



FONDAZIONE DI PARTECIPAZIONE UMBRIA JAZZ

***AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE
AVENTE AD OGGETTO L'ATTIVAZIONE E GESTIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE AREE DI RISTORO
STRUMENTALI ALLA MANIFESTAZIONE MUSICALE, DENOMINATA
"UMBRIA JAZZ", PER LE EDIZIONI 2020-2024.***

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

FONDAZIONE DI PARTECIPAZIONE UMBRIA JAZZ

Piazza Danti, 28 - 06122 Perugia (PG) - ITALY

Telefono +39 075 5732432 - Fax +39 075 5722656 - www.umbriajazz.com - info@umbriajazz.com

Codice Fiscale e Partita Iva 03089270544

Iscrizione Registro Persone Giuridiche c/o UTG Prefettura di Perugia il 17 giugno 2010 n°1168 parte generale/n°1169 parte analitica
Costituita in Perugia il 12 giugno 2009 (Repertorio n°72.325 – Raccolta n°20317 - registrato a Perugia il 2 luglio 2009 al n°10788)

Sommario

Art. 1 - PREMESSE	4
Art. 2 – AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE	5
Art. 3 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE	5
Art. 4 – IMPORTO, DURATA E CRITERIO DI AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE	6
Art. 5 - DEFINIZIONI	7
Art. 6 PUNTI DI RISTORO OGGETTO DELL'APPALTO	7
Art. 6.a Piazza IV Novembre – Struttura snack bar/birreria	8
Art. 6.b Piazza della Repubblica – Bar/birreria presso lo store ufficiale del Festival	8
Art. 6.c Giardini Carducci – Struttura ristorante senza servizio/cocktail bar/birreria	9
Art. 6.d Piazza Partigiani – Struttura bar/birreria	10
Art. 6.e Arena Santa Giuliana – Ristorante alla carta	11
Art. 6.f Arena Santa Giuliana – Snack bar self service	12
Art. 6.g Arena Santa Giuliana – Struttura bar/birreria	13
Art. 6.h Arena Santa Giuliana – Ristorante self service backstage.....	14
Art. 6.i Arena Santa Giuliana – Struttura bar/birreria.....	14
Art. 6.j Via della Viola – Struttura bar/birreria.....	15
Art. 6.K Piazza Matteotti – Struttura snack bar/birreria	15
Art. 7 – UTENZE	16
Art. 8 – OBBLIGHI A CARICO DELL'AFFIDATARIO.....	16
Art. 9 – PRESCRIZIONI TECNICHE PER GLI ALLESTIMENTI	18
Art. 10 - DISPONIBILITÀ DELLE AREE DEI PUNTI RISTORO	19
Art. 11 - PRESA VISIONE DEI LUOGHI	20
Art. 12 - PERIODO E ORARI DI APERTURA DEI PUNTI DI RISTORO	20
Art. 13 – ATTIVITA' DI RISTORAZIONE SVOLTA A FAVORE DEL PERSONALE E DEI TECNICI DELLA FONDAZIONE	20
Art. 14 GESTIONE RISTORAZIONE ARTISTI E SPONSOR.....	21
Art. 15 - ADDETTI AL SERVIZIO RISTORAZIONE.....	21
Art. 16 - NORME RIGUARDO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE	23
Art. 17 - LISTINO PREZZI E TARIFFE.....	24
Art. 18 - LOGHI, INSEGNE, MARCHI ED ESCLUSIVE	24
Art. 19 - PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE	25
Art. 20 – CESSIONE DELLA CONCESSIONE E SUBAPPALTO	25
Art. 21 - RESPONSABILITÀ, NORME INFORTUNISTICHE, SICUREZZA	25
Art. 22 - GARANZIA DEFINITIVA.....	26
Art. 23 - SVINCOLO DELLA GARANZIA DEFINITIVA	26
Art. 24 - VIGILANZA SULLA GESTIONE E CONTROLLO DI QUALITÀ, RECLAMI E SUGGERIMENTI.....	26
Art. 25 - OBBLIGHI ED ONERI DELL'AGGIUDICATARIO.....	27
Art. 26 - OBBLIGHI ED ONERI DELLA FONDAZIONE	28
Art. 27 - STIPULAZIONE ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO	28
Art. 28 - ASSICURAZIONI.....	28
Art. 29 - INADEMPIENZE E PENALI	29
Art. 30 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	29
Art. 31 - RECESSO.....	30
Art. 32 - MODALITÀ DI PAGAMENTO	30



32.1. Pagamento del canone in favore della Fondazione.....	30
32.2. Pagamento da parte della Fondazione delle forniture svolte dall'affidatario a favore della Fondazione Stessa.....	30
Art. 33 - NORMA DI RINVIO	31
Art. 34 - FORO COMPETENTE	31
Art. 35 - PRIVACY	31



Art. 1 - PREMESSE

La Fondazione di Partecipazione Umbria Jazz, di seguito anche solo “Fondazione” o “FUJ”, organizza in Perugia una manifestazione musicale di rilevanza internazionale denominata “Umbria Jazz” durante il mese di luglio di ciascun anno della durata di circa 10 giorni con inizio, tendenzialmente, il secondo venerdì e termine la terza domenica di luglio, ai 10 giorni di programmazione del Festival potrebbero unirsi ulteriori giornate per eventi di contorno alla manifestazione stessa.

Il numero di spettatori che mediamente si riversano su Perugia per assistere alla manifestazione sono intorno alla 400.000 unità, di cui circa 40.000 all’interno del main stage “Arena Santa Giuliana”.

Detti numeri sono da intendersi indicativi e non vincolanti e non costituiscono obbligo per la Fondazione nei confronti dell’Affidatario del servizio.

Gli spazi che sono a disposizione della manifestazione, all’interno dei quali potrà essere svolta la ristorazione, come meglio descritto nel seguito, sono:

- a) Arena Santa Giuliana,
- b) Piazza Partigiani,
- c) Giardini Carducci,
- d) Piazza Matteotti,
- e) Piazza della Repubblica,
- f) Piazza IV Novembre,
- g) Via della Viola

La Fondazione si farà carico di richiedere al Comune di Perugia o ai soggetti titolari degli spazi sopra menzionati l’autorizzazione all’occupazione di suolo pubblico o l’autorizzazione all’utilizzo dello spazio; documentazione necessaria per l’installazione delle strutture della ristorazione.

Da alcuni anni il Festival si è dato una impronta “green “:

- Allacciando collaborazioni istituzionali sul territorio per l’installazione di stazioni di distribuzione dell’acqua in centro storico e all’arena Santa Giuliana con conseguente dotazione agli artisti di borracce in alluminio.
- Allacciando collaborazioni istituzionali sul territorio per il potenziamento della raccolta differenziata.
- Avviando un progetto che ha previsto la riduzione delle plastiche grazie alle stoviglie, piatti e bicchieri in materiale biodegradabile utilizzati nei punti ristoro del festival e all’uso dei bicchieri biodegradabili o di plastica dura e quindi riutilizzabili.

In linea con quanto intrapreso, ferme restando le attività già attuate, la Fondazione intende proseguire il suddetto percorso.

Ferme restando le prerogative che la ristorazione a servizio di una manifestazione della portata di Umbria Jazz debba avere, considerato il perimetro legislativo/normativo in materia di igiene e di sicurezza l’obiettivo che la Fondazione si è dato è quello di far diventare Umbria Jazz sempre di più una manifestazione sostenibile “plastic free”.

I soggetti economici che firmatari della presente concessione saranno chiamati ad attivare interventi migliorativi, più avanti descritti nel dettaglio, nell’ottica “green” che la Fondazione si è posta come obiettivo.



Art. 2 – AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

- 2.1. Fondazione di Partecipazione UMBRIA JAZZ, con sede in Perugia, Piazza Danti n.28 - 06122 Perugia (PG) - Italia - Codice Fiscale e Partita IVA 03089270544; Tel. +39 075 5732432 - fax: +39 075 5722656 - sito: www.umbriajazz.com - email: info@umbriajazz.com –
posta certificata: fondazioneumbriajazz@pec.it
- 2.2. L'indirizzo presso il quale è possibile ottenere ulteriori informazioni è quello di cui al precedente punto 2.1.
- 2.3. Responsabile Unico del Procedimento: Stefano Mazzoni - Tel. 075 5732432 - Email: stefano.mazzoni@umbriajazz.com

Art. 3 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

3.1. Descrizione delle prestazioni oggetto della Concessione

La Concessione in questione prevede l'attivazione e la gestione, dietro corrispettivo da riconoscere alla Fondazione, del servizio di ristorazione nelle aree di ristoro strumentali alla manifestazione, con personale proprio e/o appositamente assunto, durante la manifestazione "Umbria Jazz" che si tiene in Perugia, con inizio il secondo venerdì e fine la terza domenica di luglio, nelle aree e con le strutture individuate al successivo punto 3.2.

La presente Concessione ha validità 5 anni, con inizio per l'edizione 2020 e fine 2024, compreso.

Negli articoli che seguono vengono forniti maggiori dettagli sulla collocazione e particolarità, anche sotto il profilo architettonico/artistico, delle aree ove dovranno essere allestiti i punti di ristoro e sulle specifiche strutture ed arredi.

Il servizio avverrà sotto la supervisione e il controllo di un responsabile incaricato dalla Fondazione, il cui nominativo verrà successivamente comunicato all'operatore economico aggiudicatario dell'appalto restando fin d'ora inteso che in considerazione della complessità del servizio di cui all'appalto la Fondazione potrà incaricare uno o più responsabili preposti alla supervisione e coordinamento delle attività di cui trattasi, ai quali l'aggiudicatario potrà fare riferimento per tutte le questioni operative del caso.

3.2. Elenco punti di ristoro

- a) **Piazza IV Novembre - Struttura snack bar/birreria:** si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'affidatario;
- b) **Piazza della Repubblica - Bar/birreria:** si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'affidatario;
- c) **Giardini Carducci - Struttura ristorante senza servizio/cocktail bar/birreria:** si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'affidatario;
- d) **Piazza Partigiani - Struttura bar/birreria:** si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'affidatario;
- e) **Arena Santa Giuliana - Ristorante alla carta:** si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'affidatario;
- f) **Arena Santa Giuliana - Snack bar self service:** si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'affidatario;

FONDAZIONE DI PARTECIPAZIONE UMBRIA JAZZ

Piazza Danti, 28 - 06122 Perugia (PG) - ITALY

Telefono +39 075 5732432 - Fax +39 075 5722656 - www.umbriajazz.com - info@umbriajazz.com

Codice Fiscale e Partita Iva 03089270544

Iscrizione Registro Persone Giuridiche c/o UTG Prefettura di Perugia il 17 giugno 2010 n°1168 parte generale/n°1169 parte analitica
Costituita in Perugia il 12 giugno 2009 (Repertorio n°72.325 – Raccolta n°20317 - registrato a Perugia il 2 luglio 2009 al n°10788)

- g) **Arena Santa Giuliana - Struttura bar/birreria:** si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'affidatario;
- h) **Arena Santa Giuliana - Ristorante self service backstage:** si tratta di un punto ristoro fornito dalla Fondazione; l'affidatario dovrà pertanto provvedere agli arredi e all'allestimento delle attrezzature tecniche per la conservazione e la somministrazione delle bevande;
- i) **Arena Santa Giuliana - Struttura bar/birreria:** si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'affidatario;
- j) **Via della Viola – Struttura bar/birreria/ristorante:** si tratta di un punto ristoro fornito dalla Fondazione; l'affidatario dovrà pertanto provvedere agli arredi e all'allestimento delle attrezzature tecniche per la conservazione e la somministrazione delle bevande;
- k) **Piazza Matteotti - - Struttura snack bar/birreria:** si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'affidatario

Art. 4 – IMPORTO, DURATA E CRITERIO DI AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE

4.1. Importo della Concessione

L'importo globale della Concessione è stimato in €. 550.000,00 (Cinquecentocinquamila/00) che l'Appaltatore dovrà riconoscere alla Fondazione in canoni annuali calcolati secondo lo schema che segue:

Importo canone annuale (IC) = Importo a base d'asta (IBA) + Importo offerto a rialzo sulla base d'asta (IRA), ovvero

$$\text{IC} = \text{€. 110.000,00 (+iva)} + \text{€. xxxxx,xx (+iva)}$$

L'importo annuale posto a base d'asta (€. 110.000,00) è stato determinato dalla Fondazione sulla base dei dati storici e, pertanto, ha carattere puramente indicativo e non è soggetto a revisione. Il concessionario non potrà vantare titolo ad alcun risarcimento e/o indennizzo e/ revisione di sorta nel caso di prestazioni/incassi di valore complessivo diverso a quello sopraindicato e/o ipotizzati dal concessionario medesimo in sede di presentazione dell'offerta.

4.2 Durata della Concessione

La durata della Concessione è stabilita in anni 5 con inizio nell'anno 2020 e termine nell'anno 2024, compreso.

Ed avrà decorrenza con la sottoscrizione della Concessione stessa, di cui il presente Capitolato ne è parte integrante.

4.3 Criterio di aggiudicazione

Il criterio di aggiudicazione è quello del massimo rialzo rispetto al canone annuale posto base di gara, per ciascuno degli anni di durata della concessione.

Art. 5 - DEFINIZIONI

a) Attivazione

La predisposizione di tutte le strutture, il loro trasporto, montaggio, smontaggio, rimessaggio, eventuali riparazioni; il reperimento, la contrattualizzazione e la gestione del personale con copertura di oneri previdenziali, assistenziali e tutti gli altri previsti dalla vigente normativa; il possesso delle autorizzazioni commerciali, sanitarie e quanto eventualmente richiesto dalla normativa vigente; la selezione, l'acquisto e la conservazione delle materie prime, avendo cura di informare la Fondazione nel caso di esposizione di marchi nel rispetto degli accordi di sponsorizzazione stipulati dalla Fondazione anche successivamente all'aggiudicazione della gara; la conservazione e la preparazione di alimenti e bevande; quanto altro necessario all'allestimento del servizio ed alla somministrazione di alimenti e bevande.

b) Gestione

La preparazione e la somministrazione dei pasti; l'incasso dei corrispettivi; la tenuta dei registri fiscali; quanto altro attiene al funzionamento del servizio e sia ad esso connesso.

c) Servizio ristoro al pubblico

Somministrazione di alimenti e bevande a menù precedentemente concordato e condiviso, ad un prezzo al pubblico precedentemente concordato e condiviso, con servizio o a self service.

d) Menù

Elencazione di alimenti e bevande che rappresentano l'offerta finale e che sarà in precedenza concordato per ogni punto ristoro anche in relazione alla tipologia del destinatario.

e) Prezzi

Tariffario o listino dei prezzi di cibi e bevande praticato al pubblico.

f) Sponsor

I Soggetti, pubblici e privati, e i marchi legati alla Fondazione di Partecipazione Umbria Jazz con un accordo di partnership, in essere e/o stipulati successivamente alla aggiudicazione del servizio di attivazione e gestione dei punti di ristoro, che potrebbe prevedere l'esclusività in determinate categorie merceologiche e/o l'adozione di determinate modalità di gestione.

Art. 6 PUNTI DI RISTORO OGGETTO DELL'APPALTO

Si elencano ed illustrano, ai successivi artt. da 6.A a 6.K, i punti bar e ristorante da allestirsi a cura, responsabilità ed onere dell'operatore economico affidatario, individuati altresì nelle planimetrie allegate al presente capitolato tecnico, ove dovrà essere attivato e gestito il servizio di ristorazione di cui in oggetto.

I punti di ristoro dovranno essere interamente realizzati dall'operatore economico affidatario con strutture temporanee adeguate all'immagine della manifestazione, alle caratteristiche dei luoghi e al tipo di servizio richiesto.

Nelle aree, di cui agli artt.6.H, 6.J, saranno consegnati all'aggiudicatario taluni punti di ristoro, parzialmente preallestiti, restando inteso che l'aggiudicatario dovrà provvedere agli arredi necessari e all'allestimento delle attrezzature tecniche di cucina per la preparazione, conservazione e somministrazione di cibi e bevande.

Art. 6.a Piazza IV Novembre – Struttura snack bar/birreria

Si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'affidatario.

L'area è situata nella Piazza principale della Città, nel cuore del centro storico, adiacente ad edifici storici sottoposti a vincolo architettonico e paesaggistico, a lato di un monumento di particolare pregio storico-architettonico, la Fontana Maggiore di Nicola Pisano del XIII secolo, e pertanto dovrà essere considerata attentamente la specificità del luogo. La Soprintendenza B.S.A.E. potrà richiedere distanze minime dalla Fontana Maggiore che dovranno essere scrupolosamente osservate, come parimenti dovranno essere rispettati altri vincoli eventualmente posti dalla Soprintendenza e/o dall'Amministrazione Comunale.

L'area è attigua al palcoscenico allestito e gestito da FUJ dove ogni giorno si terranno concerti gratuiti dalle ore 19.00 alle ore 01.00 circa, con artisti precedentemente determinati, fatto salvo il diritto di FUJ ad apportare in qualsiasi momento variazioni al programma musicale.

L'area massima disponibile, per occupazione con struttura ed eventuali tavoli e sedute, è pari a mt. 10,00 x mt. 5,00 per complessivi mq. 50,00, l'altezza massima complessiva dovrà essere pari o inferiore a mt 5,00; la struttura dovrà essere resa pianeggiante con pedana livellante sottostante l'intera area e dovrà essere rivestita di moquette ignifuga certificata classe 1, l'area può essere eventualmente arredata con ombrelloni, tavoli e sedie secondo la capienza stessa della pedana e nel rispetto delle norme di sicurezza ed igienico-sanitarie. Per necessità di pubblica sicurezza la struttura dovrà essere realizzata con pareti rigide.

La Fondazione metterà a disposizione:

- autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico così come concessa dal Comune di Perugia, ivi comprese le prescrizioni eventualmente apposte dall'amministrazione comunale e dalle altre autorità competenti;
- punto di fornitura di energia elettrica fino all'area, dal quale l'aggiudicatario ripartirà con proprio quadro elettrico. La potenza massima disponibile è di KW 10,00 trifase.

Si rammenta che in questa location FUJ ha organizzato una serata di anteprima che porta complessivamente ad 11 (undici) giornate di spettacolo il programma musicale previsto in questo spazio.

Art. 6.b Piazza della Repubblica – Bar/birreria presso lo store ufficiale del Festival

Si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'affidatario.

L'area è situata in una delle piazze principali della Città, nel cuore del centro storico, adiacente ad edifici storici sottoposti a vincolo architettonico e paesaggistico, e pertanto dovrà essere considerata attentamente la specificità del luogo. La Soprintendenza B.S.A.E. potrà richiedere distanze minime dagli edifici che si affacciano sulla piazza che dovranno essere scrupolosamente osservate.

L'area è adiacente ad altri allestimenti temporanei strumentali alla manifestazione (merchandising ufficiale del Festival, sponsor tecnici, ecc...), pertanto, per ogni edizione, l'affidatario dovrà concertare con la Fondazione le modalità di allestimento; e gli orari di funzionamento vanno dalle ore 11.00 alle ore 01.00 circa di ogni giorno, fatto salvo il diritto della Fondazione ad apportare in qualsiasi momento variazioni all'orario di apertura.

La struttura in trattazione, tendenzialmente, consisterà in un gazebo in pvc ignifugo certificato in classe 1, con pareti laterali scorrevoli sempre in pvc posto su pedana livellata, l'area disponibile è di mq. 25,00 complessivi, all'interno di una tensostruttura di mt. 5,00 x mt. 5,00 per un'altezza centrale pari a mt. 4,30 altezza sottotrave mt. 2,50; date le pendenze della piazza la struttura dovrà essere resa pianeggiante con pedana livellante sottostante l'intera area e dovrà essere rivestita di moquette ignifuga certificata in classe 1, e potrebbe rendersi necessario il ricorso a una scalinata e a una rampa; può essere eventualmente arredata con tavoli e sedie secondo la capienza stessa della pedana e nel rispetto delle norme di sicurezza ed igienico-sanitarie.

La Fondazione metterà a disposizione:

- autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico così come concessa dal Comune di Perugia, ivi comprese le prescrizioni eventualmente apposte dall'amministrazione comunale e dalle altre autorità competenti;
- punto di fornitura di energia elettrica fino all'area, dal quale l'aggiudicatario ripartirà con proprio quadro elettrico. La potenza massima disponibile è di KW 10, trifase.

Si tratta di un allestimento nel cuore del centro storico, adiacente ad edifici storici sottoposti a vincolo architettonico e paesaggistico, dovrà quindi essere considerata attentamente la specificità del luogo. La Soprintendenza B.A.A.S. Potrà richiedere distanze minime dagli edifici e il rispetto di particolari cautele.

Art. 6.c Giardini Carducci – Struttura ristorante senza servizio/cocktail bar/birreria

Si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'aggiudicatario.

L'area è situata in giardino pubblico monumentale, nel cuore del centro storico della Città, adiacente ad edifici storici sottoposti a vincolo architettonico e paesaggistico, e pertanto dovrà essere considerata attentamente la specificità del luogo. La Soprintendenza B.S.A.E. potrà richiedere distanze minime dagli edifici che si affacciano sulla piazza, la copertura della pavimentazione dei giardini e la protezione delle aiuole, oltre eventuali altre prescrizioni che dovranno essere scrupolosamente osservate.

L'area è contigua al palcoscenico organizzato dalla Fondazione dove ogni giorno si terranno concerti gratuiti dalle ore 13.00 alle ore 02.00 circa con artisti precedentemente determinati, fatto salvo il diritto della di FUJ ad apportare in qualsiasi momento variazioni al programma musicale.



L'area disponibile, per la struttura, è di complessivi mq. 280,00 per la somministrazione e lo stazionamento del pubblico da arredare con tavoli e sedie oltre alla linea di distribuzione costituita da banchi caldi, banchi freddi, neutri, banconi bar, etc per mt. 30,00 circa di lunghezza .

E inoltre disponibile un'area di ulteriori mq. 150,00, situata in Largo della Libertà, per la realizzazione di una o più strutture per la conservazione, la cucina e la preparazione di alimenti e bevande, lo spazio per spogliatoi del personale, lo spazio per lo stoccaggio dei rifiuti, ecc.

Dette strutture dovranno essere rese pianeggianti con pedana livellante sottostante l'intera area e che dovrà essere rivestita di moquette ignifuga certificata in classe 1; la pavimentazione dei giardini andrà protetta interponendo tra la pedana e la pavimentazione stessa uno strato di gomma e/o altro materiale atto ad evitare eventuali danneggiamenti siano essi relativi a montaggio e smontaggio o semplice calpestio del pubblico.

Infine, la restante area dei giardini, pari a complessivi mq. 900,00 circa potrà essere arredata con ombrelloni, tavoli e sedie; in detta area potrà essere allestita un'ulteriore struttura da destinarsi esclusivamente a bar/birreria della dimensione massima di complessivi mq. 20,00 come, ad esempio, strutture del tipo cd. "pagoda" e/o "chiringuito".

Le aiuole presenti nell'area, pari a complessivi mq. 400,00 circa dovranno essere opportunamente inibite a cura dell'aggiudicatario con rete di altezza non inferiore a mt. 0,70 per tutto il perimetro delle stesse.

NB: l'istallazione della struttura e degli altri elementi sopra descritti dovrà avvenire ponendo in essere tutte le cautele in fase di montaggio e smontaggio, evitando di arrecare danni alla pavimentazione della zona, agli alberi, e quant'altro sottoposto a vincolo architettonico e paesaggistico e tutelato dagli organi di competenza. La pavimentazione del giardino per l'intera superficie di mq. 1.500,00 circa dovrà essere coperta circa con moquette ignifuga; la parte di pavimentazione davanti al palcoscenico, pari a complessivi mq. 600,00 circa, dovrà essere coperta con una pedana di legno.

Dovrà inoltre essere predisposta nei portici del Palazzo della Provincia e della Prefettura, a cura ed onere dell'aggiudicatario, apposita struttura di circa mt. 100,00 per inibire l'accesso alle strutture allestite per la somministrazione, la preparazione e la conservazione di cibi e bevande; tale schermatura dovrà essere istallata sempre avendo cura di non arrecare danni a colonne, archi e pavimentazione dei portici stessi ed inoltre dovrà essere di qualità consona ai luoghi in cui viene istallata e all'immagine della manifestazione.

La Fondazione metterà a disposizione:

- autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico così come concessa dal Comune di Perugia, ivi comprese le prescrizioni eventualmente apposte dall'amministrazione comunale e dalle altre autorità competenti;
- punto di fornitura di energia elettrica fino all'area, dal quale l'aggiudicatario ripartirà con proprio quadro elettrico. La potenza massima disponibile è di KW 100,00 trifase.

Art. 6.d Piazza Partigiani – Struttura bar/birreria

Si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'aggiudicatario.

L'area è situata in centro storico, adiacente ad edifici storici sottoposti a vincolo architettonico e paesaggistico, e nella zona antistante l'ingresso allo spazio principale del Festival dove ogni giorno si terranno concerti a pagamento dalle ore 19.00 alle ore 01.00 circa con artisti precedentemente determinati, fatto salvo il diritto della Fondazione ad apportare in qualsiasi momento variazioni al programma musicale, e pertanto dovrà essere considerata attentamente la specificità del luogo.



L'area disponibile, per la struttura, è di mt. 3,00 circa x mt. 8,00 per complessivi mq. 24,00; dovrà essere resa pianeggiante con pedana livellante sottostante l'intera area; non risulta spazio sufficiente al posizionamento di ombrelloni, tavoli e sedie.

Per necessità di pubblica sicurezza la struttura dovrà essere realizzata con pareti rigide, con un'altezza massima di mt. 5,00 dal piano di calpestio ottenuto con pedana livellante.

La Fondazione metterà a disposizione:

- autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico così come concessa dal Comune di Perugia, ivi comprese le prescrizioni eventualmente apposte dall'amministrazione comunale e dalle altre autorità competenti;
- punto di fornitura di energia elettrica fino all'area, dal quale l'aggiudicatario ripartirà con proprio quadro elettrico. La potenza massima disponibile è di KW 6,00 bifase.

Art. 6.e Arena Santa Giuliana – Ristorante alla carta

Si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'aggiudicatario.

L'area è situata all'interno di un complesso sportivo costituito da campo da calcio e pista di atletica leggera, all'interno del quale la Fondazione allestisce e organizza il main stage o palco principale della manifestazione denominato Arena Santa Giuliana, di seguito per brevità anche solo "Arena"; l'accesso all'Arena da parte del pubblico, a differenza degli spazi sopra elencati negli artt. da 6.A a 6.D, avviene dietro pagamento di un biglietto d'ingresso, valido per l'intera serata che prevede un minimo di 2 concerti dalle ore 19.00 alle ore 01.00 circa con artisti precedentemente determinati da FUJ, fatto salvo il diritto della ad apportare in qualsiasi momento variazioni al programma musicale.

Il punto di ristoro dovrà essere costruito con una o più tensostrutture di mt. 10,00 x mt. 30,00 complessivi per un'occupazione complessiva di mq. 300 circa e dovrà essere rifinito in maniera molto curata, ad esempio con contropesi sulle zavorre della tensostruttura, velature per la controsoffittatura, punti luce con faretti o lampadari (no plafoniere al neon), allestito con tavoli e sedie (esclusi tavoli e sedie in plastica tipo giardino) per un minimo di 150 posti a sedere, dovranno essere usate tovaglie in tessuto, piatti in ceramica, bicchieri in vetro da acqua e da vini, posate in acciaio inox, ecc; la struttura dovrà essere posizionata su apposito piano di calpestio realizzato con pavimentazione autolivellante in tavole in multistrato di ottima qualità con trattamento ignifugo certificato in classe 1 dello spessore minimo di mm. 18,00 fissate a un telaio in acciaio con portata di almeno Kg/mq 600,00. Tale punto di ristoro dovrà essere reso funzionante anche per il servizio del pranzo, indicativamente dalle ore 12.00 alle ore 15.00, per le esigenze connaturate all'attività della Fondazione con somministrazione dedicata agli artisti invitati e/o addetti ai lavori; il numero e la tipologia dei pasti verranno successivamente quantificati dall'incaricato della Fondazione stessa e concordati con l'aggiudicatario con almeno 12 ore di preavviso.

Uno spazio di ulteriori mq 300,00 complessivi sarà disponibile per posizionare, allestire e attivare strutture e attrezzature per la cucina, la preparazione, la conservazione di alimenti e bevande, il lavaggio delle stoviglie, lo spogliatoio del personale, lo stoccaggio dei rifiuti, ecc.

NB: L'ingresso dei mezzi necessari all'allestimento e al rifornimento di detto punto ristoro può avvenire esclusivamente attraverso i passaggi indicati da FUJ e sui quali FUJ ha predisposto la copertura a protezione della pista di atletica, e delle altre parti in tartan, in modo da poter arrivare agli spazi di competenza. Qualsiasi ulteriore spazio di cui l'aggiudicatario volesse disporre in zone in cui è presente il rivestimento in

tartan, e nelle zone limitrofe, esso dovrà provvedere a predisporre opportuna copertura a propria cura, onere e responsabilità, prima dell'utilizzo delle stesse.

La Fondazione metterà a disposizione:

- autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico così come concessa dal Comune di Perugia, ivi comprese le prescrizioni eventualmente apposte dall'amministrazione comunale e dalle altre autorità competenti; eventuale autorizzazione da parte della Società che risulti gestore dell'impianto;
- punto di fornitura di energia elettrica fino all'area, dal quale l'aggiudicatario ripartirà con proprio quadro elettrico. La potenza massima disponibile sarà concordata con FUJ.

Art. 6.f Arena Santa Giuliana – Snack bar self service

Si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'aggiudicatario.

L'area è situata all'interno di un complesso sportivo costituito da campo da calcio e pista di atletica leggera, all'interno del quale la Fondazione allestisce e organizza il main stage o palco principale della manifestazione denominato Arena Santa Giuliana, di seguito per brevità anche solo "Arena"; l'accesso all'Arena da parte del pubblico, a differenza degli spazi sopra elencati negli artt. da 6.A a 6.D, avviene dietro pagamento di un biglietto d'ingresso, valido per l'intera serata che prevede un minimo di 2 concerti dalle ore 19.00 alle ore 01.00 circa con artisti precedentemente determinati, fatto salvo il diritto ad apportare in qualsiasi momento variazioni al programma musicale.

Il punto di ristoro dovrà essere allestito con una o più tensostrutture per un'area di complessivi mt. 20,00 x mt. 5,00, con pavimento autoportante con trattamento ignifugo certificato in classe 1, da allestire con banconi destinati alla distribuzione di cibi e bevande. Tali strutture saranno anche allestite con attrezzature per la cottura, linea distribuzione attrezzata e tutti gli ambienti attrezzati con le varie tecnologie per la conservazione, cottura e lavaggio come previsto dalla vigente normativa.

Nell'area antistante l'allestimento dovranno essere posizionati su prato ombrelloni grandi, tavoli e sedie per almeno 100 posti a sedere con arredi di qualità opportuna all'immagine e alla reputazione della manifestazione.

Dovrà essere aggiunta a parte una ulteriore tensostruttura al massimo di dimensione mt. 4,00 x mt. 4,00 per attivare le casse del servizio, per almeno 3 casse attive contemporaneamente; tale struttura sarà sufficientemente distante dalla linea di distribuzione al fine tenere distinte ed ordinate eventuali code per il pagamento dell'importo dovuto da quelle per il ritiro di cibi e bevande.

Uno spazio di ulteriori mq 200,00 circa sarà disponibile per posizionare, allestire e attivare strutture e attrezzature per la cucina, la preparazione, la conservazione di alimenti e bevande, il lavaggio delle stoviglie, lo spogliatoio del personale, lo stoccaggio dei rifiuti, ecc.

NB: L'ingresso dei mezzi necessari all'allestimento e al rifornimento di detto punto ristoro può avvenire esclusivamente attraverso i passaggi indicati da FUJ e sui quali FUJ ha predisposto la copertura a protezione della pista di atletica, e delle altre parti in tartan, in modo da poter arrivare agli spazi di competenza. Qualsiasi ulteriore spazio di cui l'aggiudicatario volesse disporre in zone in cui è presente il rivestimento in

tartan, e nelle zone limitrofe, esso dovrà provvedere a predisporre opportuna copertura a propria cura, onere e responsabilità, prima dell'utilizzo delle stesse.

La Fondazione metterà a disposizione:

- autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico così come concessa dal Comune di Perugia, ivi comprese le prescrizioni eventualmente apposte dall'amministrazione comunale e dalle altre autorità competenti; eventuale autorizzazione da parte della Società che risulti gestore dell'impianto;
- punto di fornitura di energia elettrica fino all'area, dal quale l'aggiudicatario ripartirà con proprio quadro elettrico. La potenza massima disponibile sarà concordata con FUJ.

Art. 6.g Arena Santa Giuliana – Struttura bar/birreria

Si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'aggiudicatario.

L'area è situata all'interno dello Stadio di Santa Giuliana, in una zona normalmente destinata a giardino pubblico, nelle immediate prossimità dell'ingresso principale dell'impianto sportivo costituito da campo da calcio e pista di atletica leggera, all'interno del quale la Fondazione allestisce e organizza il main stage o palco principale della manifestazione denominato Arena Santa Giuliana, di seguito per brevità anche solo "Arena"; l'accesso all'Arena da parte del pubblico, a differenza degli spazi sopra elencati negli artt. da 6.A a 6.D, avviene dietro pagamento di un biglietto d'ingresso, valido per l'intera serata che prevede un minimo di 2 concerti dalle ore 19.00 alle ore 01.00 con artisti precedentemente determinati, fatto salvo il diritto della Fondazione ad apportare in qualsiasi momento variazioni al programma musicale.

L'area disponibile, per la struttura, è di mt. 4,00 x mt. 4,00 per complessivi mq. 20,00; dovrà essere resa pianeggiante con pedana livellante sottostante l'intera area; non risulta spazio sufficiente al posizionamento di ombrelloni, tavoli e sedie.

Per necessità logistiche la struttura dovrà essere realizzata con un'altezza massima di mt. 4,00 compresa pedana livellante.

NB: L'ingresso dei mezzi necessari all'allestimento e al rifornimento di detto punto ristoro può avvenire esclusivamente attraverso i passaggi indicati da FUJ e sui quali FUJ ha predisposto la copertura a protezione della pista di atletica, e delle altre parti in tartan, in modo da poter arrivare agli spazi di competenza.

Qualsiasi ulteriore spazio di cui l'aggiudicatario volesse disporre in zone in cui è presente il rivestimento in tartan, e nelle zone limitrofe, esso dovrà provvedere a predisporre opportuna copertura a propria cura, onere e responsabilità, prima dell'utilizzo delle stesse.

La Fondazione metterà a disposizione:

- autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico così come concessa dal Comune di Perugia, ivi comprese le prescrizioni eventualmente apposte dall'amministrazione comunale e dalle altre autorità competenti; eventuale autorizzazione da parte della Società che risulti gestore dell'impianto;
- punto di fornitura di energia elettrica fino all'area, dal quale l'aggiudicatario ripartirà con proprio quadro elettrico. La potenza massima disponibile è di KW 6,00 trifase.

Art. 6.h Arena Santa Giuliana – Ristorante self service backstage

Si tratta di un punto ristoro fornito dalla Fondazione; l'aggiudicatario dovrà pertanto provvedere agli arredi e all'allestimento delle attrezzature tecniche per la conservazione e la somministrazione delle bevande.

L'area è situata all'interno di un complesso sportivo costituito da campo da calcio e pista di atletica leggera, all'interno del quale la Fondazione allestisce e organizza il main stage o palco principale della manifestazione denominato Arena Santa Giuliana, di seguito per brevità anche solo "Arena"; l'accesso a quest'area è riservato esclusivamente ad artisti, addetti ai lavori e altre persone espressamente autorizzate da FUJ.

Il punto di ristoro è situato all'interno di una tensostruttura di mt. 10,00 x mt. 30,00 da dividere in due aree separate di cui una dedicata agli artisti e l'altra al personale ed invitati, con pavimento autoportante trattato in maniera ignifuga e rivestito con moquette ignifuga certificata in classe 1, e dovrà essere allestito con tavoli attrezzati con scaldavivande, banchi freddi, macchina per il ghiaccio e/o ghiaccio potabile in appositi contenitori, frigoriferi, macchina per il caffè espresso, destinati alla distribuzione di cibi e bevande nella modalità self service con un menu concordato di volta in volta con FUJ.

Inoltre l'aggiudicatario dovrà provvedere ad allestire lo spazio dell'area riservata al personale e ospiti di FUJ con tavoli e sedie di qualità (esclusi tavoli e sedie in plastica tipo giardino o birreria) per un minimo di 150 posti a sedere, e sia per zona artisti che per la zona personale e ospiti dovranno essere usate tovaglie in tessuto, piatti in ceramica, bicchieri da acqua e da vino in vetro, posate in acciaio inox, tazzine in ceramica, ecc.

NB: L'ingresso dei mezzi necessari all'allestimento e al rifornimento di detto punto ristoro può avvenire esclusivamente attraverso i passaggi indicati da FUJ e sui quali FUJ ha predisposto la copertura a protezione della pista di atletica, e delle altre parti in tartan, in modo da poter arrivare agli spazi di competenza. Qualsiasi ulteriore spazio di cui l'aggiudicatario volesse disporre in zone in cui è presente il rivestimento in tartan, e nelle zone limitrofe, esso dovrà provvedere a predisporre opportuna copertura a propria cura, onere e responsabilità, prima dell'utilizzo delle stesse.

La Fondazione metterà a disposizione:

- autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico così come concessa dal Comune di Perugia, ivi comprese le prescrizioni eventualmente apposte dall'amministrazione comunale e dalle altre autorità competenti; eventuale autorizzazione da parte della Società che risulti gestore dell'impianto;
- punto di fornitura di energia elettrica fino all'area, dal quale l'aggiudicatario ripartirà con proprio quadro elettrico. La potenza massima disponibile sarà concordata con FUJ.

Art. 6.i Arena Santa Giuliana – Struttura bar/birreria

Si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'aggiudicatario.

L'area è situata all'interno di un complesso sportivo costituito da campo da calcio e pista di atletica leggera, all'interno del quale la Fondazione allestisce e organizza il main stage o palco principale della manifestazione denominato Arena Santa Giuliana, di seguito per brevità anche solo "Arena"; l'accesso all'Arena da parte del pubblico, a differenza degli spazi sopra elencati negli artt. da 6.A a 6.D, avviene dietro

pagamento di un biglietto d'ingresso, valido per l'intera serata che prevede un minimo di 2 concerti dalle ore 19.00 alle ore 01.00 circa con artisti precedentemente determinati, fatto salvo il diritto di FUJ ad apportare in qualsiasi momento variazioni al programma musicale.

In detta area dovrà essere allestita un'ulteriore struttura da destinarsi a bar/birreria della dimensione massima di complessivi mq. 20,00 e dovrà essere resa pianeggiante con pedana livellante sottostante con trattamento ignifugo in classe 1; nell'area vengono messi a disposizione ulteriori mq. 25,00 complessivi per il posizionamento di tavoli e sedie.

La Fondazione metterà a disposizione:

- autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico così come concessa dal Comune di Perugia, ivi comprese le prescrizioni eventualmente apposte dall'amministrazione comunale e dalle altre autorità competenti; eventuale autorizzazione da parte della Società che risulti gestore dell'impianto;
- punto di fornitura di energia elettrica fino all'area, dal quale l'aggiudicatario ripartirà con proprio quadro elettrico. La potenza massima disponibile sarà concordata con la Fondazione.

Art. 6.j Via della Viola – Struttura bar/birreria

Si tratta di un punto ristoro la cui struttura, parzialmente preallestita e attrezzata, verrà fornita dalla Fondazione; l'aggiudicatario dovrà pertanto provvedere agli ulteriori arredi e all'allestimento delle attrezzature tecniche per la conservazione e la somministrazione delle bevande.

L'area è situata nel centro storico della Città, all'interno di un complesso, adiacente ad edifici storici sottoposti a vincolo architettonico e paesaggistico, e pertanto dovrà essere considerata attentamente la specificità del luogo.

L'area è inglobata in uno spazio polifunzionale, e i cui orari di funzionamento vanno dalle ore 11.00 alle ore 02.00 circa di ogni giorno, fatto salvo il diritto di FUJ ad apportare in qualsiasi momento variazioni al programma.

I locali messi a disposizione da FUJ consistono in una precedente attività di pizzeria ristorante, parzialmente arredata, con locale per il pubblico, locale cucina parzialmente attrezzato, forno a legna, bagni, e una terrazza esterna già allestita con tavoli e sedie. Una ulteriore area del complesso dovrà essere arredata con ulteriori tavoli e sedie secondo la capienza e nel rispetto delle norme di sicurezza ed igienico-sanitarie.

La Fondazione metterà a disposizione:

- disponibilità dei locali così come sono stati messi a disposizione di FUJ;
- punto di fornitura di energia elettrica fino all'area, dal quale l'aggiudicatario ripartirà con proprio quadro elettrico. La potenza massima disponibile è di KW 10, trifase.

Art. 6.K Piazza Matteotti – Struttura snack bar/birreria

Si tratta di un punto ristoro da realizzarsi interamente a cura, onere e responsabilità dell'affidatario.

L'area è situata nella centro storico della Città, nel cuore del centro storico, adiacente ad edifici storici sottoposti a vincolo architettonico e paesaggistico, pertanto dovrà essere considerata attentamente la specificità del luogo.

La Soprintendenza B.S.A.E. potrà richiedere distanze minime dagli edifici che dovranno essere scrupolosamente osservate, come parimenti dovranno essere rispettati altri vincoli eventualmente posti dalla Soprintendenza e/o dall'Amministrazione Comunale.

L'area è ubicata lungo un asse viario pedonale di prioritaria importanza ed è parallelo a Corso Vannucci e può essere utilizzato per collegare i due spazi in cui avviene musica gratuita: giardini Carducci e Piazza IV Novembre

L'area massima disponibile, per occupazione con struttura ed eventuali tavoli e sedute, è pari a mt. 10,00 x mt. 5,00 per complessivi mq. 50,00, l'altezza massima complessiva dovrà essere pari o inferiore a mt 5,00; la struttura dovrà essere resa pianeggiante con pedana livellante sottostante l'intera area e dovrà essere rivestita di moquette ignifuga certificata classe 1.

La Fondazione metterà a disposizione:

- autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico così come concessa dal Comune di Perugia, ivi comprese le prescrizioni eventualmente apposte dall'amministrazione comunale e dalle altre autorità competenti;
- punto di fornitura di energia elettrica fino all'area, dal quale l'aggiudicatario ripartirà con proprio quadro elettrico. La potenza massima disponibile è di KW 10,00 trifase.

Rimane inoltre facoltà dell'affidatario proporre alla Fondazione ulteriori spazi su cui attivare a propria cura, spese e responsabilità il servizio di ristorazione, ivi compresa l'installazione delle strutture necessarie.

La Fondazione si riserva il diritto di accettare o meno la proposta avanzata dall'affidatario.

Art. 7 – UTENZE

L'onere di attivazione delle forniture idriche rimane a completo carico dell'affidatario del servizio, che dovrà intestarsi le utenze necessarie all'erogazione della fornitura.

L'affidatario, inoltre, dovrà attivarsi per l'ottenimento delle autorizzazioni per lo scarico in fognatura nel rispetto delle leggi e normative nazionali in materia e dei regolamenti comunali.

La Fondazione, per ragioni di opportunità, si fa carico di garantire la fornitura elettrica secondo le potenze indicate nell'articolo precedente assumendosi l'onere economico necessario.

Art. 8 – OBBLIGHI A CARICO DELL'AFFIDATARIO

Con la sottoscrizione della Concessione di cui il presente capitolato ne è parte integrante l'Affidatario del servizio di ristorazione si obbliga ad attuare, nel corso della vigenza della presente Concessione a totale onere e cura, e senza gravare sulla Fondazione, i seguenti 4 Item.

Item 1: Sostenibilità ambientale dei materiali di consumo e packaging

Nell'ottica di incrementare e potenziare il percorso già avviato nella sostituzione dei materiali comuni con materiali "green", come indicato in premessa, coerentemente con gli obiettivi che la Fondazione si è posta l'Affidatario dovrà:

- Introdurre in tutti i punti ristoro e somministrazione l'intera dotazione di prodotti quali piatti, stoviglie ecc.. del tipo biodegradabile o meglio riutilizzabili, ipotizzando anche dei punti di ritiro in ogni spazio scenico dei prodotti utilizzati;
- Introdurre completamente bicchieri in plastica dura riutilizzabile;
- Ridurre al minimo la produzione di rifiuti indifferenziati;
- Introdurre confezioni o involucri di alimenti che siano riutilizzabili;
- Ridurre al minimo gli imballaggi delle materie prime e dei prodotti da asporto;
- Potenziare i punti di somministrazione di acqua in ogni spazio scenico e in vari spazi della città, con conseguente incremento dei punti di distribuzione di borracce o contenitori.

Prima dell'introduzione di soluzioni "green" il Gestore dovrà sottoporre alla Fondazione per la necessaria approvazione i/il prodotti/o e/o l'idea progettuale.

Item 2: Scelta del menù e filiera corta dei prodotti

L'Affidatario, in linea con gli obiettivi della Fondazione dovrà utilizzare materie prime per la preparazione della proposta enogastronomica con prodotti provenienti dalla Regione Umbria per una percentuale non inferiore al 35% (trentacinque per cento), documentato con fatture di acquisto.

L'introduzione dei prodotti di cui sopra dovrà essere applicata in tutti i punti ristoro.

L'Affidatario dovrà presentare un dettagliato progetto sulla tipologia dei menù, di massima, che intenderà mettere in atto per ogni spazio ristoro sia per quanto riguarda:

- il ristorante a la carta;
- il ristorante self service di ogni spazio in cui è previsto;
- il ristorante per il personale/i tecnici della Fondazione.

Item 3: Sostituzione delle strutture e degli arredi dai tradizionali sistemi di allestimenti ad innovativi sistemi eco sostenibili

Obiettivo della Fondazione è quello di sostituire nel corso dell'intera durata della Concessione almeno il 50% della superficie delle strutture di allestimento dalle tradizionali strutture (tubolari e tendoni in PVC o similari) con altri materiali ecostenibili (legno, vetro, acciaio, ecc..) e che possano essere riutilizzabili, se richiesto, al termine dell'accordo quadro in questione.

L'Affidatario, pertanto dovrà nel corso della durata della Concessione provvedere alla sostituzione di almeno il 50 % delle strutture tipicamente utilizzate con altre che rispettino il criterio di eco sostenibilità.

Le strutture dovranno comunque:

- Garantire la necessaria sicurezza in relazione alla tipologia di utilizzo e del contesto in cui vengono installate (manifestazioni di pubblico spettacolo);
- Garantire la libera e facile accessibilità a tutte le tipologie di pubblico;
- Prevedere la possibilità di utilizzare attrezzature e apparecchiature di classe energetica performante ed a basso impatto energetico;
- Rispettare le superfici minime previste dei singoli spazi, secondo le indicazioni dei successivi articoli;
- Ridurre i tempi di montaggio e smontaggio e i tempi di trasporto prima e dopo l'installazione.
- Garantire un impatto estetico, rispetto al contesto urbanistico in cui le stesse verranno inserite, adeguato al luogo.

L'affidatario dovrà pertanto, prima di procedere all'installazione delle strutture ipotizzate, presentare un rendering grafico attraverso il quale si possa evincere:

- la tipologia delle strutture che si intenderà installare in sostituzione delle tradizionali;
- l'inserimento delle stesse nel contesto ambientale in cui le stesse dovranno collocarsi.

La Fondazione, esaminato il Rendering ed avute le necessarie autorizzazioni da parte degli enti preposti, acconsentirà o meno l'installazione delle strutture proposte, o ne richiederà eventuali modifiche dal punto di vista estetico/funzionale.

Le strutture non potranno essere di tipo fisso, ma dovranno essere installate e rimosse a ridosso di ogni edizione della manifestazione.

Tutti gli oneri necessari alla realizzazione del progetto di cui sopra saranno a carico del fornitore.

Item 4: Risparmio alimentare

L'affidatario si impegna, con la sottoscrizione della Concessione, ad elaborare, congiuntamente alla Fondazione e su richiesta di quest'ultima, un progetto basato sul tema del risparmio alimentare.

Qualora, l'applicazione di detto progetto comporti oneri di gestione accessori per l'Affidatario, questi ultimi verranno congiuntamente valutati ed eventualmente approvati dalla Fondazione.

Art. 9 – PRESCRIZIONI TECNICHE PER GLI ALLESTIMENTI

Tutte le strutture che saranno realizzate dall'affidatario del servizio dovranno essere descritte con puntuale misurazione metrica, in considerazione del fatto che sulle stesse potrebbe essere posizionati anche elementi di scenografia già in possesso della Fondazione definiti su tale base metrica di misurazione.

Di ogni installazione dovranno essere rilasciate tutte le certificazioni di conformità alle norme comunitarie e/o nazionali e tutti i certificati di idoneità statica.

Al termine delle installazioni dovranno essere rilasciate a cura dell'operatore economico aggiudicatario tutte le Dichiarazioni di Corretto Montaggio sulla base della Normativa attualmente in vigore.

Resta fermo che per gli allestimenti utilizzati a cura dell'aggiudicatario e da esso predisposti è escluso l'uso di elementi recanti marchi di aziende, salvo diverso accordo tra l'aggiudicatario e la Fondazione.

Il servizio nel suo complesso dovrà comprendere anche le seguenti attività:

- Trasporto, carico e scarico, montaggio, manutenzione delle strutture e del materiale necessario all'allestimento delle aree ristoro fino ai luoghi individuati per l'attivazione, compreso il facchinaggio ed eventuali trasbordi qualora necessari in caso di particolari condizioni logistiche, a cura, responsabilità ed onere dell'operatore economico aggiudicatario;
- Certificazione rispondente alla normativa vigente sulle strutture redatta in conformità alla NTC 2018 attestante la portata delle strutture, i sistemi di ancoraggio e messa in sicurezza;
- Certificazione di ignifugazione in classe 1 di strutture e arredi, collaudi statici a firma di un tecnico abilitato, certificato di conformità, omologazione con relativa marcatura CE, certificazione di impianti e macchinari; t
- Tutte le strutture dovranno essere certificate e corredate da disegni tecnici a firma in originale di tecnico abilitato, dichiarazione di corretto montaggio entro e non oltre 12 ore dal montaggio e comunque in tempo utile per il sopralluogo della competente Commissione di Vigilanza sui Locali di Pubblico Spettacolo;
- qualora l'operatore economico aggiudicatario dovesse curare l'installazione e la realizzazione di impianti dovrà fornire, ad impianto ultimato e comunque prima del sopralluogo della competente Commissione di Vigilanza sui Locali di Pubblico Spettacolo una dichiarazione di conformità con i relativi allegati, secondo quanto previsto dal D.M. 37/08. Tale certificazione andrà prodotta per ogni impianto o installazione. Qualora dovessero essere impiegati quadri elettrici, questi ultimi dovranno essere in possesso della dichiarazione di rispondenza secondo la norma CEI 17/13;
- l'installazione e lo smontaggio dovranno essere eseguiti a REGOLA D'ARTE con materiali e mezzi di prima scelta;
- tutto il personale dovrà essere regolarmente assunto dall'operatore economico aggiudicatario secondo la vigente normativa;

ai fini di verificare le condizioni logistiche dei luoghi interessati si può richiedere l'effettuazione di un sopralluogo, previo appuntamento con la direzione tecnica del Festival;

il servizio è da intendersi a corpo. In caso di imprevisti o variazione della programmazione l'operatore economico aggiudicatario sarà tempestivamente preavvisato; il preavviso minimo che obbligherà l'affidatario alle variazioni nell'attivazione e gestione del servizio viene definito in 2 (due) giorni lavorativi. In caso di richieste successive a tale minimo preavviso, l'aggiudicatario non ha l'obbligo ad adempire; per le date di montaggio e smontaggio, permessi di accesso ed altre informazioni di natura tecnica l'operatore economico aggiudicatario dovrà informarsi sui tempi tecnici presso la Direzione del Festival.

Art. 10 - DISPONIBILITÀ DELLE AREE DEI PUNTI RISTORO

Le aree oggetto del presente capitolato, meglio descritte agli artt. 3 e seguenti, saranno messe nella disponibilità dell'affidatario secondo schemi temporali che verranno condivisi tra la Fondazione e lo stesso Affidatario con un congruo anticipo rispetto la data di inizio del Festival.

All'aggiudicatario saranno affidati gli spazi di cui trattasi e la consegna avverrà con apposito verbale in cui sarà descritto lo stato dei luoghi per i quali l'aggiudicatario si incarica della pulizia e della sorveglianza nel periodo di vigenza dell'appalto.



L'aggiudicatario dovrà riconsegnare, alla scadenza del contratto stesso, le aree avute in gestione completamente sgombre da qualsiasi allestimento o parte di esso, e da qualsiasi rifiuto, bonificando l'area laddove necessario.

Art. 11 - PRESA VISIONE DEI LUOGHI

Data la natura dei luoghi è obbligatorio effettuare un sopralluogo, previo appuntamento con la direzione tecnica del Festival, ai fini di verificare le condizioni logistiche dei luoghi dagli allestimenti al fine di prendere preventivamente visione di eventuali vincoli che possono condizionare le attività di allestimenti/smantellamento e le attività di rifornimento dei punti ristoro.

All'atto del sopralluogo ciascun concorrente riceverà adeguata documentazione circa le aree ove verranno allestite le strutture per la ristorazione e le caratteristiche dimensionali delle stesse; il concorrente potrà richiedere in anticipo, rispetto alla data del sopralluogo, l'invio elettronico della suddetta documentazione facendone specifica richiesta all'indirizzo e-mail: info@umbriajazz.com.

Art. 12 - PERIODO E ORARI DI APERTURA DEI PUNTI DI RISTORO

L'apertura dei punti di ristoro, in cui verrà attivato e gestito il servizio di ristorazione oggetto della concessione, dovrà essere garantita per tutta la durata della manifestazione negli orari di pubblico spettacolo, da 45 minuti prima dell'inizio del primo concerto fino a 30 minuti dopo la fine dell'ultimo concerto, come indicato nel programma giornaliero della manifestazione. È facoltà dell'aggiudicatario prolungare detto periodo di funzionamento, antecedentemente o posteriormente agli orari di cui sopra, a propria cura, onere e responsabilità, e fermo restando il rispetto dei Regolamenti Comunali e della normativa vigente in materia.

Resta tuttavia fermo che la Fondazione potrà richiedere all'aggiudicatario di garantire l'apertura e il funzionamento di uno o più punti, con particolare riferimento a quelli indicati agli artt. 6.F, 6.G, 6.H e 6.J, secondo le necessità specifiche della manifestazione ricollegate a detti punti ristoro, anche senza necessità di preavviso.

Art. 13 – ATTIVITA' DI RISTORAZIONE SVOLTA A FAVORE DEL PERSONALE E DEI TECNICI DELLA FONDAZIONE

Dovrà essere allestito a cura e spese dell'Affidatario del servizio uno spazio per la ristorazione rivolta agli addetti ai lavori, quindi non rivolta al pubblico, suddiviso in tre tipologie di servizio:

Tipologia 1 -rivolta al personale della Fondazione: ai tecnici e ad artisti che non rientrano nelle tipologie 2 e 3.

Tipologia 2 -rivolta agli artisti che non rientrano nelle tipologie 1 e 3.

Tipologia 3 -rivolta agli artisti che non rientrano nelle tipologie 1 e 2 e ad eventuali sponsor; detta tipologia verrà descritta all'Articolo che segue.

Tipologia 1

L'Affidatario del servizio dovrà predisporre un servizio di ristorazione self service con orario 11,00 – 15,00 e 18,00 – 22,00 durante il quale dovrà garantire un menù articolato su 1 primo, 1 secondo, 1 contorno, frutta,

FONDAZIONE DI PARTECIPAZIONE UMBRIA JAZZ

Piazza Danti, 28 - 06122 Perugia (PG) - ITALY

Telefono +39 075 5732432 - Fax +39 075 5722656 - www.umbriajazz.com - info@umbriajazz.com

Codice Fiscale e Partita Iva 03089270544

Iscrizione Registro Persone Giuridiche c/o UTG Prefettura di Perugia il 17 giugno 2010 n°1168 parte generale/n°1169 parte analitica
Costituita in Perugia il 12 giugno 2009 (Repertorio n°72.325 – Raccolta n°20317 - registrato a Perugia il 2 luglio 2009 al n°10788)

acqua, pane che il personale potrà scegliere tra 2 primi, 2 secondi, 2 contorni di cui almeno una scelta vegetariana.

Il menù dovrà variare giornalmente.

Il luogo di consumazione del pasto sarà presso l'Arena Santa Giuliana o presso i giardini Carducci.

Ogni operatore/tecnico/artista avrà a disposizione una contromarca che gli darà diritto a consumare il pasto. Il fornitore, in base al numero di contromarche ritirate emetterà fattura di vendita verso la Fondazione.

Per ogni pasto consumato la Fondazione riconosce all'Affidatario l'importo di €. 12,00, iva inclusa.

Tipologia 2

L'Affidatario del servizio dovrà predisporre un ulteriore servizio di ristorazione con orario non-stop dalle 11,00 alle 22,00 con distribuzione self service durante il quale dovrà garantire un menù articolato su una scelta tra 3 primi, 3 secondi, 3 contorni, frutta, acqua, pane di cui almeno una scelta vegetariana.

Il menù dovrà essere diverso tra il pranzo e la cena e potrà variare giornalmente.

Il luogo di consumazione del pasto sarà presso l'Arena Santa Giuliana.

In aggiunta all'orario di distribuzione non stop di cui sopra, potrà essere richiesto dalla Fondazione all'affidatario per ragioni artistiche/organizzative anche la preparazione di colazioni; tale richiesta verrà comunicata con anticipo di 48 ore rispetto alla data di consumazione.

Ogni operatore/tecnico/artista avrà a disposizione una contromarca che gli darà diritto a consumare il pasto.

Il fornitore, in base al numero di contromarche ritirate emetterà fattura di vendita verso la Fondazione.

Per ogni pasto consumato la Fondazione riconosce all'Affidatario l'importo di €. 15,00, iva inclusa.

Art. 14 GESTIONE RISTORAZIONE ARTISTI E SPONSOR

In caso di richieste di menù particolari da parte di alcune tipologie di artisti, la Fondazione chiederà all'Affidatario di attivarsi per l'evasione delle specifiche richieste.

Il Fornitore comunicherà alla Fondazione di volta in volta l'importo dei singoli pasti richiesti.

Detti pasti dovranno essere serviti al tavolo.

Il luogo di svolgimento di detto servizio sarà l'arena Santa Giuliana.

Parimenti, qualora richiesto dagli sponsor della manifestazione la Fondazione chiederà all'Affidatario di predisporre un menù sulla base delle specifiche richieste dello sponsor e di attivarsi per la preparazione del servizio che consiste nella preparazione dello spazio (tavoli, apparecchiature, ecc..) preparazione della cena e servizio ai tavoli con personale altamente qualificato.

Di volta in volta l'Affidatario comunicherà in anticipo alla Fondazione il costo dello specifico servizio.

Art. 15 - ADDETTI AL SERVIZIO RISTORAZIONE

L'Affidatario del servizio dovrà presentare, prima dell'inizio dell'attività, il modello organizzativo attraverso il quale descriverà dettagliatamente le modalità di svolgimento del servizio, in modo particolare dovrà dare

FONDAZIONE DI PARTECIPAZIONE UMBRIA JAZZ

Piazza Danti, 28 - 06122 Perugia (PG) - ITALY

Telefono +39 075 5732432 - Fax +39 075 5722656 - www.umbriajazz.com - info@umbriajazz.com

Codice Fiscale e Partita Iva 03089270544

Iscrizione Registro Persone Giuridiche c/o UTG Prefettura di Perugia il 17 giugno 2010 n°1168 parte generale/n°1169 parte analitica
Costituita in Perugia il 12 giugno 2009 (Repertorio n°72.325 - Raccolta n°20317 - registrato a Perugia il 2 luglio 2009 al n°10788)

specifiche indicazioni circa il personale che verrà impiegato dallo stesso per la gestione del servizio in questione, e più precisamente durante le singole giornate della manifestazione.

Dovrà altresì essere indicato il nominativo del Responsabile di Servizio – di cui nei paragrafi seguenti si illustrano le funzioni – che verrà impiegato dall’Affidatario in caso di aggiudicazione dell’appalto; andrà

inoltre allegato alla relazione di cui trattasi il Curriculum Vitae della persona indicata come eventuale Responsabile di Servizio.

In considerazione del notevole afflusso di visitatori si ritiene che l’organico minimo necessario a rendere il servizio celere ed efficace debba contenere almeno:

- nr. 1 Responsabile per ogni punto ristoro attivato;
- nr. 1 Responsabile Tecnico per le strutture installate dall’aggiudicatario;
- nr. 1 Elettricista;
- nr. 1 Idraulico;
- nr. 5 Chef;
- nr. 70 Addetti al servizio di ristorazione;
- nr. 15 Addetti alle casse.

Il modello organizzativo di cui al precedente capoverso dovrà illustrare, qualitativamente e quantitativamente, le risorse umane che l’Affidatario intenderà impiegare nello svolgimento del servizio, in termini di numero di unità costituenti l’organico proposto e con dettaglio di competenze e qualifiche minime possedute da suddette unità, nonché responsabilità attribuite, inquadramento contrattuale adottato e collocazione operativa nei punti di ristoro di cui al precedente art. 3 e seguenti.

Nell’attivazione e gestione del servizio di ristorazione di cui trattasi l’Affidatario sarà tenuto a:

- applicare integralmente nei confronti del personale impiegato tutte le norme di legge e quelle contenute nei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro applicabili alle categorie degli addetti ai servizi di cui al presente Capitolato;
- curare la buona tenuta ed il costante aggiornamento dei libretti sanitari e dei certificati medici richiesti dalle norme di legge.

Gli addetti al servizio di ristorazione di cui trattasi dovranno infatti essere in regola con tutte le disposizioni di legge che disciplinano l’espletamento delle attività presso un pubblico esercizio, e avranno l’obbligo di attenersi alle disposizioni relative alla sicurezza individuale e all’utilizzo dei mezzi d’opera.

Per quanto attiene in particolar modo gli addetti al servizio a diretto contatto con il pubblico, questi dovranno conoscere almeno una lingua straniera, con preferenza per la lingua inglese, e prestare servizio indossando una divisa da lavoro, preventivamente approvata dalla Fondazione ma a cura ed onere dell’aggiudicatario.

Tutti gli addetti al servizio impiegati dall’affidatario faranno capo a un Responsabile di Servizio, incaricato dall’affidatario contestualmente all’attivazione del servizio. Tale Responsabile, che dovrà essere sempre facilmente reperibile e rintracciabile, sarà colui che dovrà garantire per conto dell’aggiudicatario il buon funzionamento e la regolarità di tutti i servizi di cui all’appalto, nonché assicurare il rispetto delle disposizioni di cui al presente Capitolato.

L’aggiudicatario dovrà pertanto comunicare alla Coordinatore indicato dalla Fondazione il nominativo della persona che svolgerà la funzione di Responsabile di Servizio, nonché il nominativo della persona che ne farà le veci nei periodi di assenza.

Tutti gli addetti al servizio impiegati dall'aggiudicatario, sia nelle fasi di allestimento che di servizio di ristorazione, dovranno indossare il cartellino identificativo ben esposto nel rispetto di quanto prescritto dal D.Lgs. n.81/2008.

Art. 16 - NORME RIGUARDO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Premesso che tutta la normativa vigente in materia di alimenti dovrà essere rispettata e premesso che dovranno essere garantiti i requisiti igienico-sanitari applicabili.

L'affidatario dovrà garantire il rispetto degli standard qualitativi (del servizio, delle materie prime, dei prodotti, della conservazione e preparazione degli stessi) così come illustrati nella proposta dallo stesso formulata sede di offerta.

L'affidatario sarà pertanto l'unico responsabile del trasporto delle derrate presso le sedi di attivazione del servizio e ad esso spetterà il compito di verificare che detto trasporto sia effettuato con mezzi che garantiscano il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e di conservazione degli alimenti sino a destinazione.

L'affidatario dovrà elaborare e sottoporre preventivamente alla valutazione e approvazione della Fondazione i menu che intende proporre agli utenti dei punti di ristoro attivati e gestiti a seguito del presente Capitolato, sia nel loro aspetto grafico che nell'offerta dei prodotti, indicando per ogni pietanza gli ingredienti principali utilizzati.

In ogni menù dovrà essere garantita una adeguata alternativa vegetariana.

E' fatto obbligo all'affidatario di indicare al pubblico la diversa tipologia dei prodotti alimentari venduti (freschi, refrigerati, surgelati, precotti) e la certificazione per l'attuazione del controllo sanitario.

L'affidatario inoltre dovrà, prima dell'avvio di ogni edizione della manifestazione, elaborare e sottoporre preventivamente alla valutazione e approvazione della Fondazione l'offerta delle bevande che intende proporre agli utenti dei punti ristoro attivati e gestiti a seguito del presente Capitolato, indicando per ogni prodotto il marchio, il formato e la modalità di somministrazione o il tipo di confezione.

L'affidatario inoltre dovrà indicare nel modello organizzativo di cui ai precedenti articoli, anche informazioni dettagliate che illustrino, in termini di tipologia, quantità e qualità, le attrezzature tecniche di cucina per la preparazione e conservazione dei cibi che lo stesso intenderà impiegare in caso di aggiudicazione per il corretto svolgimento del servizio di cui all'appalto.

Resta fermo che è altresì fatto d'obbligo all'aggiudicatario di redigere i menu da predisporre per il pubblico in almeno due lingue, italiano e inglese.

L'affidatario dovrà porre grande attenzione nello sgombero dei tavoli e nella pulizia delle aree di ristoro, anche e soprattutto quando si presentino picchi di visitatori/spettatori, sia per il rispetto delle norme igienico-sanitarie che per la tutela dell'immagine della manifestazione.



Art. 17 - LISTINO PREZZI E TARIFFE

L'affidatario dovrà elaborare e sottoporre preventivamente alla valutazione e approvazione della Fondazione il listino prezzi dei cibi e delle bevande che intende proporre al pubblico presso ciascun punto di ristoro, i quali dovranno comunque essere in linea con i prezzi del mercato di riferimento.

La Fondazione si riserva pertanto il diritto di controllare in qualsiasi momento i prezzi e le tariffe applicate dall'aggiudicatario all'utente finale e, se del caso, a richiamare lo stesso al rispetto di quanto sopra prescritto.

L'affidatario si impegna fin d'ora ad applicare una riduzione sui prezzi di listino di tutti i prodotti venduti a dipendenti e collaboratori della Fondazione, muniti di apposita tessera di riconoscimento (*pass*), predisponendo quotidianamente per gli stessi, almeno nei punti ristoro di cui agli artt. 6.D, 6.F, 6.G e 6.I, un menu a prezzo fisso a loro riservato, pagabile anche mediante buoni pasto appositamente predisposti ed emessi dalla Fondazione, da elaborare e sottoporre preventivamente alla valutazione e approvazione della Fondazione.

È fatto d'obbligo all'affidatario di accettare i pagamenti effettuati dai clienti tramite bancomat, carte di credito e/o equivalenti, rilasciando agli stessi i documenti fiscali previsti dalla legge: resta pertanto esclusa qualsiasi responsabilità in capo alla Fondazione per qualsiasi inadempienza circa la mancata emissione dei documenti fiscali di cui sopra. Qualora l'aggiudicatario non risulti in regola con tali obblighi, la Fondazione potrà procedere all'immediata sospensione del contratto e conseguente risoluzione dello stesso.

Art. 18 - LOGHI, INSEGNE, MARCHI ED ESCLUSIVE

È consentito, previo accordo con la Fondazione riguardo a dimensioni posizionamento e modalità di utilizzo, e a insindacabile giudizio della Fondazione stessa, l'uso del logo dell'affidatario presso i punti di ristoro.

È tuttavia tassativamente vietata l'esibizione di loghi insegne e/o marchi di qualsiasi genere e tipo - fatti salvi quelli espressamente autorizzati e/o indicati dalla Fondazione - su beni/strutture/attrezzature divise/tovaglieria/stoviglieria utilizzate dall'aggiudicatario medesimo (quali ad esempio ombrelloni, tavoli, sedie, tovaglie, bicchieri, ecc) dalle esplicite finalità promozionali.

La Fondazione ha la facoltà di indicare all'affidatario eventuali esclusive merceologiche, in relazione alle quali l'affidatario si impegna all'esclusivo utilizzo, con particolare riferimento a prodotti di largo consumo quali, ad esempio, in via esemplificativa e non esaustiva, acqua, birra, caffè, gelati, ecc..

Gli eventuali accordi commerciali che possono svilupparsi tra le aziende sponsor e l'affidatario del servizio sono di esclusiva gestione dell'affidatario stesso; la Fondazione non è in alcun modo responsabile del prezzo che le aziende sponsor praticeranno all'affidatario.

In relazione alle eventuali esclusive merceologiche, dovute alla presenza di aziende possibili sponsor del Festival, che la Fondazione indica all'affidatario, quest'ultimo ha la facoltà, per gli sponsor che si andranno a contrattualizzare dopo la sottoscrizione della concessione in questione, di proporre brand alternativi che possano offrire condizioni di maggior favore sia per la Fondazione che per l'affidatario del servizio.

La proposta dovrà essere formalmente trasmessa alla Fondazione entro 20 gg. dal ricevimento della comunicazione e comunque non oltre il 15 Aprile 2020 e per gli anni successivi non oltre il 31 Marzo di ogni anno.

È facoltà della Fondazione, comunque, accettare o meno la proposta dell'affidatario.

Art. 19 - PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

L'affidatario si obbliga fin d'ora a provvedere, a propria cura e spesa e sempre nel rispetto delle normative vigenti, alla pulizia ordinaria e straordinaria degli spazi concessi dalla Fondazione e delle rispettive adiacenze (comprese le zone di carico e scarico), delle attrezzature e degli arredi, provvedendo alle raccolte differenziate di tutti i rifiuti derivanti, a qualsiasi titolo, dalle proprie attività, al loro trasporto in sacchi ermeticamente chiusi esternamente ai ai punti ristoro e comunque alla loro eliminazione, organizzandone lo smaltimento in modo autonomo e a proprie spese nel rispetto del Regolamento Comunale per lo smaltimento dei rifiuti.

Allo scopo di prevenire la presenza di insetti e roditori e/o altri animali, l'affidatario si obbliga ad effettuare, qualora ciò si renda necessario, un trattamento di disinfestazione (di cui dovrà essere data preventiva comunicazione al Coordinatore del Servizio indicato dalla Fondazione), durante il quale gli alimenti dovranno essere opportunamente rimossi dai luoghi dove lo stesso avverrà. Resta escluso un preventivo intervento di derattizzazione e disinfestazione iniziale di competenza della Fondazione.

Art. 20 – CESSIONE DELLA CONCESSIONE E SUBAPPALTO

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale della Concessione.

Il subappalto è ammesso a condizione che la ditta concorrente indichi in offerta le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare a terzi, nei limiti e secondo le modalità e condizioni previste dall'art. 105 del d.lgs. 50/2016.

Art. 21 - RESPONSABILITÀ, NORME INFORTUNISTICHE, SICUREZZA

L'aggiudicatario dovrà prendere tutti i provvedimenti necessari perché l'esecuzione dei servizi contrattualmente previsti si svolga in condizioni permanenti di igiene e sicurezza, nel pieno rispetto delle norme vigenti emanate o comunque applicabili nel territorio nazionale, nonché delle eventuali norme interne della Fondazione in materia di prevenzione degli infortuni e di igiene del lavoro.

L'aggiudicatario, prima di iniziare l'attività contrattuale, dovrà:

- a) presentare apposito P.O.S. (Piano Operativo di Sicurezza), redatto in conformità all'Allegato XV del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. da sottoporre all'attenzione e all'approvazione del Coordinatore per la Sicurezza in fase di Progettazione ed Esecuzione dell'opera di allestimento dell'intera manifestazione; il P.O.S. dovrà essere redatto sulla base del Piano di Sicurezza e Coordinamento da quest'ultimo elaborato e trasmesso nei tempi previsti dalla legge;
- b) presentare la specifica documentazione di cui all'art. 26 del richiamato Decreto che attesti il possesso dei requisiti tecnico-professionali e da cui sia possibile evincere:
 - i soggetti attuatori delle misure di sicurezza (Datore di Lavoro, R.S.P.P., Medico Competente, R.L.S. e –se presenti- i Preposti per la Sicurezza),
 - L'avvenuta elaborazione del Documento di Valutazione dei Rischi;

- L'idoneità sanitaria del personale a qualsiasi titolo impiegato, emessa dal Medico Competente aziendale;
- l'avvenuta formazione del personale ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- l'elenco delle persone addette alla gestione delle emergenze;
- l'avvenuta consegna dei Dispositivi di Protezione Individuale occorrenti, scelti sulla base della Valutazione del Rischio, al personale operante nell'appalto.

Nessuna responsabilità, ad alcun titolo, potrà essere attribuita alla Fondazione in caso di incidenti, di ogni natura e genere, eventualmente accaduti al personale impiegato dall'aggiudicatario o ai clienti del servizio di ristorazione dallo stesso offerto.

L'aggiudicatario sarà l'unico responsabile di tutti i danni causati o subiti nell'esercizio delle proprie attività.

Art. 22 - GARANZIA DEFINITIVA

L'affidatario, a tutela del regolare adempimento degli obblighi contrattuali prima della stipula del relativo contratto dovrà prestare una garanzia il cui importo verrà calcolato con le modalità previste dall'art. 103 del d.lgs. 50/2016.

La garanzia dovrà essere costituita mediante fideiussione bancaria, polizza assicurativa, o rilasciata da intermediari finanziari, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 103 del d.lgs. 50/2016.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Art. 23 - SVINCOLO DELLA GARANZIA DEFINITIVA

La garanzia definitiva viene progressivamente svincolata nelle modalità previste dalla legge.

Art. 24 - VIGILANZA SULLA GESTIONE E CONTROLLO DI QUALITÀ, RECLAMI E SUGGERIMENTI

La Fondazione provvederà a supervisionare il servizio di cui all'appalto per garantire il rispetto di tutti gli adempimenti contenuti nel presente Capitolato, affinché il servizio sia reso in modo completo e soddisfacente, impegnandosi sin d'ora l'aggiudicatario ad ottemperare alle prescrizioni impartite al fine di garantire lo standard qualitativo del servizio richiesto.

L'aggiudicatario, da parte sua, indicherà la persona responsabile delegata alla quale la Fondazione impartirà le disposizioni attuative del servizio in oggetto ed eventuali variazioni delle stesse.

L'aggiudicatario s'impegna sin d'ora a tenere informata la Fondazione:

- sull'andamento del servizio di ristorazione di cui all'appalto facendo pervenire a fine manifestazione al Coordinatore del Servizio dati salienti sull'affluenza presso i punti di ristoro gestiti, sul fatturato, sul numero di pasti venduti, sui singoli prodotti venduti con particolare riferimento per i prodotti oggetto di accordi di sponsorizzazione tra la Fondazione e terzi, ecc.;
- osservazioni, reclami e suggerimenti presentati, sotto qualsiasi forma, dai clienti del servizio offerto dallo stesso; le osservazioni, i reclami e i suggerimenti che perverranno invece direttamente alla Fondazione

saranno trasmessi all'aggiudicatario che, laddove necessario, dovrà obbligatoriamente fornire, anche per iscritto, le spiegazioni e le giustificazioni del caso.

La Fondazione, da parte sua, si riserva tuttavia la facoltà di raccogliere, con mezzi personale e procedure propri, le valutazioni dei clienti sul servizio di ristorazione offerto dall'aggiudicatario medesimo.

Art. 25 - OBBLIGHI ED ONERI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario si obbliga sin d'ora a:

- a) Conformarsi a tutte le leggi e i regolamenti in vigore regolanti l'attività del servizio oggetto del presente Capitolato;
- b) Ottenere tutte le autorizzazioni di legge e rispettare tutte le formalità amministrative necessarie allo svolgimento del servizio di cui all'appalto e in particolare a:
 - 1) Provvedere a tutti gli adempimenti di legge per lo svolgimento del servizio di cui all'appalto;
 - 2) Provvedere, per quanto di propria competenza relativamente alle strutture necessarie per allestire i punti di ristoro, alle licenze ed autorizzazioni previste dalla normative vigente per lo svolgimento del servizio di cui all'appalto, secondo quanto indicato nei precedenti articoli;
 - 3) Fornire alla Fondazione tutta la documentazione tecnica delle strutture e degli impianti necessaria al rilascio della licenza di pubblico spettacolo da parte della Commissione Comunale/Provinciale di Vigilanza sui locali di Pubblico Spettacolo;
 - 4) Regolamentare l'entrata e l'uscita del personale e dei fornitori per le operazioni carico e scarico merci in orari e attraverso accessi e spazi da concordare con la Fondazione;
 - 5) Garantire, ai sensi del Testo Unico sulla Salute e Sicurezza D. Lgs. n.81/2008, e del D.Lgs. n.106/2009, la corretta gestione della sicurezza antincendio e dell'emergenza nei luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 6, comma 3, del D.M.I. del 10 marzo 1998 per i luoghi di lavoro;
 - 6) Garantire, sulla base delle indicazioni tecniche della Fondazione, la presenza ed il mantenimento in efficienza di estintori portatili;
 - 7) Mantenere in perfette condizioni d'uso strutture, attrezzature, arredi, materiali e prodotti;
 - 8) Assumere integralmente ogni onere presente o futuro, relativo a imposte, diritti, tasse, ecc. stabiliti dallo Stato, dalla Regione e dagli Enti Locali in relazione a qualsiasi aspetto dello svolgimento del servizio di cui all'appalto;
 - 9) Assumere integralmente tutti gli oneri relativi a danneggiamenti di qualsiasi natura e al degrado intervenuti, dopo l'avvio del servizio di cui all'appalto, sulle aree concesse e sulle loro adiacenze e arredi; ad eccezione dei danni determinati da cause estranee al servizio prestato e all'occupazione delle aree concesse, pur restando anche in questo caso a carico dell'aggiudicatario l'onere della prova;
 - 10) La vigilanza delle strutture e del loro contenuto, ivi compreso attrezzature, arredi, materiali, prodotti, ecc;
 - 11) La sorveglianza, la pulizia delle aree date in uso con particolare attenzione per la pulizia finale a seguito dello smontaggio delle strutture volte a riconsegnare i luoghi nello stato in cui si trovavano al momento della presa in consegna, la manutenzione e la pulizia delle attrezzature e degli arredi, ivi compreso lo smaltimento dei rifiuti, secondo le direttive della Fondazione;

Art. 26 - OBBLIGHI ED ONERI DELLA FONDAZIONE

Fatti salvi gli obblighi e gli oneri di cui a tutti gli altri articoli del presente Capitolato, sono a carico della Fondazione gli oneri concernenti:

- La vigilanza generica delle aree di cui all'art. 6 ;
- Il coordinamento delle attività con concessionari/aggiudicatari di altri servizi;
- L'allacciamento, le volture, i pagamenti della fornitura di energia elettrica e l'installazione dei relativi contatori;
- L'ottenimento dell'autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico;
- L'ottenimento delle licenze di pubblico spettacolo;
- La programmazione musicale e quanto necessario al suo svolgimento.

Art. 27 - STIPULAZIONE ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il rapporto tra la Fondazione UJ e la ditta affidataria si perfeziona con la stipulazione del contratto ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e della normativa vigente in materia, dopo le verifiche di legge, previa esibizione dei documenti richiesti e versamento delle spese e diritti contrattuali, a totale carico dell'aggiudicatario.

Sono a carico dell'aggiudicatario le spese di pubblicazione dell'avviso pubblico di manifestazione di interesse e degli esiti di gara ai sensi dell'art. 216, comma 11, del Codice e del D.M. Infrastrutture e trasporti 6 dicembre 2016, e dovranno essere rimborsate alla Fondazione entro 60 giorni dalla richiesta.

La stipulazione del contratto è subordinata all'avvenuta costituzione della cauzione definitiva e delle polizze di assicurazione ai sensi del successivo articolo 19 e della normativa vigente in materia.

Art. 28 - ASSICURAZIONI

La Ditta aggiudicataria assume ogni responsabilità che derivi ai sensi di legge dall'espletamento dei servizi appaltati. L'Ente appaltante è esonerato da ogni responsabilità per qualunque danno, infortunio o altro evento pregiudizievole occorso alle persone beneficiarie dei servizi e/o a terzi comunque derivante dall'esecuzione dei servizi.

L'appaltatore è obbligato a tenere indenne la Fondazione Umbria Jazz da ogni relativa richiesta e azione che possa essere proposta nei confronti del medesimo per tali accadimenti. A tale scopo la Ditta aggiudicataria deve stipulare, prima della stipula del contratto o della consegna, se precedente alla stipula, a copertura dei danni cagionati a terzi, inclusa la Stazione appaltante, e dei danni subiti dai prestatori di lavoro, polizza assicurativa RCT/RCO nella quale venga indicato che l'Ente appaltante è considerato "terzo" a tutti gli effetti ed in cui sia prevista la rinuncia al diritto di surroga, di cui all'art. 1916 c.c. e conseguente rivalsa nei suoi confronti da parte dell'assicuratore, con un massimale unico non inferiore **ad Euro 1.500.000,00**.

La Ditta aggiudicataria risponde verso le persone assistite ed i terzi per i danni arrecati dai propri dipendenti nell'espletamento del servizio e si impegna a sollevare a Fondazione UJ da ogni responsabilità al riguardo.

La predetta copertura assicurativa, riferita specificamente allo svolgimento di tutte le prestazioni contrattuali, esente da franchigia, deve essere operante per tutta la durata dell'appalto e per eventi manifestatisi anche dopo la scadenza del contratto, ma comunque riferibili ai servizi svolti.

La Fondazione è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altri eventi pregiudizievoli che dovessero accadere nell'esecuzione dei servizi al personale della Ditta aggiudicataria.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve esplicitamente riferirsi a tutte le prestazioni dell'intero raggruppamento. Copia della polizza, debitamente quietanzata, deve essere consegnata dalla Ditta aggiudicataria alla Fondazione.

Art. 29 - INADEMPIENZE E PENALI

Il servizio di ristorazione previsto dal presente Capitolato dovrà essere eseguito entro i periodi disposti e nei tempi e nelle modalità concordate dalle parti e/o specificamente previste nel capitolato stesso. In caso di ritardo nell'attivazione del servizio, ed in particolar modo non in tempo per l'avvio della manifestazione la

Fondazione applicherà una penale di € 20.000,00 (Euro Ventimila/00) per ogni giorno di ritardo, salvo il risarcimento del maggior danno derivante da ritardo.

Resta fermo che la Fondazione si impegna a consegnare le aree oggetto del servizio di cui all'appalto entro le date di consegna previste all'art. 8 e/o comunque in tempo utile per l'attivazione del servizio.

Nel caso di inadempienza nelle modalità di svolgimento del servizio, di modifica degli orari stabiliti o di assenza di servizio, non motivati da cause oggettive non dipendenti dall'aggiudicatario, la Fondazione si riserva di applicare una penale di € 5.000,00 (Euro Cinquemila/00) per ogni infrazione che pregiudichi la qualità o l'efficienza del servizio stesso. Qualora si dovessero altresì verificare inadempienze che procurino danneggiamenti alle aree concesse dalla Fondazione e a arredi e/o materiali di proprietà della Fondazione o di terzi, la Fondazione si riserva la facoltà di richiedere il risarcimento dei danni compresi quelli causati a terzi.

Nessun indennizzo e/o risarcimento verrà riconosciuto dalla Fondazione all'aggiudicatario in caso di maltempo, cancellazione di spettacoli per cause non imputabili alla Fondazione, scioperi o analoghe manifestazioni anche qualora posti in essere dai dipendenti della Fondazione medesima.

L'eventuale applicazione delle penali non esime la ditta appaltatrice dalle eventuali responsabilità per danni a cose o persone dovuta a cattiva qualità dei prodotti forniti.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza inviata tramite PEC avverso la quale l'Affidatario avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione stessa.

Resta, in ogni caso, ferma la facoltà della Fondazione, in caso di gravi violazioni, di sospendere il servizio e di affidarla anche provvisoriamente ad altra Ditta, con costi a carico della parte inadempiente ed immediata escussione della garanzia definitiva.

Art. 30 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nelle ipotesi successivamente elencate, ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata dalla Fondazione a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'aggiudicatario.

Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, la Fondazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- Frode nella esecuzione dell'appalto;
- Mancato inizio dell'esecuzione dell'appalto nei termini stabiliti dal presente Capitolato;
- Manifesta incapacità nell'esecuzione della fornitura appaltata;
- Inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- Reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità dell'appalto;
- Cessione del contratto, al di fuori delle ipotesi previste;
- Utilizzo del personale non adeguato alla peculiarità dell'appalto;
- Concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- Inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- Ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità della fornitura, la Fondazione potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell'aggiudicatario, il regolare funzionamento della fornitura. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'aggiudicatario, oltre alla immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che la Fondazione dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Art. 31 - RECESSO

La Fondazione ai sensi dell'art 109 del D.lgs 50/2016 s.m.i. si riserva la facoltà, senza che da parte dell'aggiudicatario possano essere vantate pretese, salvo che per le prestazioni già eseguite, di recedere in ogni momento dal contratto, da notificarsi all'aggiudicatario tramite PEC o lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Art. 32 - MODALITÀ DI PAGAMENTO

32.1. Pagamento del canone in favore della Fondazione

L'aggiudicatario si impegna sin da ora al pagamento del corrispettivo pattuito, secondo le modalità dell'Art. 4, nel rispetto delle seguenti modalità:

- Acconto del 50,00% del corrispettivo due mesi prima della data di inizio del Festival, vista fattura;
- Saldo del 50,00% del corrispettivo il giorno successivo alla data di fine del Festival, vista fattura.

32.2. Pagamento da parte della Fondazione delle forniture svolte dall'affidatario a favore della Fondazione Stessa

Per quanto riguarda l'attività di ristorazione che l'aggiudicatario svolge in favore del personale della Fondazione Il pagamento sarà effettuato a novanta (90) giorni fine mese data fattura.

La fattura dovrà essere emessa intestandola a Fondazione di Partecipazione Umbria Jazz, Piazza Danti n28, 06122 Perugia (PG), codice fiscale e partita IVA 03089270544, codice univoco USAL8PV, pec fondazioneumbriajazz@pec.it e compilata in conformità alle norme del DPR 633/1972 e ss.mm.ii., con i riferimenti al codice fiscale e alla partita IVA, ai beni e servizi acquistati e l'aliquota IVA come per legge.

Il pagamento avverrà previo accertamento della regolarità previdenziale della Ditta.

I pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario su un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva acceso presso Banche o Poste Italiane S.p.A.. A questo proposito, l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi del conto corrente di cui sopra nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

L'appaltatore deve impegnarsi a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari in relazione al presente appalto. Il pagamento verrà effettuato previo accertamento della regolarità della fornitura.

Art. 33 - NORMA DI RINVIO

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale, si fa rinvio, oltre che al codice civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici.

Art. 34 - FORO COMPETENTE

Ai fini dell'esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare espressamente il proprio domicilio. Le controversie che dovessero insorgere tra le parti, relativamente all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto saranno definite mediante il ricorso agli accordi bonari di cui all'art. 206 del d.lgs. 50/2016, con espressa esclusione della clausola arbitrale. Qualora la controversia debba essere definita dal giudice, sarà competente il Tribunale di Perugia.

Art. 35 - PRIVACY

I dati personali dell'Appaltatore, obbligatori per le finalità connesse al perfezionamento dell'affidamento della Fornitura, saranno oggetto di trattamento da parte del committente nel rispetto ed in conformità alla normativa vigente di riferimento in materia di protezione dei dati personali.

L'informativa ai fornitori, completa ed adeguata al Regolamento Europeo n. 679 del 27 Aprile 2016 è disponibile sul sito web www.umbriajazz.com - alla sezione Privacy

Perugia, 25 Febbraio 2020



FONDAZIONE
Il Responsabile del Procedimento
DI PARTECIPAZIONE
UMBRIA JAZZ
c.f. e p. IVA 03089270544
Dott. Stefano Mazzoni