

ENTE AUTONOMO REGIONALE  
«TEATRO DI MESSINA»

---

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

N. 47 del 18.9.2015.

OGGETTO: Definizione trattativa privata per concessione bar/ristoro.

L'anno duemilaquindici, il giorno 18 del mese di Settembre nei locali dell'Ente, convocato dal Presidente nei modi di legge, si è riunito il Consiglio di Amministrazione così composto:

1) - Dott.	Maurizio Puglisi	Presidente
2) - Prof.	Daniele Macris	Vice Presidente
3) - Dott.	Carmelo Altomonte	
✕- Sig.	Salvatore D'Urso	
✕- Avv.	Giovanni Giacoppo	
✕- Sig.	Giovanni Moschella	
4) - Prof.ssa	Laura Pulejo	Consiglieri

Assente giustificato: Sig. Salvatore D'Urso  
Avv. Giovanni Giacoppo  
Sig. Giovanni Moschella

Presiede il Presidente Dott. Maurizio Puglisi

Partecipa alla riunione il Sovrintendente, Dott. Antonino Saija.

Sono presenti per il Collegio dei Revisori, i Sigg.ri:

.....  
.....  
.....

Vista la delibera n. 18 del 20 agosto 2014 con la quale è stata indetta procedura aperta per la concessione del servizio bar-ristoro da espletarsi nei locali del Teatro Vittorio Emanuele;

Dato atto che la suddetta procedura è andata deserta e che, in esito a ciò, è stato pubblicato un avviso esplorativo per l'acquisizione di manifestazioni d'interesse finalizzato alla selezione di soggetti interessati alla gestione del servizio;

Vista la delibera n. 35 del 03 agosto u.s. con la quale il CdA, preso atto dell'istruttoria condotta dagli uffici, su proposta del Sovrintendente ha deliberato di procedere avviando una trattativa privata con la "Irrera 1910 srl";

Visto lo schema di contratto, il capitolato e la proposta progettuale presentata dalla sopra citata società;

Tutto ciò premesso a UNANIMITA' di voti e con il voto consultivo favorevole del Sovrintendente

### **DELIBERA**

- 1) la premessa forma parte integrante e sostanziale del presente atto e si intende qui riportata;
- 2) dare mandato al Sovrintendente di integrare lo schema contrattuale con le modifiche tecniche concordate;
- 3) di affidare in concessione per anni 5 alla Soc. "Irrera 1910 Srl", la gestione del bar/ristoro nei locali del Teatro Vittorio Emanuele con modalità e condizioni contenute nello schema di contratto, capitolato e proposta progettuale presentata che, allegati alla presente deliberazione, ne formano parte integrante e sostanziale;
- 4) al Presidente, Sovrintendente e responsabili apicali compete l'adozione di tutti gli atti e provvedimenti per l'attuazione della presente deliberazione;

*Contratto a seguito di trattativa privata, concernente l'affidamento in concessione del servizio di bar ristorante nei locali del Teatro Vittorio Emanuele, Via Garibaldi Messina avente le caratteristiche descritte nell'offerta tecnico-economica presentata dall'Impresa di seguito indicata nonché la prestazione dei servizi complementari ed accessori di seguito descritti.*

TRA

Ente Autonomo Regionale "TEATRO DI MESSINA" nella persona \_\_\_\_\_,  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

E

Sig. \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, nella qualità di legale rappresentante dell'Impresa  
\_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ (P.IVA: \_\_\_\_\_)

PREMESSO CHE

- a. Ai fini del presente atto viene attribuito ai termini che seguono il significato riportato a fianco di ciascuno di essi:
  - **Ente:** L'Ente Autonomo Regionale Teatro di Messina;
  - **Affidatario:** il soggetto concessionario dei servizi in epigrafe indicati;
  - **Servizio:** il servizio di bar/ristoro da espletare nei locali del Teatro Vittorio Emanuele, Via Garibaldi - Messina, previo adeguamento estetico e funzionale dei locali alle esigenze di esercizio e alla normativa vigente che regola il settore, secondo il progetto presentato;
  - **Capitolato d'oneri:** l'insieme delle informazioni relative all'oggetto del servizio, alle modalità di effettuazione del servizio ed agli oneri conseguenti;
  - **Contratto:** il presente atto;
- b. Con delibera n. 35 del 03.8.2015 è stata autorizzata l'indizione di una trattativa privata per l'affidamento in concessione del servizio bar/ristoro, ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.e i.;
- c. La ditta "Irrera 1910 Srl", in nome e per conto della "TEATRO SRLS" società partecipata dalla "IRRERA 1910 srl" e dalla "FARE srls" con la partecipazione alla procedura, ha accettato tutte le condizioni poste, nonché lo schema del presente contratto;
- d. La ditta dichiara di possedere l'organizzazione, i mezzi e le risorse professionali per svolgere il servizio alle condizioni tutte di cui al Contratto, al Capitolato d'oneri e all'allegato Progetto di gestione;
- e. L'Ente ha acquisito le dichiarazioni prodotte dalla Ditta circa il possesso dei requisiti di ordine generale per attestare l'idoneità alla stipula del presente contratto;
- f. L'Affidatario ha prestato deposito cauzionale definitivo sotto forma di Polizza fideiussoria per un importo di Euro 4000,00 (euro quattromila/00).
- g. L'Affidatario ha stipulato le seguenti polizze assicurative: \_\_\_\_\_, Polizza di assicurazione globale per il commerciante \_\_\_\_\_, conformemente a quanto prescritto nel Capitolato d'oneri.

TUTTO CIO' PREMESSO

tra le parti, come sopra rappresentate, si conviene e si stipula quanto segue.

ART. 1

VALORE DELLE PREMESSE E NORME REGOLATRICI

1. Le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Contratto.
2. Il servizio dovrà essere prestato con l'osservanza di quanto previsto:
  - a) dal Contratto;
  - b) dal Capitolato d'oneri che, firmato dai contraenti, forma parte integrante e sostanziale del Contratto;

- c) dall'offerta tecnico economica presentata dall' Affidatario;
- d) dalla vigente normativa in materia di esercizi commerciali, nonché di igiene alimentare e conservazione degli alimenti;
- e) dal codice civile, per tutto quanto non previsto dal presente contratto.

## ART. 2 OGGETTO

Il contratto ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio bar/ristoro nei locali del Teatro Vittorio Emanuele, Via Garibaldi – Messina. Previa acquisizione di tutte le autorizzazioni necessarie a carico dell'Affidatario, al cui ottenimento l'Ente presterà la sua collaborazione, è prevista la possibilità, già autorizzata dall'Ente, dello svolgimento del servizio anche a favore di utenza esterna al Teatro.

2. Nella prestazione a carico dell'Affidatario è compreso l'adeguamento funzionale dei locali messi a disposizione - ubicati all'interno del menzionato stabile, di cui alle piante allegate - alle esigenze di esercizio e alla normativa vigente che regola il settore e presuppone il conseguimento di ogni prescritta autorizzazione e certificazione.

3. L'Affidatario prende atto sin d'ora che l'utilizzo del servizio è facoltativo da parte dell'utenza e che, pertanto, non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né invocare modifiche al Contratto per l'eventuale mancata affluenza da parte degli utenti.

## ART. 3 TERMINE INIZIALE, DURATA E FACOLTA' DI RECESSO

1. I locali per l'esercizio del servizio saranno consegnati entro due giorni dalla stipula del Contratto. All'atto della consegna sarà redatto apposito verbale.

2. Salvo comprovato impedimento non imputabile all' Affidatario, il servizio dovrà iniziare entro il giorno 08 ottobre 2015.

3. Il contratto avrà durata di anni cinque.

4. L'Ente si riserva la insindacabile ed esclusiva facoltà di prorogare il contratto per un periodo comunque non superiore a mesi sei, alle medesime condizioni contrattuali, nelle more dell'espletamento di una nuova procedura per l'affidamento in concessione del servizio.

5. L'Ente potrà recedere anticipatamente dal presente contratto, in tutto o in parte, se la possibilità di gestire il servizio venisse meno per circostanze obiettive, indipendenti dalla volontà delle parti e tali da impedire l'espletamento del servizio e, in particolare, nel caso di ristrutturazione totale della sede ove il servizio va prestato. In tal caso, sarà data disdetta all' Affidatario, con preavviso di almeno sei mesi, mediante lettera raccomandata A.R. Nulla sarà dovuto dall' Affidatario per il periodo di preavviso.

6. Salva l'ipotesi di cui al comma precedente e quella di cui al successivo art. 12, comma 5, l'Ente potrà recedere anticipatamente dal contratto nei seguenti casi:

- a) mancato conseguimento o venir meno, da parte dell'Affidatario, delle autorizzazioni e certificazioni prescritte dalla normativa vigente che regola il settore;
- b) insorgenza, a carico dell'Affidatario, di una delle cause di esclusione dalla partecipazione alla gare di cui all'art. 38, del decreto legislativo n. 163/2006;
- c) verificarsi delle circostanze di cui all'art. 21;
- d) accertamento della non corrispondenza al vero, anche in parte, delle dichiarazioni di cui alla lettera e. delle premesse rese dall' Affidatario;

7. Resta esclusa la facoltà dell'Affidatario di recedere dal contratto prima che sia trascorso un anno dalla stipula.

8. Decorso il primo anno d'esercizio e, per il prosieguo del rapporto, allo scadere di ogni anno, il contratto sarà sottoposto a verifica, al fine di riscontrare il mantenimento dell'equilibrio economico-finanziario del rapporto stesso, riservandosi, d'intesa tra le parti, di introdurre adeguamenti e modifiche al rapporto stesso.

ART. 4  
OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL' AFFIDATARIO

1. L'Affidatario dovrà provvedere all'adeguamento estetico e funzionale dei locali messi a disposizione alle esigenze di esercizio e alla normativa vigente che regola il settore ed, in particolare, alla fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande secondo quanto previsto dalla normativa vigente e negli elaborati progettuali di cui all'offerta presentata in fase preliminare. Nell'esecuzione dei lavori di adeguamento dovranno essere rispettate le specifiche tecniche dettate dalla normativa vigente nella fornitura e posa in opera dei materiali utilizzati.

2. L'Affidatario dovrà garantire un servizio di soddisfazione dell'utenza, utilizzando tipologie merceologiche che assicurino livelli standard di qualità.

3. L'Affidatario dovrà provvedere al pagamento del corrispettivo, dovuto per la concessione del servizio, individuato nell'offerta economica presentata, secondo le modalità di cui all'art. 17.

4. L'Affidatario è, altresì, tenuto ad adeguarsi a quanto stabilito nei successivi articoli e, comunque, a provvedere:

- al conseguimento di ogni autorizzazione, amministrativa e sanitaria, e certificazioni prescritte dalla normativa che regola il settore inerenti l'esercizio dell'attività, ad esclusione delle autorizzazioni strettamente legate all'immobile;
- alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, gli arredi e le stoviglie occorrenti per la piena funzionalità del servizio, nonché alla loro manutenzione ordinaria, ivi compresa, ove necessario, la loro integrazione e/o sostituzione;
- alla fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- alla fornitura e allo stoccaggio delle derrate alimentari;
- alla pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, ordinaria, dei locali, nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la distribuzione dei cibi;
- all'utilizzo, per le attività di cui al precedente punto, di prodotti non tossici e biodegradabili;
- alla manutenzione ordinaria dei locali occupati;
- alla raccolta e al trasporto dei rifiuti derivanti dall'attività espletata, nel rispetto delle norme vigenti, nonché allo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali;
- alla disinstallazione, comprensiva dei relativi oneri, delle apparecchiature, delle attrezzature e degli arredi, quando non più funzionanti o al termine del Contratto;
- alla retribuzione degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- al pagamento dei consumi quali: energia elettrica, acqua;
- al rispetto di tutte le procedure di controllo di qualità del servizio;
- all'assicurazione per copertura di danni a locali/contenuto e per copertura di danni a terzi secondo le modalità di cui all'art. 21 del Capitolato d'oneri;
- alla custodia e conservazione di tutto quanto costituisce impianto, arredamento, scorte ecc.

ART. 5  
ONERI A CARICO DELL' AMMINISTRAZIONE

1. L'Ente assume l'obbligo di mettere a disposizione i locali, nonché gli arredi e le attrezzature esistenti, nello stato di fatto in cui si trovano.

2. L'Ente si impegna ad installare sui contatori utenze appositi contascatti, con onere dei relativi consumi rilevati a carico dell'Affidatario.

3. L'Ente, autorizza l'Affidatario, ad espletare il servizio in oggetto non solo limitatamente ai fruitori delle manifestazioni teatrali ma anche con apertura all'utenza esterna. Inoltre, su richiesta dell'Affidatario, l'Ente autorizza, secondo la proposta progettuale, l'utilizzo delle aree esterne in fregio all'immobile

concesso in uso, individuate nell'area pedonale di Via Laudamo (previo ottenimento delle necessarie autorizzazioni a cura dell'Affidatario) e nell'area antistante l'ingresso (previo l'ottenimento delle necessarie autorizzazioni a cura dell'Ente); gli oneri conseguenti a tale eventuale utilizzo saranno comunque a carico dell'Affidatario.

#### ART. 6 QUALITA' DEL SERVIZIO

1. L'Affidatario dovrà garantire la somministrazione e la vendita di prodotti nel rispetto di adeguati standard qualitativi.
2. E' consentita la vendita di super alcolici, previo ottenimento delle autorizzazioni necessarie con onere a carico dell'aggiudicatario.
3. I prodotti e tutti i generi di consumo dovranno essere di prima qualità e completamente rispondenti alle disposizioni normative vigenti in materia;
4. I prodotti acquistati dovranno essere fatturati e, a richiesta, le fatture dovranno essere esibite all'Ente.
5. L'Affidatario dovrà praticare, sui prezzi di vendita al pubblico, uno sconto del 15% a favore del personale interno dell'Ente, che dovrà esibire, a tal fine, apposito tesserino di riconoscimento.

#### ART. 7 CONTROLLO SULLA QUALITA' DEL SERVIZIO

1. Il controllo sull'esatto adempimento degli obblighi assunti con il Contratto, in particolare quelli relativi alla qualità del servizio, sarà svolto direttamente dall'Ente.  
L'Affidatario è tenuto a fornire all'Ente medesimo la massima collaborazione e a non frapporre impedimenti e ostacoli all'esercizio della funzione di controllo.

#### ART. 8 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

1. L'Affidatario è tenuto ad effettuare i servizi e le forniture connesse con mezzi propri e gestione a proprio rischio ed a regola d'arte, secondo le modalità e le condizioni previste nel Capitolato d'oneri, nella propria offerta e nel Contratto. In nessun caso l'Affidatario potrà avvalersi, per lo svolgimento delle prestazioni di cui al Contratto, di personale che non sia alle sue dirette dipendenze, ad eccezione del personale di società collegate, controllate o di partner occasionali.
2. L'Affidatario dovrà garantire il servizio in oggetto secondo un orario minimo di apertura così come da proposta progettuale allegata. Dovrà comunque essere garantita la funzionalità completa dell'esercizio in concomitanza di tutte le manifestazioni che si svolgeranno all'interno del Teatro.
3. L'Ente, in virtù di quanto descritto al precedente comma, invierà, il lunedì di ogni settimana per la settimana successiva, il programma dettagliato dell'attività settimanale, avendo inoltre cura di segnalare, con la massima sollecitudine, eventuali variazioni al suddetto programma.
4. Il giorno di chiusura settimanale dell'esercizio, se richiesto dall'Affidatario, dovrà essere il lunedì.
5. L'orario potrà essere modificato, in accordo fra le parti, in vigenza di contratto, valutate le effettive necessità del servizio.

#### ART. 9 LOCALI IN USO

1. L'Ente mette a disposizione appositi locali (caffetteria, deposito, saletta con annessi locali adibiti a servizi igienici) situati al piano terra del Teatro Vittorio Emanuele di proprietà comunale. I locali sono assegnati in concessione per il solo uso di gestione del bar/ristoro e delle attività connesse, meglio specificate nel progetto presentato dall'Affidatario, con divieto di mutamento di destinazione d'uso.
2. Sono, altresì, a disposizione dell'Affidatario gli altri spazi individuati dallo stesso nella proposta

progettuale presentata secondo le modalità ivi indicate.

3. La messa a disposizione dei locali non configurerà in alcun modo locazione e pertanto non sarà sottoposta alla relativa disciplina.

4. E' vietata la concessione a terzi dell'uso, anche saltuario, della struttura o qualsiasi forma di sub contratto totale o parziale del servizio, ad eccezione di collaborazioni esterne occasionali e non aventi carattere di continuità.

#### ART. 10

##### IGIENE ALIMENTARE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste.

2. L'Affidatario dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando le disposizioni normative in materia.

3. Nel rispetto della normativa prevista in materia di etichettatura, i prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge, e la scadenza. Tali indicazioni dovranno essere fornite anche per i prodotti sfusi e/o aperti.

4. Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare.

5. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere indicati ed esposti i prezzi.

6. I residui alimentari e altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti potranno essere mantenuti negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

#### ART. 11

##### PERSONALE

1. L' Affidatario, nell' espletamento il servizio, deve impiegare personale di fiducia e di provata riservatezza, adeguato sia per numero che per qualifica, in modo da garantire la continuità e regolarità del servizio.

2. L'Affidatario si obbliga a fornire all' Ente, all'inizio del servizio, l'elenco del personale addetto allo stesso, nonché a segnalare tempestivamente le successive variazioni.

3. Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni e certificazioni previste dalla normativa vigente, in particolare in materia igienico-sanitaria. Ogni addetto deve mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale.

#### ART. 12

##### OBBLIGHI DERIVANTI DA RAPPORTI DI LAVORO

1. L'Affidatario riconosce a proprio carico tutti gli oneri inerenti l'assicurazione del personale impiegato nelle prestazioni oggetto del Contratto.

2. L'Affidatario s'impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle vigenti leggi sulle assicurazioni sociali obbligatorie ed alle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

3. L' Affidatario si obbliga, altresì, ad attuare nei confronti dei propri dipendenti, occupati nel servizio di cui al presente Contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipulazione del Contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le attività inerenti il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni, ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località. Si obbliga, inoltre, a continuare ad applicare i citati contratti anche dopo la loro scadenza e fino all'entrata in vigore di quelli nuovi.

4. I menzionati obblighi relativi ai contratti collettivi di lavoro vincolano l'Affidatario, anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di efficacia del Contratto.

#### ART. 13

#### NORME TECNICHE, ANTINFORTUNISTICHE, PREVIDENZIALI E DI SICUREZZA

1. L'Affidatario garantisce che, nell'esecuzione del servizio, saranno osservate le norme e le prescrizioni tecniche in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate nel corso della durata del Contratto.
2. L'Affidatario assicura, altresì, che sarà osservata la normativa vigente in materia previdenziale ed antinfortunistica sul lavoro, impegnandosi a dare prova dell'avvenuto adempimento dei relativi obblighi ogniqualvolta ne sia richiesto nel corso di esecuzione del contratto, mediante esibizione della relativa documentazione.
3. L'Affidatario si impegna, nei confronti dell'Ente, all'osservanza delle disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza nei cantieri temporanei e mobili e di salute dei lavoratori durante il lavoro ed, in particolare, del D.Lgs. 494/96 e del D.Lgs. 19 settembre 1994, n. 626, e successive modificazioni e integrazioni.
4. L'Affidatario si impegna, inoltre, a segnalare tempestivamente all'Ente ogni circostanza di cui sia venuto a conoscenza che possa costituire fonte di pericolo.
5. Resta espressamente convenuto che gli eventuali maggiori oneri, derivanti dall'osservanza delle norme e/o prescrizioni di cui ai precedenti commi, sono ad esclusivo carico dell'Affidatario che non potrà, pertanto, avanzare pretese di compensi ad alcun titolo nei confronti dell'Amministrazione.
6. L'Affidatario, infine, si impegna espressamente a sollevare l'Ente da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni di cui al presente articolo.

#### ART. 14

#### PENALI

1. Qualora fossero riscontrati, a carico dell'Affidatario, inadempimenti o irregolarità nell'esecuzione del servizio, l'Ente si riserva la facoltà di applicare una penale, così come indicato all'art. 16 del Capitolato.
2. Al verificarsi delle circostanze descritte, l'Ente contesterà per iscritto l'inadempienza all'Affidatario, assegnandogli un termine di cinque giorni dalla data di ricevimento della contestazione per eventuali deduzioni scritte. Qualora le deduzioni presentate non siano accoglibili o non pervengano entro il termine assegnato, l'Ente procederà all'applicazione della penale rivalendosi sul deposito cauzionale di cui al successivo art. 18.
3. Resta salva la facoltà per l'Ente di risolvere il Contratto in caso di reiterato inadempimento o, comunque, nel caso in cui l'importo totale delle penalità applicate superi il valore del deposito cauzionale.
4. E' fatta, comunque, salva la risarcibilità degli eventuali ulteriori danni.

#### ART. 15

#### RESPONSABILITA'

1. L'Affidatario assume in proprio ogni responsabilità derivante dall'espletamento del servizio, in particolare per il mancato rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria, obbligandosi a tenere indenne l'Ente, anche in sede giudiziale, per infortuni o danni subiti da persone, beni immobili o mobili, tanto della Amministrazione che di terzi, comunque connessi con l'esecuzione delle prestazioni oggetto del Contratto.
2. L'Affidatario, in particolare, si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingestione di cibi contaminati o avariati.
3. L'Affidatario risponderà, altresì, dell'operato dei propri dipendenti, nonché dei dipendenti degli eventuali terzi fornitori, rispetto ai danni da questi arrecati a persone o a cose, sia dell'Ente che di terzi, manlevando e tenendo indenne l'Ente da qualsiasi pretesa al riguardo.
4. L'Ente è esonerato da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamento, furto delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie dell'Affidatario.



ART. 16  
CORRISPETTIVO

1. Il corrispettivo è pari ad Euro 2.500,00 per anno (Euro duemilacinquecento/00 per anno) oltre I.V.A.
2. Al corrispettivo fisso si aggiungono le percentuali indicate nella sezione "Sistema di relazione economica" del progetto presentato dall'Affidatario sulla base di prospetti riassuntivi dei documenti fiscali esibiti dall'Affidatario stesso.
3. Il corrispettivo sarà dovuto a decorrere dalla data di effettiva consegna dei locali.
4. In caso di accertato mancato pagamento di due rate del corrispettivo, l'Ente si riserva la facoltà di procedere, senza bisogno di messa in mora e/o di pronuncia giudiziale, alla risoluzione del Contratto e all'incameramento della cauzione, salvo il risarcimento di ogni maggiori danni.

ART. 17  
MODALITA' DI PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

1. Il corrispettivo di cui al precedente articolo, dovrà essere liquidato, con versamenti da effettuare con cadenza bimestrale entro il quinto giorno del mese, utilizzando le seguenti coordinate bancarie: IBAN IT 71 0 01005 16500 000000 201736 CAB 16500 presso la Banca Nazionale del Lavoro, Tesoriere dell'Ente.

ART. 18  
DEPOSITO CAUZIONALE

1. A garanzia dell'esatto ed integrale adempimento delle obbligazioni nascenti dal Contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, l'Affidatario ha prestato cauzione nella misura di Euro 4000,00 (Euro quattromila/00), mediante Polizza fideiussoria N. \_\_\_\_\_.
2. Tale deposito cauzionale sarà svincolato alla scadenza del contratto, sempre che l'Affidatario abbia soddisfatto tutti gli obblighi contrattuali.
3. Qualora l'ammontare della cauzione si riduca per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'Affidatario dovrà provvedere al reintegro del deposito cauzionale entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta dell'Ente.

ART. 19  
SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

1. E' fatto divieto all'Affidatario di cedere il Contratto e di subappaltare, in tutto o in parte, le attività affidate, ad eccezione di collaborazioni esterne occasionali non aventi carattere di continuità.
2. La mancata ottemperanza da parte dell'Affidatario ai divieti di cui al precedente comma, fermo restando il diritto dell'Ente al risarcimento degli eventuali maggiori danni, comporterà la risoluzione di diritto del Contratto.

ART. 20  
DISPOSIZIONI ANTIMAFIA

1. L'Affidatario prende atto che l'affidamento del servizio è subordinato al rispetto della vigente normativa antimafia D. Lgs 159/2011 e s.m.e i..
2. L'Affidatario, rinunciando espressamente ad ogni eccezione al riguardo, prende atto che, ove nel corso del Contratto fossero emanati i provvedimenti di cui al precedente comma 1, l'Amministrazione recederà dal medesimo.

ART. 21  
CLAUSOLE RISOLUTIVE

1. Salva in ogni caso la facoltà d'esecuzione in danno, l'Affidatario prende atto che, fermo il diritto dell'Ente di chiedere il risarcimento dei danni subiti e di intraprendere ogni ulteriore iniziativa ritenuta opportuna per la tutela dei propri interessi, il Contratto si intenderà risolto di diritto al verificarsi di una delle seguenti circostanze:

- a) inadempimento totale degli obblighi e divieti di cui al presente Contratto;
- b) importo dovuto per le penalità di cui all'art. 14 superiore al valore del deposito cauzionale;
- c) mancata reintegrazione della cauzione - ridottasi per l'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa - entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Ente;

2. Nei casi suddetti, la risoluzione si verificherà di diritto al ricevimento, da parte dell'Affidatario, di lettera raccomandata AR con la quale l'Ente dichiara di volersi avvalere della clausola risolutiva.

3. In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, procederà ad incamerare, a titolo di penale, il deposito cauzionale di cui all'art. 18.

4. L'Affidatario ha facoltà di recedere anticipatamente dal contratto qualora, per circostanze non imputabili alla volontà delle parti, non fosse possibile il pieno sviluppo del progetto presentato in relazione alla impossibilità di utilizzare lo spazio antistante l'ingresso del T.V.E.

ART. 22  
CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in relazione all'interpretazione, validità, efficacia, esecuzione e risoluzione del Contratto, sarà competente il Foro di Messina.

ART. 23  
DOMICILIO LEGALE

Agli effetti del Contratto, l'Affidatario elegge il proprio domicilio in \_\_\_\_\_ Via  
\_\_\_\_\_

ART. 24  
SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'Affidatario tutte le spese contrattuali.

Messina, li

L'Ente

L'Affidatario

L'Affidatario dichiara di aver preso integrale conoscenza e di approvare specificatamente, ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 c.c., le clausole e le condizioni di seguito elencate:

Art. 3 Termine iniziale, durata e facoltà di recesso

Art. 4 Obblighi e oneri a carico dell'Affidatario

Art. 8 Modalità di espletamento del servizio

Art.12 Obblighi derivanti da rapporti di lavoro  
Art.13 Norme tecniche, antinfortunistiche, previdenziali e di sicurezza  
Art.14 Penali  
Art.15 Responsabilità  
Art.16 Corrispettivo  
Art.17 Modalità di pagamento del corrispettivo  
Art.18 Deposito cauzionale  
Art.19 Subappalto e divieto di cessione del contratto  
Art.20 Disposizioni antimafia  
Art.21 Clausole risolutive  
Art.22 Controversie.

L'Affidatario

CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR/RISTORO  
PRESSO IL TEATRO VITTORIO EMANUELE DI MESSINA  
[CIG \_\_\_\_\_]

## CAPITOLATO

Le condizioni e modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali sono quelle indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nell'offerta presentata in fase preliminare.

### ART. 1 OGGETTO E FINALITÀ DELLA CONCESSIONE

Costituisce oggetto della presente procedura l'affidamento in concessione della gestione di un bar/ristoro presso i locali del Teatro Vittorio Emanuele di Messina, situati in Via Garibaldi – Messina.

La finalità della presente procedura è quella di fornire un servizio ai propri utenti complementare alla fruizione delle attività programmate, nonché di creare un luogo di aggregazione culturale.

### ART. 2 DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha durata di anni cinque a decorrere dalla data di stipula del contratto.

L'Ente si riserva la facoltà di disporre la proroga, per un periodo comunque non superiore a mesi sei, alle medesime condizioni contrattuali, nelle more dell'espletamento di una nuova procedura per l'affidamento in concessione del servizio.

### ART. 3 CORRISPETTIVO DELLA CONCESSIONE

Il corrispettivo è costituito dal canone annuo fisso di concessione e dalle percentuali così come indicato nella sezione "Sistema di relazione economica" del progetto presentato dall'Affidatario.

### ART. 4 UBICAZIONE E CONSISTENZA DEI LOCALI

Il bar/ristoro è collocato al piano terra del TVE, in uno spazio autonomo adiacente l'ingresso principale del teatro.

La concessione comprenderà i seguenti spazi:

- locale caffetteria di circa 50 mq;
- deposito
- saletta

Qualora anche d'intesa con l'Ente, acquisisca le necessarie autorizzazioni, l'Affidatario potrà utilizzare le aree esterne (area pedonale Via Laudamo - area antistante l'ingresso – terrazzino IV° piano) e spazi diversi all'interno del TVE per la posa di arredi purché completamente amovibili, previa approvazione del progetto di allestimento da parte dell'Ente.

#### ART. 5 LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, e per tutta la durata della convenzione, il concessionario avrà a disposizione i locali dell'E.A.R. "Teatro di Messina" siti al piano terra del Teatro Vittorio Emanuele, predisposti allo scopo e dotati di attrezzature e arredi di proprietà dell'Ente.

Il concessionario accetta i locali, gli arredi e le attrezzature, di cui ha preso atto a seguito del sopralluogo obbligatorio per la partecipazione alla procedura di affidamento della concessione di che trattasi, nello stato in cui si trovano.

Gli arredi e le attrezzature risulteranno elencati in un documento, che sarà allegato al verbale di consegna locali, redatto in contraddittorio tra le parti e sottoscritti dal concessionario e dal responsabile dell'Ente.

Il concessionario, senza nulla pretendere dall'Ente, può integrare arredi e attrezzature esistenti con ulteriori arredi e attrezzature utili al fine di garantire un regolare ed efficiente espletamento del servizio (ma seguendo le direttive impartite dall'Ente). Detti arredi e attrezzature rimarranno di proprietà del concessionario.

Il concessionario garantirà l'efficienza e la conformità dei locali utilizzati alle vigenti disposizioni in materia di igiene e sicurezza e avrà cura di restituirli alla scadenza del servizio in buono stato e sgombri da arredi, mobili e attrezzature di sua proprietà.

I locali devono essere utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto della concessione; il concessionario si obbliga, per tutta la durata della convenzione, a non utilizzare i locali per un uso diverso, pena la risoluzione della convenzione.

Gli arredi, allestimenti e tutte le apparecchiature e attrezzature dovranno risultare omologati e conformi alle norme di resistenza al fuoco e sicurezza vigenti.

#### ART 6 TIPOLOGIA DELL'UTENZA ED EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Potenziali fruitori del servizio sono i dipendenti dell'Ente, gli spettatori, i visitatori e gli avventori esterni. A titolo puramente indicativo e non vincolante si informa che la capienza massima del teatro è di circa 900 spettatori.

Previo ottenimento delle autorizzazioni necessarie, il servizio potrà essere espletato non solo limitatamente ai fruitori delle attività dell'Ente ma anche con apertura all'esterno.

Inoltre, su richiesta del concessionario e previo ottenimento delle necessarie autorizzazioni, può essere concesso l'utilizzo delle aree esterne individuate nello spazio antistante l'ingresso, nell'area pedonale di Via Laudamo e nel terrazzo al IV° piano. Tutti gli oneri conseguenti a tale eventuale utilizzo saranno comunque a carico del concessionario.

Il servizio dovrà essere garantito tutti i giorni e comunque in occasione di tutte le manifestazioni organizzate all'interno del teatro. Gli uffici dell'Ente provvederanno a consegnare al concessionario, secondo la frequenza concordata, il calendario degli eventi in programma.

L'Affidatario si obbliga a non sospendere e/o interrompere il servizio per nessuna circostanza, ivi compresa l'ipotesi di sciopero, se non per forze di causa maggiore, ad eccezione del periodo compreso tra il 01 luglio ed il 31 agosto in cui è facoltà dell'Affidatario gestire i turni di apertura dell'esercizio.

L'Ente si riserva la facoltà di sospendere il servizio, previo preavviso di 20 giorni, o in un termine ridotto in caso di indifferibile urgenza, in relazione alla necessità di procedere ad interventi edilizi o impiantistici nello stabile. Ove ricorresse tale ipotesi, il canone dovuto verrebbe ridotto in proporzione al periodo di interruzione del servizio.

#### ART. 7 ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALLA AGGIUDICAZIONE

La realizzazione degli adeguamenti dei locali, compresa l'installazione di attrezzature e la collocazione di arredi, dovrà avvenire entro cinque giorni dalla data di consegna dei locali. L'utilizzo degli spazi esterni è subordinato all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni. La data di inaugurazione dei locali dovrà essere concordata con l'Ente e comunque dovrà avvenire entro il giorno 08 ottobre 2015.

#### ART. 8 ORARI DI APERTURA

L'apertura dei locali dovrà essere garantita:

- a) Per almeno sei giorni a settimana e per almeno 12 mesi l'anno (ad eccezione di quanto previsto all'art 6);
- b) Per minimo nove ore al giorno consecutive all'interno di una fascia oraria compresa tra le ore 10.00 e le ore 19.00 – apertura negli orari degli spettacoli ampliati di due ore pre e post spettacolo;
- c) I periodi di chiusura per ferie dovranno essere preventivamente concordati con l'Ente e comunque compresi tra il 01.07 ed il 31.08;
- d) Fatte salve la cause di forza maggiore, l'Affidatario non potrà per alcun motivo, neppure in caso di controversia, ridurre o sospendere l'attività.

#### ART. 9 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

- a) Il servizio dovrà garantire una qualità ed una immagine degli ambienti di esercizio di alto livello; il bar/ristoro, infatti, contribuisce come fattore di spicco all'immagine complessiva dell'Ente;
- b) Il servizio dovrà offrire una pluralità diversificata di offerta, proponendo prodotti di qualità differenziati, con una particolare attenzione alle varie fasce di utenza;
- c) La gestione dovrà avvenire nel rispetto di quanto indicato nell'offerta tecnica presentata dal Concessionario in sede di gara, secondo le seguenti caratteristiche minime:
  - o i prodotti in vendita, alimenti e bevande, confezionati o sfusi, dovranno essere delle migliori marche e di prima qualità;
  - o la medesima diligenza deve essere esercitata rispetto al deterioramento e alle date di scadenza per i prodotti sfusi/aperti;
- d) Il concessionario dovrà provvedere direttamente a tutte le fasi costituenti l'attività, ed in particolare: ad acquisire, custodire, conservare gli alimenti e provvedere alla loro somministrazione. Inoltre dovrà assicurare la gestione delle scorte e delle eccedenze nonché lo smaltimento dei rifiuti, ordinari e speciali.
- e) In ogni caso il concessionario dovrà fare riferimento a quanto previsto dal vigente regolamento di igiene del Comune di Messina ed alle normative di settore con particolare riferimento alla disciplina delle attività di somministrazione di alimenti e bevande;

- f) L'Ente si riserva la facoltà di effettuare qualunque controllo sulle qualità organolettiche dei prodotti somministrati e di richiedere il miglioramento della qualità fino al raggiungimento del livello qualitativo ritenuto più idoneo. I prodotti confezionati dovranno riportare etichetta a norma dei requisiti di legge.
- g) È fatto assoluto divieto di installazione videogiochi, giochi elettronici e lotterie di qualunque genere e natura.

Ulteriori condizioni di ordinaria gestione verranno definite in un eventuale apposito vademecum gestionale da redigere in accordo tra le parti.

#### ART. 10 ELENCO PREZZI BEVANDE E ALIMENTI

- a) Il concessionario dovrà applicare l'elenco prezzi presentato al Teatro e dallo stesso vistato. Il listino potrà essere aggiornato in aumento a partire dal secondo anno di concessione in misura pari alla variazione dell'indice ISTAT-FOI (prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati).  
Ulteriori variazioni saranno possibili in ragione del variare dei prezzi delle materie prime, delle utenze o altri fattori produttivi.
- b) Il listino prezzi potrà essere aggiornato con l'ingresso/uscita di nuovi prodotti, coerentemente con l'offerta presentata.
- c) I prezzi, unitamente agli orari di apertura, dovranno sempre essere esposti al pubblico.
- d) L'affidatario si impegna a praticare, sui prezzi di listino, un abbattimento dei costi pari al 15% in favore dei dipendenti, degli Organi dell'Ente e altro personale che, per motivi di spettacolo, abbia rapporti con l'Ente.

#### ART. 11 OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario si impegna e obbliga a:

- Assumere la gestione del bar/ristoro con autonoma capacità imprenditoriale e sotto la propria esclusiva responsabilità;
- Acquisire le necessarie autorizzazioni sanitarie, nonché licenze, autorizzazioni, certificazioni, documenti previsti dai regolamenti e dalle leggi vigenti per l'espletamento del servizio oggetto della concessione.
- Applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi di cui al D. Lgs. N. 193/07 e s.m..
- Assolvere tutti gli adempimenti contrattuali di natura previdenziale e assistenziale derivanti dal rapporto di lavoro con i suoi dipendenti.
- Curare l'organizzazione, la gestione e la somministrazione del servizio bar/ristoro ivi compresa la fornitura di articoli complementari quali carta, ecc.
- Effettuare la sorveglianza sull'attuazione delle norme igieniche da parte del personale addetto alla distribuzione dei prodotti.
- Provvedere alla raccolta e al trasporto dei rifiuti, nel rispetto delle leggi vigenti, derivanti dall'attività espletata, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali.
- Provvedere alla fornitura del vestiario idoneo per il personale addetto al servizio.

- Garantire l'accurata pulizia di ambienti, compresi i servizi igienici, attrezzature, fisse e mobili, e stoviglie.
- Far rispettare il divieto di fumo nei locali adibiti a bar/ristoro.
- Provvedere alla manutenzione delle strutture e delle attrezzature fisse e mobili.
- Verificare l'adeguatezza dell'impianto elettrico esistente per l'alimentazione delle apparecchiature.
- Eseguire a proprie spese ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni, qualora ciò fosse richiesto dai Vigili del Fuoco, dalla Autorità sanitaria o di Vigilanza, esclusivamente in relazione ad interventi innovativi disposti dall'Affidatario.
- Segnalare all'Ente qualunque anomalia tecnica/funzionale venga riscontrata negli impianti dei locali concessi e i conseguenti interventi di manutenzione ordinaria.

#### ART. 12 MANUTENZIONE

##### a) Manutenzione a carico del Concessionario

Il Concessionario assume a proprio carico:

la manutenzione ordinaria degli arredi, degli impianti e delle attrezzature;

Deve intendersi per manutenzione ordinaria l'esecuzione di tutti gli interventi di riparazione e sostituzione che servono ad assicurare l'ordinaria funzionalità.

Tutte le suddette attività dovranno essere svolte in conformità alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte e dovranno essere affidate a soggetti professionali e qualificati.

Il concessionario si obbliga ad eseguire periodici interventi di pulizia straordinaria, oltre alla disinfezione e disinfestazione, con particolare attenzione per l'area destinata alla distribuzione di cibi e bevande

##### b) Manutenzione a carico dell'ente

Sono a carico dell'Ente gli interventi di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti.

#### ART. 13 ATTIVITA' PROMOZIONALI E SPONSORIZZAZIONE

In tutti i locali in concessione, o in uso anche occasionale, è permessa, previo consenso dell'Ente, l'esposizione di materiale pubblicitario e di insegna esterna con i loghi delle Società partners del progetto (previa presentazione e approvazione del progetto di installazione da parte dell'Ente), fatti salvi tutti i connessi adempimenti relativi all'assolvimento degli eventuali oneri di pubblicità connessi (autorizzazioni, tasse, ecc.).

In vigenza della concessione, al fine di promuovere le attività del bar/ristoro e al contempo valorizzare quelle dell'Ente, il gestore potrà presentare all'Ente proposte di iniziative e manifestazioni.

Sono altresì possibili offerte specifiche e iniziative commerciali volte all'attrazione del turismo crocieristico, culturale, meglio se inquadrate in un organico programma di marketing.

Tali interventi potranno essere realizzati solo previo accordo con l'Ente.

E' facoltà del concessionario valersi di sponsor per le attività oggetto della presente concessione, previa autorizzazione dell'Ente.



#### ART. 14 CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

- a) La sottoscrizione del contratto e dei suoi allegati da parte del Concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza delle leggi, dei regolamenti e di tutta la normativa vigente in materia.
- b) Con la firma del contratto il concessionario accetta espressamente e per iscritto tutte le clausole previste nel presente Capitolato, nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamenti nel presente atto richiamate.
- c) In particolare il Concessionario accetta espressamente e per iscritto a norma dell'art. 1341, 2° comma, le clausole contenute negli articoli "pagamenti" e "recesso" del presente Capitolato.

#### ART. 15 FALLIMENTO DEL CONCESSIONARIO O MORTE DEL TITOLARE

Il fallimento del Concessionario comporta lo scioglimento del contratto o del vincolo sorto a seguito dell'aggiudicazione, facendo salva la speciale disciplina prevista dall'art. 37, commi 18 e 19, del D. Lgs 163/2006 per le Associazioni temporanee di imprese.

#### ART. 16 PENALI PER RITARDI E INADEMPIENZE

In caso di inadempimento ovvero adempimento parziale delle prestazioni di cui al presente capitolato saranno applicate le seguenti penali:

OGGETTO PENALITA'		IMPORTO PENALITA'
1	Per ogni giorno solare di ritardo nell'apertura dell'esercizio, oltre la data di cui all'art. 3, fino ad un massimo di 60 giorni solari, si applicherà una penale di: - dal 1° al 30° giorno di ritardo: - dal 31° al 60° giorno di ritardo:	€ 50,00 al giorno € 100,00 al giorno
2	Per negligenze, ritardi, sospensioni nella pulizia/igienizzazione tali da provocare un abbassamento dei livelli di prestazioni e qualità dei risultati già concordati, accertato in esito a verifiche eseguite dalle autorità preposte, dal giorno di accertamento della violazione e sino al giorno di ripristino della regolarità, si applicherà una penale di:	€ 100,00 al giorno x ogni mancanza
3	Per negligenze, ritardi, sospensioni nella pulizia dei locali, compresi i servizi igienici, il magazzino e gli spazi esterni in concessione, tali da provocare un abbassamento dei livelli di prestazioni e qualità dei risultati già concordati, accertato in esito a verifiche eseguite dalle autorità preposte, dal giorno di accertamento della violazione e sino al giorno di ripristino della regolarità, si applicherà una penale di:	€ 100,00 al giorno x ogni mancanza
4	Per negligenze, ritardi, omissioni, imperizie tecniche negli interventi di manutenzione ordinaria dei locali, compresi i servizi igienici e gli spazi esterni in concessione, accertato in esito a verifiche eseguite dalle autorità preposte, dal giorno di accertamento della violazione e sino al giorno di ripristino della regolarità, si applicherà una penale di:	€ 100,00 al giorno x ogni mancanza

5	Per negligenze, ritardi, omissioni nel pagamento delle utenze che causino interruzioni anche brevi all'attività, dal giorno di accertamento della violazione e sino al giorno di ripristino della regolarità, si applicherà una penale di:	€ 150,00 al giorno x ogni mancanza
---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------

- b) Le penali verranno detratte con cadenza semestrale dalla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente reintegrata.
- c) Le penali non potranno essere comunque superiori al 30% del valore del canone complessivo di concessione.
- d) L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza verso cui il Concessionario avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla comunicazione della contestazione inviata dall'Amministrazione.
- e) In caso di mancata presentazione o rigetto motivato delle controdeduzioni l'Ente procederà all'applicazione delle previste penali.
- f) E' fatto salvo il diritto dell'Ente al risarcimento dell'eventuale maggiore danno e l'esercizio, qualora necessario, di ulteriori azioni ivi compresa la denuncia alle autorità competenti nel caso siano riscontrate violazioni di legge.

#### ART. 17 PERSONALE E REFERENTI DEL CONCESSIONARIO

L'Affidatario, per l'espletamento del servizio, si obbliga ad impiegare personale qualificato. Il servizio dovrà essere svolto da personale regolarmente assunto, retribuito e assicurato dall'Impresa. Detto personale dovrà essere numericamente e professionalmente idoneo a garantire la corretta erogazione del servizio oggetto della concessione. Del personale addetto al servizio verrà fornito elenco dettagliato con generalità e inquadramento.

L'Affidatario si impegna ad adibire al servizio un numero di unità di personale tale, per quantità e professionalità, da garantire con continuità un servizio rapido ed efficiente.

Il suddetto personale, durante l'orario di servizio, dovrà indossare indumenti da lavoro, come prescritto dalle vigenti normative in materia di igiene. Ogni dipendente dovrà, altresì, essere provvisto di cartellino di identificazione in cui siano riportati nome e cognome dello stesso.

L'Ente si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza, comprovate e continuative, o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

L'Affidatario si obbliga ad osservare tutte le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza e assistenza, nonché le disposizioni normative ed economiche del CCNL di riferimento.

La Direzione del servizio dovrà essere affidata a persona dotata di qualifica professionale idonea a svolgere detta funzione. L'Affidatario ne indicherà il nominativo, avendo cura di comunicare tempestivamente il nominativo del suo sostituto in caso di impedimento.

#### ART. 18 SPESE E UTENZE

Tutte le spese, le tasse e le imposte, inerenti l'esercizio del servizio, nonché le utenze relative ai locali utilizzati sono a carico del concessionario. Il rimborso delle spese relative alle utenze verrà eseguito, con cadenza bimestrale, dal concessionario in favore dell'Ente, dandosi atto che, a tal fine, sono installati sui contatori appositi contascatti.

Eventuale morosità comporterà l'applicazione delle penali previste.

#### ART. 19 SICUREZZA

Il concessionario è responsabile, nei confronti sia dell'Ente che di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Esso è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene sui luoghi di lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente dove si svolgono i lavori.

Il concessionario, pertanto, si obbliga ad osservare le disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro dettate dalle vigenti normative, adottando tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire la completa sicurezza ed incolumità delle persone addette al servizio e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone o cose, sollevando l'Ente da ogni qualsiasi responsabilità.

#### ART. 20 DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

- a) il Concessionario è tenuto a prestare una garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva in misura di Euro 4.000,00 (quattromila/00);
- b) Nel caso in cui il Concessionario sia in possesso di apposita certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 75, comma 7, del D. Lgs 163/2006 l'importo della garanzia è ridotto del 50%. Per usufruire di tale beneficio il Concessionario dovrà allegare alla garanzia fideiussoria copia del certificato.
- c) La garanzia dovrà operare a prima richiesta, senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta. A tal fine, il documento stesso dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del c.c. e la sua operatività entro i 15 giorni sopra indicati.
- d) La fidejussione/polizza dovrà essere resa in favore dell'E.A.R. Teatro di Messina e intestata al Concessionario; dovrà essere corredata di autentica notarile della firma, dell'identità, dei poteri e della qualifica del/i soggetto/i firmatario/i il titolo di garanzia, con assolvimento dell'imposta di bollo.
- e) La polizza potrà essere rilasciata anche da intermediari finanziari iscritti all'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs 385/93, 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 all'albo previsto dall'art. 161 del D. Lgs n. 58/1998.
- f) La garanzia dovrà avere validità temporale pari almeno alla durata del contratto e dovrà, comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (rappresentata anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Ente, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

- g) La garanzia dovrà essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte del Concessionario.
- h) L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Ente, senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto del Concessionario di proporre azione innanzi all'autorità giudiziaria ordinaria.
- i) L'ente potrà avvalersi della garanzia fideiussoria, parzialmente o totalmente, per le spese delle prestazioni da eseguirsi d'ufficio.
- j) In caso di risoluzione del contratto disposta in danno del Concessionario, l'Ente ha diritto di avvalersi della cauzione definitiva per le maggiori spese sostenute per il completamento delle prestazioni, nonché per eventuali ulteriori danni conseguenti.
- k) Le modalità di svincolo saranno definite dal Responsabile cui è demandata la gestione del contratto.

#### ART. 21 POLIZZA ASSICURATIVA – RCT/O

E' obbligo del concessionario stipulare specifica polizza assicurativa RCT, comprensiva della garanzia RCO, con esclusivo riferimento alla concessione in questione, con massimale per sinistro non inferiore a Euro 500.000,00 (cinquecentomila/00) con numero illimitato di sinistri. La polizza decorrerà dalla data prevista per l'inizio della concessione e dovrà avere durata fino alla data contrattualmente prevista per il termine della concessione.

- a. in alternativa alla stipula della polizza di cui al punto precedente, il Concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Ente, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri e che il massimale per sinistro non è inferiore all'importo indicato al primo capoverso del presente articolo.
- b. copia della polizza specifica, o appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata al Responsabile dell'Ente entro dieci giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio. Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa per verificare il permanere della validità nel corso della durata della concessione.

I massimali sopraindicati non rappresentano il limite del danno risarcibile del cui valore complessivo risponderà comunque il concessionario.

#### ART. 22 RISOLUZIONE

- a) L'amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 del c.c., in caso di grave inadempimento e di penali per un importo complessivo superiore al 30% del valore del canone annuo.
- b) Si potrà procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., nei seguenti casi:
  - 1. mancato e reiterato rispetto norme sulla sicurezza;

2. al primo mancato rispetto delle norme di igiene, sanità e sicurezza alimentare o in qualunque caso, la somministrazione di alimenti e /o bevande produca danni, per causa dolosa o per colpa grave, ad utenti dell'esercizio accertate dalle competenti autorità.
  3. apertura dell'esercizio con un ritardo superiore a 60 giorni solari rispetto alla data di cui all'articolo 7;
  4. accertamento per la terza volta in vigenza di contratto della mancata apertura dell'esercizio o mancata effettuazione del servizio al pubblico per almeno un giorno;
  5. accertamento di utilizzo degli spazi per attività illecite accertate dalla Magistratura o dalle competenti autorità;
  6. mancata destinazione dei locali all'uso pattuito;
  7. sub-concessione in tutto o in parte degli spazi oggetto della concessione;
  8. mancato pagamento per qualunque importo delle utenze, per tre volte, anche non consecutive, nel periodo di concessione, qualora da tali mancati pagamenti sia derivata una interruzione anche breve (min. 1 ora) dell'attività dell'esercizio;
  9. ritardi nel pagamento del canone di concessione per almeno tre pagamenti con un ritardo di 60 gg, oppure un pagamento con il ritardo di 120 giorni solari rispetto ai termini contrattuali;
  10. elevazione, in vigenza di contratto, di più di 15 penali;
- c) in ogni caso è fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

#### ART. 23 ESECUZIONE IN DANNO

- a) qualora il Concessionario senza giustificato motivo ometta di eseguire anche parzialmente una o più prestazioni oggetto della concessione o connessa alla stessa, l'Ente potrà ordinare ad altra ditta l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dal Concessionario stesso al quale saranno addebitati i relativi costi.
- b) per il risarcimento dei danni ed il pagamento di penali, l'Ente potrà rivalersi sul deposito cauzionale che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

#### ART. 24 RECESSO

##### a) Amministrazione

1. L'ente si riserva la facoltà di recedere dalla concessione ai sensi dell'art. 1671 del c.c. in qualunque tempo e fino al termine della concessione.  
Tale facoltà è esercitata per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo raccomandata a.r..

##### b) Concessionario

- 1) Il concessionario potrà recedere dal contratto non prima che siano decorsi almeno 24 mesi dall'inizio della concessione (riferimento stipula contratto) dandone comunicazione almeno sei mesi prima a mezzo raccomandata a.r..
- 2) Nel caso di recesso, in qualunque modo motivato, il Concessionario non potrà vantare alcun diritto nei confronti dell'Ente anche relativamente ad opere/spese già realizzate/sostenute per l'allestimento, per le pratiche amministrative, né per alcun'altra voce di spesa.

- 3) L'ente si riserva la facoltà di trattenere, d'intesa con l'Affidatario, gli arredi, compresi quelli eventualmente collocati negli spazi esterni, e l'Affidatario potrà essere riconosciuto il valore degli stessi con una riduzione del 10% annuo del prezzo di acquisto degli stessi che dovrà essere documentato producendo le relative fatture.

#### ART. 25 RESPONSABILITA'

- a) Il concessionario è responsabile nei confronti dell'Ente dell'esatto adempimento delle prestazioni oggetto del contratto di concessione.
- b) E' altresì responsabile nei confronti dell'Ente e dei terzi dei danni di qualsiasi natura, materiali o immateriali, diretti o indiretti, causati a cose o persone e connessi all'esecuzione del contratto, anche se derivanti dall'operato dei suoi dipendenti o collaboratori, nonché dell'operato di eventuali fornitori/manutentori.
- c) E' fatto obbligo al Concessionario di mantenere l'Ente sollevato ed indenne da richieste di risarcimento dei danni e da eventuali azioni legali promosse da terzi, per i fatti di cui al punto precedente.

#### ART. 26 VIGILANZA E CONTROLLI

- a) L'Affidatario è tenuto a seguire le disposizioni di carattere generale ed operative indicate dal Responsabile dell'Ente per la corretta gestione delle attività. Durante l'esecuzione del contratto, L'Ente ha facoltà di operare verifiche, in qualsiasi momento, anche ispezionando i locali, in merito al regolare adempimento delle prestazioni e a tal fine potrà accedere a qualsiasi area relativa al servizio svolto.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di conservazione degli alimenti;
- stato igienico delle attrezzature e degli ambienti;
- comportamento degli addetti al servizio nei confronti degli utenti;
- standard di igiene e pulizia personale degli addetti al servizio.

#### ART. 27 STIPULA CONTRATTO

- a. Il contratto è immediatamente efficace, fatte salve eventuali clausole risolutive espresse.
- b. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico dell'Affidatario.

#### ART. 28 RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

Per quanto non espressamente contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio a Leggi e Regolamenti in vigore.

E.A.R. "TEATRO DI MESSINA"  
PROT. N. 3263 ARRIVO  
DEL 14 LUG 2015

# il Ritrovo del Vittorio Emanuele

---

*Irrera 1910 propone la sua insegna centenaria  
per aprire il Ritrovo al Teatro*

## **IL PROGETTO**

Questo progetto nasce dall'opportunità di contribuire a far vivere, al Teatro Vittorio Emanuele, momenti di cultura e incontro e aggregazione, imperniati sull'intramontabile perno della degustazione gastronomica.

**Un ritrovo da far nascere nelle atmosfere magiche del Teatro, da far vivere al fianco dei suoi eventi.**

Motore per piccole manifestazioni autonome da fare viaggiare in parallelo alla vita istituzionale.

Abbiamo così delineato la nascita di tre "momenti" virtuali, tre concetti per un'unica grande attività coordinata.

**Idea Caffetteria: denominata "la Buvette",** è anche uno spazio fisico ben preciso e delimitato:

**Idea Ristorazione, denominata "il Buffet",** è un'occasione da proporre in spazi e situazioni che seguono il programma del Teatro:

**Idea Eventi, denominata "il Foyer",** rappresenta un'opportunità di realizzazione di Eventi, Manifestazioni ed Attività diverse.





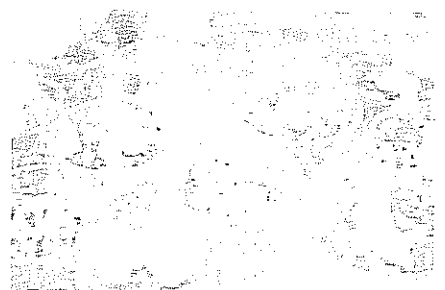
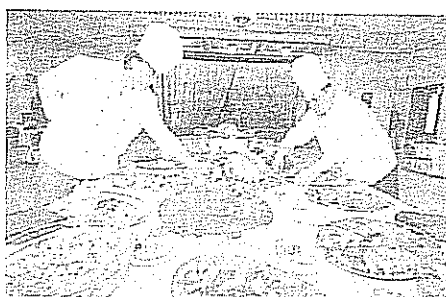
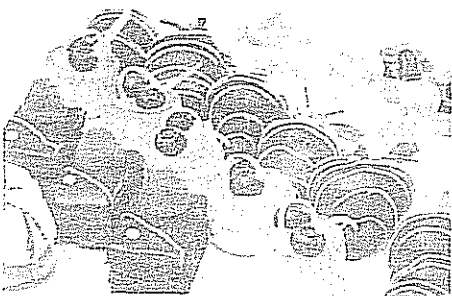
## LA COMPAGNIE SOCIETARIA

La società  
destinata a gestire l'operatività catering e banqueting  
del Teatro Vittorio Emanuele  
è partecipata da due aziende leader nel settore food & beverage.

La Irrera 1910 srl,  
proprietaria del marchio e della storica **Pasticceria Irrera**,  
la più antica del territorio e tra le più rinomate dolcerie siciliane  
a livello nazionale ed estero.  
Conta su una quotidiana produzione diretta,  
ancora oggi fedele a tradizionali ricette  
basate su qualità di prodotti e lavorazione artigianale.

La Fare srls  
attiva nel settore della somministrazione food & beverage  
ove gestisce i brand **Grecale** e **Kajiki**  
che trovano i loro elementi caratterizzanti  
nella qualità della materia prima utilizzata e nell'efficienza del servizio.

Un qualificata produzione ed un selezionato staff di servizio,  
ampliato all'occorrenza  
grazie ad un vivaio selezionato e costantemente formato,  
sono in grado di soddisfare fino a diverse centinaia di "palati esigenti",  
spaziando dalla cucina internazionale al fusion,  
dalle prelibatezze tradizionali siciliane ai gusti sofisticati  
sino alle nicchie rappresentate dalla gastronomia giapponese.



## **ESPERIENZA E STANDARD**

Lo standard qualitativo qui offerto  
deve ritenersi pari alle attività del marchio,  
delle partecipanti e dei brands gestiti.

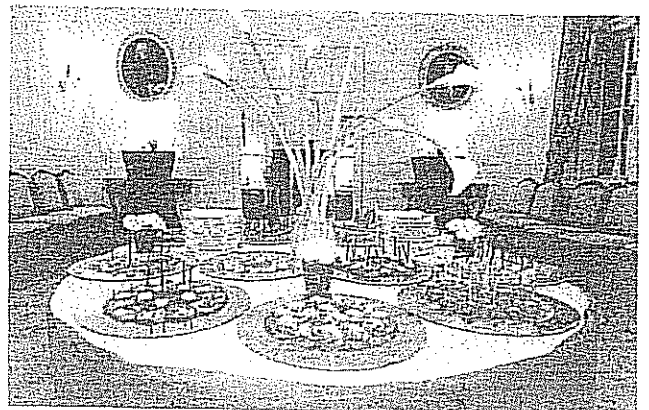
Esso viene fissato nell'alto di gamma del settore.  
pur volendo mantenere dinamicità e flessibilità  
tali da adeguarsi con sobrietà ed eleganza anche ad operazioni più essenziali.

Lo standard fissato verrà espresso:

dalla qualità del prodotto alimentare offerto,  
talvolta abbinata alla specifica esclusività dello stesso;

dalla tipologia di gestione del servizio  
attraverso personale, attrezzature e organizzazione.

A gestire le potenzialità della struttura,  
una dirigenza organizzativa e commerciale di qualificata professionalità  
coordinata da elementi di specifica esperienza.



## LE AREE TEMATICHE DI LAVORO

Tre "concetti" per un'unica grande attività coordinata

### la Buvette

Gestire il KITROVO posto all'interno del teatro per offrire servizio di bar, caffetteria, snack, piccola dolceria, enogastronomia e realizzazione eventi privati con ospitalità a libera fruizione in saletta, piazzale, gazebo, terrazzino.

### il Buffet

Gestire servizi CATERING presso foyer e saloni vari del teatro in occasione delle manifestazioni programmate dal teatro per offrire beverage e/o degustazioni enogastronomiche:

- Banqueting in occasione di eventi di presentazione/promozione della stagione;
- Banqueting a supporto delle manifestazioni del teatro;
- Banqueting a supporto delle manifestazioni culturali parallele ospitate dal teatro;
- Rinfreschi per Concerti Aperitivo, Concertini domenicali e piccole attività del Teatro.

### il Foyer

Organizzare e gestire EVENTI, MANIFESTAZIONI ed ATTIVITA' con servizi CATERING presso foyer e saloni vari del teatro con beverage e/o degustazioni enogastronomiche, tra cui:

- Manifestazioni club service per promuovere l'immagine del teatro nel tessuto sociale;
- Visite del teatro con servizio degustazione rivolte al turismo e attività croceristica;
- Eventi simbolo della città di Messina alla riscoperta delle proprie radici;
- Manifestazioni con percorsi culturali sulla tradizione gastronomica.
- Manifestazioni e fiordilipidi per promuovere l'immagine del teatro nel tessuto imprenditoriale;
- Manifestazioni a base sociale;
- Creare il Club Foyer, organizzando altri eventi.



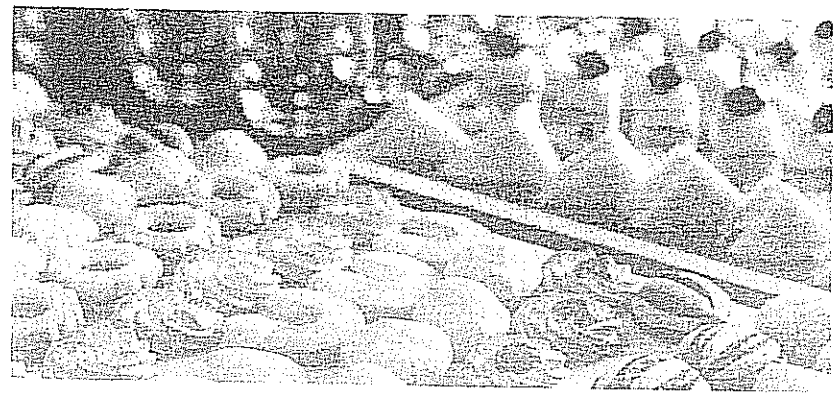
**LA STRUTTURAZIONE**

# la Buvette

*LUOGO DI RITROVO, CON SERVIZIO AL BANCO E TAVOLINI, RICCO DI SELEZIONATA PASTICCERIA*

**GESTIRE IL RITROVO** posto all'interno del teatro

- composto da zona banco e saletta con tavolini
- per offrire servizio di bar, caffetteria, snack, piccola dolceria, enogastronomia,
- con apertura minima garantita dal lunedì al sabato, dalle 10.00 alle 19.00  
con eventuale chiusura nell'intervallo pranzo  
ove lo stesso si manifestasse non particolarmente movimentato da pubblico
- apertura negli orari degli spettacoli  
ampliati di 2 ore tra il pre ed il post spettacolo
- per il pubblico del teatro  
ovvero per quanti altri vorranno accedervi con ingresso libero
- Attivare importanti nuove aree per implementare il servizio di base:  
**Il Piazzale, il Gazebo, il Terrazzino**



**Implementare l'offerta di cui sopra**

progettando, realizzando, installando ed attrezzando una  
**distesa di sedie e tavoli** ed ombrelloni e fioriere per circa mq 200  
in zona attigua al ritrovo

sita **nel Piazzale prospiciente il teatro a ridosso della via Garibaldi**

per il pubblico del teatro

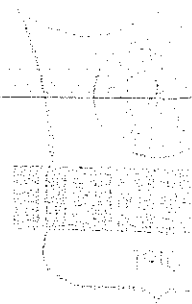
ovvero per quanti altri vorranno accedervi con ingresso libero:

per offrire i servizi del ritrovo

oltre ad organizzare piccoli eventi privati e pubblici:

Per come comunicato dal Teatro: lo spazio in questione è di competenza dello stesso Teatro e non sarà richiesto alcun importo a titolo di occupazione suolo ne vi saranno autorizzazioni da richiedere al Comune di Messina.





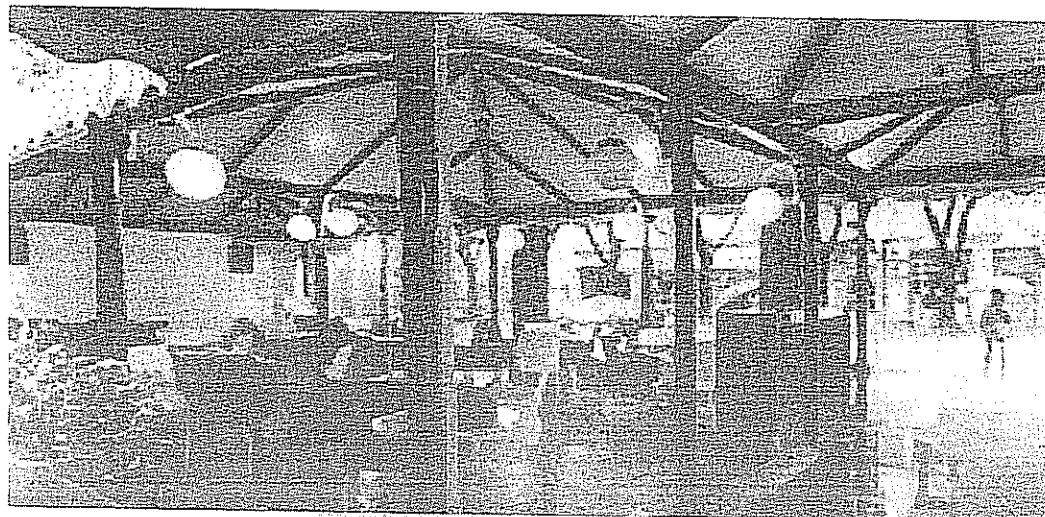
Successivamente, ed in base all'esperienza,

**implementare l'offerta di cui sopra**  
**progettando, realizzando, installando ed attrezzando**  
**un Gazebo coperto per circa mq 100**  
**in zona attigua al ritrovo e sita nella adiacente via Laudamo**  
**arredato con sedie, tavolini e fioriere**

per il pubblico del teatro  
ovvero per quanti altri vorranno accedervi con ingresso libero.

per offrire i servizi del ritrovo  
oltre ad organizzare piccoli eventi privati e pubblici:

Lo spazio in questione è di competenza del Comune di Messina e il costo dell'occupazione del suolo pubblico sarà a carico della gestione del ritrovo.



Implementare l'offerta di cui sopra

progettando, realizzando, installando ed attrezzando

distesa di sedie e tavoli ed ombrelloni/tendaggio

sul Terrazzino del teatro alle spalle della scultura marmorea della facciata

per il pubblico del teatro

ovvero per quanti altri vorranno accedervi con ingresso libero

per offrire i servizi del ritrovo

oltre ad organizzare piccoli eventi privati e pubblici:



# il Buffet

"COLLEZIONE GASTRONOMICA", CON SERVIZIO A BUFFET E TAVOLI  
GESTITO CON LA FLESSIBILITÀ DEL SISTEMA CATERING.

## GESTIRE SERVIZI CATERING presso foyer e saloni vari del teatro

- per offrire beverage e/o degustazioni enogastronomiche  
in occasione delle manifestazioni programmate dal teatro
- con servizio a buffet da effettuarsi  
prima, nell'intervallo e dopo gli orari degli spettacoli

per il pubblico del teatro  
ovvero per quanti altri vorranno accedervi con ingresso libero  
previa prenotazione/prevendita





## la Buvette

Servizio gestione punto ristoro  
con bar/banqueting/realizzazione piccoli eventi privati,  
con ospitalità a libera fruizione in saletta, gazebo e terrazzino;

Canoni gestione punto ritrovo, gazebo, piazzale, terrazzino  
da riconoscere al Teatro:

Fisso annuale euro 2.500 da corrispondere in 12 rate mensili

Parte variabile 2 % sul fatturato fino a eur 100 mila

Parte variabile 3 % sul fatturato da eur 100 mila a 200 mila

Parte variabile 5 % sul fatturato da eur 200 mila in su.

Non inclusivo di fornitura energia elettrica.

erogata da utenza distinta a carico della gestione del ritrovo

E' indispensabile l'installazione di insegna personalizzata della gestione  
ben visibile dall'esterno del Teatro.

Servizio gestione Bookshop a libera fruizione presso lo spazio dedicato;  
da definire



**IL SISTEMA DI RELAZIONE ECONOMICA CON IL TEATRO**

## *il Buffet*

Servizi banqueting  
in occasione di eventi di presentazione/promozione della stagione;

Servizi banqueting a supporto delle manifestazioni del teatro;

Servizi banqueting a supporto delle manifestazioni culturali  
parallele ospitate dal teatro;

Servizio rinfresco per  
Concerti Aperitivo, Concertini domenicali ed attività a latere della stagione

Importi da riconoscere al Teatro:

No costo fisso utilizzo spazi del Teatro

Solo parte variabile 7 % sul fatturato

Nessun minimo garantito, rimborso spese fisse a serata eur 100

È a carico del Teatro la fornitura di energia elettrica

## IL SISTEMA DI RELAZIONE ECONOMICA CON IL TEATRO

### il Foyer

Organizzazione visite del teatro  
con servizi degustazione rivolte al turismo e attività crocieristica;

Organizzazione e servizio banqueting eventi simbolo della città di Nlessina  
alla riscoperta della propria identità e delle proprie radici  
(con approfondimenti settoriali);

Organizzazione manifestazioni  
con percorsi culturali sulla tradizione gastronomica

Importi da riconoscere al Teatro:

No costo fisso utilizzo spazi del Teatro

Parte variabile 6 % sul fatturato

Nessun minimo garantito, rimborso spese fisse a serata eur 100

A carico del Teatro la fornitura di energia elettrica

**IL SISTEMA DI RELAZIONE ECONOMICA CON IL TEATRO**

*il Foyer*

Ospitalità manifestazioni clubs service  
per promuovere l'immagine del teatro nel tessuto sociale;

Ospitalità manifestazioni aziendali  
per promuovere l'immagine del teatro nel tessuto imprenditoriale;

Ospitalità manifestazioni a fine benefico/sociale;

Importi da riconoscere al Teatro:

Costo fisso utilizzo spazi del Teatro, in misura agevolata (sconto 20%)

Parte variabile 8 % sul fatturato

E' a carico del Teatro la fornitura di energia elettrica

# *il Foyer*

Serate di Gala, Balli e Veglioni

Importi da riconoscere al Teatro:

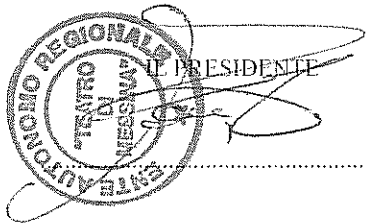
Costo fisso utilizzo spazi del Teatro

Solo parte variabile 10% sul fatturato

Nessun minimo garantito, rimborso spese fisse a serata eur 100

E' a carico del Teatro la fornitura di energia elettrica

La presente delibera, previa lettura, viene approvata e sottoscritta.



IL SOVRINTENDENTE

.....