

TERMINI E CONDIZIONI PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR/BISTROT ALL'INTERNO DEL CENTRO PER L'ARTE CONTEMPORANEA LUIGI PECCI - FONDAZIONE PER LE ARTI CONTEMPORANEE IN TOSCANA.

Articolo 1

Oggetto e durata della concessione

La presente concessione ha per oggetto la gestione del **Servizio di bar e ristorazione** da svolgersi negli spazi di cui al successivo art. 3 all'interno del Centro Pecci/FACT, sito in Prato, viale della Repubblica n.277, con somministrazione di generi di caffetteria e ristorazione, con contestuale concessione degli spazi completamente attrezzati (inventario in allegato).

Il Concessionario potrà, qualora richiesto dalla Fondazione, altresì assicurare il servizio di catering/buffet, da svolgersi presso spazi del Museo diversi da quelli individuati al successivo art. 3. Tale servizio non comporta concessione di spazi e non viene affidato in esclusiva.

Tale Servizio è preordinato alla promozione e alla valorizzazione del Museo.

Tutte le informazioni sulla FACT/Centro Pecci e sui servizi accessori sono reperibili sul sito internet www.centropecci.it

La concessione del Servizio avrà una durata di **5 mesi** a decorrere dal **1 giugno 2021**.

La Fondazione ex art. 69, comma 5, D.Lgs. 50/2016, si riserva la facoltà di procedere all'affidamento di servizi analoghi dandone preventiva comunicazione scritta al Concessionario, per un ulteriore numero massimo di mesi dodici, alle stesse condizioni del contratto in corso.

Articolo 2

Corrispettivo

Per la concessione della gestione del Servizio da svolgere presso FACT/Centro Pecci si conviene tra le Parti che il Concessionario riconoscerà alla Fondazione:

- un canone mensile, composto da una quota pari a **€ 500,00 (cinquecento/00)** (calcolati su un canone annuo di 6.000,00 (seimila/00)) oltre IVA che dovrà essere corrisposto mensilmente, entro i primi dieci giorni del mese di competenza.
- una quota percentuale pari al **3,00% (3 %)** del valore dei ricavi conseguito dal servizio, documentato dai registri dei corrispettivi.
- La rendicontazione totale dovrà essere ripartita tra gli importi relativi al fatturato sulla gestione del servizio di caffetteria/ristorazione e al fatturato conseguito nel servizio *catering*, e dovrà essere trasmessa alla Fondazione con cadenza bimestrale, entro il 15 del mese successivo al bimestre di competenza, con versamento delle relative somme entro la fine del mese stesso.
- Il mancato pagamento dei diritti da versare alla Fondazione nei termini indicati darà luogo a richiamo scritto e alla contestuale applicazione degli interessi di mora secondo il saggio degli interessi in vigore, al netto della maggiorazione prevista dall'art. 5, comma 1, D.lgs. 231/2002.

Per gli aspetti legati ai rischi interferenziali si rimanda al Documento Unico di Valutazione del Rischio, ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.lgs. 9 aprile 2008 n. 81. È obbligo del Concessionario rispettare le prescrizioni e indicazioni in merito alla sicurezza dei luoghi coordinandosi con il Segretario Generale della Fondazione.

L'affidatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari derivanti dal presente contratto di cui alla Legge 136/2010.

Articolo 3

Locali, arredi e attrezzature

Il Concessionario, nell'esecuzione del Servizio, dovrà tenere in debita considerazione la valenza architettonica dell'edificio della FACT/Centro Pecci.

I locali adibiti a bar, e ristoro sono situati all'interno dell'edificio della FACT/Centro Pecci al piano terreno, con ingresso interno ed esterno dall'anfiteatro adiacente Viale della Repubblica n.277.

I predetti locali, come individuati e descritti nella planimetria Allegato A), sono destinati all'esecuzione del Servizio nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano all'atto dell'affidamento.

Gli ambienti del locale bar e ristoro consistono in una sala bar e cucina completamente arredate e attrezzate (inventario in allegato), e uno spazio spogliatoio con doccia-bagno; nel contratto rientra anche uno spazio destinato a deposito situato nel seminterrato del complesso con accesso tramite rampa esterna. I bagni dedicati ai clienti del bar/bistrot sono condivisi con gli utenti della sala cinema. Il Concessionario potrà anche allestire gli spazi esterni nella zona anfiteatro nel perimetro indicato dalla Fondazione e secondo un calendario e orari concordati e autorizzati in forma scritta dalla Fondazione. Gli allestimenti all'esterno non possono essere fissi. È vietato l'accesso alla zona anfiteatro con qualsiasi automezzo senza previa autorizzazione della Fondazione.

Durante la concessione il Concessionario è obbligato a non apportare alcuna modifica, innovazione o trasformazione dei locali, degli impianti elettrici, idraulici, delle attrezzature e degli arredi, senza preventiva autorizzazione scritta da parte della Fondazione e, qualora tale autorizzazione fosse concessa, il Concessionario non potrà rivalersi sulla Fondazione medesima o, alla scadenza della presente Convenzione, sul subentrante per le spese di miglioria da lui eseguite.

La manutenzione ordinaria, le migliorie, riparazioni, modifiche autorizzate ed eseguite dal Concessionario resteranno acquisite a favore della Fondazione.

Al termine della concessione i locali, gli arredi e le attrezzature dovranno essere riconsegnati alla Fondazione nel medesimo stato di consegna, fatte salve le migliorie e modifiche autorizzate dalla Fondazione, restando inteso che eventuali danni strutturali rilevabili all'atto della riconsegna, saranno valutati dalla Fondazione e addebitati al Concessionario mediante apposito verbale di ultimazione e constatazione.

Il personale tecnico della Fondazione provvederà a formare il Concessionario nella gestione dei sistemi di allarme, climatizzazione e rilevazione fumi. Una volta concluso il periodo di formazione il Concessionario si impegna a sua volta a formare il proprio personale ad utilizzare correttamente i sistemi di pertinenza del bar/bistrot.

Il Concessionario è obbligato a rispettare i locali non di pertinenza e garantire il decoro e la condotta del proprio personale qualora si trovi a sostare o attraversare gli spazi museali.

Articolo 4

Modalità generali di erogazione del Servizio

Il Concessionario esegue il Servizio a regola d'arte e in piena autonomia organizzativa. In particolare si serve di capitali e mezzi rientranti nella propria disponibilità.

Il Concessionario esegue le prestazioni oggetto del presente Capitolato senza recare intralci, disturbi o interruzioni all'attività del Centro per l'arte Contemporanea Luigi Pecci-

Il Concessionario è tenuto a gestire il Servizio secondo *standard* di elevata qualità e nel rispetto delle norme che disciplinano la somministrazione di generi alimentari e di caffetteria.

Il Servizio può essere erogato esclusivamente presso i locali messi a disposizione del concessionario.

Si rende noto che dal locale bar/bistrot si accede alla Sala Cinema del Centro- L'attività del bar/bistrot si svolge in modo complementare all'attività della Sala Cinema al fine di rendere il migliore servizio al pubblico: il Concessionario garantisce il servizio di cui al presente atto durante le attività e gli eventi del Centro Pecci ed

adeguata a tal fine l'orario di apertura al pubblico previa comunicazione della Fondazione.

Il gestore assicura il servizio serale fino alle 24 in coincidenza di Pecci Summer Live (concerti, talk, cinema, performance).

In occasione di eventi eccezionali e di attività programmate con congruo anticipo dalla Fondazione, il concessionario garantisce il servizio sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo alle esigenze dell'evento, disponendo sempre di un numero adeguato di addetti.

Il Servizio di gestione consiste nelle seguenti prestazioni essenziali:

1. somministrazione di generi alimentari e di caffetteria, pasticceria e gastronomia, in particolare il Concessionario:

a) garantisce l'approvvigionamento, la preparazione e la cottura degli alimenti oggetto dei pasti, presso la cucina del locale messa a disposizione;

b) garantisce l'approvvigionamento beverage;

c) fornire complementi e quant'altro occorra alla somministrazione del pasto (l'utilizzo di materiale biodegradabile o compostabile è titolo di preferenza per la selezione, fornire eventuale servizio di prenotazione dei tavoli della Fondazione);

2. effettuare la contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi;

3. effettuare la manutenzione ordinaria dei locali, degli arredi e delle attrezzature: il Concessionario cura a proprie spese la perfetta e regolare pulizia delle stoviglie, del bancone e dei tavolini, e la manutenzione delle attrezzature. Gli arredi e le attrezzature devono essere sempre controllati ed ogni segnalazione alla Fondazione deve farsi senza ritardo;

4. Il tariffario è costantemente e regolarmente esposto al pubblico; le tariffe praticate sono concordate con la Fondazione tramite uno scambio di note formali. I prezzi praticati per il servizio catering dovranno essere in linea con i prezzi di mercato e sottoposti preventivamente alla Fondazione.

Il Concessionario applica il 15 % di sconto su prezzi e tariffe erogati ai dipendenti, ai collaboratori ed ai lavoratori in appalto della Fondazione.

Il Concessionario è tenuto ad accettare in pagamento i *ticket restaurant*.

Ulteriori attività saranno previamente concordate e autorizzate dalla Fondazione.

Articolo 5

Personale

Il Concessionario si impegna a condurre il servizio di bar e ristoro avvalendosi di proprio personale, idoneo all'attività in oggetto.

Il Concessionario si impegna, comunque, a fornire il personale addetto in numero adeguato alle esigenze di un servizio ordinato, tempestivo e professionalmente in grado di garantire una costante efficienza.

Almeno un addetto per turno deve sapere esprimersi in lingua inglese. Inoltre il Concessionario garantisce che la sua organizzazione disponga di personale formato per il primo soccorso e l'antincendio.

Il Concessionario è tenuto a soddisfare tutti gli obblighi, in materia di assicurazioni, lavoro, previdenza e assistenza, ed espressamente libera e tiene indenne la Fondazione da ogni responsabilità al riguardo. Le garanzie suddette dovranno essere fornite anche in occasione di congedi, malattie o ferie per tutta la durata della concessione.

Ogni variazione del personale utilizzato dovrà essere senza ritardo comunicata alla Fondazione.

Articolo 6

Marchi e loghi

Al Concessionario è consentito l'utilizzo, previa autorizzazione da parte della Fondazione, del logo della

FACT/Centro Pecci al fine di pubblicizzare e promuovere i servizi offerti.

Al di fuori dell'ambito di esecuzione del Servizio, è fatto espresso divieto al Concessionario di utilizzare o esibire il logo o qualsiasi altro segno distintivo della Fondazione.

È consentita l'adozione di un piano coordinato di comunicazione, anche social, del servizio e dei suoi annessi, previa autorizzazione della Fondazione.

Articolo 7

Organizzazione e gestione del servizio

La Fondazione osserva attualmente i seguenti orari: da martedì a domenica dalle ore 10 alle ore 20.

Il servizio di bar e bistrot opera durante l'orario di apertura al pubblico del Museo e delle Mostre, anche se modificato, ridotto o esteso, comprese tutte le festività, nonché qualsiasi altro giorno di apertura preventivamente comunicato al Concessionario.

Il servizio di bar opera durante gli eventi connessi all'attività della Sala Cinema, Incontri, Workshop e Conferenze e degli eventi all'aperto nell'anfiteatro del Pecci Summer Live.

Nel caso-sia necessaria l'esecuzione di prestazioni differenti e/o ulteriori rispetto agli orari consueti, la Fondazione è tenuta a dare comunicazione con un preavviso di almeno 48 ore al Concessionario.

Il servizio può essere attivo anche al di fuori degli orari del Centro Pecci, previa comunicazione.

Attività promosse ed organizzate dal Concessionario e non incluse nell'articolo 5 (a titolo esemplificativo e non esaustivo si citano live e DJ set) possono essere realizzate previa valutazione e autorizzazione della Fondazione,

La programmazione di attività continuative, comunque autorizzate dalla Fondazione, costituisce titolo di valutazione per la prosecuzione del rapporto.

Articolo 8

Autorizzazioni

Il Concessionario, prima dell'inizio della decorrenza della Concessione, documenta ed auto-dichiara il possesso di tutte le autorizzazioni necessarie allo svolgimento dell'attività di cui al presente avviso.

Articolo 9

Sistema di contabilizzazione automatico

Il Servizio di bar e ristoro deve essere dotato di sistema di contabilizzazione automatica degli incassi, tramite registratori di cassa a norma di legge, che permetta il controllo sistematico delle ricevute emesse.

La Fondazione mette a disposizione la propria rete per la connessione Wi-Fi, mentre il Concessionario dovrà provvedere a un'autonoma linea telefonica mobile.

Articolo 10

Il Concessionario si impegna ad assicurare la manutenzione ordinaria e la pulizia giornaliera dei locali, ivi compresi quelli esterni di competenza, assicurando il continuo mantenimento degli ambienti in perfette condizioni igienico-sanitarie e di sicurezza. Il Concessionario si impegna a svolgere le suddette attività anche su segnalazione della Fondazione.

È altresì compito del Concessionario effettuare, in caso di guasti e/o malfunzionamento, tutti gli interventi atti a garantire il regolare funzionamento di tutte le attrezzature, provvedendo alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria.

Articolo 11

Responsabile del Servizio

È obbligo del Concessionario nominare un Responsabile professionalmente preparato, responsabile dell'organizzazione e della conduzione del bar ristoro che deve assicurare la piena reperibilità durante tutto l'orario di apertura al pubblico del servizio e la presenza, ove necessaria o richiesta.

Salvo diversa espressa riserva, il Responsabile rappresenterà il Concessionario a tutti gli effetti e pertanto, tutte le comunicazioni allo stesso rivolte dalla Fondazione si intendono effettuate al Concessionario.

I servizi di prevenzione e di emergenza adottati dal Responsabile dovranno essere coordinati con gli interventi adottati dalla Fondazione.

Articolo 12

Controllo e analisi

Il Concessionario è tenuto a osservare scrupolosamente le vigenti norme in materia igienico-sanitaria e di sicurezza per ogni intervento nella manipolazione, conservazione, somministrazione degli alimenti e delle bevande.

Delle eventuali deficienze e/o carenze riscontrate dalla Fondazione ne sarà data comunicazione scritta al Concessionario che sarà tenuto a provvedere alla loro eliminazione entro il termine massimo di tre giorni o comunque nel minor tempo tecnicamente possibile.

Articolo 13

Deposito cauzionale - Cauzione

Il concessionario deve costituire e consegnare alla Fondazione, prima dell'inizio del servizio, un deposito cauzionale, pari a € 1.500,00, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni.

Qualora la concessione sia prolungata ai sensi dell'articolo 69, comma 5 del d.lgs. 50/2016., giusta decisione della Fondazione come da articolo 1 del presente avviso, il concessionario presta Fidejussione bancaria o assicurativa di pari importo contestualmente all'accettazione del prolungamento della concessione stessa.

La predetta fideiussione, costituita con le modalità di cui all'art. 103 D.lgs. 50/16, dovrà operare a prima richiesta senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e, in particolare, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, cod. civ., nonché l'operatività della stessa entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta della Fondazione Appaltante.

La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata della concessione del servizio e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte della Fondazione.

Articolo 14

Responsabilità e Assicurazioni

Il Concessionario è tenuto ad adottare, nel corso della gestione, tutti gli accorgimenti e le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, nonché per evitare danni ai locali, agli arredi e alle attrezzature.

Il Concessionario si impegna a tenere la Fondazione manlevata e indenne da tutte le conseguenze derivanti

dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti. La Fondazione è sollevata da ogni forma di responsabilità nei confronti dei clienti e di terzi.

Ferme restando le assicurazioni obbligatorie per legge (contro gli infortuni sul lavoro, malattie professionali, ecc.) a favore dei dipendenti impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, il Concessionario s'impegna a stipulare a proprie spese e mantenere operante, per tutta la durata della gestione del servizio, con primaria impresa di assicurazione, un'assicurazione RCT.

Tale polizza dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni, di qualsivoglia natura, compresi i

danni da incendio, cagionati alla Fondazione, a terzi (per esempio intossicazioni alimentari) o a cose di terzi o per infortuni occorsi ai dipendenti e/o agli addetti ai lavori, da predisporre senza l'apposizione di clausole limitative di responsabilità, prima dell'inizio del servizio con validità per tutta la durata della concessione, per un massimale di almeno € 3.000.000,00 (tremilioni) per sinistro.

Tale polizza dovrà coprire anche la responsabilità civile personale di tutti gli addetti che, indipendentemente dalla natura del rapporto con il Concessionario, provochino danni nel corso dello svolgimento del servizio.

Tale assicurazione deve essere stipulata con effetto precedente all'inizio dell'esecuzione del servizio e mantenuta per tutta la durata della gestione dello stesso.

Copia della stessa è ~~dovrà essere~~ consegnata alla Fondazione prima dell'inizio del servizio per le verifiche del caso.

Articolo 15

Risoluzione, Recesso

La concessione del servizio è risolta in qualsiasi momento dalla Fondazione con comunicazione da

notificare al concessionario tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento con decorrenza immediata, fatto salvo il diritto al risarcimento degli eventuali danni subiti, al verificarsi di una delle seguenti circostanze:

- a) violazione di leggi o regolamenti in materia di igiene ovvero dell'inosservanza di ordinanze e prescrizioni dell'autorità competente;
- a) mancata osservanza di leggi, regolamenti o prescrizioni in materia di salute e la tutela dei lavoratori;
- b) apertura di una qualsivoglia procedura concorsuale a carico del Concessionario;
- c) gravi o reiterate violazioni degli obblighi contenuti nella presente convenzione; sono in ogni caso considerate gravi violazioni della convenzione:
 - tre richiami scritti per violazioni degli obblighi contenuti nella presente convenzione;
 - tre ritardi nei pagamenti dei corrispettivi di cui all'art. 2;
 - violazione del disposto di cui all'art. 11 (Sistema di contabilizzazione automatico);
 - violazione del disposto di cui all'art. 21 (Cessione della convenzione).
 - inosservanza degli obblighi previsti dall'art. 3, Legge 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al contratto.

Qualora il Concessionario si dimostri intempestivo, negligente o inadempiente rispetto alle disposizioni della Fondazione, questa si riserva la facoltà di risolvere il rapporto salva la facoltà di agire in danno.

Articolo 16

Controversie e foro competente

Qualora dovessero sorgere delle contestazioni, il Concessionario ha l'onere di indicare senza ritardo alcuno e per iscritto alla Fondazione i fatti e le ragioni poste a base della contestazione.

Per ogni controversia non componibile bonariamente tra le parti, è competente il Foro di Prato previa esperimento

obbligatorio di procedimento di negoziazione assistita.

Articolo 17

Divieto di cessione

Pena l'immediata risoluzione del contratto in ragione della natura risolutiva espressa ed espressamente accettata della presente clausola, il Concessionario non può:

- cedere o affidare a terzi, a qualunque titolo, l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di gestione di cui al presente Capitolato.
- trasferire in capo a terzi in tutto o in parte i diritti contemplati nella presente Convenzione.
- cedere i crediti nascenti dalla presente Convenzione, senza autorizzazione scritta da parte della Fondazione.

Articolo 18

Spese e registrazione

Spese di registrazione del contratto gravano sulle Parti in ragione del 50% ciascuna. Ogni onere fiscale è a carico del concessionario senza rivalsa verso la Fondazione.



CENTRO PER L'ARTE
CONTEMPORANEA
LUIGI PECCI

WWW.CENTROPECCI.IT

Prato,

FONDAZIONE per le arti contemporanee
In Toscana/Centro L. Pecci
