

## AVVISO PER LA CONCESSIONE DEL CAFFÈ/RISTORANTE E BAR/PUB/BISTROT PRESSO IL CENTRO PECCI

### La Fondazione per le Arti Contemporanee in Toscana

**Ricerca soggetto/i privato/i nei cui confronti procedere alla concessione di a) un caffè/ristorante e b) un bar/pub/bistrò, situati presso il Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci di Prato**

#### Finalità ed Oggetto

Il presente avviso è finalizzato all'individuazione di soggetto/i privato/i, dotato/i dei necessari requisiti di cui agli art. 13 e 14 della legge regionale 28/2005 e s.m.i. Codice del commercio, nei cui confronti procedere alla concessione ed all'affidamento della gestione di a) un caffè/ristorante e/o b) un bar/pub/bistrò, entrambi situati presso il Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci di Prato.

La Fondazione intende individuare il concessionario tra soggetti di comprovata pluriennale esperienza nella gestione di esercizi della tipologia in oggetto ed interessati ad attivare un rapporto di concessione alle condizioni previste nel presente Avviso e nel relativo Allegato tecnico.

Il rapporto di concessione che verrà ad instaurarsi sarà disciplinato dal relativo contratto e dal presente Avviso e dall'Allegato tecnico, nonché dalle norme, regolamenti e prescrizioni applicabili.

Le due strutture di cui si intende procedere a concessione sono entrambe situate presso il Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci di Prato (di seguito, Centro) e le rispettive attività sono pensate come tra loro complementari:

- ✓ Il caffè/ristorante (**si veda Pianta X allegata**) → è inteso rivolgere le proprie attività al pubblico del Centro ma, essendo dotato di un'apertura separata, può eventualmente estendere gli orari oltre le attività dell'istituzione ed attrarre un pubblico più largo. Esso è pensato perlopiù per una tipologia di persone adulte, in cerca di buona qualità a prezzi corrispondenti, anche se non eccessivi; presenta un menù vario, raffinato ma sostanzioso, con una buona scelta di vini; attira il pubblico dei visitatori del Centro, in particolare gli stranieri, ma attrae anche i clienti della città che cercano uno spazio interessante e armonioso dove pranzare e cenare; il mattino e a tarda sera sviluppa la vocazione di caffè sempre mantenendo una certa classe. Durante la stagione calda può aprirsi all'esterno.
- ✓ Il bar/pub/bistrò (**si veda Pianta Y allegata**) → è indirizzato a un pubblico prevalentemente giovanile, che intenda pranzare o cenare con una spesa contenuta; fornisce un menù ristretto, di qualità ma poco costoso. Estende la sua apertura alla sera, anche oltre gli orari di apertura del Centro, fornendo drink in un'atmosfera vivace anche se non rumorosa.

La descrizione tecnica dei locali delle due strutture è riportata nell'Allegato tecnico e negli **Allegati X e Y**. Per la partecipazione al presente avviso è, in ogni caso, richiesta l'obbligatoria presa in visione degli immobili di cui trattasi e delle strutture tecniche in essi presenti, ai fini e secondo le modalità specificate nel prosieguo.

All'esito della presente selezione, la concessione delle due strutture potrà avvenire in maniera separata, a due diversi concessionari/gestori, oppure in maniera congiunta ad uno stesso concessionario/gestore che ne abbia fatto domanda.

### **Condizioni per la concessione e durata**

Il soggetto selezionato (i soggetti selezionati) mediante la presente procedura è tenuto (sono tenuti) ad adattare gli spazi delle strutture di cui trattasi in accordo con il Centro e con le istituzioni di controllo competenti.

In particolare:

- nello spazio del caffè/ristorante, il soggetto selezionato è tenuto a realizzare le strutture tecniche della cucina e l'arredo mobile (tavoli, sedie, ecc.). Può attuare eventuali modifiche in accordo con l'architetto Maurice Nio e il Centro. Il bancone e il sistema di aerazione, così come le connessioni elettriche, di gas e di acqua, sono fornite dal Centro.

Il soggetto selezionato potrà prevedere l'allestimento di arredi esterni in appositi spazi di competenza, concordandone i periodi e le caratteristiche con il Centro.

La qualità degli interventi e la misura degli investimenti relative a quanto sopra, come proposti dal concorrente, rientreranno tra gli elementi di valutazione da parte della Commissione, come specificato nel prosieguo.

A servizio del caffè/ristorante, il Centro mette a disposizione del concessionario, per la durata della concessione stessa, magazzino di pertinenza di area pari a mq. 25.

- Il bar/pub/bistrò è già fornito di strutture tecniche per parte delle quali si potrebbe rendere necessario provvedere a revisione o a sostituzione (si veda anche Allegato Tecnico al presente Avviso). È rimessa al concorrente la valutazione in merito al fatto di procedere per ciascuna di queste ultime, previa presa visione delle stesse, alla sostituzione oppure al ripristino in piena funzionalità, dandone specificazione dettagliata - anche in termini di caratteristiche tecniche e di spesa prevista - nell'ambito dell'offerta presentata (ciò rientrando tra gli elementi di valutazione da parte della Commissione, come specificato nel prosieguo).

Il soggetto selezionato sarà pertanto tenuto, a proprie spese ed in accordo con il Centro a: revisionare o sostituire - a seconda di quanto indicato nel progetto presentato - le strutture tecniche/attrezzature che ne presentano la necessità; modificare le ulteriori strutture ed altre parti eventualmente ritenute non adatte allo scopo della sua gestione; fornire gli arredi mobili.

Il soggetto selezionato potrà prevedere l'allestimento di arredi esterni in appositi spazi di competenza, concordandone i periodi e le caratteristiche con il Centro.

La qualità degli interventi e la misura degli investimenti relative a quanto sopra, come proposti dal concorrente, rientreranno tra gli elementi di valutazione da parte della Commissione, come specificato nel prosieguo.

A servizio del bar/pub/bistrò, il Centro mette a disposizione del concessionario, per la durata della concessione stessa, magazzino di pertinenza di area pari a mq. 15.

Il concessionario è tenuto, prima della firma del contratto, a costituire le **garanzie fideiussorie definitive** e ad attivare le **coperture assicurative** indicate all'art. 6 dell'Allegato Tecnico.

Nel corso della concessione:

- il pagamento del canone di concessione dovrà avvenire, entro il termine prescritto, ovvero entro il 10 di ogni mese; costi di energia, acqua, ecc. dovranno essere rimborsati al Centro 10 giorni dopo la comunicazione da parte del Centro stesso della quota di spettanza del gestore/gestori;
- le gestioni del caffè/ristorante e del bar/pub/bistrò dovranno essere tenute in conformità delle esigenze e delle disposizioni in materia di tutela igienico-sanitarie, di sicurezza e antincendio;
- il gestore (o i gestori) dovrà (dovranno) mantenere ordine e pulizia nei locali
- il gestore (o i gestori) dovrà (dovranno) garantire un orario minimo di apertura, garantendo quest'ultima perlomeno durante l'apertura del Centro e lo svolgimento di eventi relativi alle attività svolte dal Centro come riunioni, conferenze stampa, ecc., come meglio specificato nell'Allegato tecnico;
- il gestore (o i gestori) dovrà (dovranno) rispettare tutti gli altri obblighi previsti nel presente Avviso e nell'Allegato tecnico, nel relativo contratto, nonché da norme, regolamenti e prescrizioni applicabili.

La durata della concessione è fissata:

- per quanto riguarda il caffè/ristorante, in 6 anni (eventualmente rinnovabile, alla scadenza, per massimo due ulteriori successivi e distinti periodi, ciascuno della stessa durata del periodo originario: primo eventuale rinnovo max. anni 6, secondo eventuale rinnovo max. anni 6; durata max. possibile della concessione anni 18);
- per quanto riguarda il bar/pub/bistrò, in 3 anni (eventualmente rinnovabile, alla scadenza, per massimo due ulteriori successivi e distinti periodi, ciascuno della stessa durata del periodo originario: primo eventuale rinnovo max. anni 3, secondo eventuale rinnovo max. anni 3; durata max. possibile della concessione anni 9);

### **Requisiti di partecipazione e Modalità di individuazione del concessionario**

Possono partecipare alla presente selezione imprese/società come singoli o in raggruppamento - nel qual caso devono aver costituito una ATI o dichiarare la disponibilità a formalizzare una ATI, indicando in modo esplicito nella domanda i ruoli della mandataria e degli altri soggetti appartenenti al raggruppamento, come meglio specificato nel prosieguo - se in possesso dei seguenti **requisiti**:

- comprovata esperienza nel settore della ristorazione e/o nella gestione di bar/pub/bistrò: pari ad anni 5 nel settore della ristorazione per i soggetti che partecipano alla selezione per la concessione del caffè/ristorante; pari ad anni 3 nella gestione di bar/pub/bistrò per i soggetti che partecipano alla selezione per la concessione del bar/pub/bistrò;
- requisiti di cui agli art. 13 e 14 della legge regionale 28/2005 e s.m.i. Codice del commercio, come ricordati con le previsioni di cui all'art. 71 D. Lgs. 59/2010 commi da 1 a 5;
- siano in possesso, alla data di scadenza per la presentazione delle offerte, dell'iscrizione al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. con l'indicazione nell'oggetto sociale delle attività relative a quanto costituisce oggetto di concessione di cui al presente avviso.

In caso di raggruppamento di imprese l'istanza di partecipazione alla selezione andrà presentata dall'impresa mandataria per conto di tutti i soggetti raggruppati; l'istanza dovrà contenere, tra l'altro, l'esplicita indicazione della impresa mandataria e le dichiarazioni dove devono essere precisate le quote percentuali per le quali ciascuna impresa componente il raggruppamento partecipa alla presente selezione.

I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le attività nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento temporaneo.

Sempre in caso di raggruppamento, il requisito di 5 anni di comprovata esperienza nel settore della ristorazione o 3 anni nella gestione di bar/pub/bistrò deve essere posseduto dalla sola impresa mandataria. Gli altri requisiti previsti per la partecipazione al presente avviso devono essere posseduti da ciascuna delle imprese componenti il raggruppamento.

L'impresa mandataria è tenuta ad assumere ed eseguire la concessione almeno nella misura del 70% mentre ciascuna delle altre imprese raggruppate deve assumerla ed eseguirla almeno nella misura del 10% (fino a concorrenza del 100%).

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla selezione in più di un raggruppamento ovvero di partecipare alla selezione anche in forma individuale qualora vi si partecipi già in raggruppamento ed è comunque vietata la presentazione di offerte da parte di soggetti che si trovino fra loro in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile se le offerte sono riconducibili ad un unico centro decisionale.

Non sono ammessi a partecipare alla presente selezione i soggetti che si trovino in situazioni oggettive di incompatibilità e/o di conflitto di interessi, o che si trovino in posizione, rispetto al soggetto che pubblica il presente avviso, che risulti tale da mettere concretamente in dubbio l'osservanza dei principi di imparzialità e di parità di trattamento.

La Fondazione valuterà le offerte ricevute - da presentare utilizzando i Modelli descritti nel prosieguo - prendendo in considerazione sia la qualità del servizio offerto presso le strutture in oggetto (70 punti) sia l'eventuale offerta di una maggiorazione rispetto al canone minimo indicato, nonché la misura dell'investimento previsto in strutture tecniche, attrezzature e/o arredi (30 punti) .

**La qualità della gestione e del servizio offerto verrà valutata con un punteggio tra 0 e 70 in base ai seguenti elementi:**

- *Capacità professionale:* numero di anni di esperienza nella conduzione di attività della tipologia di cui trattasi nel presente avviso, posseduta dalla società/impresa e/o dal Direttore tecnico indicato dalla stessa come eventuale responsabile della/e struttura/e di cui al presente avviso stesso; curriculum nel quale sono descritte le precedenti esperienze dell'offerente; numero di punti vendita attualmente gestiti e numero attuale di personale dipendente; numero di addetti che si intendono impiegare nella gestione della/e struttura/e di cui al presente avviso e descrizione.
- *Qualità dell'allestimento degli spazi:* descrizione dell'allestimento degli spazi (con dati tecnici); tipologia dei materiali, qualità estetica e funzionale delle strutture e di ogni arredo interno ed, eventualmente, esterno; numero di tavoli e sedute proposte; coerenza formale ed estetica con il contesto del Centro. *Nota 1: solo per quanto riguarda il caffè/ristorante, il progetto di allestimento proposto dal concorrente dovrà altresì essere realizzato in coerenza con il progetto di riferimento elaborato in proposito dall'architetto Maurice Nio*

(allegato W al presente avviso) Nota 2: solo per quanto riguarda il bar/pub/bistrò, il progetto di allestimento proposto dal concorrente dovrà, tra l'altro, elencare - a seguito delle proprie valutazioni susseguenti a sopralluogo - le strutture tecniche, tra quelle che ne presentano la necessità, che intende sostituire e quelle che intende invece revisionare, ripristinando la loro piena funzionalità, dandone specificazione dettagliata anche in termini di caratteristiche tecniche e di spesa prevista;

- **Qualità e concetto (stile) del servizio:** descrizione degli aspetti qualitativi, concettuali e stilistici ai quali verrà improntata la gestione della/e struttura/e.
- **Menu tipo e prezzi:** indicazione del menu tipo (comprese bevande) che si intende proporre presso i punti ristorazione, nonché di elementi atti a valutarne la qualità, e dei relativi prezzi (da considerare stabili per la durata della concessione, salvo variazioni del costo della vita); indicazione dell'offerta relativa al caffè e/o al bar/pub, di elementi atti a valutarne la qualità e la varietà (ad es., gelateria, pasticceria, ecc.) e dei prezzi che si intendono praticare per le principali categorie di prodotti (cibi e bevande) somministrate (da considerare stabili per la durata della concessione, salvo variazioni del costo della vita).
- **Offerte migliorative sul listino prezzi:** indicazione delle percentuali di sconto sul listino base praticate: a) per servizi di catering su richiesta del Centro in occasione di inaugurazioni, eventi, pranzi/cene con ospiti, ecc.; b) per i pasti quotidiani di dipendenti e collaboratori stabili del Centro; c) per soci del Centro e/o possessori della tessera "Amici del Centro Pecci".
- **Altri elementi atti a valutare la qualità e la tipologia della gestione e del servizio:** aumento delle ore di apertura rispetto all'orario minimo indicato nell'Allegato tecnico; piano annuale di comunicazione degli spazi e dei servizi offerti.

**I canoni minimi annui** per la concessione dei locali e della gestione sono:

- **Caffè/ristorante:** 50.000 Euro (IVA esclusa)
- **Bar/pub/bistrò:** 25.000 Euro (IVA esclusa)

Non sono ammesse offerte inferiori a tale base.

L'offerta di eventuali maggiorazioni del canone sarà elemento di valutazione per la scelta del concessionario. La commissione valuterà complessivamente con un punteggio compreso tra 0 e 30 punti tali eventuali maggiorazioni e la misura dell'investimento previsto in strutture tecniche, attrezzature e/o arredi.

I partecipanti alla selezione sono tenuti a costituire una **Cauzione provvisoria** per un importo minimo di 1.500 Euro, da prestare anche mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria.

Detta fideiussione (o polizza assicurativa) dovrà:

a) essere prestata solo da:

- Istituti di credito o da banche autorizzate all'esercizio dell'attività bancaria ai sensi del D.Lgs 1/9/1993 n. 385;
- Imprese di assicurazione autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'obbligo di assicurazione;
- Intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.lgs n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.lgs n. 58/1998;

- b) prevedere la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma II° c.c., nonché la clausola di operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Fondazione;
- c) citare l'oggetto della presente selezione.

In alternativa alla fideiussione, il concorrente potrà prestare la garanzia mediante contanti depositati presso il C/C di Chiantibanca – Credito Cooperativo – S.C.  
IBAN IT 83 F 08673 21500 043000431407 intestato a Fondazione per le Arti Contemporanee in Toscana.

Nel caso in cui la cauzione provvisoria venga costituita in contanti, all'istanza di partecipazione alla presente selezione dovrà essere allegato l'originale della quietanza del versamento rilasciata dalla Banca, nella causale della quale deve essere indicata la ragione sociale del concorrente e la dicitura "Avviso per la concessione di a) un caffè/ristorante e b) un bar/pub/bistrò, situati presso il Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci di Prato – cauzione provvisoria".

La cauzione provvisoria dovrà avere validità per almeno **180 giorni** dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte, copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario della concessione ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari la cauzione verrà svincolata successivamente alla comunicazione della selezione del concessionario.

La valutazione delle offerte verrà effettuata da apposita **Commissione di valutazione**, composta da 5 membri individuati dalla Fondazione, la quale provvederà alla valutazione ed alla selezione della offerta migliore /delle offerte migliori .

In caso di assenza o dimissioni giustificate di uno o più membri della Commissione, quest'ultima può continuare a svolgere le proprie operazioni di valutazione e selezione qualora siano comunque presenti almeno 3 membri. I partecipanti saranno informati dell'esito della selezione attraverso pubblicazione sul sito del Centro [www.centropecci.it](http://www.centropecci.it).

La Fondazione si riserva, a suo insindacabile giudizio, di annullare in qualsiasi momento il presente avviso o di non selezionare alcun concessionario senza che i partecipanti alla selezione nulla possano richiedere.

La Fondazione provvederà a dare tempestiva comunicazione al soggetto/soggetti selezionato/selezionati, il quale/i quali dovrà/dovranno entro tre giorni dalla ricezione di detta comunicazione accettare espressamente le condizioni della concessione ed impegnarsi a costituire, prima della firma del contratto, le garanzie fideiussorie indicate nell'art. 6 dell'Allegato tecnico.

In caso di rinuncia del soggetto individuato, prima della stipula del contratto o durante la concessione/gestione, la Fondazione si riserva di interpellare gli altri soggetti secondo l'ordine di valutazione o di procedere ad espletare una nuova selezione.

Nel caso in cui un soggetto partecipi alla selezione per la concessione di entrambe le strutture, le offerte da esso avanzate dovranno essere presentate sugli appositi modelli di seguito indicati e

saranno valutate separatamente dalla Commissione.

## **Presentazione dell'offerta**

I soggetti interessati a partecipare alla presente selezione devono far pervenire a **Fondazione per le Arti Contemporanee in Toscana, viale della Repubblica 277, 59100 Prato (PO) - entro e non oltre le ore 24,00 del giorno 19/06/2016** - un plico contenente tutti gli elementi utili alla valutazione dell'offerta.

Sul plico deve essere indicato: "*Offerta per la concessione del caffè/ristorante e/o del bar/pub/bistrò presso il Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci di Prato*", oltre alla denominazione del mittente/offerdente.

L'offerta deve essere presentata presso il Centro Pecci, in viale della Repubblica 277, Prato, o all'indirizzo e-mail [bandi@centropecci.it](mailto:bandi@centropecci.it). In questo caso i documenti devono essere in formato pdf.

Il Centro osserverà il seguente orario: lunedì - venerdì ore 9,00-17,00.

Non saranno esaminate le offerte presentate successivamente alla scadenza indicata.

Si specifica che:

- ciascun partecipante alla presente selezione potrà presentare una sola offerta;
- non saranno ammesse modifiche da parte dell'offerente alla offerta già presentata;
- l'offerta può essere presentata da ciascun offerente per la concessione di entrambe le strutture oppure per la concessione di una soltanto di esse.

Il suddetto plico dovrà contenere tutti gli elementi utili alla valutazione dell'offerta e in particolare i seguenti Modelli:

### **A) Istanza di partecipazione alla selezione e dichiarazione circa il possesso dei requisiti, con contestuale autocertificazione / dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.**

Per facilitare la presentazione dell'offerta, la Fondazione ha predisposto un apposito modello da compilare (**Modello A**), nel quale dovranno essere rese dichiarazioni relative:

- al possesso dei requisiti per la partecipazione alla presente selezione;
  - al fatto di aver preso visione, compreso e di accettare tutte le condizioni relative alla concessione in oggetto come riportate nell'Avviso e nell'Allegato tecnico; nonché di essere a conoscenza dei luoghi oggetto della presente concessione;
  - al fatto di acconsentire che i termini dell'offerta restino vincolanti per un periodo di 120 giorni dal termine per la presentazione delle offerte;
  - alla partecipazione esclusivamente come singolo soggetto oppure come membro di raggruppamento temporaneo di concorrenti (già costituito o da costituire);

- alla assenza di procedimenti penali e di sentenze penali (come meglio specificato nel medesimo Modello A);
- al fatto che l'impresa/società non si trova in stato di liquidazione coatta, fallimento, amministrazione controllata o concordato preventivo e che non ha in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- al fatto di non aver commesso violazioni gravi, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro e di non essere stati destinatari di provvedimenti interdittivi ai sensi dell'art. 14 del D.lgs. n. 81/2008 tutt'ora efficaci;
- circa l'inesistenza, a carico dell'impresa/società, di violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o del paese di residenza;
- al fatto di non aver commesso violazioni gravi definitivamente accertate alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- ad ogni altra informazione relativa all'impresa/società, come specificato nel medesimo Modello A.

Tutti i requisiti devono essere posseduti dai partecipanti (singoli o raggruppati) al momento della presentazione delle offerte. Si ricorda che, in caso di raggruppamento, il requisito di 5 anni di comprovata esperienza nel settore della ristorazione o 3 anni nella gestione di bar/pub/bistrò è richiesto alla sola impresa mandataria.

**Nel Modello A l'offerente dovrà tassativamente specificare la propria intenzione di partecipare, alternativamente:**

- a) alla selezione per la concessione di entrambe le strutture (caffè/ristorante e bar/pub/bistrò), dichiarando in modo esplicito se comunque interessato eventualmente anche alla gestione di una sola struttura (specificando quale)
- b) alla selezione per la concessione del solo caffè/ristorante
- c) alla selezione per la concessione del solo bar/pub/bistrò;

In caso di raggruppamento di imprese il Modello A va presentato dall'impresa mandataria per conto di tutti i soggetti raggruppati.

La Fondazione ha altresì predisposto il **Modello A-bis** mediante il quale sono personalmente tenuti a rendere, ai sensi del DPR 445/2000, le dichiarazioni relative alla assenza di procedimenti penali e di sentenze penali (come meglio specificato nel medesimo Modello) i seguenti soggetti: titolare se si tratta di impresa individuale, ogni socio se si tratta di società in nome collettivo, soci



accomandatari se si tratta di società in accomandita semplice, ogni amministratore munito di poteri di rappresentanza, socio unico se persona fisica o socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di società di altro tipo o consorzio.

In caso di raggruppamento di imprese il Modello A-bis deve essere compilato dai soggetti sopra elencati afferenti a ciascuna impresa componente il raggruppamento.

**B) Tutti gli elementi utili a valutare la qualità della gestione/servizio e la capacità professionale del proponente – come più sopra indicati.** Per facilitare la presentazione dell'offerta, la Fondazione ha predisposto un apposito modello da compilare da parte dei partecipanti che intendano candidarsi per la concessione del caffè/ristorante (**Modello B1**) ed un apposito modello da compilare da parte dei partecipanti che intendano candidarsi per la concessione del bar/pub/bistrò (**Modello B2**).

Al Modello B1 i partecipanti dovranno allegare progetto dettagliato relativo alla realizzazione delle strutture tecniche della cucina ed agli arredi mobili.

Al Modello B2 i partecipanti dovranno allegare progetto dettagliato relativo: agli arredi mobili; alla specificazione dettagliata (anche in termini di caratteristiche tecniche e di spesa prevista) relativa alle strutture per le quali – a seguito di valutazione susseguente alla presa visione delle stesse – il concorrente intende, esistendone la necessità risultando esse non più utilizzabili allo stato attuale, procedere a sostituzione oppure a ripristino in piena funzionalità; alla eventuale sostituzione o modifica - non conseguente ad oggettiva necessità - delle parti che siano ritenute non adatte allo scopo della sua gestione.

I soggetti che intendano partecipare alla selezione per la concessione di entrambe le strutture (caffè/ristorante e bar/pub/bistrò) dovranno provvedere alla compilazione e all'inserimento nel plico sia del Modello B1 sia del Modello B2, ciascuno con il relativo progetto allegato.

**C) L'eventuale offerta economica migliorativa rispetto al canone minimo e la misura dell'investimento previsto in strutture tecniche, attrezzature e/o arredi.** Per facilitare la presentazione dell'offerta, la Fondazione ha predisposto un apposito modello da compilare da parte dei partecipanti che intendano candidarsi per la concessione del caffè/ristorante (**Modello C1**) ed un apposito modello da compilare da parte dei partecipanti che intendano candidarsi per la concessione del bar/pub/bistrò (**Modello C2**).

I soggetti che intendano partecipare alla selezione per la concessione di entrambe le strutture (caffè/ristorante e bar/pub/bistrò) dovranno provvedere alla compilazione e all'inserimento nel plico sia del Modello C1 sia del Modello C2.

La valutazione dell'investimento previsto in strutture tecniche, attrezzature e/o arredi avverrà in rapporto ed in termini di congruità rispetto ai relativi progetti allegati al Modello B1 e/o Modello B2.

Il candidato dovrà corredare il plico di cui sopra di:

- copia dei Bilanci depositati degli ultimi tre anni (se il Bilancio 2015 non è ancora depositato allegare la situazione economico-patrimoniale aggiornata al 31-12-

2015). Nel caso di società di persone allegare copia della situazione economico-patrimoniale degli ultimi tre anni, unitamente a copia delle dichiarazioni dei redditi sempre degli ultimi tre anni;

- copia della fideiussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria oppure originale della quietanza di versamento relativa alla cauzione provvisoria pari ad € 1.500;
- dichiarazione di disponibilità a costituire, prima della firma del contratto, le due garanzie fideiussorie di cui all'art. 6 dell'Allegato tecnico.

Dove non diversamente indicato, tutte le informazioni – relative a fatti, stati, qualità – richieste per la partecipazione alla presente selezione possono essere rese dai partecipanti in forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000. I necessari documenti in originale saranno richiesti al concessionario (ai concessionari) al momento di procedere alla stipula del contratto.

### **Ulteriori informazioni**

Resta inteso che il presente avviso non vincola in alcun modo la Fondazione, la quale si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di annullare o revocare, prorogare o modificare, l'avviso medesimo e la selezione, ovvero di dar corso o meno alla concessione, senza che gli offerenti possano avanzare pretese di sorta; niente potrà quindi pretendersi dagli offerenti, nei confronti della Fondazione, per mancato guadagno o per costi sostenuti per la presentazione dell'offerta.

Gli interessati possono inviare **richieste di informazioni o chiarimenti entro il 10/06/2016**, nonché **richiedere di effettuare l'obbligatorio sopralluogo ai locali** di cui trattasi nel presente avviso, inviando una e-mail all'indirizzo [m.bini@centropecci.it](mailto:m.bini@centropecci.it) oppure telefonando al 0574 531858 - dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00 e dalle ore 14,00 alle ore 16,00.

Per informazioni di natura tecnica, rivolgersi a **Marco Bini**.

**I sopralluoghi potranno essere effettuati - soltanto previo appuntamento fissato con le modalità sopra indicate - nei giorni: 23/5, 30/5, 6/6, 9/6, 13/6, 16/6, sempre alle ore 9,00.**

Il soggetto che effettuerà il sopralluogo dovrà essere munito di apposita documentazione comprovante la sua identità e figura nel caso del rappresentante legale e , in caso di delegato, apposita documentazione comprovante la sua identità e figura e quelle del delegante. Il tutto assieme a copia del documento di identità del rappresentante, del delegato e dell'originale dell'atto di delega.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, si informa che i dati forniti dalle Imprese/società nel procedimento di selezione saranno oggetto di trattamento, da parte della Fondazione (titolare del trattamento), nell'ambito delle norme vigenti, esclusivamente per le finalità connesse alla selezione e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti conseguenti all'aggiudicazione della concessione.

## ALLEGATO TECNICO

per la concessione di *a) un caffè/ristorante e b) un bar/pub/bistrò*, situati presso il Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci di Prato

### Art. 1 Oggetto della concessione

La selezione di cui trattasi ha per oggetto la concessione e l'affidamento della gestione - a soggetto/i privato/i dotato/i dei necessari requisiti di cui agli art. 13 e 14 della legge regionale 28/2005 e s.m.i. Codice del commercio - di *a) un caffè/ristorante e/o b) un bar/pub/bistrò*, entrambi situati presso il Centro per l'Arte Contemporanea Luigi Pecci di Prato (di seguito, Centro).

All'esito della selezione, la concessione delle due strutture, le cui attività si configurano come tra loro complementari, può avvenire in maniera separata, a due diversi concessionari/gestori, oppure in maniera congiunta ad uno stesso concessionario/gestore che ne abbia fatto domanda.

Le attività in argomento dovranno essere operative non appena terminati i necessari interventi di adeguamento dei locali, come concordati con la Fondazione/Centro, ed in ogni caso a partire dal **12 ottobre 2016**;

La gestione del servizio verrà effettuata ad esclusiva cura e vantaggio del concessionario, nel rispetto degli obblighi stabiliti nell'Avviso e nel presente Allegato tecnico, del relativo contratto, nonché nel rispetto di ogni applicabile disposizione di norme e regolamenti.

### Art. 2 Caffè/Ristorante

#### 2.1 Descrizione

Il caffè/ristorante si trova al lato sud ovest del nuovo edificio del Centro Pecci per complessivi 340 mq (si veda Pianta X allegata).

A servizio del caffè/ristorante, è presente magazzino di pertinenza di area pari a mq. 25.

Il caffè/ristorante è inteso rivolgere le proprie attività al pubblico del Centro ma, essendo dotato di un'apertura separata, può eventualmente estendere gli orari oltre le attività dell'istituzione ed attrarre un pubblico più largo. Esso è pensato perlopiù per una tipologia di persone adulte, in cerca di buona qualità a prezzi corrispondenti, anche se non eccessivi; presenta un menù vario, raffinato ma sostanzioso, con una buona scelta di vini; attira il pubblico dei visitatori del Centro, in particolare gli stranieri, ma attrae anche i clienti della città che cercano uno spazio interessante e armonioso dove pranzare e cenare; il mattino e a tarda sera sviluppa la vocazione di caffè sempre mantenendo una certa classe. Durante la stagione calda può aprirsi all'esterno.

#### 2.2 Orari di apertura

Il caffè/ristorante dovrà osservare il seguente **orario** giornaliero **minimo** di apertura, tale da garantire la copertura degli ordinari orari di apertura del Centro: dalle ore 11 alle ore 23;

L'apertura minima dovrà essere garantita:

- per 6 giorni alla settimana, prevedendo la chiusura settimanale in un giorno feriale coincidente con il giorno di chiusura del Centro;
- per 12 mesi all'anno, con la sola esclusione di 2 giorni di chiusura individuabili nelle seguenti date: 1 gennaio e 25 dicembre, di ogni anno.

Rispetto all'orario minimo sopra indicato, la Fondazione e il Centro possono inoltre richiedere di effettuare un calendario di aperture straordinarie, in occasione di eventi o incontri a carattere pubblico, previo preavviso di almeno 7 giorni.

### 2.3 Realizzazione strutture tecniche e arredi

Il concessionario è tenuto ad adattare gli spazi delle strutture di cui trattasi in accordo con il Centro e con le istituzioni di controllo competenti, nonché in coerenza con il progetto di riferimento elaborato in proposito dall'architetto Maurice Nio (allegato W al presente avviso). Il progetto definitivo dell'allestimento sarà, in ogni caso, elaborato in accordo con il Centro, tenendo conto delle esigenze del gestore e del progetto dell'architetto Maurice Nio.

In particolare, nello spazio del caffè/ristorante il soggetto selezionato è tenuto a realizzare le strutture tecniche della cucina e l'arredo mobile (tavoli, sedie, ecc.).

Il bancone e il sistema di aerazione, così come le connessioni elettriche, di gas e di acqua, sono fornite dal Centro.

Il soggetto selezionato potrà prevedere l'allestimento di arredi esterni in appositi spazi di competenza, concordandone i periodi e le caratteristiche con il Centro e, anche in tal caso, garantendo la coerenza con il progetto di riferimento elaborato in proposito dall'architetto Maurice Nio (allegato W al presente avviso).

A servizio del caffè/ristorante, il Centro mette a disposizione del concessionario, per la durata della concessione stessa, magazzino di pertinenza di area pari a mq. 25.

La proprietà delle forniture rimarrà al concessionario, ed alla scadenza della concessione la Fondazione valuterà se acquistare i beni in questione considerando il deprezzamento e l'usura degli stessi.

Durante la gestione, ogni intervento di modifica della disposizione degli arredi esistenti così come ogni eventuale richiesta di integrazione degli stessi, anche se a carico del gestore, dovranno essere debitamente motivate e preventivamente autorizzate dalla Fondazione.

### 2.4 Durata della concessione e Canone minimo

La durata della concessione del caffè/ristorante viene fissata in 6 anni.

La concessione è rinnovabile, alla scadenza, per massimo due ulteriori successivi e distinti periodi, ciascuno della stessa durata del periodo originario. È pertanto possibile procedere: al termine dei primi sei anni di concessione, ad un primo eventuale rinnovo per max. altri anni 6; alla scadenza del primo rinnovo, nella eventualità che esso abbia avuto luogo, ad un eventuale secondo ulteriore rinnovo per max. altri anni 6. La durata max. possibile della concessione risulta pertanto pari ad anni 18. La disdetta motivata (presentata da una delle due parti) deve essere inviata per mezzo raccomandata, **almeno 8 mesi** prima della cessazione della concessione.;

Il canone minimo annuo è fissato, per **i sei anni** di durata della concessione del caffè/ristorante, in Euro 50.000 (oltre IVA).

La misura di tale canone minimo annuo tiene conto del fatto che il concessionario dovrà assumere a proprio carico un investimento per l'adattamento degli spazi e per la realizzazione delle necessarie strutture tecniche e degli arredi. In caso di rinnovo della concessione per i due ulteriori successivi e distinti periodi, come sopra previsti e descritti, la Fondazione si riserva di procedere, per ciascuno di detti periodi di rinnovo, alla rivalutazione ed all'adeguamento della misura del canone, in considerazione della eventuale variazione delle condizioni di mercato, dell'avvenuto ammortamento delle spese di investimento inizialmente sostenute dal concessionario, nonché di ogni altro elemento suscettibile di incidere su di esso.

Il canone dovrà essere corrisposto dal concessionario, in quote mensili, entro il giorno 10 di ogni mese.

## 2.5 Altri oneri a carico del concessionario ed Utenze

In aggiunta al canone (punto 2.4), il concessionario è tenuto a farsi carico delle spese relative alla realizzazione delle strutture tecniche, agli arredi e alle attrezzature di cui al punto 2.3.

Tutti i costi di gestione e erogazione dei servizi richiesti saranno a totale carico del concessionario. Saranno a carico del concessionario tutti i costi relativi ai consumi di acqua ed energia elettrica (sia interni che esterni) direttamente riferibili alla gestione delle attività, la cui entità verrà computata sulla base dell'effettivo consumo. Il rimborso delle spese relative alle utenze (oneri fiscali inclusi) dovrà avvenire con cadenza trimestrale e non oltre 10 giorni dalla comunicazione dei relativi importi da parte della Fondazione.

## Art. 3 Bar/Pub/Bistrò

### 3.1 Descrizione

Il bar/pub/bistrò si trova a lato del teatro all'aperto con doppio accesso dall'esterno, sul lato sud dell'edificio storico del Centro, a fianco del nuovo cinema/auditorium, per complessivi mq. 140 (si veda Pianta Y allegata).

A servizio del bar/pub/bistrò, è presente magazzino di pertinenza di area pari a mq. 15.

Il bar/pub/bistrò è indirizzato a un pubblico prevalentemente giovanile, che intenda pranzare o cenare con una spesa contenuta; fornisce un menù ristretto, di qualità ma poco costoso. Estende la sua apertura alla sera, anche oltre agli orari di apertura del Centro, fornendo drink in un'atmosfera vivace anche se non rumorosa.

### 3.2 Orari di apertura

Il bar/pub/bistrò dovrà osservare il seguente **orario minimo** di apertura, tale da garantire la copertura degli ordinari orari di apertura del Centro, differenziato per due diversi periodi stagionali dell'anno (fissati dal Centro): dalle ore 17 alle ore 23, primo periodo; dalle ore 18 alle ore 24, secondo periodo;

L'apertura minima dovrà essere garantita:

- per 6 giorni alla settimana, prevedendo la chiusura settimanale in un giorno feriale

- coincidente con il giorno di chiusura del Centro;
- per 12 mesi all'anno, con la sola esclusione di 2 giorni di chiusura individuabili nelle seguenti date: 1 gennaio e 25 dicembre, di ogni anno;

Rispetto all'orario indicato, la Fondazione e il Centro possono inoltre richiedere di effettuare un calendario di aperture straordinarie, in occasione di eventi o incontri a carattere pubblico, previo preavviso di almeno 7 giorni.

### 3.3 Arredi e strutture tecniche

Il bar/pub/bistrò è già fornito di strutture tecniche, per parte delle quali si potrebbe tuttavia rendere necessario provvedere a revisione o a sostituzione. Essendo stata rimessa al concorrente selezionato - previa presa visione - la valutazione in merito al fatto di procedere per ciascuna delle strutture che ne presentino la necessità alla sostituzione oppure al ripristino in piena funzionalità, dandone specificazione dettagliata (anche in termini di caratteristiche tecniche e di spesa prevista) nell'ambito dell'offerta progettuale presentata e selezionata dalla Commissione, il concessionario dovrà attenersi a quanto proposto al riguardo in sede di offerta, fatte salve eventuali modifiche richieste dal Centro.

Il soggetto selezionato sarà pertanto tenuto, a proprie spese ed in accordo con il Centro a: revisionare o sostituire - a seconda di quanto indicato nel progetto presentato - le strutture tecniche e le attrezzature che ne presentano la necessità; modificare - non a seguito di oggettiva necessità - le ulteriori strutture ed altre parti eventualmente ritenute non adatte allo scopo della sua gestione; fornire gli arredi mobili.

Il soggetto selezionato potrà prevedere l'allestimento di arredi esterni in appositi spazi di competenza, concordandone i periodi e le caratteristiche con il Centro.

A servizio del bar/pub/bistrò, il Centro mette a disposizione del concessionario, per la durata della concessione stessa, magazzino di pertinenza di area pari a mq. 15.

Il progetto definitivo dell'allestimento sarà, in ogni caso, elaborato in accordo con il Centro.

La proprietà delle forniture rimarrà al concessionario, ed alla scadenza delle concessione la Fondazione valuterà se acquistare i beni in questione considerando il deprezzamento e l'usura degli stessi. Durante la gestione, ogni intervento di modifica della disposizione degli arredi esistenti così come ogni eventuale richiesta di integrazione degli stessi, anche se a carico del gestore, dovranno essere debitamente motivate e preventivamente autorizzate dalla Fondazione.

### 3.4 Durata della concessione e Canone minimo

La durata della concessione del bar/pub/bistrò viene fissata in 3 anni.

La concessione è rinnovabile alla scadenza, per massimo due ulteriori successivi e distinti periodi, ciascuno della stessa durata del periodo originario. È pertanto possibile procedere: al termine dei primi tre anni di concessione, ad un primo eventuale rinnovo per max. altri anni 3; alla scadenza del primo rinnovo, nella eventualità che esso abbia avuto luogo, ad un eventuale secondo ulteriore rinnovo per max. altri anni 3. La durata max. possibile della concessione risulta pertanto pari ad anni 9. La disdetta motivata (presentata da una delle due parti) deve essere inviata per mezzo raccomandata, **almeno 8 mesi** prima della cessazione della concessione.

Il canone minimo annuo è fissato, per i tre anni di durata della concessione del bar/pub/bistrò, in Euro 25.000 (oltre IVA).

La misura di tale canone minimo annuo tiene conto del fatto che il concessionario dovrà assumere a proprio carico un investimento per la fornitura degli arredi e per la revisione e/o sostituzione delle strutture tecniche che ne presentano la necessità.

In caso di rinnovo della concessione per i due ulteriori successivi e distinti periodi, come sopra previsti e descritti, la Fondazione si riserva di procedere, per ciascuno di detti periodi di rinnovo, alla rivalutazione ed all'adeguamento della misura del canone, in considerazione della eventuale variazione delle condizioni di mercato, dell'avvenuto ammortamento delle spese di investimento inizialmente sostenute dal concessionario, nonché di ogni altro elemento suscettibile di incidere su di esso.

Il canone dovrà essere corrisposto dal concessionario, in quote mensili, entro il giorno 10 di ogni mese.

### **3.5 Altri oneri a carico del concessionario ed Utenze**

In aggiunta al canone (punto 3.4), il concessionario è tenuto a farsi carico delle spese sostenute per sostituire o revisionare le strutture di cui al punto 3.3 del presente Allegato Tecnico e le ulteriori parti eventualmente ritenute non adatte allo scopo della sua gestione, così come per la fornitura degli arredi mobili (sempre punto 3.3).

Tutti i costi di gestione e erogazione dei servizi richiesti saranno a totale carico del concessionario. Saranno a carico del concessionario tutti i costi relativi ai consumi di acqua ed energia elettrica (sia interni che esterni) direttamente riferibili alla gestione delle attività, la cui entità verrà computata sulla base dell'effettivo consumo. Il rimborso delle spese relative alle utenze (oneri fiscali inclusi) dovrà avvenire con cadenza trimestrale e non oltre 10 giorni dalla comunicazione dei relativi importi da parte della Fondazione.

## **Art. 4 Personale impiegato**

Il personale di servizio sarà assunto dal concessionario, il quale dovrà farsi carico di tutti i relativi oneri, dando espressamente atto che nessun rapporto di lavoro, ad alcun titolo, s'intenderà instaurato fra tale personale e la Fondazione.

Il concessionario dovrà osservare tutte le norme e prescrizioni dei contratti collettivi di lavoro nonché delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

Il servizio dovrà essere affidato a personale qualificato in numero sufficiente ed in possesso dei requisiti di legge. Il personale addetto dovrà essere dotato di idonee divise uniformi o specifici segni di identificazione in modo da essere sempre riconoscibile.

## **Art. 5 Obblighi del concessionario**

Il concessionario si obbliga a fornire i suoi servizi ad un pubblico indifferenziato di utenti, assicurando, per tutta la durata della concessione, continuità, regolarità e qualità di tali servizi.

Il concessionario si obbliga per sé e per i propri incaricati, collaboratori e dipendenti a condurre il servizio nel rispetto di tutte le norme di legge e con la massima diligenza. Pertanto il concessionario sarà ritenuto responsabile di conseguenze morali e materiali che potessero

derivare all'utenza, a terzi, ovvero alla Fondazione da uno sconveniente comportamento nel servizio affidatogli, da dolo o colpa imputabili a lui o ai suoi collaboratori in genere e comunque immessi dal concessionario nella conduzione del servizio.

La gestione commerciale del servizio viene effettuata ad esclusiva cura e vantaggio dell'affidatario. Resta pertanto espressamente stabilito che tutti gli acquisti e le vendite di merce, così come ogni assunzione, pagamento, licenziamento o altro aspetto connesso con il rapporto con il personale, nonché ogni obbligazione di qualunque natura verso terzi, sono ad esclusivo carico del concessionario e che in nessun caso la Fondazione potrà essere chiamata a rispondere in qualsivoglia sede di atti o fatti pertinenti alla gestione commerciale del servizio.

Durante tutto il periodo di erogazione dei servizi, il concessionario si deve altresì impegnare a:

- rispettare tutte le normative e tutti i regolamenti comunali relativi ai servizi forniti;
- rispettare tutte le norme vigenti in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro secondo quanto previsto dal Testo Unico sulla Sicurezza, D.Lgs n. 81/2008, nonché attenersi scrupolosamente a tutto quanto previsto dal Documento di Valutazione dei Rischi, dal Documento di Valutazione Rischio Incendio e dal Piano di evacuazione della Fondazione/Centro;
- effettuare periodici controlli di stabilità e funzionalità di tutte le attrezzature e delle strutture realizzate ed installate, eventualmente anche all'esterno, nonché alla loro regolare manutenzione e immediata sostituzione nel caso di degrado, rotture o altro;
- garantire l'espletamento periodico delle operazioni di manutenzione di tutti gli impianti, le attrezzature e gli arredi in dotazione alla struttura oggetto di concessione, in riferimento sia a quelle di proprietà della Fondazione che del concessionario stesso, fatto salvo quanto concerne gli impianti di riscaldamento/condizionamento, elettrico, antincendio e antintrusione che rimarranno a carico della Fondazione;
- garantire la manutenzione ordinaria degli impianti idrici e dei servizi igienici assicurandone il perfetto funzionamento e l'immediata sostituzione o riparazione in caso di rotture o guasti;
- tenere in ordine ed in perfetto stato di pulizia tutti gli spazi e le strutture pertinenti al servizio nonché le aree ad esse circostanti, assicurando la rimozione quotidiana dell'immondizia nel pieno rispetto dei regolamenti comunali; in particolare dovrà assicurare la pulizia quotidiana dei servizi igienici posti all'interno delle strutture che dovranno rimanere senza alcuna limitazione anche ad uso degli utenti e del personale del Centro;
- effettuare tutte le attività comprese nella gestione del servizio con propri prodotti di consumo, proprie attrezzature e personale;
- in caso di montaggio/smontaggio di strutture esterne, riconsegnare l'area esterna utilizzata in perfetto stato di ordine e pulizia e nello stato in cui è stata consegnata, pena l'imputazione al gestore di tutte le spese di pulizia e/o ripristino degli spazi;



- provvedere al pagamento di tutte le imposte e tasse previste dalla normativa vigente;

### **Art. 6 Garanzie fideiussorie ed Assicurazioni**

Oltre alla cauzione provvisoria richiesta per la partecipazione alla selezione, descritta nell'Avviso ed automaticamente svincolata al momento della sottoscrizione del contratto, il concessionario prima della stipula del contratto stesso è tenuto a costituire le seguenti garanzie fideiussorie definitive a garanzia delle obbligazioni assunte nei confronti della Fondazione:

- a) pari al canone minimo mensile previsto per la struttura (le strutture) oggetto di concessione, aumentato di una quota forfettaria calcolata sulla base della stima della spesa mensile per le relative utenze, moltiplicato per tre mensilità; garanzia fideiussoria, pertanto, complessivamente pari a:
  - € 20.000, per il caffè/ristorante;
  - € 8.500, per il bar/pub/bistrò.

Tale garanzia fideiussoria garantirà la Fondazione dal mancato versamento del canone e/o pagamento di utenze da parte del concessionario, nei termini previsti dal presente Allegato tecnico e dal contratto di concessione. La Fondazione potrà richiedere di accedere a tali somme garantite nel caso di mancato versamento del canone per due mensilità e/o nel caso di mancato pagamento delle utenze in corrispondenza di ciascuna stabilita scadenza trimestrale. Ove la Fondazione decida di non avvalersi della prevista facoltà di risoluzione del rapporto di concessione (di cui al seguente art. 11), il concessionario è obbligato a reintegrare tempestivamente l'ammontare della garanzia nella sua consistenza originaria nel caso in cui la Fondazione abbia dovuto avvalersene. Nel caso in cui la l'ammontare coperto dalla garanzia risulti insufficiente resta salvo per la Fondazione esperire ogni altra azione risulti necessaria.

- b) pari al 10% del canone minimo annuo previsto per la struttura (le strutture) oggetto di concessione moltiplicato per sei anni di concessione nel caso del caffè/ristorante e per tre anni di concessione nel caso del bar/pub/bistrò; garanzia fideiussoria, pertanto, complessivamente pari a:
  - € 30.000, per il caffè/ristorante;
  - € 7.500, per il bar/pub/bistrò.

Tale garanzia fideiussoria è da intendere a garanzia del corretto ed esatto adempimento di tutti gli impegni contrattuali da parte del concessionario, garantendo tra l'altro il risarcimento di eventuali danni subiti dalla Fondazione ed il rimborso delle spese che la stessa dovesse sostenere nel corso della presente concessione a causa di inadempienze o cattiva esecuzione del contratto da parte del concessionario. Ove la Fondazione decida di non avvalersi della prevista facoltà di risoluzione del rapporto di concessione (di cui al seguente art. 11), il concessionario è obbligato a reintegrare tempestivamente l'ammontare della garanzia nella sua consistenza originaria nel caso in cui la Fondazione abbia dovuto avvalersene. Nel caso in cui l'ammontare coperto dalla garanzia risulti insufficiente resta salvo per la Fondazione esperire ogni altra azione risulti necessaria.

Le garanzie fideiussorie definitive di cui ai punti a) e b) dovranno essere presentate nei tempi previsti dalla legge e prestate mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria; detta fideiussione (o polizza assicurativa) dovrà essere prestata solo da:

- Istituti di credito o da banche autorizzate all' esercizio dell'attività bancaria ai sensi del D. Lgs. n. 385/1993;
- Imprese di assicurazione autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'obbligo di assicurazione;
- Intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

Le medesime garanzie fideiussorie definitive devono prevedere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma II° c.c. e l'impegno del fideiussore ad effettuare il pagamento della somma garantita entro 15 giorni dietro semplice richiesta scritta della Fondazione.

Le somme delle garanzie fideiussorie definitive di cui al presente articolo saranno svincolate al termine della concessione, compresi gli eventuali rinnovi, previa verifica del corretto svolgimento da parte del concessionario degli obblighi contrattuali.

Ferme restando le assicurazioni obbligatorie per legge a favore del personale impiegato nel servizio (infortuni sul lavoro, malattie professionali, etc.), il concessionario dovrà altresì attivare, per tutta la durata della concessione, le seguenti coperture assicurative:

- 1) RISCHIO INCENDIO (comprensiva dei rischi relativi al fabbricato, agli arredi ed attrezzature ed al ricorso terzi):
  - massimale 600.000 euro, per il caffè/ristorante
  - massimale 300.000 euro, per il bar/pub/bistrò;
- 2) FURTO (nella forma a primo rischio assoluto):
  - massimale 150.000 euro, per il caffè/ristorante
  - massimale 75.000 euro, per il bar/pub/bistrò;
- 3) RESPONSABILITA' CIVILE TERZI:
  - massimale non inferiore a 5.000.000 euro, per il caffè/ristorante;
  - massimale non inferiore a 5.000.000 euro, per il bar/pub/bistrò;

La Fondazione si riserva di verificare, prima della stipula del contratto, l'idoneità e il gradimento delle clausole riportate nelle sopracitate coperture assicurative.

Il concessionario avrà l'obbligo di esibire le ricevute dei premi corrisposti a semplice richiesta scritta della Fondazione. I valori assicurati dovranno essere ogni anno aggiornati. Le coperture assicurative dovranno essere prorogate in caso di rinnovo della concessione.

### **Art. 7 Subconcessione**

E' vietata la subconcessione, anche parziale, di quanto costituisce oggetto della presente procedura, fatta salva la possibilità del concessionario di affidare a terzi i connessi servizi di pulizia.

### **Art. 8 Uso dei locali oggetto di concessione per altre attività**

L'uso da parte del concessionario dei locali - sia negli orari di apertura del Centro che al di fuori di

essi - per attività diverse da quelle previste nell'ambito della concessione di cui trattasi è, in via generale, vietato.

È tuttavia consentito l'uso dei locali medesimi per altre attività che risultino compatibili con quelle che costituiscono oggetto della concessione di cui trattasi e che siano state preventivamente concordate con il Centro. Lo svolgimento di tali attività potrà comportare, a richiesta del Centro, la corresponsione da parte del concessionario di un canone aggiuntivo, da calcolarsi caso per caso.

### **Art. 9 Stipula, decorrenza e durata della concessione. Consegna dei locali**

Il contratto di concessione sarà stipulato successivamente alla presentazione della necessaria documentazione prevista, che sarà richiesta dalla Fondazione.

Dal momento della consegna:

- il concessionario del caffè/ristorante è tenuto a realizzare le strutture tecniche della cucina e l'arredo mobile – come concordati con il Centro – entro 80 giorni, in modo tale da consentire l'avvio del relativo servizio;
- il concessionario del bar/pub/bistrò è tenuto a sostituire e/o revisionare le strutture tecniche/attrezzature e le ulteriori parti eventualmente ritenute non adatte allo scopo della sua gestione , così come a fornire gli arredi mobili (punto 3.3 del presente Allegato Tecnico) – come concordati con il Centro – entro 80 giorni, in modo tale da consentire l'avvio del relativo servizio;

Decorso detto termini la Fondazione si riserva l'applicazione di una penale di Euro 500 per ogni giorno di ritardo.

L'avvio dei servizi al pubblico dovrà in ogni caso avvenire entro il **12 ottobre 2016**;

### **Art. 10 Decadenza automatica**

La concessione decade di diritto per sopravvenute cause ostative in materia di legislazione antimafia, per sopravvenuto stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo del concessionario.

### **Art. 11 Clausola risolutiva espressa**

La concessione è risolta in caso di inosservanza degli obblighi contemplati nel presente Allegato tecnico, nell'Avviso e/o nel contratto, e relativi alla gestione e conduzione del servizio, alla manutenzione di locali, arredi ed impianti, nonché in caso di mancato o parziale pagamento del canone, delle utenze e/o di altri oneri a carico del concessionario.

In tal caso la concessione si risolverà previa semplice comunicazione da parte della Fondazione di volersi avvalere della disposizione di cui al presente articolo.

### **Art. 12 Spese contrattuali**

Le spese contrattuali sono a carico del concessionario.

### **Art. 13 Cause di recesso**

Il concessionario potrà richiedere di recedere dal contratto con un preavviso di 6 mesi da comunicarsi attraverso raccomandata R/R da inviarsi al Presidente della Fondazione per le Arti Contemporanee in Toscana, Viale della Repubblica 277, 59100 Prato.

La fondazione potrà recedere, per gravi e motivate ragioni, con preavviso di 4 mesi.

### **Art. 14 Foro competente**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente Allegato tecnico è competente esclusivamente il Foro di Prato. E' escluso il ricorso all'arbitrato di cui agli artt. 806 e seguenti del Codice di Procedura Civile.

Prato, 19 maggio 2016