionale, nazionale ed internazionale.
- g) Promuovere, sostenere e ottimizzare la rete commerciale dei prodotti biologici, tipici e tradizionali locali.
- h) Promuovere l'imprenditoria e l'occupazione nelle aree rurali, incentivando la sperimentazione e la valorizzazione di attività produttive sostenibili.
- i) Promuovere l'educazione ecologica, agro-ambientale ed alimentare.

Per la realizzazione dei programmi attuativi, concernenti gli ambiti operativi suddetti, dovranno essere impegnate risorse di elevata professionalità, con esperienza specifica nelle tematiche trattate, di volta in volta individuate in relazione alla particolare tipologia di attività. Le attività dei programmi attuativi saranno coordinate di volta in volta con appositi contratti aggiuntivi e gli impegni finanziari relativi allo svolgimento delle attività concordate saranno computati ed assunti, sulla base delle disponibilità esistenti, all'atto della sottoscrizione dei relativi atti amministrativi. L'Aggiudicatario, ogni qualvolta l'Amministrazione lo richiederà attraverso comunicazione scritta, (fax – mail - sms - semplice telefonata), deve garantire la disponibilità dei locali e la manodopera necessaria per l'espletamento di ricerche, formazione o prove dimostrative di trasformazione, nonché la disponibilità per l'effettuazione di visite guidate al centro.

#### **ART. 10 – Personale**

Il servizio oggetto del contratto dovrà essere svolto da personale regolarmente assunto retribuito ed assicurato dall'Aggiudicatario. Detto personale dovrà essere numericamente e professionalmente idoneo a garantire la corretta erogazione del servizio previsto dal presente CSA ed in grado di rispondere correttamente alle richieste dell'utenza. L'Aggiudicatario doterà tutto il personale dipendente di abbigliamento di lavoro caratteristico delle mansioni cui lo stesso è addetto, nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene; detto abbigliamento dovrà essere indossato durante l'espletamento del servizio. Tutto il personale addetto dovrà essere munito di libretto sanitario aggiornato secondo la vigente legislazione. L'Aggiudicatario è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione sia di terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. L'Aggiudicatario è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene sui luoghi di lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente dove si svolgono i lavori. L'Aggiudicatario dovrà inoltre:

- a) osservare le misure generali tutela definite dall'Art. 3 del D.Lgs n. 626/94, recante norme in materia di prevenzione e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- b) rispettare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di sanità, lavoro e assicurazioni sociali;
- c) rispettare i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Amministrazione;
- d) controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale;
- e) fornire all'Amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo;
- f) rispettare il contratto collettivo nazionale di lavoro per il personale dipendente.

#### **ART. 11– Penali**

Il concessionario si impegna a rispettare tutte le obbligazioni contenute nel presente capitolato e nell'offerta di gara.

In caso di inadempimento del gestore alle obbligazioni contenute nel presente capitolato l'Amministrazione, previa contestazione al gestore, si riserva di applicare una penale in ragione del 4% del valore netto del contratto per settimana di ritardo.

#### **ART. 12– Spese**

Tutte le spese relative al contratto, attuali o future (bollo, registrazione, diritti, ecc.) sono a carico del concessionario.

#### **ART. 13– Consegna dell'immobile**

La consegna della struttura sarà fatta mediante redazione di apposito verbale di consegna firmato da un rappresentante dell'Amm.ne Com.le e da un rappresentante del gestore. Al termine dell'affidamento in concessione l'impianto ritornerà in disponibilità dell'Amm.ne Com.le e dovrà essere consegnato, entro 30 giorni, in perfetto stato di efficienza salvo il normale deperimento dovuto alla vetustà ed all'uso.

L'immobile verrà consegnato agibile, munito del Certificato di Prevenzione Incendi e delle Certificazioni di conformità relative agli impianti. In caso di modifica della normativa il gestore dovrà segnalare all'Ente proprietario le necessità per l'adeguamento degli impianti stessi e quant'altro richiesto per garantire l'agibilità della struttura.

Per i rinnovi periodici delle certificazioni il gestore dovrà fornire la necessaria assistenza agli Organi competenti.

#### **ART. 14 – Subappalto**

E' vietato il subappalto.

**Longi, lì 20 giugno 2011**

**IL RESPONSABILE  
DELLE AREE ECONOMICO FINANZIARIA ED AMMINISTRATIVA  
(Geom. Angelo Zingales)**

---