

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER SERVIZIO DI BAR/PUNTO DI RISTORO PRESSO STADIO DEL CONERO

ART. 1- OGGETTO DEL CONTRATTO

Il presente capitolato disciplina l'affidamento in concessione della gestione, ai sensi dell'art. 164 e seguenti del Dlgs. 50/2016, del punto ristoro presso lo stadio "Del Conero" dalla data di stipula del contratto (o consegna in via d'urgenza), fino al giugno 2021, per lo svolgimento esclusivamente dell'attività di somministrazione e vendita di bevande/generi alimentari.

ART. 2 - LOCALI A DISPOSIZIONE DEL CONCESSIONARIO

Per l'attività di cui al citato articolo 1 vengono messi a disposizione i locali e spazi, meglio individuati nell'allegata planimetria.

Trattasi di un chiosco bar , di dimensioni nette interne in pianta di circa 5x5 mt, h= 2,70 mt, e di un secondo chiosco da utilizzare come secondo punto bar, in caso di separazione di tifoserie all'interno dello stesso settore tribuna, oppure come dispensa per la conservazione e l'immagazzinaggio delle merci da somministrare.

Entrambi i locali sono dotati di alimentazione elettrica per l'illuminazione e per l'alimentazione delle macchine frigo e caffè ecc.

L'utenza elettrica è a carico dell'amministrazione comunale a cui è intestata la relativa bolletta.

Nel canone , come di seguito illustrato, è compresa la spesa per l'utenza elettrica.

I locali sono situati all'interno dello Stadio Comunale "Del Conero" posto in via Cameranense . Gli stessi sono concessi al gestore nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano e di cui dovrà essere presa visione obbligatoriamente durante il sopralluogo previsto dal presente bando.

La ricognizione, l'esatta e attuale consistenza dei beni ed il loro stato di fatto saranno fatti risultare da apposito verbale da redigere nel momento in cui il gestore ne prenderà materialmente possesso. Analogo verbale verrà redatto all'atto della scadenza contrattuale ed il gestore si impegna fin d'ora a restituire gli stessi nel medesimo stato in cui sono stati consegnati, salva la normale usura conseguente all'esercizio dell'attività svolte e le eventuali variazioni autorizzate in costanza di rapporto.

ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO E RINNOVO

La durata del contratto è stabilita presumibilmente in mesi 16 a decorrere dalla sottoscrizione del contratto o dal verbale di consegna anticipata, fino al 30/06/2021.

L'inizio dell'attività è subordinata al conseguimento delle licenze e delle autorizzazioni ai sensi della vigente normativa.

In caso di recesso o rescissione anticipati rispetto alla scadenza naturale l'Amministrazione comunale prima di procedere a nuova gara potrà esperire le procedure per l'affidamento del servizio nel rispetto della graduatoria formata con il presente bando.

ART. 4 - ORARIO DI APERTURA - PREZZI

L'attività in concessione è esercitata nel rispetto degli orari di apertura e chiusura al pubblico dell'impianto sportivo di cui è annessa.

Il servizio deve essere assicurato per tutta la durata del periodo di apertura al pubblico.

L'attività che può essere esercitata è esclusivamente quella di vendita al dettaglio di generi alimentari e l'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Il soggetto aggiudicatario si obbliga a praticare prezzi non superiori a quelli medi praticati dalle attività della zona.

Il tariffario dei prezzi praticati è comunicato al Comune all'inizio dell'attività .

Le tabelle ed i cartellini con le indicazioni dei prezzi praticati dovranno essere esposti in luogo

e modo ben visibile al pubblico

ART. 5 - OPERE E ATTREZZATURE

I locali al momento dell'affidamento del servizio saranno liberi da cose e persone, talchè l'esercente avrà piena facoltà di esercitare l'attività senza impedimenti di sorta.

Al momento dell'affidamento sarà redatto un elenco di tutte le attrezzature presenti nei locali necessarie per la gestione del servizio e che saranno oggetto di uno specifico verbale concordato di consegna. Tutte le rimanenti attrezzature necessarie ed integrative saranno a totale carico dell'aggiudicatario, così come la loro manutenzione ordinaria e straordinaria, certificazioni di conformità e ove necessaria la loro sostituzione.

Qualora nuovi beni mobili vengano apportati dal gestore durante il corso dell'affidamento, essi rimarranno di sua esclusiva proprietà e dovranno essere rimossi a semplice richiesta alla scadenza naturale dell'affidamento.

Eventuali opere di miglioria manutentiva sul fabbricato, preventivamente concordate ed autorizzate dall'Ente, realizzate dal gestore resteranno di piena proprietà dell'Ente alla fine del rapporto contrattuale di concessione senza alcun indennizzo.

Nel caso si rendessero necessari interventi di manutenzione straordinaria sul fabbricato dovrà provvedere l'Amministrazione Comunale.

E' fatta salva la possibilità per il concessionario di provvedere, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, ad interventi di manutenzione straordinaria, con scomputo delle spese sostenute dal canone concessorio.

ART. 6- MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il gestore si impegna a proprie spese a carico a provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali in cui viene svolta l'attività. Essi dovranno essere mantenuti nelle condizioni di massimo decoro e igiene, attenendosi a tutte le prescrizioni che al riguardo il Servizio Igiene e Sanità Pubblica vorrà impartire.

La ditta aggiudicataria dovrà eseguire tutte le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali oggetto dell'appalto, delle aree di pertinenza esterna ove sono allocati i tavoli e le sedie a utilizzo della clientela.

I prodotti utilizzati dovranno essere autorizzati dal Ministero della Sanità ed essere corredati da scheda tecnica.

Il materiale di pulizia dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa e custodito in apposito locale separato. La pulizia delle attrezzature utilizzate dovrà essere eseguita al termine dell'attività.

Nel caso di mancata osservanza di norme igieniche il contratto potrà essere revocato con risoluzione immediata.

Il gestore si obbliga ad osservare e a far osservare tutte le disposizioni per la sicurezza e l'igiene in particolare in materia di HACCP.

Particolare attenzione si presterà alla prevenzione dei danni, infortuni ed incendi e quant'altro attiene all'uso ed al godimento dei locali che dovranno essere a norma secondo le leggi concernenti la loro specifica destinazione, impegnandosi a mantenere sempre efficienti tutti gli impianti installati nei suddetti locali e ad ottemperare a propria cura e spese, a tutte le prescrizioni impartite al riguardo da Pubbliche Autorità esonerando il Comune da ogni responsabilità.

I rifiuti assimilabili agli urbani provenienti dall'attività esercitata dovranno essere raccolti in appositi contenitori forniti di sacchi e convogliati al punto di raccolta. La ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di uniformarsi a qualsiasi disposizione comunale in materia di smaltimento rifiuti solidi urbani.

IL gestore dovrà provvedere alla pulizia del corsello superiore della tribuna da tutti i rifiuti prodotti dalla somministrazione di cibi e bevande, indipendentemente dalla loro provenienza, provvedendo autonomamente al loro conferimento nei cassonetti all'uopo previsti, applicando

la raccolta differenziata degli stessi su sacchi di diverso colore in base alla convenzione in uso nel territorio.

Nel caso di risoluzione, per qualsiasi causa, del rapporto contrattuale nulla potrà pretendere il gestore a titolo di avviamento commerciale.

L'attività di somministrazione di bevande soggiace alle norme di sicurezza stabilite dal GOS e comunque dalle autorità competenti attraverso le apposite ordinanze, che ne disciplineranno i limiti e le modalità (tipologie di bevande, grado alcolico consentito, tipologia di contenitori ammessi ecc.) .

Il gestore in particolare dovrà inoltre:

- Garantire il servizio di somministrazione di alimenti e bevande durante tutte le manifestazioni sportive previste dal campionato e dagli ulteriori tornei presenti presso lo stadio del Conero (eccezione fatta per i concerti per i quali è necessario concordare con l'organizzazione eventuali ulteriori modalità ed aperture) secondo le indicazioni contenute nel contratto e nel progetto di funzionamento che sarà presentato dal gestore in sede di gara.
- Rispettare tutte le norme, internazionali, nazionali, regionali, locali e quanto contenuto nel vigente Regolamento per l'Uso e la Gestione degli Impianti Sportivi Comunali che regolamentano in generale l'uso dei luoghi di lavoro e degli impianti sportivi;
- Rispettare tutte le ulteriori prescrizioni che il Comune dovesse adottare o ritenere necessarie e opportune in relazione all'impianto; allo scopo di svolgere attività di vigilanza sul funzionamento del servizio, dovrà essere consentito l'accesso all'impianto dei dipendenti del Comune o soggetti da esso autorizzati, in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso;
- Tenere sollevato il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità per danni che dovessero eventualmente derivare ad attività e/o persone e/o cose da chiunque e comunque provocati durante i singoli periodi di efficacia della concessione;
- Provvedere direttamente alla copertura assicurativa relativa alla responsabilità civile per danni che possano derivare a terzi, compreso il Comune concedente e il suo personale dipendente, dalle azioni e situazioni connesse alla gestione e conduzione dell'impianto, con massimali non inferiori a euro 300.000,00 per ogni sinistro; è richiesta copertura assicurativa per il rischio incendio, danni diretti e rischio locativo;
- Utilizzare i locali in modo strettamente conforme alla concessione;
- Non sub-concedere l'impianto o comunque non porre in essere azioni comportanti il trasferimento a terzi della concessione ottenuta;
- Segnalare al Comune, prima di ogni utilizzo, eventuali danni riscontrati presso l'impianto concesso;
- Adottare, a propria cura e spese, tutti gli accorgimenti necessari per salvaguardare la piena integrità dell'impianto e restituire l'impianto, al termine di ogni utilizzo, nelle stesse condizioni in cui esso si trovava all'inizio dell'utilizzo;
- Segnalare al Comune, entro 12 ore dal termine di ogni utilizzo, eventuali danni verificatisi all'impianto concesso, per qualsiasi motivo, durante l'uso;
- Provvedere, a propria cura e spese ed entro il termine stabilito dal Comune al ripristino di ogni eventuale danno subito dall'impianto concesso durante ogni singolo utilizzo, in qualunque modo e da chiunque cagionato;
- Corrispondere il canone concessorio stabilito (indicato nel presente capitolato speciale d'appalto) ;
- Provvedere, a propria cura e spese, agli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e segnalare tempestivamente al Comune la necessità di interventi di manutenzione straordinaria: sono considerati interventi di manutenzione ordinaria quelli definiti dall'art. 8 del vigente Regolamento Edilizio Comunale; il concessionario potrà provvedere direttamente a riparazioni rientranti nell'ambito della manutenzione straordinaria previa autorizzazione formale della Amministrazione Comunale – Area Lavori Pubblici, cui fanno capo le relative spese e incombenze; è rimesso alla

discrezionalità del Comune limitare l'utilizzabilità dell'impianto nei casi in cui ne sopraggiunga inagibilità, senza che il concessionario possa lamentare danni o richiedere indennizzi di alcun genere;

- fornire personale idoneamente formato al fine della gestione delle emergenze di cui alla Sezione VI del Titolo I del vigente D.Lgs. 81/2008, con particolare riferimento alla gestione del rischio incendio, e munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del Datore di Lavoro.
- provvedere all'ottenimento ed aggiornamento di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa in materia di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, alle certificazioni relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- dovrà tenere adeguata contabilità e registri fiscali in merito all'attività svolta ed impegnarsi a rispettare tutte le normative fiscali in genere;
- assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 Legge 13 agosto 2010 n.136 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per il servizio in oggetto non si ravvisano rischi derivanti dalle interferenze tra le diverse lavorazioni in quanto non si ravvisano attività diverse, messe in atto dal concessionario, da quelle sopra espresse e pertanto non è necessario redigere un D.U.V.R.I. Ne consegue che i costi per la sicurezza derivante dalle interferenze sono pari a zero. In ogni modo, nell'ambito della cooperazione e del coordinamento di cui all'art. 26 comma 2 lett. a) del D.Lgs. 81/2009, il Comune rimane a disposizione del concessionario per ogni eventuale necessaria informazione richiesta in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e di igiene del lavoro.

In caso di necessità di operare interventi di manutenzione straordinaria, sarà lo stesso Comune a verificare la necessità di redigere un D.U.V.R.I. e al calcolo dei relativi costi per la sicurezza derivante dalle interferenze delle lavorazioni di cui all'art. 26 comma 5 del vigente D.Lgs. 81/2008.

Il Comune di Ancona si impegna a fornire al concessionario dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui la stessa dovrà operare e prima dell'aggiudicazione del servizio, il concessionario dovrà aver eseguito un sopralluogo conoscitivo dell'impianto, congiuntamente ad un rappresentante del Comune.

Obbligo del concessionario sarà inoltre quello di predisporre un aggiornamento del piano d'emergenza con i relativi nomi degli addetti e del Responsabile all'emergenza.

ART. 7 - PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO

La ditta aggiudicataria deve applicare ai propri lavoratori dipendenti, eventualmente impiegati nello svolgimento del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo di lavoro vigente alla data di aggiudicazione della gara per la categoria e nella località in cui si svolge il servizio.

Tutto il personale addetto dovrà essere munito delle certificazioni sanitarie previste dalla legge.

ART. 8 - COMPORTAMENTO DEL PERSONALE

Il personale della ditta aggiudicataria deve essere tecnicamente preparato e fisicamente idoneo alla mansione. Nello svolgimento del servizio è tenuto a mantenere un comportamento discreto, riservato, decoroso e conformato alle regole di buona educazione e di rispetto per la specifica situazione nella quale viene svolto il servizio.

ART. 9- NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo alla ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dal Decreto Legislativo N. 81/08 e di consegnare, all'atto della stipula del contratto, il DUVRI (ove necessario).

ART. 10 – PRESA VISIONE

Ai fini della presentazione dell'offerta le ditte partecipanti dovranno dichiarare di aver preso visione i luoghi oggetto di concessione . Per concordare il sopralluogo prendere contatto con il sig. Vincenzo Moretti – tel . 071 2222583.

ART. 11 CANONE

Il canone complessivo , per tutta la durata della concessione sarà determinato dall'offerta economica del concessionario (**la base di gara è stabilita in 3.906,00 euro + iva**).

Il canone indicato in offerta dovrà essere corrisposto in due rate rispettivamente di euro 2.457,00 + iva , al momento della sottoscrizione del contratto, e la restante entro il 15 di gennaio 2021 . La fattura relativa verrà emessa dal Comune a seguito di riscossione del canone.

Il ritardo dei pagamenti darà diritto agli interessi di legge, secondo il tasso legale vigente. Il mancato pagamento di una rata oltre i 30 gg, comporterà la risoluzione del contratto, salvo il risarcimento del maggior danno e l'incameramento della cauzione prestata.

ART. 12 - REVISIONE CANONE

Il canone rimarrà invariato per tutta la durata della concessione.

Il comune non sarà ritenuto responsabile per il ritardato inizio della concessione per fatto dipendente dal concessionario (mancanza di autorizzazioni, ritardo nei lavori di allestimento) e non rimborserà neanche parzialmente al concessionario la quota di canone relativo alla parte non goduta.

Il Comune non sarà ritenuto altresì responsabile per limitazioni allo sfruttamento della concessione poste da autorità sovraordinate alla sicurezza pubblica ovvero di pubblico spettacolo. LA concessione è fondata sull'autorizzazione di agibilità per il pubblico spettacolo per il settore su cui il bar è collocato. Eventuali ulteriori disamine da parte dell'autorità di pubblica sicurezza non potranno modificare i rapporti in essere con il presente capitolato.

Dalla presente concessione sono esclusi gli altri punti di ristoro che potranno essere aperti, in base alle prescritte autorizzazioni , in occasione di concerti , partite extra campionato, alle attività, per i quali si disciplinerà, eventualmente, il relativo diverso impatto economico.

ART. 13 -VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore della concessione è pari ad euro 37.200,00 + iva.

ART. 14 – PENALITA'

La violazione di qualunque disposizione contenuta nel presente capitolato, o il compimento da parte del gestore o dei suoi dipendenti, di un atto che abbia compromesso o comunque possa compromettere il servizio o nuocere alla convenienza del luogo, daranno ampia facoltà all'Amministrazione di adottare sanzioni adeguate alla gravità dell'infrazione.

Le penali vanno da un minimo di € 100,00 fino ad un massimo di € 1.000,00. In ogni caso, ripetute irregolarità ed inadempienze od il mancato pagamento delle penali, saranno causa di risoluzione immediata del contratto da parte del dirigente competente.

ART. 15 - OBBLIGHI DEL GESTORE

Il gestore si impegna a:

- a) predisporre quanto necessario per assicurare la funzionalità del punto ristoro;
- b) tenere pulita ed in perfetto ordine l'intera struttura e le aree adiacenti con uno o più interventi giornalieri;

- c) ottemperare e far osservare ogni disposizione impartita dalle Autorità Comunali in merito alla conduzione dei servizi;
- d) farsi carico di tutte le spese per le attrezzature e per gli arredi curando la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti ed anche di quelle attrezzature di proprietà altrui ed utilizzate per il servizio, nonché provvedere alle verifiche di legge sugli impianti ed attrezzature;
- e) escludere l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità inerente il servizio gestito dando atto che la stessa non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna per gli impegni assunti dal gestore verso i propri fornitori;
- f) al cessare della gestione, rendere liberi i locali, asportando le attrezzature, scorte e quanto altro di sua proprietà;
- h) il gestore si impegna a rispettare e mantenere fissi ed immutati i prezzi delle merci in base al tariffario presentato in sede di gara ;

Per quanto concerne le utenze rimarranno intestate al Comune di Ancona essendo stato considerato l'onere per i relativi consumi nella determinazione del canone.

ART. 16 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'aggiudicatario assume la titolarità di tutte le licenze e autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività e deve osservare le leggi e i regolamenti di natura amministrativa, fiscale, sanitaria, tecnica e di polizia che disciplinano la suddetta attività, assumendone anche la responsabilità.

Il comune non sarà ritenuto responsabile per ritardi o mancata concessione delle autorizzazioni da parte degli enti preposti ; né altresì il concessionario potrà per questo richiedere indennizzi o rimborsi sul canone per mancato usufrutto del punto di ristoro a causa dei suddetti ritardi.

La mancata autorizzazione alla somministrazione sarà anzi causa di revoca della concessione stessa.

ART. 17 – ONERI DELL' AGGIUDICATARIO

Sono a carico del Gestore tutte le spese, tasse, concessioni e materiali per la pulizia dei locali, oltre agli oneri relativi alla gestione. Sono inoltre a suo carico la manutenzione ordinaria dei locali dati in concessione. L'aggiudicatario si obbliga al corretto espletamento del servizio per tutta la durata dell'appalto. Il posizionamento di attrezzature mobili sull'area pertinente, insegne, tende, cartelli o altre attrezzature non potrà avvenire senza la necessaria autorizzazione degli uffici competenti.

ART. 18 - SUBAPPALTO

Il gestore non potrà subappaltare o cedere a qualsiasi titolo a terzi, neppure in parte il servizio affidato.

ART. 19 - ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell' espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato e si impegna a stipulare con primaria compagnia assicurativa polizza contro rischio di incendio, furto, atti vandalici, ricorso terzi, responsabilità civile verso terzi ed infortuni con massimale minimo di €. 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila euro).

ART. 20 - CONTROLLI DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO FORNITO

L'amministrazione si riserva il diritto di controllare l'igiene generale dei locali e delle attrezzature in uso nonché le modalità di svolgimento del servizio.

ART. 21 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E REVOCA DELLA GESTIONE

La violazione anche di una sola delle disposizioni contenute nei documenti contrattuali può dare luogo a risoluzione del contratto e revoca della gestione.

Come già anticipato la mancata autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande costituisce causa di revoca della concessione.

ART. 22 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia tra le parti è competente in via esclusiva il Foro di Ancona.

ART. 23 - NORME FINALI

Qualsiasi clausola e/o condizione di servizio inserita nell'offerta ed in contrasto con il presente Capitolato speciale, sarà ritenuta come non apposta.

ART. 24 – NORME ANTICORRUZIONE

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, co. 3 del D.P.R. n. 62/2013, dell'art. 54 del D.Lgs. n. 165/2001 e del Codice di comportamento del Comune di Ancona, il concessionario e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopracitati codici.