



**PRO LOCO**  
**BORGOSAN LORENZO**

Via Faentina, 6

50032 Borgo San Lorenzo (FI)

Tel. 3398857952 - [prolocobsi@gmail.com](mailto:prolocobsi@gmail.com)

Partita IVA 06630560487

Codice fiscale 90007270482

**CAPITOLATO PER CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO BAR  
MUGELLO DA FIABA (All.3)**

**5-10 Maggio 2020**

**ART. 1**

Il presente disciplinare regola la concessione da parte della Pro Loco di Borgo San Lorenzo (di seguito abbreviato Pro Loco) dell'esercizio del Bar in occasione della manifestazione "Mugello da Fiaba" organizzata dalla Pro Loco nella sede di Villa Pecori a Borgo San Lorenzo dal 5 al 10 Maggio. La struttura comprende locale bar situato di fronte alla cucina del piano terra e la cucina stessa, area esterna di pertinenza nel parco e nella corte grande.

Il rapporto contrattuale si configura come concessione all'esercizio autonomo di un servizio, senza vincoli di subordinazione, dipendenze o tutele da parte della Pro Loco. Resta fermo un solo vincolo legato alle direttive della direzione artistica del Festival.

**ART. 2**

L'attività consiste principalmente nella somministrazione di alimenti e bevande secondo quanto consentito dalla vigente normativa di settore, da effettuarsi:

da martedì 5 a domenica 10 maggio con il seguente orario di apertura al pubblico:

martedì ore 8.30-19.00

mercoledì ore 8.30-19.00

giovedì ore 8.30 – 20.00

venerdì ore 8.30 – 20.00

sabato ore 8.30 – 24.00

domenica ore 8.30 – 20.00

L'aggiudicatario assume a proprio carico ogni rischio di carattere economico legato alla conduzione del Bar e qualsiasi responsabilità penale, civile, amministrativa derivante da obblighi normativi in materia fiscale o contributiva, nonché di sicurezza nei luoghi di lavoro, connessa all'esecuzione dell'attività. La Pro Loco è

perciò sollevata da ogni onere e responsabilità a riguardo. Tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio del Bar devono essere intestate all'aggiudicatario, e dallo stesso devono essere richieste agli Organi competenti.

L'aggiudicatario è tenuto a provvedere alla cura ed alla pulizia dell'area antistante il Bar ed a collaborare con la Pro Loco ed il personale della Villa per la miglior tenuta di tutti i locali del Bar e pertinenti al bar, coordinandosi anche per quanto riguarda la messa a riposo degli impianti, lo spegnimento delle luci, la chiusura di porte e finestre, ecc.

### **ART. 3**

L'assegnazione della gestione del Bar di cui al presente disciplinare, comporta il pagamento di un corrispettivo in favore della Pro Loco come meglio specificato sul testo del bando.

L'assegnazione della gestione del Bar comporta anche la presa in carico da parte dell'assegnatario dei seguenti servizi extra:

- Preparazione pranzi pic nic per scolaresche che aderiscono ai laboratori Fuoriclasse dal martedì al venerdì. Il sacchetto pic nic deve contenere: un panino ripieno, un salato, un dolce e acqua al costo di 4 euro a bambino su prenotazione. La Pro Loco raccoglie le prenotazioni ed eventuali segnalazioni di intolleranze e allergie e le comunicherà tempestivamente al gestore.
- Preparazione pranzo pic nic di domenica 10 Maggio: cestino con prodotti Mukki forniti dalla Pro Loco con menù da stabilire insieme alla Pro Loco. Costo del cestino euro 10 di cui 1 euro in favore della Fondazione Ospedale Meyer di cui Mugello da Fiaba è evento amico.
- Pranzi per gli autori presenti al Festival e organizzatori dell'evento (due persone) a carico dell'assegnatario e previo concordato con la direzione artistica.

### **ART. 4**

Gli alimenti e le bevande da somministrare saranno quelli previsti dall'autorizzazione all'apertura del Bar. In particolare devono essere sempre disponibili per la somministrazione:

Caffè, cappuccini e bevande calde

Acqua

Bibite

Vino

Spumante

Paste e alimenti per la colazione

Panini ripieni

Schiacciata

Patatine

Primi piatti

Piatti unici

Insalate

Pizza

Torte

Alimenti senza glutine

Alimenti alternativi per intolleranti al latte e vegetariani

La gestione del Bar deve garantire una provvista di generi di consumo in quantità sufficiente per soddisfare l'utenza ed assicurare tutto quanto necessario per un regolare e buon funzionamento del servizio che deve essere in linea con l'alto livello qualitativo offerto dall'evento Mugello da Fiaba.

L'aggiudicatario si obbliga ad utilizzare ed a somministrare ai propri clienti esclusivamente prodotti di prima qualità, con particolare riguardo per quelli del Mugello, correttamente conservati ed esposti al pubblico, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di igiene e di salvaguardia della salute pubblica.

L'aggiudicatario, in ogni caso sarà tenuto a rispettare scrupolosamente l'osservanza di tutte le norme igienico sanitarie previste per la somministrazione di alimenti e bevande, rispondendo direttamente di eventuali inadempimenti anche per il danno d'immagine procurato all'evento, alla Pro Loco e all'Amministrazione comunale proprietaria di Villa Pecori. Sono vietate iniziative e comportamenti che possano turbare o impedire il regolare svolgimento delle attività della Pro Loco o che non siano comunque strettamente pertinenti con la somministrazione di bevande e alimenti.

#### **ART. 5**

L'aggiudicatario potrà provvedere alla gestione del Bar sia attraverso il titolare coadiuvato dai famigliari (coniuge, parenti od affini entro in terzo grado) sia avvalendosi di dipendenti o soci. Comunque il personale dovrà essere numericamente sufficiente a garantire la funzionalità del servizio.

Agli eventuali dipendenti dovranno essere in ogni caso riconosciute condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro della categoria e nei loro confronti dovranno essere adempiuti tutti gli obblighi di legge previsti in materia assicurativa, assistenziale, previdenziale, antinfortunistica per sé, eventuali collaboratori e dipendenti, tenendo sollevata la Pro Loco da ogni responsabilità in merito.

#### **ART. 6**

L'aggiudicatario della gestione del Bar è tenuto a:

- mantenere la struttura affidata in gestione in perfetto stato di conservazione;
- esporre, all'interno del Bar i prezzi di vendita al pubblico dei propri prodotti in modo da consentirne la facile lettura. Tali prezzi non potranno essere soggetti ad alcuna addizionale in aumento. Dovrà inoltre essere esposto anche un listino prezzi dei generi direttamente confezionati dal gestore;
- apertura e chiusura dell'impianto, spegnimento delle luci, chiusura delle porte e finestre;
- provvedere alle pulizie dell'area verde e del piazzale immediatamente antistante al Bar.

L'affidatario dovrà mantenere i locali, nonché i mobili e tutto il materiale destinato all'espletamento dell'attività in stato decoroso e di perfetta pulizia.

Sono a carico dell'affidatario i seguenti mobili e attrezzature:

- Bancone bar e allestimento bar
- Tavoli e sedie all'interno della Villa, nel parco ed eventualmente nella Corte grande
- Cestini della nettezza con particolare sensibilità alla raccolta differenziata
- Eventuali coperture esterne (gazebi, ombrelloni, teli ombreggianti, ecc...)

E' fatto divieto, altresì, di installare giochi elettronici tipo video poker o simili.

L'aggiudicatario è considerato, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature nonché del loro stato.