

Allegato B _CAPITOLATO PRESTAZIONALE

Concessione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande all'interno del Museo Santa Giulia, in continuità con la presenza dell'Arena Estiva Nuovo Eden, per la stagione estiva 2024 (con opzione di proroga per la stagione 2025)

Art. 1) OGGETTO E DURATA DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha ad oggetto l'attività di somministrazione temporanea di alimenti e bevande, in concomitanza di eventi e progetti culturali organizzati da Fondazione Brescia Musei presso gli spazi all'aperto all'interno del Museo di Santa Giulia, sito in Brescia via Musei 81/b, immobile oggetto di tutela ai sensi del D.L. 42/2004 "Codice dei Beni Culturali".

L'affidamento in concessione del servizio in oggetto interesserà il periodo estivo, indicativamente dal 14 giugno al 8 settembre 2024. È fatta salva la possibilità da parte della Fondazione di prorogare la concessione anche per la stagione estiva 2025, in considerazione delle effettive esigenze della stessa.

GIORNI, ORARI E AREE IN CUI SVOLGERE IL SERVIZIO

Dal lunedì alla domenica (inclusi i giorni festivi)

Dalle 18:00 alle 20:30 presso la zona del Parco

Dalle 18:00 alle 24:00 circa presso la zona del Viridarium

Le date e le fasce orarie potranno essere suscettibili di variazioni, da concordare tra le parti, in relazione a particolari esigenze della Fondazione o a norme sopravvenute.

Nel caso in cui le condizioni metereologiche non permettano lo svolgimento del servizio, il Concessionario non potrà pretendere dalla Fondazione di avere a disposizione locali al chiuso per lo svolgimento dello stesso.

Art. 2) VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE

Il valore presunto complessivo della Concessione, calcolato sullo storico dell'attività, ammonta a circa € 58.500 annui iva esclusa, ovvero € 117.000, iva esclusa, nel caso dell'eventuale proroga per l'annualità successiva.

Art. 3) ATTIVITA' DA SVOLGERE - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO E SPAZI A DISPOSIZIONE

Il Concessionario non potrà mutare la destinazione d'uso delle aree, la funzione o la natura giuridica, pena risoluzione del contratto. Sarà cura del Concessionario mantenere gli spazi con la diligenza e rispetto della normativa di tutela del bene sottoposto a vincolo, e di riconsegnarli al concedente, alla scadenza della concessione, nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento d'uso.

Si fa presente fin da subito che l'apprestamento delle strutture prescelte dal Concessionario per l'esecuzione dell'attività, non dovrà alterare e ostruire l'area adibita ad "arena estiva del Cinema Nuovo Eden" e nemmeno le pertinenti vie di fuga (Allegato B.1); non dovranno altresì prevedere opere edili o ancoramenti che alterino in modo irreversibile lo stato dei luoghi.

Al termine di ogni periodo stagionale indicato al precedente articolo 1, sarà compito del

Concessionario ripristinare l'iniziale stato dei luoghi, a propria cura e spese, disallestendo ogni struttura precaria, comprese quelle fornite dalla Fondazione, entro sette giorni dal concludersi dell'attività.

Le attività di somministrazione temporanea saranno organizzate a rischio del Concessionario.

Di seguito sono specificate le caratteristiche del servizio e dei relativi allestimenti minimi richiesti: Il Concessionario dovrà realizzare un dehor food & beverage completamente outdoor nel parco di Santa Giulia, nella porzione indicata in planimetria (Allegato B.1) lasciata libera dall'arena estiva del Cinema Nuovo Eden e nell'area identificata come "Viridarium".

A titolo indicativo si tenga conto che nel periodo indicato la Fondazione organizzerà una rassegna cinematografica che prevede circa 80 serate di proiezione.

Il Concessionario dovrà presentare a Fondazione Brescia Musei, per la preliminare autorizzazione, il progetto di allestimento delle due zone (Parco e Viridarium), interamente a suo carico (realizzabile anche mediante lo strumento della sponsorizzazione da parte di aziende terze), così come la predisposizione di tutta l'infrastruttura necessaria per la zona cucina/preparazione (da allestire nella zona preposta della struttura denominata "white room").

Al fine di detto allestimento la Fondazione metterà a disposizione:

- n. 10 ombrelloni, già in dotazione, per l'ombreggiatura dei tavoli il cui montaggio sarà a carico del Concessionario.

Si fa presente fin da subito che, nell'arco dell'intero periodo estivo, le aree potrebbero essere interessate da impegni istituzionali organizzati dalla Fondazione o dal Comune di Brescia, nella misura massima di 10 giornate e comunicati con congruo anticipo al Concessionario, che implicheranno il completo disallestimento temporaneo dell'area. In tal caso il Concessionario dovrà sospendere il servizio senza nulla pretendere nei confronti della Fondazione o del Comune. Gli oneri di allestimento e disallestimento degli arredi esistenti saranno a cura ed onere della Fondazione.

Rimarranno poste in capo a Fondazione Brescia Musei la predisposizione dei seguenti servizi/forniture:

- eventuale pagamento di licenza SIAE per diffusione di musica di sottofondo;
- attività di comunicazione e promozione dell'iniziativa.
- comunicazione alla Soprintendenza relativa agli allestimenti;
- allaccio dell'impianto elettrico da adeguare a cura del Concessionario in base alle necessità legate al servizio proposto

Il servizio dovrà garantire un aperitivo di qualità, in un contesto di pregio, prima e durante ogni proiezione cinematografica.

La capienza massima prevista è di 80 coperti, da verificare in sede di sopralluogo.

I servizi e le forniture poste in capo al Concessionario sono:

- Predisposizione e organizzazione del servizio di ristorazione, inclusi i coperti;
- Fornitura e posa arredi e luci per l'allestimento dello spazio;
- Predisposizione di tutta l'infrastruttura, anche elettrica, necessaria per la zona cucina/preparazione. Gli interventi di adeguamento degli impianti, al fine di garantire l'attività di preparazione alla somministrazione e la sicurezza dei luoghi, dovranno

essere effettuati da ditte abilitate e al termine di tutti gli adeguamenti degli impianti dovrà essere presentata idonea certificazione di conformità;

- Messa a disposizione di impianto di amplificazione per filodiffusione di musica di sottofondo;
- Fornitura di un adeguato numero di personale per l'effettuazione del servizio;
- Predisposizione di tutte le licenze relative al servizio di somministrazione richiesti al momento dell'effettuazione del servizio;
- Gestione e incasso della vendita food & beverage;
- Gestione delle prenotazioni dei clienti del servizio di ristorazione (numero telefonico e n. 1 device messi a disposizione da FBM)

Sono da considerarsi quindi inclusi e a carico del Concessionario le seguenti figure professionali dotate di idonea preparazione professionale:

- Responsabile di servizio;
- Camerieri e Barman;
- Addetto cucina;

Inoltre, sempre a cura del Concessionario, dovranno essere forniti:

- Bicchieri e Stoviglie per il servizio al tavolo;
- Vassoio monouso compostabile;
- Allestimento zona cucine;
- Posaceneri e cestini.

OFFERTA GASTRONOMICA

Il Concessionario dovrà garantire le seguenti proposte, da considerarsi quali minime ammissibili, che dovranno essere integrate in sede di offerta:

a) proposta PACCHETTO APERITIVO (proporre menu e costo)

b) proposta ALLA CARTA

- Aperitivi alla carta (proporre selezione e costo)
- Bevande alla carta (proporre selezione e costo)
- Food alla carta (proporre selezione e costo)

Per coloro che acquistano il PACCHETTO APERITIVO, Fondazione Brescia Musei offrirà € 1 di sconto sul biglietto di ingresso al cinema.

Il Concessionario dovrà impegnarsi ad essere disponibile a creare, su richiesta/indicazione della Fondazione, un servizio con menù "a tema", in base alla programmazione cinematografica.

Al fine di valutare correttamente l'Offerta Gastronomica di cui sopra, Fondazione Brescia Musei si riserva la facoltà di chiedere al Concessionario un controllo/testing nelle modalità che riterrà più opportune per la verifica della qualità del menu offerto.

Si fa presente che la Fondazione, con il proprio Staff Eventi, è attiva nella proposizione degli spazi per momenti conviviali all'interno dei propri musei. Tra questi rientra, nel periodo di attività, anche il dehor oggetto della presente Concessione. In questi casi, la Fondazione si impegna a promuovere, qualora ve ne siano le premesse, il servizio e mettere in contatto diretto il cliente interessato e il Concessionario affinché i due perfezionino l'offerta (che potrà quindi essere differente rispetto alla

proposta alla carta dell'offerta gastronomica sopra citata).

Art. 4) CANONE DELLA CONCESSIONE

Il Concessionario si impegna a versare alla Fondazione un canone fisso pari a 6.000,00 euro annui ed un canone variabile per l'utilizzo delle aree ove è svolto il servizio, determinato dall'applicazione delle percentuali offerte in sede d'offerta da applicare alla quota dei ricavi derivanti dall'attività di somministrazione di alimenti e bevande. Tale canone non sarà applicato nel caso in cui il servizio afferisca ad una richiesta specifica della Fondazione, a cui lo stesso servizio verrà fatturato.

Il pagamento della percentuale prevista sul fatturato dovrà avvenire al termine del periodo della Concessione sulla base dei dati forniti e documentati dal Concessionario. A tal fine, entro 10 (dieci) giorni dal termine della Concessione, il Concessionario dovrà comunicare alla Fondazione l'importo del fatturato dei mesi di riferimento, derivante dall'attività di somministrazione di alimenti e bevande, supportato da adeguata documentazione fiscale. La Fondazione emetterà una fattura per un importo pari alla percentuale stabilita, calcolata sul fatturato di riferimento, oltre Iva, ed il Concessionario dovrà provvedere al saldo entro e non oltre 30 (trenta) giorni dal ricevimento della stessa. Il pagamento dell'importo dovuto dovrà essere corrisposto dal Concessionario mediante bonifico bancario presso IBAN riportato in fattura.

Art. 5) OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO.

Il Concessionario dovrà:

- utilizzare gli spazi oggetto di concessione in modo adeguato nonché in conformità alle modalità previste dall'offerta tecnica presentata in sede di gara;
- munirsi delle autorizzazioni amministrative necessarie per lo svolgimento delle attività, ivi compresa la presentazione della SCIA ai fini igienico sanitari, dando al Concedente preventiva comunicazione in ordine alla tipologia ed alla durata delle stesse;
- rispettare le disposizioni di cui all'art. 106 c. 2-bis del Codice dei Beni Culturali;
- dare visibilità a FBM, in tutto il materiale relativo alla comunicazione, quale ente Concessionario e promotore della partnership;
- rispettare tutte le indicazioni tecnico-logistiche fornite dal "supervisore spazi" nominato da FBM;
- custodire le aree concesse in uso nonché svolgere servizio pulizia delle stesse, con diligenza e nel rispetto di tutte le norme di sicurezza, di igiene, nonché dei regolamenti e delle norme di legge vigenti applicabili alle attività svolte;
- eseguire regolare monitoraggio periodico dello stato di efficienza e sicurezza degli impianti installati;
- eseguire monitoraggio e segnalazione di eventuali danneggiamenti agli spazi oggetto di concessione;
- eseguire le riparazioni degli spazi sopra indicati laddove le stesse siano state causate da dolo o colpa grave del Concessionario;
- il Concessionario dovrà gestire a propria cura e spese il servizio di smaltimento rifiuti rispettando le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Le spese per il servizio di raccolta, trasporto, conferimento e trattamento dei rifiuti urbani saranno a totale carico del Concessionario, per cui la Fondazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

- applicare e rispettare con riguardo al lavoro dei propri dipendenti il contratto collettivo di lavoro e degli eventuali integrativi aziendali, nonché le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro, e tutti gli adempimenti previsti dalla legge in materia.

Art. 6) GESTIONE E QUALITA' DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà assicurare il rispetto di tutte le norme comunitarie e nazionali igienico-sanitarie vigenti in materia, sia per quanto riguarda la preparazione e la somministrazione delle bevande e degli alimenti, sia per quanto riguarda il loro trasporto e conservazione.

A tal fine il Concessionario dovrà produrre prima dell'avvio del servizio la seguente documentazione:

- il piano generale del controllo qualità;
- il piano di autocontrollo igienico (Haccp) che è tenuta a predisporre in ottemperanza alla normativa vigente.

Il servizio dovrà essere affidato a personale qualificato in possesso dei requisiti di legge (attestato qualifica Haccp) ed in numero corrispondente a quanto dichiarato in sede di offerta.

La vendita di generi avariati, adulterati e contenenti sostanze nocive e comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia d'igiene e sanità pubblica potrà dare motivo alla risoluzione del contratto ed all'applicazione delle sanzioni di legge previste per simili trasgressioni.

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 alla Fondazione da uno sconveniente comportamento nel servizio affidatogli, da dolo o colpa imputabili a lui o ad i suoi collaboratori in genere comunque immessi dal Concessionario nella conduzione del servizio.

La gestione commerciale del servizio viene effettuata ad esclusiva cura e vantaggio del Concessionario il quale incasserà la totalità dei ricavi provenienti dalla vendita dei prodotti concordati. Pertanto resta espressamente stabilito che tutti gli acquisti e le vendite di merce, ogni assunzione, pagamento o licenziamento di 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 qualsiasi sede di atti o fatti pertinenti alla gestione commerciale del servizio.

Art. 7) PERSONALE DI SERVIZIO

Il personale di servizio, sarà assunto dal Concessionario con tutti i relativi oneri che saranno da esso sostenuti, dando espressamente atto che nessun rapporto di lavoro, ad alcun titolo, s'intenderà instaurato fra essi e Fondazione Brescia Musei.

Resta inteso che il Concessionario è tenuto al rispetto di tutti gli oneri derivanti dall'osservanza delle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori, come previsto dalla normativa, e al rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro del settore, degli accordi sindacali integrativi e di tutti gli adempimenti di legge in materia di costo del lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge la concessione, assumendo a suo carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali previsti.

Il personale addetto dovrà essere dotato di idonee divise da concordare con la Fondazione.

Art. 8) ASSICURAZIONI E GARANZIE

Per tutta la durata dell'affidamento, il Concessionario è direttamente responsabile di tutti i danni di qualsiasi natura, diretti e indiretti, arrecati a persone, cose, opere e materiali, sia della Fondazione che di terzi, che siano conseguenza del comportamento del personale adibito ai servizi affidati, anche nel caso di danni provocati da negligenza, vigilanza o da dolo del personale utilizzato.

1) A tal scopo il Concessionario deve stipulare presso primarie Compagnie di Assicurazione e far pervenire all'Ente procedente, prima dell'esecuzione del primo servizio, in copia conforme, unitamente alla quietanza di pagamento del relativo premio, una polizza di Responsabilità Civile con massimale non inferiore ad Euro 3.000.000,00 (Euro tremilioni/00) che presenti le seguenti Sezioni:

a) Responsabilità civile verso terzi, con garanzie estese a:

- somministrazione di cibi e bevande ed RC Smercio;
- conduzione dei locali, strutture e beni consegnati;
- committenza di lavori e servizi;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni a cose di terzi da incendio;
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza, che partecipano all'attività a qualsiasi titolo;
- danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza, che partecipano all'esecuzione del servizio a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.
- Responsabilità Civile incrociata

b) Responsabilità civile verso prestatori di lavoro

A garanzia del completo e puntuale adempimento degli obblighi assunti il Concessionario dovrà prestare a favore della Fondazione garanzia fideiussoria bancaria o polizza assicurativa pari all'importo del canone annuale offerto in sede di gara. Tale garanzia deve protrarsi ininterrottamente sino al termine della concessione, deve prevedere obbligatoriamente, a pena di esclusione, la rinuncia alla preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Dovrà inoltre essere previsto quale foro competente esclusivo in caso di controversie tra assicuratore e beneficiario quello di Brescia. La fideiussione dispiegherà comunque i propri effetti fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione beneficiaria con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto. In luogo della fideiussione potrà essere presentata analoga garanzia ed anche deposito in monetario.

Art. 9) STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto è stipulato mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio.

Art. 10) PENALI

Nel caso in cui l'offerta gastronomica o il servizio svolto siano inferiori a quanto dichiarato in sede di offerta, verrà applicata una penale pari a € 100 per ciascuna contestazione avanzata dalla Fondazione.

Art. 11) RISOLUZIONE E RECESSO

Si applicano le disposizioni in tema di risoluzione e di recesso previste dal codice civile.

Art. 12) CONTROVERSIE

Per ogni controversia che dovesse insorgere nella applicazione del contratto è competente il Foro di Brescia.

Art. 13) TRATTAMENTO DATI PERSONALI

In ossequio a quanto previsto dall'art. 13 del D. Lgs. 196/2003, i dati forniti dai concorrenti verranno trattati esclusivamente per lo svolgimento della presente procedura e per le finalità strettamente connesse e strumentali alla gestione dei rapporti, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge o da organizzazioni di vigilanza e controllo.

Il conferimento di dati ha natura obbligatoria connessa alla inderogabilità degli adempimenti da svolgere; il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza previsti dall'art. 11 del D. Lgs. citato. Il titolare del trattamento è la Fondazione Brescia Musei.

Allegati relativi al periodo estivo:

Allegato B.1: Planimetria