



AVVISO PUBBLICO, AI SENSI DELL'ART. 89 COMMA 17 DEL D.LGS. 117/2017, FINALIZZATO ALL'INDIVIDUAZIONE DI ENTI DEL TERZO SETTORE ATTRAVERSO LE PROCEDURE SEMPLIFICATE DI CUI ALL'ARTICOLO 134, COMMA 2, DEL D.LGS. 31 MARZO 2023, N. 36 PER L'ATTIVAZIONE DEL PARTENARIATO SPECIALE PUBBLICO-PRIVATO AVENTE AD OGGETTO LA VALORIZZAZIONE DEL LUOGO DELLA CULTURA DEL CASTELLO SVEVO DI BARI – DIREZIONE REGIONALE MUSEI NAZIONALI PUGLIA DENOMINATO CASTELLO CARLO V DI LECCE, IN COLLABORAZIONE CON FONDAZIONE CON IL SUD.

ALLEGATO 3 DOCUMENTO PROGETTUALE

Articolo 1 - Oggetto e finalità

Articolo 2 - Progetto di valorizzazione della proposta partenariale

Articolo 3 - Disposizioni generali

Articolo 4 - Verifiche e controlli

Art. 1 – Oggetto e finalità

1.1. L'attivazione del partenariato speciale pubblico privato per la valorizzazione del luogo della cultura (d'ora in poi Luogo) denominato **Castello Carlo V di Lecce (d'ora in poi Castello)**, afferente il Castello Svevo di Bari – Direzione regionale Musei nazionali Puglia (d'ora in poi anche DRMN o Amministrazione), ha come obiettivo quello di realizzare un modello organizzativo in cui la Pubblica Amministrazione promuove ed orienta attivamente, con il concorso di partner privati, i processi di cura e valorizzazione dei beni culturali pubblici.

La DRMN intende operare coerentemente con:

- gli indirizzi elaborati nell'ambito del **Piano Nazionale di Educazione al Patrimonio** in cui si riconosce che la definizione di un approccio integrato al patrimonio, in accordo con gli indirizzi comunitari, sta determinando un continuo processo di ridefinizione dei valori identitari e sociali dell'eredità culturale nell'ottica di mantenere un dialogo costante con la comunità civile e le giovani generazioni, promuovendo forme di gestione in grado di assumere e restituire, in termini strutturali, le principali istanze di riferimento della comunità civile;
- gli indirizzi contenuti nella **Convenzione Quadro del Consiglio d'Europa sul valore del patrimonio culturale per la società**, cosiddetta **Convenzione di Faro**, in cui si riconosce che *ogni persona ha il diritto, nel rispetto dei diritti e delle libertà altrui, ad interessarsi al patrimonio culturale di propria scelta, in quanto parte del diritto di partecipare liberamente alla vita culturale, diritto custodito nella Dichiarazione universale delle Nazioni Unite dei diritti dell'uomo (1948) e garantito dal Patto Internazionale sui Diritti Economici, Sociali e Culturali (1966)* ed esorta gli Stati a promuovere azioni per migliorare l'accesso al patrimonio, in particolar modo fra i giovani e le persone svantaggiate, al fine di potenziare la consapevolezza sul suo valore, sulla necessità di conservarlo e preservarlo e sui benefici che ne possono derivare;
- gli indirizzi espressi nella **Dichiarazione finale della prima Conferenza dei Ministri della Cultura della regione euro-mediterranea/partenariato meridionale UE (2022)** in cui si riconosce che *la cultura sostiene società ed economie resilienti, inclusive e sostenibili, creando opportunità per tutti, in particolare donne e giovani, promuovendo economie interconnesse, anche attraverso l'accesso digitale alla cultura e al*

patrimonio culturale, facilitando l'investimento del settore privato nelle Imprese Culturali e Creative e nel patrimonio culturale e promuovendo la comprensione reciproca e il dialogo interculturale;

- l'atto di indirizzo concernente l'individuazione delle priorità politiche da realizzarsi nell'anno 2023 e per il triennio 2023-2025 del Ministero della Cultura in cui si attribuisce la priorità di migliorare la qualità e la fruizione dei luoghi della cultura attraverso l'ampliamento dei circuiti integrati e la collaborazione con enti pubblici non statali, con soggetti privati, tra cui gli enti ecclesiastici civilmente riconosciuti.

1.2. Coerentemente con gli indirizzi richiamati, la DRMN intende:

- rafforzare, attraverso un modello di gestione innovativo e inclusivo, il processo di valorizzazione e fruizione del Castello in quanto espressione dei valori storici, archeologici e artistici del territorio;
- avviare processi di responsabilità condivisa del patrimonio culturale fondato sul corretto rapporto pubblico-privato;
- rafforzare l'identità dei luoghi, ai fini di migliorare la percezione del monumento, la qualità della vita e il benessere psicofisico dei cittadini; creare nuovi poli e modalità di fruizione culturale, contribuendo a generare positive ricadute sullo sviluppo economico del territorio di riferimento e sull'occupazione;
- favorire, in armonia con gli assi strategici contenuti nel PNRR, una piena inclusione sociale per migliorare la coesione territoriale, aiutare la crescita dell'economia e ridurre le disuguaglianze;
- promuovere il ruolo dell'educazione al patrimonio culturale orientando le azioni verso criteri di responsabilità sociale e coinvolgimento civile;
- favorire un uso sostenibile delle risorse naturali e contribuire a rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili in linea con gli obiettivi dell'**Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile** adottata dall'Onu;
- ampliare la pratica della manutenzione conservativa programmata, ai sensi dell'art. 29 del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42, recante il Codice dei beni culturali e del paesaggio, come il complesso delle attività e degli interventi destinati al controllo delle condizioni del bene culturale e al mantenimento dell'integrità, dell'efficienza funzionale e dell'identità del bene e delle sue parti, anche attraverso l'applicazione di progetti di cittadinanza attiva.

1.3. In particolare il Partenariato Speciale riguarda l'elaborazione e la realizzazione delle seguenti attività:

- A)** l'apertura alla pubblica fruizione e la gestione del sito Castello Carlo V di Lecce nei giorni dal martedì alla domenica per almeno dieci ore al giorno;
- B)** realizzazione di attività di accompagnamento dei visitatori, nel luogo sopra indicato, nei giorni di apertura;
Nell'ambito del luogo il personale del partner privato dovrà, per ragioni di sicurezza, accompagnare e assistere i visitatori nel percorso di visita, secondo le modalità previste nel documento denominato Disposizioni d'uso d'accesso (**ALLEGATO 1**);
- C)** la realizzazione di attività coerenti con le finalità di valorizzazione culturale e sociale del luogo, tra cui attività educative, laboratoriali, percorsi innovativi di fruizione;
- D)** la progettazione, l'allestimento, l'organizzazione e la gestione di alcuni locali posti all'interno del Castello (**ALLEGATO 2**) nel quale realizzare un punto ristoro/caffetteria, un punto di accoglienza delle attività di valorizzazione culturale del sito ed ulteriori possibili tipologie di attività coerenti con le finalità di valorizzazione culturale e sociale del luogo;
- E)** la programmazione e la realizzazione di manifestazioni culturali e l'organizzazione di percorsi di visita al complesso del Castello con specifico interesse ai percorsi tematici;
- F)** il coinvolgimento attivo della cittadinanza, degli operatori culturali e delle istituzioni scolastiche del territorio.

Art. 2 – Progetto di valorizzazione della proposta partenariale

Nello specifico il soggetto partner dovrà presentare una **proposta**, in relazione alle attività da realizzare, redatta sulla base delle informazioni di seguito fornite, con riferimento alle attività elencate al punto 1.3.

2.1. In relazione alle attività di cui ai punti A e B la proposta dovrà essere articolata secondo le seguenti indicazioni:

- analisi del sito da valorizzare e definizione di una strategia di valorizzazione attuata anche mediante il coinvolgimento attivo della cittadinanza, degli operatori culturali e delle istituzioni scolastiche del territorio;
- piano contenente l'analisi dei target, con una descrizione dettagliata delle tariffe praticate in relazione alle diverse tipologie di utenti e una sintetica descrizione delle strategie perseguite per raggiungere gli obiettivi di vendita e il numero di unità di personale o collaboratori impiegati;
- piano di promozione e di comunicazione. Il piano di comunicazione dovrà illustrare le principali azioni di comunicazione programmate per il raggiungimento di specifici obiettivi strategici e di comunicazione del partner;
- esperienza maturata nell'attività in oggetto;
- progetto allestitivo di massima degli allestimenti degli spazi destinati al bar/caffetteria con l'ausilio di elaborati grafici.

2.2. In relazione al punto C la proposta dovrà essere articolata secondo le seguenti indicazioni:

L'attività di educazione al patrimonio, coerentemente con gli indirizzi contenuti nel Piano Nazionale di Educazione al Patrimonio, assume un importante ruolo civile e coesivo.

In particolare, i richiamati indirizzi definiscono l'educazione al patrimonio, quale ambito trasversale connesso a contenuti e valori dell'eredità culturale, che si propone il conseguimento di finalità, a medio e lungo termine, volte alla formazione della persona nell'arco di tutta la vita.

L'educazione al patrimonio sviluppa percorsi flessibili e interdisciplinari, impegnati a delineare dimensioni culturali complesse, a migliorare processi di apprendimento e abilità di ricerca, ad ampliare competenze specifiche e ad acquisire capacità relazionali, comunicative e progettuali spendibili nel contesto odierno. Sostiene il coinvolgimento della società verso aspetti di salvaguardia e valorizzazione collegati alle identità di luoghi e paesaggi secondo principi di cittadinanza attiva e di condivisione sociale, in ragione di un disegno educativo polivalente e interculturale.

Elemento centrale delle azioni educative attraverso il patrimonio è l'insieme di persone e di comunità - eterogenee per profili socio-culturali e generazionali - che, in presenza e *on-line*, vivono i territori e si relazionano, con motivazioni diverse, alle singole realtà patrimoniali. Nel riconoscere il patrimonio tangibile e intangibile come risorsa diffusa e in continua evoluzione, pubblici, cittadini, comunità patrimoniali, territoriali, digitali, 'di eredità', 'di paesaggio' - soggetti attivi o da interessare a livello partecipativo e decisionale - ne pongono in essere il valore di 'bene comune'. Il loro contributo apre alla costruzione di significati e contenuti in grado di generare nuova cultura, all'assunzione comune di responsabilità civili e a scelte gestionali condivise tra istituzioni e attori locali.

L'Amministrazione intende costruire, in collaborazione con il partner, un progetto di valorizzazione culturale e sociale orientato a promuovere la partecipazione di tutti alla vita culturale e alla diffusione di conoscenze relative ai beni materiali, immateriali, ambientali, in termini di memoria storica, espressione artistica, sviluppo dell'identità e senso di cittadinanza.

Il partner dovrà pertanto, elaborare metodologie e percorsi qualificati da forme di mediazione e da approcci inclusivi e paritetici - messi in campo da professionalità con competenze dedicate - funzionali a perseguire gli obiettivi di "educazione al patrimonio" sopra richiamati.

A tal fine dovrà presentare un programma di **interventi educativi dedicati alla comunità scolastica e ai diversi segmenti di pubblico** (bambini e famiglie, giovani, pubblici con esigenze specifiche, etc.), da svolgersi durante tutto l'anno. La proposta dovrà essere accompagnata dall'elenco dei professionisti che saranno coinvolti nell'ambito del progetto corredato dai relativi *curricula*.

Nei giorni di apertura dei luoghi ai visitatori dovrà essere sempre garantita la possibilità di accedere alle attività educative.

Resta impregiudicata la possibilità per singoli o gruppi, previo pagamento del biglietto per l'attività di accompagnamento nel sito, di dotarsi di propria guida.

Il programma sarà oggetto di approvazione nell'ambito del **Tavolo Tecnico partenariale**.

Le attività potranno prevedere la realizzazione di ausili alla visita che utilizzino in prevalenza strumenti innovativi e digitali da finalizzare alle attività educative, alla narrazione e comprensione dei valori del bene per favorire un legame attivo tra comunità e i beni.

È fatto obbligo di prevedere la predisposizione di strumenti specifici per assicurare un'adeguata esperienza di visita alle persone con disabilità motoria, sensoriale o cognitiva secondo quanto indicato in premessa.

Il partner dovrà inoltre progettare ed attivare un servizio rivolto alle scuole e articolato con visite tematiche e attività laboratoriali.

Le iniziative educative dovranno essere finalizzate a sensibilizzare il pubblico al rispetto del patrimonio culturale e divulgare una maggiore consapevolezza delle tematiche ambientali.

Le attività laboratoriali potranno svolgersi anche nei mesi estivi.

La realizzazione di attività educative e di laboratori dovrà prevedere:

- individuazione temi laboratori e attività;
- la strutturazione di un calendario delle attività;
- la comunicazione e divulgazione delle attività;
- il coinvolgimento del territorio;
- il coinvolgimento attivo delle scuole e dell'università per promuovere la consapevolezza degli studenti all'educazione al patrimonio culturale, naturale e archeologico;
- la produzione di contenuti narrativi.

I contenuti narrativi delle attività laboratoriali dovranno essere prodotti in coerenza con gli indirizzi scientifici e con le linee guida della comunicazione della DRMN.

Il partner potrà presentare una dichiarazione di cooperazione con **Università, enti di ricerca, istituzioni culturali, Associazioni attive nel settore dell'educazione al patrimonio** orientata ad accrescere la ricerca e la formazione degli operatori impiegati nelle attività educative.

2.3. In relazione al punto D la proposta dovrà essere articolata secondo le seguenti indicazioni:

Il soggetto partner si impegnerà a gestire in proprio il punto informativo-centro servizi dove effettuare la gestione di tutte le attività e dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione, di vendita di pubblicazioni e gadget e dell'annesso spazio esterno, come descritti e individuati nelle planimetrie allegate (**ALLEGATO 2**).

Alla DRMN competeranno gli interventi di manutenzione straordinaria dell'impiantistica di base dei locali, escluse le apparecchiature installate dal partner.

Al partner privato competerà la progettazione, la realizzazione e la gestione degli allestimenti previsti negli spazi interessati.

Il punto di ristoro dovrà prevedere un servizio di piccola ristorazione fortemente integrata con le produzioni eno-gastronomiche locali nell'ottica di valorizzazione del tessuto delle produzioni locali.

All'interno di tale spazio si dovrà prevedere anche:

- la vendita di articoli di libreria e oggettistica, con particolare attinenza all'archeologia proposti all'utenza dal soggetto partner, al fine di creare un vero e proprio punto di riferimento relativo all'editoria di libri specialistici e a tema;
- la vendita di libri, opuscoli e pubblicazioni relative alle attività didattiche che il soggetto partner intende realizzare quale appendice complementare delle attività ivi svolte dai partecipanti;
- la vendita di pubblicazioni attinenti alla conoscenza della città di Lecce, della Provincia e della Regione;
- l'esposizione di prodotti locali artigianali, eno-gastronomici atti a valorizzare e promuovere la produzione locale che possa rinviare il visitatore all'acquisto dei prodotti direttamente dal produttore locale o all'acquisto diretto presso il punto vendita.

Il servizio dovrà essere garantito durante l'intero anno nei giorni di apertura del Castello.

Per eventi e/o iniziative di particolare complessità che comporteranno l'impiego di personale del Ministero il partner dovrà corrispondere gli importi comunicati dall'Amministrazione per lo svolgimento delle prestazioni finalizzate a garantire la tutela del patrimonio culturale e la sicurezza dei luoghi e degli utenti.

Saranno a carico del partner privato tutti gli interventi necessari all'avvio dell'attività. I locali dovranno essere dallo stesso riconsegnati all'amministrazione in perfetto stato di manutenzione.

Il partner non avrà diritto ad alcun rimborso né potrà avanzare alcuna pretesa per le spese sostenute per modifiche o migliorie realizzate.

Il partner è tenuto ad eseguire le attività di somministrazione a perfetta regola d'arte, con la massima cura e diligenza, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità, nel rispetto del presente Avviso, della proposta partenariale presentata e delle leggi e regolamenti vigenti in materia. I servizi di somministrazione contribuiscono all'immagine complessiva dell'istituto e pertanto il partner dovrà garantire un'adeguata qualità dell'offerta al pubblico e un'adeguata immagine degli ambienti di esercizio. Fatti salvi gli obblighi e gli oneri previsti in altre parti del presente documento ed in generale tutti quelli necessari alla buona gestione delle attività affidate, il partner dovrà realizzare le attività con proprietà e decoro e secondo standard prestazionali di elevata qualità e assicurare un elevato livello di qualità del servizio, sia con riguardo ai generi alimentari offerti e alle materie prime utilizzate, sia con riguardo al rispetto delle norme igienico-sanitarie; esporre al pubblico, in modo visibile e per tutto il periodo contrattuale, gli orari di apertura e chiusura dell'esercizio, i prezzi delle bevande e degli alimenti che dovranno essere conformi a quanto stabilito dai regolamenti e dalle leggi vigenti in materia, contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi.

A tal fine il partner, per lo svolgimento dei servizi affidati, dovrà:

- dotarsi di un sistema di contabilizzazione automatica per gli incassi, tramite registratori di cassa a norma di legge;
- consentire il pagamento, da parte del pubblico, anche attraverso strumenti di pagamento elettronici;
- provvedere all'installazione di sistemi di misurazione dei consumi di tutte le utenze necessarie allo svolgimento del servizio, nonché al pagamento delle relative spese;
- provvedere a tutti gli adempimenti di legge per lo svolgimento dei servizi oggetto degli spazi utilizzati;
- assumere integralmente ogni onere presente o futuro, relativo ad imposte, diritti, tasse, ecc., stabiliti relativamente all'esecuzione dei servizi e all'uso degli spazi affidati;



- non arrecare disturbo all'ordine pubblico e alla pubblica tranquillità nell'esercizio delle attività e, comunque, attenersi alla normativa vigente in materia e alle prescrizioni delle Autorità amministrative competenti;
- rispettare tutte le norme comunitarie e nazionali igienico-sanitarie vigenti in materia, sia per quanto riguarda la preparazione e la somministrazione delle bevande e degli alimenti, sia per quanto riguarda il loro trasporto e conservazione, anche nel rispetto del regolamento n. 852/2004 (HACCP);
- custodire e conservare in buono stato gli spazi utilizzati, nonché gli impianti presenti in detti locali, effettuando sugli stessi, per tutta la durata del rapporto contrattuale, i necessari interventi di manutenzione ordinaria, sollevando l'Amministrazione da ogni responsabilità ed onere in tal senso;
- mantenere i locali e le aree esterne in perfetto stato di pulizia;
- provvedere allo smaltimento dei rifiuti, classificati e cerniti, provvedendo alla loro collocazione nei luoghi all'uopo destinati, in conformità delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia;
- provvedere alla fornitura delle stoviglie, del tovagliato e di tutto quanto sia necessario a permettere l'erogazione del servizio;
- fornire a tutto il personale uniformi coerenti con l'immagine dei locali;
- formare il personale in modo da garantire un'alta qualità del servizio reso al pubblico.
- esporre al pubblico, in modo visibile e per tutto il periodo contrattuale, gli orari di apertura e chiusura dell'esercizio, i prezzi delle bevande e degli alimenti che dovranno essere conformi a quanto stabilito dai regolamenti e dalle leggi vigenti in materia.

E' obbligatorio l'uso di apparecchiature di cucina ad induzione elettrica che non prevedano fiamme libere, fornelli, così come sono vietate l'uso di stufe a gas e bombole a gas di qualsiasi genere.

I piani cottura e le friggitorie professionali devono essere dotati di cappe di aspirazione, necessarie per la salubrità dell'aria.

Le attrezzature per la ristorazione, come forni professionali, cucine a gas professionali e piani di lavoro, devono necessariamente essere posizionate in modo da garantire una corretta igiene ed evitare la contaminazione crociata.

Tutte le apparecchiature elettriche dovranno essere collegate alla rete elettrica presente nell'immobile, mediante idoneo cavo e relativa spina elettrica adatta alla presa esistente, essere marcati CE e rispondere alle normative CEI di riferimento. Tutte le componenti elettriche dovranno essere conformi alle normative CEI e IMQ.

Tutti gli arredi dovranno risultare completamente ignifughi e certificati (ed appositamente marchiati ai sensi delle vigenti normative), ai sensi del D.M. 26/6/84, con classe di reazione al fuoco non superiore a 1; tutte le parti in stoffa e le imbottiture dovranno essere certificate con classe di reazione al fuoco 1 IM.

Tutte le strutture lignee e i materiali usati per la realizzazione degli arredi delle cucine e dei servizi igienici dovranno essere obbligatoriamente idrorepellenti, utilizzando pannelli lignei idrofughi con caratteristiche standard V100.

Tutti gli arredi dovranno essere conformi alle relative norme vigenti UNI ISO EN, per quanto riguarda le caratteristiche tecniche di resistenza, sicurezza e stabilità.

L'Amministrazione si riserva l'accesso ai locali in qualsiasi momento, anche durante l'orario di chiusura al pubblico.

Il Partner si obbliga ad applicare uno sconto del 30% ai prezzi di listino di tutte le referenze in favore del personale dell'Amministrazione.

Allestimento degli spazi

Saranno a carico del Partner Privato tutti gli interventi necessari all'avvio dell'attività.

L'allestimento dovrà seguire principi di sostenibilità e dovrà essere progettato per ridurre l'impatto ambientale e il consumo di risorse naturali.

Il Partner dovrà presentare un progetto allestitivo di massima (cfr. art. 15 dell'Avviso).

Il progetto di allestimento dovrà essere corredato da prospetti, schizzi e render degli ambienti che chiarisca in modo più esaustivo la visione estetica e funzionale che si intende attribuire agli spazi. La scelta dei colori delle finiture e degli arredi dovranno essere proposti con un design coordinato tra di loro.

Entro i termini e con le modalità indicate nel punto 12.2 dell'Avviso, il Partner dovrà presentare, nell'ambito del Tavolo Tecnico, un progetto allestitivo definitivo, compatibile con le peculiarità degli spazi oggetto di affidamento, da realizzare a propria cura e spese. L'allestimento proposto potrà comportare il riadattamento dei locali alle nuove esigenze. Il Partner, in tal caso, dovrà ottenere ogni autorizzazione, permesso, licenza e nulla osta eventualmente occorrenti per l'esecuzione degli interventi previsti nel progetto di allestimento approvato.

L'Amministrazione, nell'ambito del Tavolo Tecnico, potrà concordare con il Partner modifiche al progetto di allestimento che non abbiano impatto sul Piano Economico Finanziario e sulla funzionalità del progetto presentato.

Prima dell'Avvio delle attività, il Partner dovrà allestire e arredare gli spazi in conformità con quanto presentato nella proposta partenariale e con le eventuali modifiche concordate con l'Amministrazione. Il Partner non avrà diritto ad alcun rimborso né potrà avanzare alcuna pretesa per le spese sostenute per modifiche o migliorie realizzate.

Ulteriori dettagli tecnici relativi alla distribuzione degli ambienti sono riportati nelle planimetrie allegare.

I locali dovranno essere dallo stesso riconsegnati all'Amministrazione in perfetto stato di manutenzione, salvo il normale degrado d'uso.

Verbale di presa in consegna dei locali

La DRMN e il partner redigeranno un verbale di consegna per l'affidamento in uso dei locali che attesti le condizioni e lo stato del luogo.

La presa in consegna dei locali da parte del Partner e l'erogazione dei servizi avverranno esclusivamente all'atto della sottoscrizione tra le parti, rispettivamente, del Verbale di Presa in consegna del locale e del Verbale di Avvio delle attività. A seguito della sottoscrizione del Verbale di Presa in consegna, il Partner deve espletare tutte le attività propedeutiche all'avvio delle attività, che dovranno essere avviate a seguito della sottoscrizione del Verbale di Avvio delle attività.

Il Verbale di Presa in consegna del locale è il documento con il quale il Partner prende formalmente in consegna i locali, per l'esecuzione di tutte le attività propedeutiche all'avvio delle attività.

Il documento è redatto in contraddittorio tra le parti.

Il Verbale di Presa in consegna dei locali deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di entrambe le parti.

Verbale di avvio

Il Verbale di Avvio delle attività è il documento con il quale il Partner avvia formalmente i servizi, a seguito della conclusione delle attività propedeutiche previste (es. opere di finitura, attivazione e voltura utenze, arredamento e allestimento, ottenimento autorizzazioni). Dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio decorre la durata del Partenariato.

L'Amministrazione ha l'onere di verificare che gli interventi realizzati siano coerenti rispetto a quanto previsto dal Documento Progettuale, dalla Proposta partenariale e dal documento di valorizzazione.

Il Verbale di Avvio delle attività deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di entrambe le parti. Da tale data sono dovuti il canone e la royalty previste.

Al Verbale di Avvio delle attività devono essere allegati i documenti, i nominativi e altre informazioni sul personale operativo, il Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004 riferito a tutte le fasi in cui si articolerà l'attività di somministrazione.

Entro la data di sottoscrizione del Verbale di avvio, il Partner Privato dovrà effettuare gli allacci e l'intestazione di tutte le utenze necessarie allo svolgimento dei servizi (es. servizi elettrico, telefonico, tassa rifiuti).

Licenze e autorizzazioni

Il Partner dovrà provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento e dovrà trasmettere tutta la relativa documentazione alla DRMN.

Royalties

A decorrere dalla data di avvio del partenariato il partner dovrà corrispondere all'Amministrazione, con cadenza trimestrale, le royalties conformemente a quanto previsto nel punto 11 dell'Avviso.

Responsabilità

Il Partner è responsabile penalmente e civilmente dei danni di qualsiasi genere eventualmente arrecati alle persone e/o alle cose e/o ai locali nello svolgimento delle attività affidate. Il Partner è responsabile dell'operato del personale da esso dipendente. Il Partner è unico responsabile di qualsiasi contravvenzione.

2.4. In relazione al punto E la proposta dovrà essere articolata secondo le seguenti indicazioni.

Il partner privato dovrà progettare e realizzare un calendario di attività di carattere culturale, ricreativo e di spettacolo nel sito.

Il partner potrà anche progettare e realizzare eventi "site specific" di arte contemporanea, in una sorta di "dialogo" effettivo con il patrimonio culturale o comunque attinenti al contesto storico-culturale di riferimento.

A titolo esemplificativo e non esaustivo rientrano tra le manifestazioni realizzabili: rievocazioni storiche, concerti, proiezione film tematici, rappresentazioni teatrali, visite notturne a tema, manifestazioni tematiche anche in relazione con le produzioni eno-gastronomiche locali.

Il Partner dovrà prevedere la progettazione e la realizzazione di specifici percorsi di visita al Castello in relazione a porzioni dello stesso attualmente non inserite nell'ordinaria fruizione.

Il partner potrà pertanto organizzare mostre, eventi tematici e convegni e provvedere a stabilire una rete di partnership con altre realtà attive in campi analoghi o contigui, in un'ottica di programmazione partecipata promuovendo le attività a livello locale e nazionale.

2.5. In relazione al punto F la proposta dovrà essere articolata secondo le seguenti indicazioni.

La gestione delle attività dovrà essere orientata alla costruzione di un processo di coinvolgimento della cittadinanza e delle organizzazioni culturali e sociali del territorio al fine di rendere efficace il diritto di tutti i cittadini alla salvaguardia e alla fruizione del patrimonio culturale.

La strategia deve essere orientata a diffondere la salvaguardia di un'eredità collettiva attraverso pratiche in grado di assicurare il godimento continuativo dei beni in modo "sostenibile" e al tempo stesso alimentare un processo di coesione sociale che coniughi cura del patrimonio e delle comunità, sostenibilità culturale e sociale.

Particolare valore dovrà essere attribuito a forme di progettazione partecipata in grado di coinvolgere i cittadini, gli operatori economici e culturali del territorio anche attraverso forme di relazione stabili tra questi soggetti.

Art. 3 – Disposizioni generali

Il partner, per lo svolgimento delle attività, dovrà, conformemente a quanto previsto nell'Avviso:

- custodire e conservare in buono stato gli spazi utilizzati, compreso quelli aperti, nonché gli impianti, le apparecchiature e gli arredi presenti nei locali, effettuando sugli stessi, per tutta la durata del rapporto contrattuale, i necessari interventi di manutenzione ordinaria e sollevando l'Amministrazione da ogni responsabilità ed onere in tal senso;
- pagare le royalties conformemente a quanto previsto dal punto 11 dell'Avviso;
- garantire l'effettivo e diretto esercizio delle attività senza possibilità di subconcedere a terzi l'immobile o sue parti, né di cedere il contratto di partenariato;
- acquisire le necessarie autorizzazioni laddove necessario per l'esercizio delle attività;
- impiegare per la gestione delle attività operatori in possesso dei requisiti di professionalità;
- provvedere a tutti gli adempimenti di legge per lo svolgimento dei servizi oggetto degli spazi utilizzati;
- provvedere agli adempimenti della sicurezza previsti dalla normativa in relazione ai luoghi di lavoro e ai luoghi di fruizione pubblica coordinandosi anche con il RSPP della DRMN;
- assumere integralmente ogni onere presente o futuro, relativo ad imposte, diritti, tasse, ecc., stabiliti relativamente all'esecuzione dei servizi e all'uso degli spazi;
- rispettare tutte le norme comunitarie e nazionali igienico-sanitarie vigenti in materia.

Il Partner dovrà provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività e dovrà trasmettere tutta la relativa documentazione alla DRMN.

Art. 4 – Verifiche e controlli

L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire in ogni momento ispezioni, verifiche e controlli – anche tramite terzi all'uopo incaricati – al fine di accertare il livello qualitativo dei servizi affidati, lo stato dei locali, la qualità e la quantità dei prodotti commercializzati dal Partner e, più in generale, il rispetto di tutti gli obblighi del Partner in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente in materia.