

# **PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DEL BAR / RISTORANTE PRESSO LA CITTADELLA DEL CARNEVALE**

## **CAPITOLATO SPECIALE DI GARA**

### **INDICE**

Art. 1 Obiettivi ed oggetto del contratto

Art. 2 Modalità - inizio e durata del servizio

Art. 3 Oneri a carico del gestore

Art. 4 Regole per l’espletamento del servizio ed orari di esercizio

Art. 5 Smaltimento rifiuti

Art. 6 Locali e attrezzature

Art. 7 Sanificazione disinfestazione - igiene alimentare e conservazione degli alimenti

Art. 8 Prevenzione e protezione luoghi di lavoro

Art. 9 Trattamento dei dati personali

### **Art. 1 - Obiettivi ed oggetto del contratto**

La Fondazione Carnevale di Viareggio è concessionaria del complesso immobiliare “Cittadella del Carnevale di Viareggio” che comprende al suo interno l’esercizio commerciale denominato “Bar della Cittadella del Carnevale”. La Fondazione intende procedere all’affidamento della gestione del bar / ristorante.

### **Art. 2 - Modalità - inizio e durata del servizio**

Nello svolgimento del servizio dovrà evitarsi qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento della gestione delle strutture. Dovrà inoltre essere mantenuto lo stato igienico-sanitario degli ambienti, la conservazione delle attrezzature e del materiale vario in dotazione.

Il Bar è già fornito di tutta l’attrezzatura necessaria per l’espletamento del servizio; pertanto, l’avvio potrà essere preceduto da lavori di adeguamento funzionale a cura e spese del gestore e dovranno essere effettuati entro e non oltre 30 giorni dalla data di consegna dei locali. Eventuali interventi di miglioria, non potranno in alcun caso modificare le strutture esistenti.

Il contratto di concessione avrà durata di anni 4 (quattro) dall’atto della stipula rinnovabile di ulteriori 4 (quattro) anni. L’opzione di rinnovo dovrà essere esercitata sei mesi prima della scadenza. Alla scadenza degli 8 (otto) anni il rapporto con il gestore si intenderà automaticamente risolto anche in assenza di formale disdetta da parte della Fondazione.

### **Art. 3 - Oneri a carico del gestore**

L’aggiudicatario è tenuto a sottoscrivere il contratto e a ricevere in consegna i locali, gli arredi e le attrezzature esistenti firmando il relativo verbale, nelle date fissate dalla Fondazione.

Il gestore sarà responsabile dei locali ove viene svolto il servizio, assicurando una gestione degli immobili nel rispetto dei criteri di coerenza, qualità e sostenibilità indicati nel presente Capitolato Speciale di Gara.

E’ obbligo del gestore nominare un soggetto professionalmente preparato (denominato Coordinatore del servizio) responsabile della organizzazione e della conduzione del Bar Ristorante.

I nominativi e i contatti telefonici del Coordinatore del servizio e del suo sostituto, in caso di assenza del primo (per malattia, ferie ect.), devono essere comunicati, per iscritto, alla Fondazione all’atto di avvio della gestione del servizio. Il Coordinatore del servizio rappresenterà il gestore a tutti gli effetti e pertanto, tutte le comunicazioni allo stesso rivolte dalla Fondazione si intendono effettuate al gestore.

Il gestore dovrà munirsi e provvedere ad ottenere la voltura e/o l’ottenimento tutte le autorizzazioni, licenze, nulla osta necessarie allo svolgimento dell’attività nonché assicurare il rispetto della normativa H.A.C.C.P., e di quelle relative alla sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/08) e sulla privacy (D.Lgs. 196/2003) e successive modificazioni.

Il gestore dovrà gestire ed erogare il servizio nel rispetto di tutte le normative europee, nazionali e locali vigenti, soprattutto in materia di sicurezza alimentare, igiene e sanità.

Sono a carico del gestore le spese per la disinstallazione degli allestimenti eventualmente realizzati nonché delle attrezzature e degli arredi di proprietà del gestore allo scadere del vincolo contrattuale. I locali dovranno essere restituiti nelle medesime condizioni in cui si trovano al momento dell’assegnazione, salvo diverso accordo tra la Fondazione e il gestore uscente.

Il gestore dovrà garantire il puntuale pagamento del canone, dettagliato all’art. 3 dello schema di contratto.

Il gestore dovrà occuparsi dell’approvvigionamento e dello stoccaggio delle derrate alimentari oltre alla pulizia, sanificazione, disinfestazione ordinaria e straordinaria dei locali bar e delle zone adiacenti nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e servizio dei cibi.

Sono a carico dell’aggiudicatario la manutenzione ordinaria dei locali occupati, delle attrezzature e degli arredi e di quanto necessario all’espletamento del servizio.

Il gestore dovrà stipulare idonee polizze assicurative, per tutta la durata della concessione, specificate all'art.9 dello schema di contratto.

Il gestore dovrà segnalare tempestivamente alla Fondazione concedente e/o agli organi di Polizia, situazioni che possano arrecare danno o costituire pericolo per il patrimonio della Fondazione o per le persone che frequentano il Bar/Ristorante.

Sono a carico del gestore tutte le utenze per l'erogazione dei pubblici servizi necessari per la funzionalità del servizio (elettricità, telefono, eventuale linea internet, ecc).

#### **Art. 4 - Regole per l'espletamento del servizio ed orari di esercizio**

Il servizio bar e ristorazione dovrà essere svolto a regola d'arte nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, sia per la qualità delle materie utilizzate che per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ed esposti ingredienti e prezzi.

La Fondazione si riserva di svolgere controlli periodici, anche senza preavviso, sul regolare svolgimento del servizio e sul rispetto degli obblighi derivanti dalla legge e dai documenti di gara. Il gestore ha l'obbligo di cooperare per assicurare l'efficace svolgimento dei controlli.

#### **Art. 5 - Smaltimento rifiuti**

Il gestore ha l'obbligo di provvedere alla raccolta di tutti i rifiuti solidi urbani, differenziando le varie tipologie di rifiuti (carta, plastica, vetro, umido, ecc.) da depositare negli specifici luoghi indicati dalla Fondazione.

Il gestore dovrà provvedere al conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori in ottemperanza agli orari e al regolamento in uso nel Comune di Viareggio.

La Fondazione resta esonerata da qualunque tipo di responsabilità connessa ad eventuali inadempimenti del gestore relativi agli obblighi di raccolta e di smaltimento nonché ad eventuali oneri e tributi dagli stessi derivanti.

#### **Art. 6 - Locali e attrezzature**

I locali e le attrezzature da adibire al Bar/Ristorante sono concessi in uso dalla Fondazione, per l'esecuzione del servizio nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano all'atto dell'affidamento. Ciascun concorrente deve prima della presentazione dell'offerta verificare l'idoneità degli stessi al servizio richiesto tramite apposito sopralluogo da concordare con la Fondazione.

Il gestore si impegna, per tutta la durata contrattuale, a non mutare la destinazione d'uso dei locali, salvo eventuali modifiche concordate con la Fondazione in ogni caso inidonee ad alterare l'oggetto del rapporto contrattuale. È vietata la sub-locazione o la sub concessione a terzi, sia privati che pubblici, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso della Fondazione. L'eventuale apposizione di insegne pubblicitarie è soggetta alla vincolante e preventiva approvazione della Fondazione.

Con riferimento ai lavori di adeguamento funzionale, che saranno oggetto di offerta da parte dei soggetti concorrenti, e che riguarderanno in forme diverse tutte le aree oggetto del presente capitolato, si precisa che gli stessi non potranno comprendere lavori edili non preventivamente autorizzati.

Il gestore dovrà provvedere, al conseguimento di tutte le autorizzazioni commerciali e sanitarie ed eventualmente necessarie per l'inizio e/o il subentro dell'attività.

Il gestore, ove lo ritenga necessario o comunque opportuno, dovrà provvedere a propria cura e spese all'accensione di una o più utenze telefoniche per lo svolgimento del servizio.

Al termine del contratto i locali, le attrezzature e gli arredi – salva diversa pattuizione – dovranno essere riconsegnati in perfetto stato di conservazione, fermo restando che eventuali danni rilevabili all'atto della riconsegna, saranno valutati dalla Fondazione ed addebitati al gestore mediante apposito verbale di ultimazione e constatazione.

Al termine del contratto la Fondazione valuterà se trattenere eventuali migliorie apportate ai locali, alle attrezzature e agli arredi.

#### **Art. 7 - Sanificazione – disinfestazione - igiene alimentare e conservazione degli alimenti**

Il gestore dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia. I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge, e la scadenza. Quest'ultima in particolar modo dovrà essere controllata e rispettata anche per i prodotti sfusi e/o aperti che, comunque, dovranno essere rispondenti alla normativa prevista per l'etichettatura.

I residui alimentari e altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti utilizzati non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

Il gestore dovrà seguire con scrupolo le prescrizioni di legge in materia di igiene e curare costantemente la pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie.

Fermo restando le predette disposizioni in materia di igiene e pulizia previste di tutti gli spazi, allo scopo di prevenire la presenza di insetti, roditori e qualsiasi altro genere di parassiti, il gestore dovrà effettuare ogni qualvolta ciò si rendesse necessario, un trattamento di disinfestazione, pena risoluzione del contratto. Durante gli interventi, gli alimenti dovranno essere rimossi dai locali dove avverrà il trattamento.

#### **Art. 8 - Prevenzione e protezione luoghi di lavoro**

Il gestore è responsabile nei confronti sia della Fondazione, sia dei terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio.

Il gestore dovrà inoltre:

- rispettare i regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dalla Fondazione;
- fornire alla Fondazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo.

#### **Art. 9 - Trattamento dei dati personali**

Ai sensi del D. Lgs n. 196/03, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del servizio di cui si tratta. Tali dati saranno comunicati e/o diffusi solo in esecuzione di precise disposizioni normative. I concorrenti potranno esercitare i diritti previsti dal D. Lgs 30 giugno 2003, n. 196.