

**UNIONE DEI COMUNI JONICA SALENTINA  
PROVINCIA DI LECCE**

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
Centro di Costo di Alliste**

**CAPITOLATO DI GARA**

**ATTIVITÀ LABORATORIALI E GESTIONE DELLA OFFICINA DELLE PRODUZIONI  
(agroalimentari) LOCALI DEL SAC – CASTELLO DI FELLINE:**

**€ 87.560,00 + IVA – CIG 647130302D**

**ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto la selezione del miglior contraente a cui affidare il servizio di **realizzazione di attività laboratoriali e gestione della Officina delle produzioni locali del SAC nel castello di Felline**, per un importo presunto a base dell'appalto pari a **euro 87.560,00 + IVA**.

L'affidamento dei servizi in oggetto risulta essere **compreso in un lotto unico, non scindibile**. I soggetti partecipanti potranno, pertanto, presentare offerta esclusivamente per l'intero oggetto dell'appalto.

Il presente appalto prevede la fornitura di un **sistema integrato di dotazione di attrezzature tecniche e tecnologiche per l'Officina delle Produzioni Locali del SAC**, articolata negli spazi del castello di Felline individuati nella planimetria allegata, da armonizzare con le attrezzature già acquistate con finanziamento del GAL Serre Salentine per i locali oggetto del presente appalto. Prevede inoltre la realizzazione di **attività laboratoriali** e di promozione della sostenibilità ambientale e agroalimentare, della bio-diversità, delle produzioni km zero, orientate alla produzione di strumenti didattici e narrativi del SAC.

L'allestimento, l'organizzazione delle attività e la gestione di tale centro saranno affidati al soggetto proponente o compagine partenariale che presenterà il più efficace progetto di allestimento, funzionale ad un programma di attività laboratoriali e di produzione di racconti digitali del SAC che si dimostri innovativo, sostenibile e di forte impatto comunicativo.

**Con precedente appalto è stata realizzata una sezione dell'Officina delle Produzioni Locali del SAC presso il Parco degli Ulivi-Frantoio ipogeo di Sannicola. Le peculiarità del territorio di Felline, la rete dei produttori locali, l'eccellenza ed innovatività della comunità in termini di agricoltura sociale, accessibilità alimentare, sostenibilità ambientale delle sagre hanno suggerito la creazione di un ulteriore polo culturale che possa sviluppare la valorizzazione del territorio coniugando la qualità del paesaggio rurale in chiave di rete ecologica diffusa, con le esperienze più innovative in termini di cultura del cibo, agricoltura sociale e sostenibile, accessibilità alimentare.**

Parte delle attività laboratoriali proposte dovranno essere circuitate all'interno di alcuni dei beni ambientali e culturali del SAC, allo scopo di rafforzare l'offerta culturale integrata dei beni e di aumentare il livello di consapevolezza del territorio rispetto alla presenza del nuovo attrattore culturale dedicato alle specificità alimentari locali.

I contenuti narrativi del territorio derivanti dalle attività laboratoriali dovranno essere prodotti in coerenza con le linee guida della comunicazione del SAC Salento di Mare e di Pietre (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). Ulteriori linee guida attualmente non contemplate dall'abaco, saranno stabilite attraverso un concorso di idee per l'ideazione di strumenti di digital storytelling del SAC. Tutti gli strumenti di narrazione digitale dovranno essere conformi ai requisiti stabiliti dalla Regione Puglia per la creazione della Digital Library pugliese.

Il progetto di cui al presente capitolato e l'erogazione dei compensi per il servizio dovrà completarsi entro il 31.12.2016, ma il soggetto gestore dovrà garantire l'erogazione, la gestione e la sostenibilità dei servizi proposti **per ulteriori 5 anni** (fino al 31.12.2021), facendosi carico di mantenere o di incrementare gli standard qualitativi dell'offerta negli anni.

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

**A) La realizzazione di attività ludico-didattiche e percorsi sensoriali presso l'Officina e presso alcuni dei beni culturali e ambientali del SAC**

- Individuazione temi laboratori e attività;
- Strutturazione di un calendario delle attività;
- Comunicazione e divulgazione delle attività;
- Coinvolgimento del territorio;
- Circuitazione dei laboratori
- Produzione di contenuti narrativi

**B) La qualificazione del castello di Fellingine come centro sperimentale per la cultura dell'accessibilità alimentare e della sostenibilità delle manifestazioni connesse alla cultura del cibo.**

**C) La gestione degli spazi e delle attività**

- Apertura, manutenzione, gestione, pulizia e tutela degli spazi
- Avvio partnership con produttori locali e istituti di formazione e ricerca

**ART. 2 – OBIETTIVI**

Gli obiettivi cui l'offerta dovrà conformarsi sono:

**2.1 - Obiettivi di ordine generale**

**Idea forza**

Il SAC Salento di Mare e di Pietre racconta a cittadini e visitatori il mare delle coste e le pietre dell'entroterra attraverso un sistema integrato **di valorizzazione del territorio fondato sull'idea che i servizi culturali di qualità**, creati in primo luogo per le comunità dei paesi che lo compongono, aumentano l'attrattività complessiva del territorio. Le aree archeologiche, i palazzi e i castelli, la rete dei musei e delle biblioteche, il parco si trasformano in centri vivi di aggregazione, di incontro e produzione di narrazioni che, connettendo la terra al mare anche attraverso la rete della mobilità lenta, **rendono riconoscibili le relazioni tra uomo e paesaggio**, prezioso giacimento di idee, invenzioni e racconti.

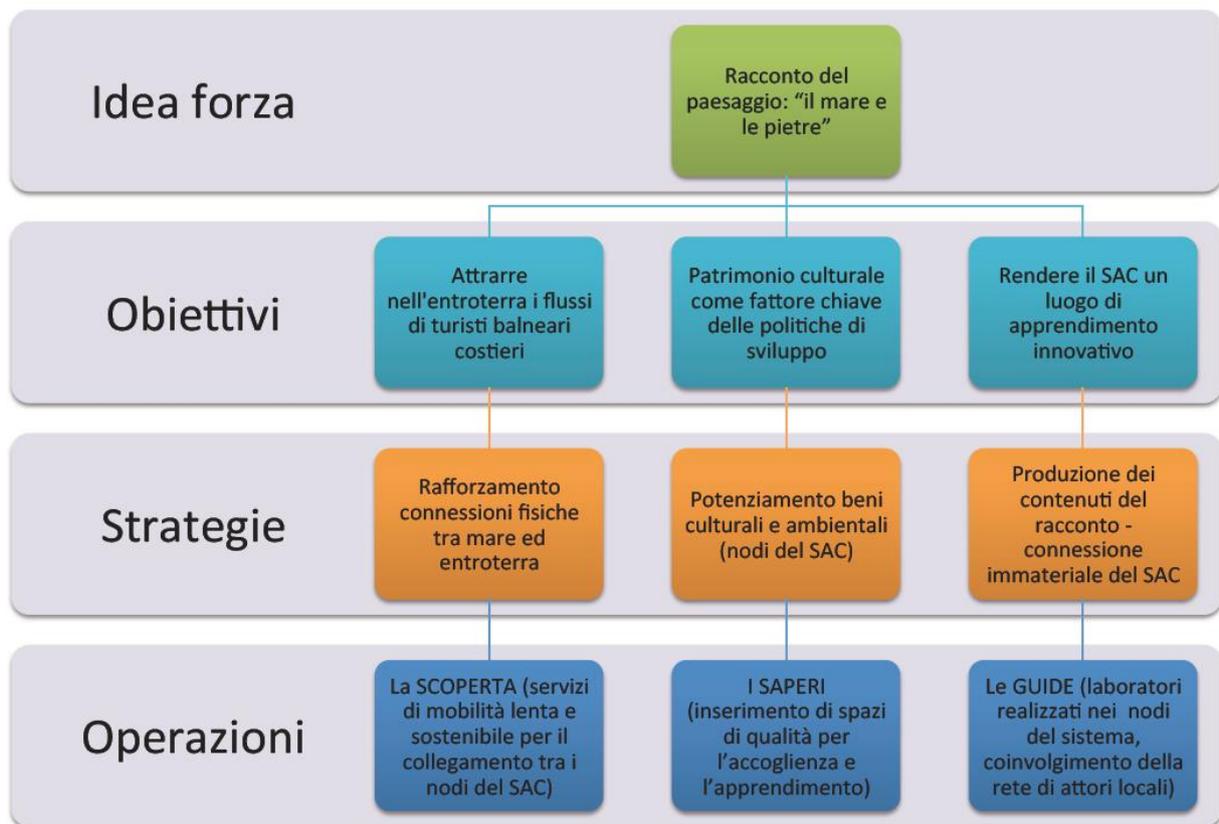
**Obiettivi generali**

**01. Mobilitare i flussi balneari costieri verso i beni culturali ed ambientali dell'entroterra salentino** attraverso la strutturazione ed il **potenziamento della rete fisica (percorsi di mobilità lenta)** ed **immateriale (racconto dei beni ambientali e culturali)** nonché attraverso il consolidamento e l'ampliamento della rete di attori locali per stimolare ed incrementare lo sviluppo socio-economico del territorio.

**02. Puntare sulla cultura come fattore chiave delle politiche di sviluppo territoriale:** le biblioteche, i musei, i luoghi che producono cultura sono **la nuova infrastrutturazione sociale** di un territorio che considera la valorizzazione dei beni culturali e ambientali non solo come elemento di attrattività, ma anche **come motore di innovazione e crescita interna** e soprattutto di **coesione sociale**.

**03. Costruire competenze culturali**, rendendo il SAC **un luogo per l'apprendimento innovativo**; stimolare le avanguardie culturali a produrre contenuti per raccontare il territorio del SAC.

Gli obiettivi di ordine generale del SAC sono quelli contenuti nel seguente quadro logico



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

## 2.2 - Obiettivi specifici

Gli obiettivi specifici da raggiungere attraverso l'allestimento, le attività laboratoriali e la gestione dell'Officina per la Biodiversità e le Produzioni Locali del SAC sono:

- Qualificazione dell'Officina come polo per la valorizzazione del territorio che coniughi la qualità del paesaggio rurale in chiave di rete ecologica diffusa, con le esperienze più innovative in termini di cultura del cibo, agricoltura sociale e sostenibile, accessibilità alimentare.
- Creazione di opportunità di visibilità, incontro e scambio tra i piccoli produttori locali, orientate all'avvio di una rete della sostenibilità agroalimentare locale
- Avvio di iniziative di sensibilizzazione del territorio al consumo etico e sostenibile (etica dell'alimentazione, campagne contro lo spreco alimentare, gruppi di acquisto solidali, mercati della terra)
- Diffusione delle pratiche di agricoltura sociale, dell'agricoltura sinergica, delle esperienze più innovative connesse alla cultura della terra madre, della rete dei piccoli produttori, dell'economia solidale.
- Qualificazione del polo come centro sperimentale per l'accessibilità alimentare.
- Seminare "il senso della terra" nelle giovani generazioni attraverso la didattica del fare e lo stupore della genuinità (orti urbani, laboratori e percorsi sensoriali sulle storie dell'olio e della terra, ulivi parlanti, sementi antiche...)
- Produzione di racconti innovativi e immersivi delle storie dell'olio e terra, che facciano leva sulla meraviglia come chiave di ingresso alla conoscenza dei valori alimentari e naturali del territorio
- Promozione di forme di turismo responsabile, attivo e partecipativo
- Avvio di sinergie con le istituzioni scolastiche e gli istituti di ricerca, oltre che con la rete dei piccoli produttori locali

### ART. 3 - PRINCIPALI SERVIZI, FORNITURE E PRODOTTI RICHIESTI

La corretta ed efficace erogazione dell'appalto richiede l'**allestimento, la realizzazione di attività laboratoriali e la gestione dell'Officina delle biodiversità e delle produzioni locali del SAC di Sannicola** e comprende:

#### **A) LA REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ LUDICO-DIDATTICHE E PERCORSI SENSOPERCETTIVI PRESSO L'OFFICINA E ALCUNI DEI BENI CULTURALI E AMBIENTALI DEL SAC**

- Individuazione temi laboratori e attività;
- Strutturazione di un calendario delle attività;
- Comunicazione e divulgazione delle attività;
- Coinvolgimento del territorio;
- Circuitazione dei laboratori
- Produzione di contenuti narrativi

#### **B) LA QUALIFICAZIONE DEL CASTELLO DI FELLINE COME CENTRO SPERIMENTALE PER LA CULTURA DELL' ACCESSIBILITÀ ALIMENTARE E DELLA SOSTENIBILITÀ DELLE MANIFESTAZIONI CONNESSE ALLA CULTURA DEL CIBO.**

#### **C) LA GESTIONE DEGLI SPAZI E DELLE ATTIVITÀ**

- Apertura, manutenzione, gestione, pulizia e tutela degli spazi
- Avvio partnership con produttori locali e istituti di formazione e ricerca

#### **A) La realizzazione di attività ludico-didattiche e percorsi sensoperceptivi presso l'Officina e presso alcuni dei beni culturali e ambientali del SAC**

Il soggetto gestore dovrà redigere e realizzare un adeguato **calendario di attività laboratoriali e di valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali e della biodiversità**, con particolare attenzione rivolta alle fasce della popolazione in età scolare, agli istituti di ricerca e ai piccoli produttori locali. Le attività laboratoriali, facendo leva su uno o più mezzi espressivi e tematici, avranno il compito di coinvolgere la popolazione locale e i visitatori nel processo di estrazione, elaborazione e produzione innovativa del racconto del territorio, e di veicolarlo attraverso un sistema integrato di strumenti didattici e di comunicazione differenti e complementari. Le tematiche da affrontare nelle attività laboratoriali e di valorizzazione della cultura locale dovranno comprendere necessariamente le seguenti:

- l'agricoltura sinergica
- la riduzione dello spreco alimentare
- l'economia solidale
- la cultura gastronomica come leva per la valorizzazione del territorio
- l'esperienza dell'agricoltura sociale
- la cultura della terra madre

Parte delle attività laboratoriali proposte dovranno essere circuitate all'interno di alcuni delle biblioteche del SAC, allo scopo di rafforzare l'offerta culturale integrata dei beni e di aumentare il livello di consapevolezza del territorio rispetto alla presenza del nuovo attrattore culturale dedicato alle specificità alimentari locali.

I contenuti narrativi del territorio derivanti dalle attività laboratoriali dovranno essere prodotti in coerenza con le linee guida della comunicazione del SAC Salento di Mare e di Pietre (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). Ulteriori linee guida attualmente non contemplate dall'abaco, saranno stabilite attraverso un concorso di idee per l'ideazione di strumenti di digital storytelling del SAC. Tutti gli strumenti di narrazione digitale dovranno essere conformi ai requisiti stabiliti dalla Regione Puglia per la creazione della Digital Library pugliese.

#### **Le attività ludico-didattiche e percorsi sensoperceptivi dovranno:**

- Partire dall'ascolto del contesto e degli abitanti

- Dare ascolto ai giacimenti (muti) di informazioni nel territorio, intersecandole alle diverse voci narranti del territorio e veicolandole all'interno di strumenti narrativi coordinati e multicanale
- Mappare i contenuti già presenti
- Far partecipare il territorio al racconto attraverso gli strumenti di narrazione digitale (digital storytelling)
- Avere una struttura aperta e in divenire
- Incentivare forme di apprendimento innovativo permanente basate sul "fare insieme"
- Generare narrazioni aperte e plurali, veicolate attraverso un sistema integrato di canali di comunicazione
- Attivare forme di turismo comunitario ed esperienziale
- Innescare strategie di auto-finanziamento creativo
- Combinare mezzi espressivi differenti innescando collisioni sorprendenti e creative
- Tradurre i risultati delle attività in contenuti narrativi coerenti con gli standard di qualità e le linee guida derivanti dal format vincitore del concorso di idee per la progettazione degli strumenti di comunicazione del SAC
- Contribuire ad alimentare il grande archivio digitale in progress che raccoglierà i diversi racconti digitali, materiali e immateriali del SAC
- Essere modulari e incrementali, prevedendo possibili implementazioni di nuove metodologie, contenuti e strumenti narrativi
- Avere una attenzione particolare alla popolazione in età scolastica
- Essere aperti alla multiculturalità e ai potenziali visitatori, che potranno contribuire alla costruzione polifonica del racconto del territorio
- Essere incardinati in un articolato calendario (quinquennale) di attività

**B) La qualificazione del castello di Fellingine come centro sperimentale per la cultura dell'accessibilità alimentare e della sostenibilità delle manifestazioni connesse alla cultura del cibo.**

Le attività proposte dovranno qualificare gli spazi in dotazione presso il castello di Fellingine come centro sperimentale per l'accessibilità alimentare e per la sostenibilità (in termini di impatto ambientale e impronta ecologica) delle manifestazioni (sagre, eventi) connesse alla cultura del cibo. In particolare il proponente dovrà descrivere nel dettaglio le modalità di realizzazione di quanto richiesto con specifico riferimento:

- Alla creazione di una comunità dei produttori locali
- Alla valorizzazione delle esperienze già presenti nel territorio
- Alla definizione di un disciplinare per la gestione e realizzazione delle manifestazioni connesse alla cultura del cibo
- Alla valorizzazione della diversità alimentare

**C) Gestione degli spazi e delle attività**

- Apertura, manutenzione, gestione, pulizia e tutela degli spazi aperti e coperti
- Avvio partnership

Il progetto di cui al presente capitolato e l'erogazione dei compensi per il servizio dovrà completarsi entro il 31.12.2016 ma il soggetto gestore dovrà garantire l'erogazione, la gestione e la sostenibilità dei servizi proposti **per ulteriori 5 anni** (fino al 31.12.2021), facendosi carico di mantenere o di incrementare gli standard qualitativi dell'offerta negli anni.

Le attrezzature tecniche e tecnologiche dovranno essere custodite presso il bene culturale sede delle attività e resteranno in dotazione al bene stesso al termine della durata stabilita dal contratto stipulato con l'Ente Appaltante.

Il soggetto aggiudicatario può, a partire dal secondo anno di attività e comunque dopo la conclusione del progetto finanziato con i fondi del PO FESR, prevedere un costo al pubblico per i laboratori ed i servizi proposti.

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

Il soggetto aggiudicatario può utilizzare, per l'erogazione di servizi aggiuntivi a pagamento, gli spazi e le

attrezzature presenti nel bene e messe a disposizione dall'Ente proprietario come riportato nelle planimetrie allegare. In questo caso, a partire dal secondo anno dall'aggiudicazione, dovrà corrispondere al comune proprietario le spese per le utenze, fermo restando l'obbligo di assumere a proprio carico le spese per la manutenzione ordinaria di spazi e attrezzature, pulizia, materiale di consumo e generali già dal primo anno.

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 secondo anno di attività (dal 01.01.2017) le spese descritte, con tale obbligo inserito nel contratto sottoscritto a seguito di aggiudicazione.

I contenuti dei prodotti editoriali e multimediali derivanti dalle attività laboratoriali resteranno proprietà del SAC e dovranno essere inseriti nell'archivio digitale del SAC, secondo le modalità previste dal piano gestionale. Al SAC verrà consegnata una copia di ognuno dei prodotti editoriali e multimediali.

I soggetti aggiudicatari del presente bando potranno provvedere alla vendita di tali prodotti editoriali e multimediali, 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.

#### 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 5.1) e che non siano conformi agli standard qualitativi del punto 5.2.

##### 5.1 – Standard quantitativi

- Realizzazione di un numero minimo di **10 attività laboratoriali e di valorizzazione delle produzioni locali in un anno** presso l'Officina, orientate alla produzione di strumenti didattici e di comunicazione entro il 31.12.2016;
- Realizzazione di almeno **3 attività laboratoriali** presso le biblioteche del SAC (tre differenti a scelta del concorrente) entro il 31.12.2016;
- Produzione di almeno **quattro contenuti narrativi che confluiscono nelle schede della Guida del SAC come riportata nelle linee guida sulla comunicazione. I contenuti delle schede dovranno essere consegnati al capofila del SAC;**
- **Apertura al pubblico dell'Officina** per almeno 3 giorni a settimana, per un arco temporale settimanale complessivo non inferiore a 15 ore. Le ore saranno distribuite in tre giorni, dei quali almeno uno in fascia pomeridiana ed almeno uno festivo o semifestivo.
- **Realizzazione di attività di animazione dei produttori locali e degli operatori economici dei settori interessati per tutta la durata, del contratto con definizione e consegna al SAC allo scadere del primo anno di un disciplinare per la realizzazione delle manifestazioni connesse alla cultura del cibo;**
- **Realizzazione di almeno due laboratori per la valorizzazione delle diversità alimentari e per l'accessibilità alimentare.**
- **Gestione (manutenzione ordinaria, pulizia e custodia) degli spazi aperti e coperti assegnati con il presente appalto per gli anni di durata del contratto. Pagamento delle utenze dal secondo anno di attività.**

**NB.** L'offerta fa riferimento al periodo di tempo intercorrente tra la consegna del servizio ed il 31.12.2016, 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, facendosi carico di mantenere o di incrementare gli standard qualitativi dell'offerta negli anni.

In particolare dal 01.01.2017 al 31.12.2021 dovranno essere garantiti l'apertura al pubblico come sopra descritta, la gestione ordinaria del bene come sopra descritta e la realizzazione di laboratori sulle tematiche di cui sopra e sull'accessibilità alimentare in misura non inferiore a 5 (cinque) laboratori all'anno.

L'aggiudicatario dovrà inoltre supportare il SAC nella gestione del disciplinare per la sostenibilità ambientale delle manifestazioni legate alla cultura del cibo.

Il proponente dovrà allegare all'offerta i cv degli operatori preposti alla organizzazione e realizzazione delle attività laboratoriali e dei servizi richiesti, dai quali risulti una comprovata esperienza di almeno 2 anni in almeno uno dei settori seguenti:

- economia solidale e rete dei produttori locali
- accessibilità e diversità alimentare
- agricoltura sociale
- didattica laboratoriale

Almeno uno degli operatori addetti alla gestione delle attività dovrà dimostrare ottima conoscenza della lingua inglese.

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

## **5.2 - Riferimenti normativi e linee guida**

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

> **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 diapoteche 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.

**Particolare attenzione della progettazione rivolta alle fasce di utenza minori e alle famiglie, nonché allo scambio tra generazioni.** Ogni fascia d'età deve trovare materiale rispondente ai propri bisogni. Le raccolte e i servizi devono comprendere tutti i generi appropriati di mezzi e nuove tecnologie, così come i materiali tradizionali.

#### > **Cura nella selezione dei materiali**

Nella proposta progettuale andranno prese in considerazione requisiti come la **durata**, la **manutenibilità**, la **sostenibilità** (i materiali **non devono rilasciare sostanze tossiche, non devono derivare da una filiera produttiva inquinante, devono privilegiare una provenienza locale** a favore della sostenibilità e della **reperibilità futura, devono consentire assemblaggi e montaggi sostenibili**), il costo, l'estetica e rispondere ai **requisiti prestazionali previsti dall'art. 3, comma 1, lettera e) della legge 26 ottobre 1995, n. 447.**

Oltre alla durata e alla manutenibilità, è importante **considerare il passare del tempo come un elemento della scelta progettuale, valutando la capacità di invecchiamento dei materiali**, sia a livello di permanenza della prestazione (di isolamento, di impermeabilizzazione, cromatica, ecc.) che di prestazione estetica. Inoltre, se il materiale utilizzato è innovativo o insolito, deve essere accompagnato dalle **istruzioni di pulizia e manutenzione nel tempo: la sua vita non finisce a progetto completato e collaudato, ma inizia insieme all'uso.**

#### **ART. 5 - LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO**

Le attività di cui al presente appalto verranno eseguite prevalentemente presso il castello di Fellingine.

#### **ART. 6 - DURATA DELL'APPALTO**

Le attività oggetto di offerta dovranno concludersi entro e non oltre il 31.12.2016.

Il Soggetto Aggiudicatario dovrà in ogni caso garantire **per un periodo 5 anni successivi al 01.01.2017** il servizio di **organizzazione e gestione di attività laboratoriali per la produzione innovativa di contenuti narrativi del SAC Salento di Mare e di Pietre** (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 + IVA quale importo a corpo posto a base di gara per l'intero appalto e per l'intera durata contrattuale.

#### **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 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 60 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 – COLLAUDO DELLE FORNITURE**

Il collaudo o certificato di regolare esecuzione, eseguito da dipendenti dell'amministrazione, deve accertare che i beni forniti dall'impresa presentino i requisiti espressi dall'appaltatore in sede di presentazione dell'offerta ed accettati dall'Ente. Alle operazioni di collaudo l'impresa può farsi rappresentare da propri incaricati e l'assenza di rappresentanti dell'impresa è considerata come acquiescenza alle constatazioni ed ai risultati cui giungono i collaudatori, e gli eventuali rilievi e determinazioni sono comunicati all'impresa, tempestivamente, a mezzo di lettera raccomandata. Delle operazioni di collaudo sarà redatto specifico verbale, firmato dagli esecutori e, se presenti, dagli incaricati dell'impresa.

Il collaudo o certificato di regolare esecuzione, verrà effettuato nei locali dove è avvenuta la consegna, entro 30 giorni dalla data di consegna. I collaudatori, sulla base delle prove ed accertamenti effettuati, possono: 1) accettare i prodotti; 2) rifiutare, in tutto o in parte, i prodotti; 3) dichiarare rivedibili, in tutto o in parte i prodotti. Il regolare collaudo dei prodotti non esonera comunque l'impresa per eventuali difetti ed imperfezioni che non siano emersi al momento del collaudo ma vengano in seguito accertate. Sono rifiutate le forniture che risultano difettose o in qualsiasi modo non rispondenti alle prescrizioni tecniche. Salvo diversa indicazione contrattuale, l'impresa ha l'obbligo di ritirare e di sostituire a sua cura e spesa i prodotti non accettati al collaudo entro 15 giorni dalla data del verbale, dei collaudatori da cui risulti l'avvenuto rifiuto; o dalla data della lettera raccomandata dell'Amministrazione di notifica del rifiuto, ove l'impresa non abbia presenziato al collaudo.

Possono essere dichiarati rivedibili quei prodotti che presentano difetti di lieve entità, cioè non risultano perfettamente conformi alle prescrizioni tecniche o ai campioni presentati, e per essi si ritiene che possano essere posti nelle condizioni prescritte, salvo l'applicazione di eventuali penali per ritardata consegna. In via di eccezione, l'Amministrazione, su conforme proposta dei collaudatori, può accettare, con adeguata svalutazione, le forniture di beni non perfettamente conformi ai campioni od alle prescrizioni tecniche richiamate in contratto.

L'impresa garantisce i prodotti da tutti gli inconvenienti non derivanti da forza maggiore per un periodo non inferiore a 12 mesi dalla data di effettiva consegna. L'impresa pertanto è obbligata a eliminare, a proprie spese, tutti i difetti manifestatisi durante tale periodo nei beni forniti, dipendenti o da vizi di costruzione o da difetti dei materiali impiegati. Entro 15 giorni dalla data della lettera dell'Amministrazione con cui si notificano i difetti riscontrati e si rivolge invito ad eliminarli, l'impresa è tenuta ad adempiere a tale obbligo. Entro lo stesso termine deve, ove necessario, sostituire le parti logore, rotte o guaste e se ciò non fosse bastevole, a ritirare i beni ed a sostituirli con altri nuovi. Decorso infruttuosamente il suddetto termine si

applicano le penali previste al precedente Art. 14, comma 1 punto 3. Qualora, trascorsi ulteriori 30 giorni dal suddetto termine, l'impresa non abbia adempiuto al suo obbligo, l'Amministrazione si riserva il diritto di far eseguire, da altre imprese, i lavori necessari ad eliminare difetti ed imperfezioni addebitandone l'importo all'impresa. A garanzia di tale obbligo, l'Amministrazione può sospendere i pagamenti eventualmente ancora non effettuati in contratto.

#### 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 di consegna del servizio, facendosi carico di mantenere o di incrementare gli standard qualitativi dell'offerta negli anni.

- Realizzazione di un numero minimo di **10 attività laboratoriali e di valorizzazione delle produzioni locali**, orientate alla produzione di strumenti didattici e di comunicazione. Almeno uno dei laboratori dovrà essere realizzato in lingua **inglese** ed almeno uno dovrà prevedere la fruizione per **differenti abilità**.
- Realizzazione di almeno **3 attività laboratoriali** presso le biblioteche del SAC (un laboratorio in ognuna di tre differenti biblioteche a scelta del concorrente);
- Produzione di almeno **4 contenuti narrativi che confluiscono nelle schede della Guida del SAC**, come riportata nelle linee guida della comunicazione del SAC. I contenuti delle schede dovranno essere consegnati al capofila del SAC;
- **Apertura al pubblico dell'Officina** per almeno 3 giorni a settimana, per un arco temporale settimanale complessivo non inferiore a 15 ore. Le ore saranno distribuite in tre giorni, dei quali almeno uno in fascia pomeridiana ed almeno uno festivo o semifestivo.
- **Realizzazione di attività di animazione dei produttori locali e degli operatori economici dei settori interessati per tutta la durata, del contratto con definizione e consegna al SAC allo scadere del primo anno di un disciplinare per la realizzazione delle manifestazioni connesse alla cultura del cibo;**
- **Realizzazione di almeno due laboratori per la valorizzazione delle diversità alimentari e per l'accessibilità alimentare.**
- **Gestione (manutenzione ordinaria, pulizia e custodia) degli spazi aperti e coperti assegnati con il presente appalto per gli anni di durata del contratto. Pagamento delle utenze dal secondo anno di attività.**

#### L'aggiudicatario si obbliga:

- a garantire, per quanto di propria competenza, la piena attuazione del programma gestionale del SAC Salento di Mare e di Pietre richiamato in premessa;
- a utilizzare per tutte le azioni di comunicazione inerenti il presente bando il logo del SAC e gli strumenti di comunicazione coordinata previsti dalle Linee di Comunicazione integrata del SAC (disponibili nell'ABACO allegato);
- ad aggiornare lo stato di avanzamento delle proprie attività attraverso la pubblicazione di report, comunicati stampa e documentazione fotografica e video sui canali di comunicazione online del SAC Salento di Mare e di Pietre (sito internet, social media);
- 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 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 (Comune di Sannicola), 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 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.

#### **ART. 12 - VIGILANZA E CONTROLLO**

L'Ente Capofila (Comune di Sannicola) 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 previsto contrattualmente, sarà applicata una penale di € 1.000,00. Tale inadempienza potrà essere causa, ad insindacabile giudizio del Comune, di revoca della concessione.

In caso di mancata utilizzazione per le attività offerte degli operatori dichiarati in sede di offerta, senza giustificato motivo accettato dal RUP, sarà applicata una penale di € 2000,00 per ogni sostituzione. Tale inadempienza potrà essere causa, ad insindacabile giudizio del Comune, di revoca della concessione.

In caso di inadempienza nel servizio di cui al presente capitolato ovvero di cattiva esecuzione degli interventi il Settore competente dell'Ente Capofila, previa contestazione dell'addebito al Concessionario, applicherà una penale pecuniaria da € 200,00 a € 500,00, in relazione alla gravità della inadempienza accertata.

Per ogni ora di mancata apertura del bene sarà applicata una penale di € 20,00/ora.

Per la mancata partecipazione ai laboratori sperimentali, agli incontri informativi, alle azioni divulgative organizzate dal SAC sarà applicata una penale di € 100,00/giorno di assenza.

Per la mancata consegna del disciplinare al 31.12.2016 si applicherà una penale di € 3.000,00.

Per la mancata realizzazione dei due laboratori per la valorizzazione delle diversità alimentari e per l'accessibilità alimentare si applicherà la penale di € 1000,00/laboratorio.

Per la mancata produzione dei prodotti editoriali e delle cartoguide sarà applicata una penale di € 200,00/prodotto.

L'applicazione della sanzione sarà preceduta dalla contestazione della inadempienza, notificata all'aggiudicatario da parte della Amministrazione Comunale 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 Sindaco, 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.