

## LINEE GUIDA

### 1) POSIZIONAMENTO

Si ritiene opportuno illustrare l'inquadramento generale del servizio Centro Culturale giovanile Pianoro Factory in termini di indirizzi educativi, culturali e gestionali.

La progettazione riguarderà lo sviluppo di:

- attività aggregative/ ricreative e culturali,
- la definizione di attività proposte,
- target a cui sono rivolte,
- modalità gestionali delle attività,
- fasce orarie di apertura previste,
- modalità di gestione e offerta merceologica del punto di ristoro presente nella struttura,
- professionalità del personale impiegato.

Nell'ottica di un nuovo rapporto tra pubblico e privato viene di conseguenza riconosciuta al futuro soggetto gestore un'ampia autonomia sia progettuale che gestionale compatibile con i limiti delle risorse pubbliche immediatamente disponibili e con le opportunità di introitare nuove e altre risorse all'interno e all'esterno della struttura.

La proposta dovrà prevedere un approccio metodologico che si caratterizzi per porre continuamente al centro coloro che lo utilizzano e in particolare:

- a) un approccio all'utente fondato sulla flessibilità, informalità, condivisione partecipata finalizzata alla sollecitazione delle curiosità, sul sostegno delle risorse personali, degli interessi e capacità di autonomia e autodeterminazione, sulla valorizzazione delle relazioni esistenti nel contesto di vita, anche informale;
- b) approccio inclusivo, aperto ai contesti di appartenenza degli utenti formali, informali e familiari che consenta agli stessi di vivere le esperienze come occasioni di arricchimento e scambio, favorendo l'integrazione e il mix sociale;
- c) approccio innovativo, aperto a sperimentare interventi finalizzati a promuovere la conoscenza delle nuove tecnologie, a promuovere percorsi formativi orientati al mondo del lavoro;
- d) approccio volto all'integrazione con i diversi servizi del territorio e della Città Metropolitana affinché le esperienze dei ragazzi rappresentino anche occasioni di conoscenza della realtà locale e delle offerte che il territorio propone.

La progettazione, pertanto, dovrà proporre **un posizionamento del Centro Culturale Giovanile nella mappa delle offerte, dei servizi e delle strutture del territorio** prevedendo e individuando forme di collaborazione con altri soggetti e altre realtà nelle seguenti **reti pubbliche**:

- **rete dell'offerta formativa ed educativa** e in particolare con il patrimonio di servizi e attività di:
  1. *Istituti scolastici di istruzione secondaria di primo e secondo grado*
  2. *Centro per l'impiego* di San Lazzaro di Savena
  3. *Centro per le famiglie*
- **sistema culturale del territorio del Comune di Pianoro** ed in particolare con il patrimonio di servizi e di attività di:
  1. Biblioteca Comunale Silvio Muccini e Biblioteca Comunale Don Lorenzo Milani
  2. Museo Arti e Mestieri Pietro Lazzarini

3. Ufficio Cultura
- **rete delle strutture e delle attività di educazione ambientale**
- **rete degli interventi sociali di prevenzione** gestiti dall'Amministrazione e da ASP:
  1. *Educativa territoriale (Progetto Kismet...)*
  2. *Interventi socio-educativi di prevenzione del disagio su minori*
  3. *Servizi dell'Azienda ASL (SerT, Consultorio Giovani ecc...)*
- La **rete educativa, culturale e aggregativa del terzo settore** del territorio costituita da:
  1. *Associazioni educative, culturali, ambientali e sportive*
  2. *Volontariato sociale*
  3. *Centri sociali*

### **Linee guida per la gestione e progettazione di attività culturali, educative e di socializzazione a favore di preadolescenti, adolescenti e giovani nel Centro Culturale Giovanile Pianoro Factory**

Dovrà essere garantita:

- una programmazione educativa dedicata esclusivamente alla fascia di età 11-14 anni in orario pomeridiano (preferibilmente ore 14-16);
- una programmazione culturale e aggregativa dedicata alla fascia di età 15-29 anni in orario pomeridiano e serale (a partire dalle ore 16);
- un'attività continuativa di apertura al pubblico settimanale per un minimo di 30 ore pomeridiane e serali per almeno 46 settimane ad ingresso libero e gratuito
- la disponibilità a collaborare con i diversi contesti (formali, informali, familiari) con cui interagiscono gli utenti del Centro;
- disponibilità ad organizzare attività di animazione del contesto e partecipare ad eventi di valorizzazione dello stesso che portino a frequentazioni positive;
- disponibilità a sperimentare progettualità per promuovere lo sviluppo di azioni di comunità che coinvolgano e vedano il protagonismo dei giovani;
- la possibilità di concedere in uso gratuito la struttura alle Associazioni, agli Enti, al Comune di Pianoro stesso, quando richiesto e/o autorizzato formalmente dall'Unione dei Comuni

#### **Interventi e attività:**

Le attività rivolte alle diverse fasce di età che a livello indicativo (non esaustivo) dovranno:

1. promuovere il benessere delle nuove generazioni attraverso interventi culturali, socio-educativi e/o ricreativi;
2. stimolare la motivazione all'apprendimento e prevenire la dispersione scolastica in collaborazione con gli enti e le istituzioni (scuola, fondazioni, settori comunali) per strutturare programmi e interventi integrati tra loro;
3. orientare verso il mondo della formazione professionale e del lavoro (redazione del curriculum, informazioni sui siti attraverso cui cercare il lavoro o percorsi formativi ecc.) e verso la prosecuzione degli studi;
4. promuovere l'alfabetizzazione informatica e le competenze digitali
5. prevedere interventi di educazione alla legalità (educazione alla convivenza e alla responsabilità, prevenzione del bullismo) di prevenzione dei rischi per i ragazzi (internet sicuro, prevenzione reati) e promozione di comportamenti incentrati all'uso civico degli spazi pubblici in collaborazione con i settori dell'amministrazione comunale.

6. informare i giovani sulle opportunità della città (es. eventi, progetti e servizi culturali, sociali, sanitari ecc.) e sulle opportunità previste dagli organi istituzionali (es. Servizio civile universale, Servizio volontario europeo, ecc.)
7. proporre progetti nell'ambito della YoungERcard e del volontariato
8. sensibilizzare i giovani sui rischi derivanti dall'uso/abuso di sostanze;
9. promuovere la nascita di un laboratorio culturale permanente con servizi e competenze che consentano la sperimentazione nei settori della fruizione e produzione legati all'arte e alle nuove tecnologie

## **Il profilo gestionale**

Il profilo gestionale del Centro giovanile richiede per l'Amministrazione comunale un partner che abbia le seguenti caratteristiche:

- **progetta, promuove e gestisce una rete di relazioni** con servizi pubblici e soggetti privati del territorio coerente con gli indirizzi;
- **progetta, promuove e coordina una programmazione aperta e partecipata** da parte degli utenti e di soggetti formali e informali del territorio coerente con gli indirizzi;
- **garantisce sostenibilità nella gestione e nella conduzione degli spazi** principalmente e garantisce **solidità economica nel medio e lungo periodo**

### **2) MODALITÀ DI ACCESSO**

- La modalità di partecipazione alle attività dovrà essere libera e gratuita per le attività di socializzazione e per quelle destrutturate.
- Potranno essere previste modalità di partecipazione a pagamento per particolari iniziative socioculturali, formative ed educative da definire in fase di progettazione;
- Il progetto dovrà indicare gli orari di apertura, distinguendo tra attività ad accesso libero e attività a pagamento.

### **3) GESTIONE DELLA STRUTTURA**

L'aggiudicatario, nell'ambito del progetto gestionale presentato in sede di gara, dovrà garantire:

1. la conduzione tecnica e funzionale della struttura del Centro Culturale giovanile, dell'area verde circostante;
2. il pagamento delle utenze luce, acqua, riscaldamento, telefono e della tassa sui rifiuti;
3. la gestione e la conduzione degli impianti idraulico, elettrico, di riscaldamento, antintrusione, come da verbale di consegna, e la fornitura dei materiali e prodotti necessari al loro funzionamento
4. la manutenzione ordinaria di tutti gli spazi interni ed esterni di pertinenza, nel rispetto delle norme CEI ed antincendio. Il gestore dovrà inoltre dotarsi del certificato di prevenzione incendi CPI
5. le pulizie ordinarie e straordinarie dei locali e degli spazi esterni di pertinenza (comprehensive del personale e del materiale necessario)
6. la custodia, apertura, chiusura degli spazi, la sorveglianza degli accessi, il controllo dell'utilizzo del pubblico o di altri utilizzatori;
7. l'osservanza della normativa di cui alla L. 626/94 (81/08) in materia di sicurezza degli ambienti di lavoro;

8. tutti gli adempimenti gestionali e amministrativi relativi alla conduzione del punto di ristoro nonché tutti gli oneri di forniture, personale e autorizzazioni igienico sanitarie relative allo stesso.

#### **4) MODALITÀ DI UTILIZZO DEGLI SPAZI E TARIFFE**

L'aggiudicatario sarà tenuto a proporre una destinazione di uso degli spazi del Centro giovanile coerente con il progetto stesso.

L'aggiudicatario è tenuto inoltre a individuare le modalità di utilizzo della struttura e degli spazi anche da parte di soggetti terzi: le modalità di prenotazione, le politiche tariffarie adottate e il sistema di agevolazioni economiche o di gratuità riservati ai soggetti terzi.

Le tariffe per l'utilizzo degli spazi indicate dal gestore tecnico, dovranno essere inserite all'interno della programmazione periodica e oggetto di parere vincolante da parte dell'Amministrazione comunale.

Il gestore tecnico si impegna a rispettare e a far rispettare ai terzi, i regolamenti, le norme vigenti, gli orari per l'utilizzo degli spazi e la capienza massima di pubblico ammessi. Questa condizione dovrà essere rispettata anche per norme, disposizioni, regolamenti di futura emanazione.

Nell'utilizzo proprio o nel noleggio a terzi il gestore tecnico sarà tenuto a privilegiare attività e iniziative che coinvolgono in modo prevalente le giovani generazioni.

Il gestore tecnico garantisce all'Amministrazione comunale l'utilizzo gratuito degli spazi per proprie attività fino ad un massimo di 5 utilizzi all'anno garantendo per tali attività i servizi di custodia, pulizia, riscaldamento e concordando le date sulla base della programmazione prioritaria del Centro Culturale giovanile. Per utilizzo si intende un uso dei locali da un minimo di 4 a un massimo di 8 ore nell'arco di una giornata.

Nel corso dell'anno scolastico, ed in orario mattutino, l'Amministrazione si riserva di chiedere l'utilizzo della struttura per i progetti in collaborazione con le scuole (esempio: rassegna cinematografica, incontri con esperti, ecc.) concordando le date sulla base della programmazione prioritaria del Centro giovanile. Per tali utilizzi il gestore garantisce i servizi di pulizia e riscaldamento

#### **5) GESTIONE DEL PUNTO RISTORO**

##### **A. Autorizzazioni**

L'aggiudicatario è autorizzato a gestire il servizio di somministrazione di cibi e bevande presente all'interno del Centro Culturale giovanile. Il titolo abilitativo amministrativo per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande e la relativa notifica sanitaria dovranno essere intestate al legale rappresentante della gestione, il quale è tenuto ad espletare, in proprio, tutte le incombenze amministrative richieste. Dette autorizzazioni sono operanti limitatamente al periodo di concessione e non trasferibili essendo vincolate alle attività del Centro e oggetto del contratto.

Nel caso di anticipata risoluzione del contratto o alla sua scadenza naturale, esse decadono automaticamente senza che il gestore possa vantare diritti di qualsiasi natura.

Sono a carico del gestore tutti gli oneri fiscali relativi al suddetto esercizio.

##### **B. Tipologia del servizio richiesto**

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

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

Il gestore dovrà inoltre garantire un'offerta di alimenti, appropriata, vasta e ben assortita, ponendo attenzione su varietà, freschezza, grammature, e sulle modalità di espletamento del servizio stesso: pulizia, cortesia, attenzione all'utenza giovanile e al contesto educativo e culturale in cui il servizio è inserito.

Dovranno essere, quindi, serviti prodotti di caffetteria, paste, panini e prodotti similari, bevande alcoliche ed analcoliche, prodotti sostitutivi di piatti tradizionalmente componenti di un pasto e somministrabili in un bar secondo la normativa vigente e nel rispetto delle autorizzazioni concesse in termini di tipologia di alimenti e di modalità di somministrazione.

Il servizio di somministrazione di cibi e bevande dovrà prevedere:

- forme di educazione al consumo consapevole di bevande alcoliche e analcoliche e di alimenti con particolare riferimento all'utenza libera e dei minori;
- azioni positive per promozione della raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e per la riduzione dell'impronta ecologica;
- di valutare l'opportunità di stringere particolari accordi organizzativi ed economici con le associazioni per promuovere attività all'interno del Centro (concerti, spettacoli, feste ecc...) garantendo il servizio e prevedendo forme di ripartizione degli eventuali utili dell'attività al fine di favorire forme di autofinanziamento per i soggetti stessi, compatibilmente con la copertura dei costi gestionali per tali attività;

### **C. Standard minimi di qualità del servizio**

Gli standard minimi di qualità del servizio di somministrazione di cibi e bevande non possono essere inferiori a quelli previsti nel manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti adottato dal gestore previsto dal D. Lgs. 193/2007; non possono comunque essere inferiori rispetto a quelli propri di un pubblico servizio.

### **D. Strutture per il servizio bar**

L'Amministrazione mette a disposizione del gestore, previa stesura di apposito verbale, gli arredi e le attrezzature in possesso della struttura per l'espletamento del servizio.

Al termine del rapporto contrattuale i beni stabilmente installati e materialmente incorporati nella struttura da parte del gestore, compresi gli eventuali miglioramenti apportati a locali ed impianti espressamente approvati, resteranno di proprietà dell'ente, in quanto pertinenze di propri beni, mentre i restanti beni rimarranno di proprietà del gestore, che provvederà a proprie spese alla loro rimozione alla scadenza del rapporto contrattuale.

Il gestore si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.

Il gestore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio.

#### **E. Conduzione dell'attività di somministrazione di cibi e bevande**

La somministrazione di cibi e bevande deve avvenire nel rispetto della specifica notificazione sanitaria ai sensi della Determina Dirigenziale della Regione Emilia Romagna n. 16842/2011.

#### **F. Caratteristiche degli alimenti**

I prodotti alimentari e le bevande dovranno essere conformi, in ordine di priorità, ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, a quanto eventualmente previsto dal manuale adottato dal gestore ai sensi del D.Lgs. 193/2007

#### **G. Igiene della produzione**

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dal manuale adottato dal Concessionario ai sensi del D.Lgs. 193/2007.

#### **H. Pubblicità dei prezzi**

Il gestore è tenuto ad affiggere nei locali di accesso agli utenti il listino prezzi dei prodotti destinati alla somministrazione, mediante apposita tabella. Nel caso di attività di ristorazione tale tabella deve essere esposta anche all'esterno dei locali del Centro e comunque in modo leggibile dall'esterno.

#### **I. Informazione agli utenti**

Particolari limitazioni di somministrazione di cibi e bevande per i minori o particolari agevolazioni tariffarie per particolari categorie di utenti del Centro giovanile, o in occasione di particolari attività, devono essere adeguatamente pubblicizzate e comunicate all'interno della struttura.

Eventuali insegne esterne dovranno essere oggetto di regolare autorizzazione e concordate con l'Amministrazione comunale nell'ambito più generale delle forme di promozione della struttura e dei suoi servizi.

### **6) PROGRAMMAZIONE DEGLI INTERVENTI MANUTENTIVI**

L'aggiudicatario, nell'ambito del progetto gestionale, è tenuto a pianificare la manutenzione ordinaria della struttura e degli impianti considerati programmando attività manutentive periodiche, secondo lo stato d'usura dei singoli impianti ed individuando metodologie d'intervento innovative nell'ottica del contenimento dei consumi, delle spese gestionali e della durata nel tempo degli interventi effettuati.

Il gestore è tenuto annualmente, entro il mese di luglio di ogni anno, a segnalare agli uffici competenti gli interventi di manutenzione straordinaria di competenza dell'Amministrazione stessa per essere inseriti nella programmazione annuale degli interventi.

L'Amministrazione, sulla base delle verifiche e dei controlli periodici sugli stabili a cura degli uffici competenti, potrà altresì richiedere ed impartire disposizioni qualora, dalle verifiche effettuate, si evidenziasse la necessità di interventi per ripristino della funzionalità o dello stato manutentivo posti a carico del gestore, in relazione allo stato di usura verificato al momento della consegna.

#### **Interventi di miglioria**

Al fine di rendere più funzionali gli spazi e i locali affidati, l'aggiudicatario in sede di progetto gestionale potrà proporre interventi di miglioria sulla struttura, indicando le caratteristiche tecniche, l'importo e il tempo entro cui saranno realizzati.

Altri interventi di miglioria saranno possibili qualora la gestione economica del servizio, sancita in sede di presentazione e approvazione dei bilanci consuntivi annuali, garantisca utili. L'individuazione degli interventi di miglioria finanziati con tali risorse sarà oggetto di concertazione tra le parti.

Gli interventi di miglioria definiti saranno a cura e spese dell'aggiudicatario. La proposta di interventi dovrà prevedere, prima della loro realizzazione, il parere obbligatorio di congruità tecnica da parte degli uffici competenti.

Nello svolgimento di tali interventi di miglioria il gestore dovrà:

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

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

## **7) ATTIVITÀ DI COMUNICAZIONE**

L'aggiudicatario sarà tenuto a garantire una adeguata attività di comunicazione coerente con il progetto presentato, con il posizionamento e con l'identità proposta per il Centro Culturale giovanile, definendo strategie, strumenti e personale dedicato. Tale attività dovrà essere inserita e descritta nello specifico all'interno delle programmazioni periodiche

L'elaborazione e la realizzazione del materiale promozionale ed informativo cartaceo e i servizi web (sito, newsletter, social network) riguardanti le attività programmate e le relative spese sono a carico dell'aggiudicatario.

Tutti i materiali informativi e promozionali riguardanti il Centro e le sue attività dovranno utilizzare la denominazione proposta dall'aggiudicatario, il suo logotipo e riportare sempre, accanto al nome dell'aggiudicatario, anche quello del Comune di Pianoro e dell'Unione dei Comuni.

Oltre a quanto proposto in sede di gara dal punto di vista comunicativo, l'aggiudicatario è tenuto a garantire il coordinamento delle proprie attività di comunicazione con quelle dell'Amministrazione comunale e dell'Unione dei Comuni. E' in particolare tenuto a comunicare ai referenti della comunicazione i calendari mensili delle attività culturali ed educative nei tempi stabiliti dall'Amministrazione, per la pubblicazione nei materiali a stampa, definendo al contempo gli eventi cui dare priorità promozionale e fornendo sui medesimi le informazioni di dettaglio necessarie per la promozione;

## **8) OBBLIGHI DEL GESTORE RELATIVI AL PERSONALE E REQUISITI MINIMI**

La realizzazione delle attività richieste deve essere curata dal gestore, avvalendosi di personale formato ed in possesso di qualifica professionale e comprovata esperienza professionale, che dovrà essere certificata dai Curricula Vitae da allegare in sede di offerta.

È richiesta un'equipe educativa composta dal Responsabile con la funzione anche di coordinamento dell'equipe degli educatori, di raccordo e collaborazione con il Committente, che faciliti il lavoro di rete anche con i servizi e i progetti del territorio e un numero di educatori e operatori congruo a garantire il raggiungimento delle finalità descritte e lo svolgimento delle attività descritte.

Per le attività minime di gestione è richiesta la costante presenza di almeno un educatore, garantendo la compresenza di almeno due educatori per almeno il 50% del turno.

Si richiede, inoltre all'occorrenza, la presenza di specialisti per la realizzazione di attività, laboratori, eventi, in affiancamento degli educatori.

Una particolare attenzione dovrà essere data all'individuazione del Responsabile, agente in nome e per conto del Gestore, quale referente unico nei riguardi del Committente, individuato dal Gestore stesso che dovrà essere contraddistinto da significative e comprovate esperienze di programmazione, progettazione, gestione ed organizzazione (anche delle risorse umane) e realizzazione di servizi analoghi a quelli oggetto dell'affidamento.

Il Responsabile dei Servizi dovrà in particolare garantire:

- un costante rapporto di collaborazione con i referenti del Committente;
- un costante raccordo con e tra gli educatori interni al gruppo di lavoro;
- accompagnamento e sostegno degli educatori nell'attivazione di opportune risorse interne o specialisti del territorio in relazione a situazioni di rischio emerse nel corso delle attività;
- il raccordo e la condivisione con i servizi socio-sanitari del territorio
- la propria presenza negli incontri di équipe, di monitoraggio e di verifica, programmati durante l'anno, nonché agli incontri organizzati in occasione di coordinamenti locali o regionali;
- la produzione dei documenti di programmazione, di report,; la condivisione degli interventi realizzati e della relativa documentazione;
- la tempestiva segnalazione al Committente di ogni fatto o deterioramento di impianti, arredi, attrezzature.

Il gestore dovrà osservare nei confronti del personale che a vario titolo sarà coinvolto nella realizzazione di servizi (dipendenti/collaboratori/soci) tutte le norme relative le retribuzioni, assicurazioni, sicurezza, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi posti a carico dei datori di lavoro, stabiliti nella normativa vigente, nonché derivanti dal contratto collettivo di lavoro nazionale ed eventuali contratti integrativi. I suddetti obblighi vincolano il gestore indipendentemente dalla sua natura, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

Il gestore si assume altresì l'obbligo di far osservare al proprio personale, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente capitolato e per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 62/2013 "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R.

La violazione dei suddetti obblighi costituisce causa di risoluzione del contratto.

Il Gestore si impegna a svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto dell'utenza ed è tenuto, altresì, ad ottemperare ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. n. 39/2014, nel quale è definito che "chi intende impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali



o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale" deve richiedere il certificato penale del casellario giudiziale da cui risulti l'assenza di condanne per gli illeciti sopra indicati, e comunicarlo alla Stazione Appaltante.

Il gestore garantisce inoltre la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro e l'applicazione delle misure di contenimento del Covid-19 in ogni fase lavorativa connessa con l'appalto, sia per quanto riguarda le modalità operative, mediante l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, sia per quanto concerne le attrezzature eventualmente impiegate, mediante l'eventuale utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti ed ogni altro obbligo di legge. L'Unione dei Comuni è quindi esplicitamente esonerato rispetto ad eventuali inadempimenti del GESTORE in qualche modo ricollegabili direttamente o indirettamente con quanto richiesto dal D. Lgs. n. 81/2008 e ss. mm.ii.

## **9) OBBLIGHI GENERALI DEL GESTORE**

Sono a carico del soggetto:

- le spese relative alla gestione del punto- ristoro;
- le spese relative all'organizzazione e realizzazione delle attività educative, ricreative e culturali previste dal progetto, compresa la promozione e pubblicizzazione delle stesse.
- le spese relative alla fornitura di energia elettrica, acqua, riscaldamento/raffrescamento del Centro Giovanile
- la raccolta e differenziazione dei rifiuti urbani;
- rispettare tutti gli obblighi assistenziali, previdenziali e contributivi per quanto riguarda personale o artisti ingaggiati, nonché le norme sulla sicurezza sul lavoro;
- assumere la titolarità delle eventuali licenze necessarie allo svolgimento dell'attività, nonché la titolarità dei contratti e dei pagamenti nei confronti degli operatori e di tutti coloro che a qualsiasi titolo concorrono alla realizzazione delle iniziative;
- assumere il rischio di eventuali disavanzi di gestione;
- osservare le prescrizioni della Commissione Provinciale di Vigilanza sui pubblici spettacoli qualora il progetto vincitore preveda tali attività nonché ad ottemperare alle normative e ai pagamenti di oneri S.I.A.E.;
- osservare le leggi in materia di pubblico spettacolo ed in particolare delle norme in materia di limitazione delle emissioni sonore;
- impegnarsi a stipulare adeguata polizza assicurativa R.C., commisurata allo specifico rischio che comporta l'attività svolta, contro tutti i danni a persone e cose e adozione di tutte le misure per garantire la massima incolumità;
- impegnarsi ad assumere la responsabilità diretta ed esclusiva per qualsiasi danno a cose o persone derivanti dall'uso proprio o improprio di beni mobili o immobili dell'Amministrazione Comunale ricevuti in consegna o comunque utilizzati per la manifestazione;
- svolgere un'opera di sorveglianza negli spazi adibiti ad attività;
- assicurare la pulizia degli spazi interni e adiacenti durante e al termine di ogni attività
- garantire in qualsiasi momento ai funzionari dell'Amministrazione Comunale completa libertà di accesso e di ispezione agli spazi e ampia e tempestiva informazione sulla preparazione e svolgimento delle iniziative;

- ripristinare gli spazi, al termine del periodo di assegnazione, nelle condizioni originarie di consegna, salvo il normale deperimento d'uso;
- farsi carico degli interventi e dei costi di manutenzione ordinaria degli spazi assegnati. Tutti gli altri interventi migliorativi dei locali eventualmente proposti in sede di proposta di gestione sono a carico del conduttore, previa autorizzazione della proprietà, senza che l'aggiudicatario possa vantare alcun indennizzo da parte del Comune né durante, né al termine del rapporto;
- programmare annualmente l'attività e predisporre a consuntivo un rendiconto di autovalutazione sull'andamento del Centro.

Il soggetto si impegna inoltre a garantire:

- il rispetto degli orari e dei giorni di apertura dichiarati nel progetto e la cessazione di ogni attività rumorosa dopo l'orario di chiusura del Centro e a vigilare perché altrettanto avvenga da parte degli avventori;
- il controllo dell'uso corretto di tutta la struttura da parte degli utenti tramite personale opportunamente formato;
- il controllo dello stato generale del locale e delle aree esterne adiacenti al termine dell'eventuale utilizzo da parte di terzi;
- più ampia collaborazione agli organi di controllo che per ragioni d'istituto debbano procedere ai controlli di competenza.
- Ai sensi dell'art. 69 del D.Lgs. 163/06, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, e allo scopo di perseguire la continuità educativa, in caso di cambio di gestione, si impegna ad assumere prioritariamente il personale già addetto al servizio in appalto alla data di pubblicazione del bando di gara, secondo le procedure previste allo specifico articolo del CCNL applicato.

Il soggetto dovrà inoltre provvedere ad adempiere a tutti gli obblighi di legge vigenti previsti nell'impiego del personale utilizzato per le attività proposte. L'Amministrazione non sarà responsabile del rapporto che intercorre tra il gestore e i relativi soci o impiegati nel servizio, nonché di eventuali danni causati dagli stessi a terzi, nell'esercizio delle funzioni a loro assegnate.

**La mancanza, la carenza o il venir meno dei requisiti e degli impegni di cui sopra, potrà essere motivo di esclusione dall'eventuale invito a partecipare alla successiva gara.**