



COMUNE DI PIOVENE ROCCHETTE

Provincia di Vicenza

Via Libertà, 82
Tel. 0445696411 - Fax 0445696444
www.comune.piovene-rocchette.vi.it

c.a.p. 36013
C.F. 83000930244 - P.I. 00256820242
info@comune.piovene-rocchette.vi.it

CONCESSIONE DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE A CARATTERE STAGIONALE ALL'INTERNO DELL'IMMOBILE "BIRRERIA VECCHIA" SITA NEL PARCO "RIVA DEI FRATI" IN PIOVENE ROCCHETTE

DISCIPLINARE D'APPALTO

Art. 1 - Oggetto

Il presente disciplinare d'appalto ha per oggetto la concessione in gestione dell'attività commerciale di somministrazione di alimenti e bevande – tipologia unica (ex bar- trattoria) – L.R. 21 settembre 2007, n. 29 a carattere stagionale, da esercitarsi in modo esclusivo nell'immobile "Birreria Vecchia" sita nel parco "Riva dei Frati" in Piovene Rocchette.

L'area interessata dalla concessione è individuata nell'allegata planimetria n.1 e catastalmente dai numeri 225, 230, 231, 237 e 1364 del foglio 5 del Comune censuario di Piovene Rocchette.

Art. 2 - Descrizione dei beni oggetto di concessione

Il Comune mette a disposizione del gestore:

A - AREA

Superficie di mq. 198 (area bancone e accessorio mq 36, sala bar mq 107, area servizi mq 55) circa nello stato di fatto e di diritto in cui si trova come riportata nella planimetria allegato n.2, nonché l'area esterna evidenziata nell'allegata planimetria n. 4;

B - ATTREZZATURE

Attrezzature (planimetria n. 3):

b.1) Tavolo armadio refrigerato ventilato con dispositivo di sbrinamento automatico, comandi digitali, predisposizione HACCP, norme CE, spessore di mm.60, angoli arrotondati, n°1 griglia per vano, maniglia in plastica incassata, costruzione interna ed esterna in acciaio inox 304 18/10, piedini in plastica. Temperatura di esercizio -2° +8°, capacità lt.550, 2 porte, 4 cassetti, piano di lavoro con alzatine posteriore inclinata.

Potenza Kw 0,4 – V. 220/1-50H.

DIM: L 2038x P 70 x H 850m

b.2) Armadio pensile chiuso con ante scorrevoli, costruito interamente in acciaio inox AISI 18/10, finitura scotch brite; ante scorrevoli realizzate in doppia parete, insonorizzate, con maniglie su tutta altezza porta, costruite interamente in acciaio inox AISI 18/10 finitura scotch brite; ripiano intermedio di serie rinforzato costruito interamente in acciaio inox AISI 304 18/10; sistema brevettato di aggancio posteriore atto a compensare il salto mattonella.

DIM: L 2000 x P 400 x H 660 mm

b.3) Ceppo batticarne con piano di taglio in politene atossico, montato su struttura in acciaio inox AISI 304 18/10.

DIM: L 50 x P 70 x H 660 mm

- b.4) Armadio pensile chiuso con ante scorrevoli, costruito interamente in acciaio inox AISI 18/10, finitura scotch brite; ante scorrevoli realizzate in doppia parete, insonorizzate, con maniglie su tutta altezza porta, costruite interamente in acciaio inox AISI 18/10 finitura scotch brite; ripiano intermedio di serie rinforzato costruito interamente in acciaio inox AISI 304 18/10; sistema brevettato di aggancio posteriore atto a compensare il salto mattonella.
DIM: L 1800 x P 400 x H 660 mm
- b.5) Lavatoio armadiato – 2 vasche di cm 60x50x32, 2 ante scorr., costruito interamente in acciaio inox AISI 18/10, finitura scotch brite; piano di lavoro imbutito con h. mm 400 e spessore 10/10; vasca imbutita con antirombo e antivegetativo; ante scorrevoli in doppia parete insonorizzate senza guide inferiori, piedini di livellamento in acciaio con base antiscivolo. Fornito di serie con piletta, troppopieno, sifone in plastica diam. mm. 40.
DIM: L 1400 x P 700 x H 850 mm
- b.6) Gruppo rubinetteria miscelatore con apertura a gomito, ai sensi della legge n. 283.
DIM: L 400 x P 150 x H 5 mm
- b.7) Abbattitore – surgelatore, funzionamento elettrico, condensazione ad aria, compressore ermetico, Aspera, presso stato di sicurezza, cornice riscaldata, fondo diamantato, scheda elettrica con comandi digitali, gestione programmi HACCP, cicli di lavoro automatici con sonda, 99 programmi personalizzati, funzione choc termico per ridurre ed ottimizzare i tempi di lavoro, costruzione in acciaio inox AISI 18/10, gas refr. R404A. Capacità camera interna n° 5 GN1/1, resa in abbattimento kg.20, in surgelazione kg.12.
Potenza Kw 1,2 – V. 220/1-50Hz.
DIM: L 798 x P 700 x H 850 mm
- b.8) Forno misto gas, vap. Indiretto, cap. 10GN 1/1, camera forno in acciaio inox AINSI 316 ad angoli arrotondati, rivestimento esterno in acciaio inox AISI 18/10 finitura scotch brite, porta doppio vetro, aggancio serratura a 2 punti, luce interna, max t. 270°C umidificatore con nebulizzatore, programmazione con manopola DRIVE, display di controllo a cristalli liquidi LCD, sistema di cottura deltaT, mantenimento rigenerazione, sonda al cuore, 99 programmi a 9 cicli cadauno sistema di lavaggio automatico.
Potenza gas Kcal./h. 23600 – 27.4 kw.
Potenza ele Kw 0.5 – V. 220/1-50Hz
DIM: L 940 x P 900 x H 1010 mm
- b.9) Supporto armadiato per forno a convezione, 2 porte a battente, struttura interna portateglie, costruzione in acciaio inox AINSI 304 18/10.
DIM: L 940 x P 860 x H 690 mm
- b.10) Accessori doccia estraibile di lavaggio camera forno.
- b.11) Cappa a parete, costruzione monoblocco in acciaio inox AINSI 304 18/10, satinatura scotch brite, assemblata con saldatura e ribordatura di tutti gli spigoli, filtri antigrasso a labirinto in acciaio inox AINSI 304 18/10 lucidato ad alta brillantezza, canalina perimetrale per la raccolta del grasso e della condensa. Filtri n° 2 – uscita cm 30x30, Potenza di aspirazione mc/h 1700.
DIM: L 1200 x P 1100 x H 450 mm
- b.12) Tavolo da lavoro con alzatine su armadio, n° 2 ante scorrevoli costruito in acciaio inox AINSI 304 18/10 finitura scotch brite; piano di lavoro con h. cm 4 e spessore 10/10, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore; alzatine di h mm 85 di forma inclinata e arrotondata (mm5); ante scorrevoli realizzate in doppia parete, insonorizzate, senza guide

inferiori con maniglie su tutta altezza anta, ripiano intermedio di serie, rinforzato costruito in acciaio inox AINSI 304 18/10 piedini regolabili in acciaio inox AINSI 304 18/10 antiscivolo.
DIM: L 1600 x P 700 x H 850 mm

- b.13) Lavatoio armadiato – 1 vasca di cm 60x50x32, 2 ante a batt., costruito interamente in acciaio inox AISI 18/10, finitura scotch brite; piano di lavoro imbutito con h. mm 400 e spessore 10/10; vasca imbutita con antirombo e antivegetativo; ante a battente in doppia parete insonorizzate, piedini di livellamento in acciaio con base antiscivolo. Fornito di serie con piletta, troppopieno, sifone in plastica diam. mm. 40. DIM: L 700 x P 700 x H 850 mm
- b.14) Gruppo rubinetteria miscelatore con apertura a gomito, ai sensi della legge n. 283. DIM: L 400 x P 150 x H 5 mm
- b.15) Tavolo da lavoro su armadio passante, riscaldato costruito in acciaio inox AINSI 304 18/10 finitura scotch brite; piano di lavoro con h. cm 4 e spessore 10/10, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore; strutture ed ante coibentate, realizzate in doppia parete, ripiano intermedio di serie, rinforzato costruito in acciaio inox AINSI 304 18/10 piedini di livellamento in acciaio inox AINSI 304 18/10.
Potenza Kw 1,9 – V. 220/1-50H
DIM: L 1600 x P 700 x H 850 mm
- b.16) Tavolo da lavoro con su armadio, n° 2 ante scorrevoli costruito in acciaio inox AINSI 304 18/10 finitura scotch brite; piano di lavoro con h. cm 4 e spessore 10/10, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore; ante scorrevoli realizzate in doppia parete, insonorizzate, senza guide inferiori con maniglie su tutta altezza anta, ripiano intermedio di serie, rinforzato costruito in acciaio inox AINSI 304 18/10 piedini regolabili in acciaio inox AINSI 304 18/10 antiscivolo.
DIM: L 1600 x P 600 x H 850 m
- b.17) Cucina a gas, 6 fuochi valvolati, griglie di fusione di ghisa porcellanata, bruciatori in ghisa cromata, spartifiamme in ottone accensione con fiamma pilota, termocoppie, 1 forno elettrico inox, cm. (53x70x30), regolazione termostatica della temperatura con possibilità di riscaldamento della sola parte inferiore o superiore, 1 armadio con porta, cruscotto sagomato ad incasso per i comandi, costruzione in acciaio inox AINSI 304 18/10.
Potenza gas Kcal./h. 30100 – 35.0 kw
Potenza elett. 6,8 kw – V 380/3-50Hz
DIM: L 1350 x P 900 x H 850 m
- b.18) Colonnina a acqua posteriore per elementi s. DOMINA
- b.19) Cuocipasta a gas, riscaldamento con bruciatori in acciaio inox a fiamma autostabilizzata, valvola di sicurezza con termocoppia, accensione piezoelettrica, 1 vasca in acciaio inox AINSI 316 (cm. 35x50x30) capacità lt 40, rubinetto di scarico e carico acqua, piano anteriore di appoggio cesti, dispositivo di livello per lo smaltimento delle schiume durante la fase di cottura, costruito in acciaio inox AISI 304 18/10 piedini con regolazione di livello, in dotazione n.3 cestelli da 1/3.
Potenza Kcal./h. 12040 – 14.0 kw
DIM: L 450 x P 900 x H 850 m
- b.20) Fly Top a gas, riscaldamento con bruciatori in acciaio inox a fiamma autostabilizzata, valvola di sicurezza con termocoppia, piastra di cottura metà liscia, metà rigata, cassetto estraibile di raccolta liquidi vano sottostante con armadio aperto, struttura esterna in acciaio inox.
Potenza Kcal./h. 9500 – 11.0 kw

DIM: L 700 x P 700 x H 850 m

- b.21) Kit porte per vano armadiato di lunghezza cm. 70, costruito in acciaio inox 18/10
- b.22) Piano di cottura elettrico in vetroceramica a perfetta tenuta di grassi e oli alimentari, rapidità di riscaldamento, 300° in tre secondi, con dispositivo di sicurezza contro eventuali surriscaldamenti, costruzione in acciaio inox, finitura scotch brite.
Potenza 4.2 kw – V 380/3 – 50 Hz
DIM: L 400 x P 700 x H 250 m
- b.23) Supporto armadio completo di porta DX, per elementi di cottura serie Domina 700, costruzione in acciaio inox.
DIM: L 400 x P 700 x H 600 m
- b.24) Friggitrice a gas, bruciatore orizzontale, regolazione termostatica della temperatura da 90° a 190°C, con valvola di sicurezza e termocoppia, 2 vasche in acciaio inox 18/10 di capacità lt. 14+14.2, 2 cestelli in acciaio cromato con impugnatura atermica, struttura esterna in acciaio inox.
Potenza Kcal./h. 21500 – 25 kw
DIM: L 700 x P 700 x H 850 m
- b.25) Cappa a centrale, costruzione monoblocco in acciaio inox AINSI 304 18/10, satinatura scotch brite, assemblata con saldatura e ribordatura di tutti gli spigoli, filtri antigrasso a labirinto in acciaio inox AINSI 304 18/10 lucidato ad alta brillantezza, canalina perimetrale per la raccolta del grasso e della condensa illuminazione integrata con protezione in plexiglass ghiacciato. Filtri n° 10 – uscita cm 40x40, Potenza di aspirazione mc/h 4700.
DIM: L 2200 x P 1800 x H 450 mm
- b.26) Elettroaspiratore cassonato a doppia aspirazione con motore accoppiato alla girante (pale rovescie) tramite pulegge e cinghie, telaio in alluminio, pennellatura in lamiera plastificata con rivestimento interno fonoassorbente, autoestingente, funzionamento elettrico trifase, 2 velocità.
Potenza kw 2.2 – V 380/3 – 50 hz
DIM: L 1000 x P 750 x H 750 mm
- b.27) Quadro elettrico in scatola stagna con protezione termica motore, adatta al montaggio su linee elettriche senza protezione differenziale, pulsantiera 24v e sezionatore blocco porta, protezione IP55. Adatto per aspiratori a 2 velocità, fino a 4HP.
- b.28) Armadio frigorifero lt. 700, 1 porta con serratura, temperatura -2,+10°C, esecuzione interna ed esterna in acciaio inox AINSI 304 18/10 spessore di isolamento mm 60, controllo digitale, controllo HACCP, evaporatore esterno, sbrinamento automatico ed evaporazione automatica di condensa, tropicalizzato per temperatura ambiente 28°, piedini regolabili in plastica.
Potenza kw 0.3 – V 220/1 – 50 hz
DIM: L 740 x P 790 x H 2000 mm
- b.29) Armadio frigorifero lt. 700, 1 porta con serratura, temperatura -2,+10°C, esecuzione interna ed esterna in acciaio inox AINSI 304 18/10 spessore di isolamento mm 60, controllo digitale, controllo HACCP, evaporatore esterno, sbrinamento automatico ed evaporazione automatica di condensa, tropicalizzato per temperatura ambiente 28°, piedini regolabili in plastica.;
Potenza kw 0.3 – V 220/1 – 50 hz
DIM: L 740 x P 790 x H 2000 mm

- b.30) Armadio frigorifero lt. 700, 1 porta con serratura, temperatura -20° , -18°C , esecuzione interna ed esterna in acciaio inox AINSI 304 18/10 spessore di isolamento mm 60, controllo digitale, controllo HACCP, evaporatore esterno, sbrinamento automatico ed evaporazione automatica di condensa, tropicalizzato per temperatura ambiente 28° , piedini regolabili in plastica.
Potenza kw 0.3 – V 220/1 – 50 hz
DIM: L 740 x P 790 x H 2000 mm
- b.31) Scaffale di deposito con n° 4 ripiani intermedi grigliati realizzato in acciaio inox AINSI 304 18/10, finitura scotch brite, ripiani rinforzati per pesi di 150 kg/m uniformemente distribuiti, costruiti internamente in acciaio inox AINSI 304 18/10, montati in profilo di acciaio opportunamente sagomato per bulloni a scomparsa, forature su tutta altezza con passo di cm 13 per ampie regolazioni altezza ripiani; piedini di livellamento in acciaio inox AINSI 304 18/10 con base antiscivolo.
DIM: L 1800 x P 500 x H 2000 mm
- b.32) Scaffale di deposito con n° 4 ripiani intermedi grigliati realizzato in acciaio inox AINSI 304 18/10, finitura scotch brite, ripiani rinforzati per pesi di 150 kg/m uniformemente distribuiti, costruiti internamente in acciaio inox AINSI 304 18/10, montati in profilo di acciaio opportunamente sagomato per bulloni a scomparsa, forature su tutta altezza con passo di cm 13 per ampie regolazioni altezza ripiani; piedini di livellamento in acciaio inox AINSI 304 18/10 con base antiscivolo.
DIM: L 1600 x P 500 x H 2000 mm
- b.33) Scaffale di deposito con n° 4 ripiani intermedi grigliati realizzato in acciaio inox AINSI 304 18/10, finitura scotch brite, ripiani rinforzati per pesi di 150 kg/m uniformemente distribuiti, costruiti internamente in acciaio inox AINSI 304 18/10, montati in profilo di acciaio opportunamente sagomato per bulloni a scomparsa, forature su tutta altezza con passo di cm 13 per ampie regolazioni altezza ripiani; piedini di livellamento in acciaio inox AINSI 304 18/10 con base antiscivolo.
DIM: L 1600 x P 500 x H 2000 mm
- b.34) Scaffale di deposito con n° 4 ripiani intermedi grigliati realizzato in acciaio inox AINSI 304 18/10, finitura scotch brite, ripiani rinforzati per pesi di 150 kg/m uniformemente distribuiti, costruiti internamente in acciaio inox AINSI 304 18/10, montati in profilo di acciaio opportunamente sagomato per bulloni a scomparsa, forature su tutta altezza con passo di cm 13 per ampie regolazioni altezza ripiani; piedini di livellamento in acciaio inox AINSI 304 18/10 con base antiscivolo.
DIM: L 1600 x P 700 x H 2000 mm
- b.35) Scaffale di deposito con n° 4 ripiani intermedi grigliati realizzato in acciaio inox AINSI 304 18/10, finitura scotch brite, ripiani rinforzati per pesi di 150 kg/m uniformemente distribuiti, costruiti internamente in acciaio inox AINSI 304 18/10, montati in profilo di acciaio opportunamente sagomato per bulloni a scomparsa, forature su tutta altezza con passo di cm 13 per ampie regolazioni altezza ripiani; piedini di livellamento in acciaio inox AINSI 304 18/10 con base antiscivolo.
DIM: L 1600 x P 700 x H 2000 mm
- b.36) Tavolo da lavoro su gambe con alzatina e ripiano inferiore, costruito in acciaio inox AINSI 304 18/10 finitura scotch brite; piano di lavoro con h. cm 4 e spessore 10/10, insonorizzato e rinforzato da contropiano resistente all' acqua all' acido ed al sale, resistente fino a 300° ; alzata post. di h mm 85 di forma inclinata e arrotondata (mm5) sul piano; predisposto per montaggio cassette affiancati; ripiano inferiore rinforzato montato a incastro, gambe in

tubolare mm 40x40 in acciaio inox AINSI 304 18/10 piedini regolabili in acciaio inox AINSI 304 18/10 antiscivolo.

DIM: L 1600 x P 700 x H 850 mm

b.37) Pattumiera carrellata con coperchio lt.60, costruzione in acciaio inox AINSI 304 18/10. DIM: L 510 x P 450 x H 600 mm

b.38) Tavolo di prelavaggio sinistra con foro di cernita e vasca destra, paraspruzzi posteriore, ripiano inferiore, costruzione in acciaio inox AINSI 304 18/10. DIM: L 1500 x P 750 x H 850 mm

b.39) Gruppo miscelatore a doccia, tubo flessibile corazzato in acciaio inox, montate a molla per sostegno doccia, erogatore bloccabile per dispositivo bocca/doccia.

b.40) Lavastoviglie a capote, funzionamento elettrico, vasca con bordi arrotondati e fondo stampato con inclinazione verso lo scarico, pompa verticale, filtro vasca integrale, 3 cicli di lavaggio, vasca capacita lt 20, cestello cm 50x50, costruzione in acciaio inox AINSI 304 18/10
Potenza kw 9.1 – V 380/3N – 50 hz
DIM: L 716 x P 740 x H 1480 mm

b.41) Tavolo entrata/uscita per lavastoviglie a capote, ripiano inferiore, costruzione in acciaio inox AINSI 304 18/10.
DIM: L 700 x P 600 x H 850 mm

b.42) n.11 Tavolo dimensioni 90x90, fusto a quattro gambe in faggio tinto noce scuro, piano in massello tinto noce scuro

b.43) n.8 Tavolo dimensioni 120x90, fusto a quattro gambe in faggio tinto noce scuro, piano in massello tinto noce scuro

b.44) n.80 Sedia in faggio tinto noce scuro, seduta impagliata

b.45) Banco bar costituito da:

- n.1 vetrina vetri bassi ml 1,00 snack con motore 223V
- n.1 banco ml 3,00, 4 vani refrigerati con motore vano neutro a sx
- n.1 cassetiera doppia
- n.1 base per macchina caffè ml 1,25
- top inox retro per macchina caffè
- n.2 retro banco ml. 1,25 profondità ml. 0,65
- n.2 top inox ml. 2,75
- n.1 lavello diametro cm. 42
- n.1 fondo inox (sottolavello) ml 1,00
- n.1 tramoggia rifiuti
- n.3 alzata cm.125
- n.1 pedane ml 4,00

b.46) Addolcitore GE INFRASTRUCTURE
valvola AUTOTROL BRAND mod. 440i

C – AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA

Autorizzazione di pubblico esercizio per l'attività di bar-trattoria a carattere stagionale. L'autorizzazione consente l'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande effettuata non

congiuntamente all'intrattenimento e svago così come prevista e definita dalla Legge Regionale 21 settembre 2007, n.29, per un periodo di 180 giorni nell'anno.

Dal terzo anno di attività il concessionario potrà chiedere la trasformazione dell'attività da stagionale ad annuale; in tale caso il canone annuo di concessione, costituito dal valore dell'offerta così come determinata in sede di aggiudicazione, sarà incrementato del 50% (cinquanta%).

I suddetti beni verranno consegnati al momento della stipula della concessione. Nel caso in cui il Concessionario intendesse sostituire le attrezzature esistenti, dovrà provvedervi a propria cura e spese. In tal caso i beni mobili e le attrezzature dovranno essere rimossi senza alcun onere a carico del Comune alla fine del rapporto contrattuale.

Alla scadenza della concessione il Comune avrà facoltà, senza che ciò costituisca aspettativa o diritto del concessionario, di effettuare almeno tre mesi prima della scadenza stessa, una richiesta per rilevare tutto o parte delle attrezzature e dell'arredamento, previa stima congiunta degli stessi. Al concessionario è vietato procedere a trasformazioni, modifiche o migliorie delle strutture e delle attrezzature concesse senza la preventiva autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale. Le eventuali migliorie eseguite restano acquisite dal proprietario senza diritto per il concessionario a compenso e/o rimborso.

Art. 3 - Durata della concessione

La concessione avrà la durata di anni 6 (sei) a decorrere dalla data di sottoscrizione della concessione medesima ed è eventualmente rinnovabile, a insindacabile giudizio del concedente, su richiesta dell'aggiudicatario, presentata per iscritto con almeno mesi sei di anticipo sulla data di scadenza.

La concessione può essere revocata, ai sensi dell'art. 16 del presente disciplinare, in qualsiasi momento per motivi di pubblico interesse, senza che il concessionario possa pretendere rimborso o indennizzo alcuno.

Alla scadenza o in caso di revoca della concessione, il titolare è tenuto a lasciare libero l'immobile e sgombrare le superfici occupate dai mobili e da ogni altra eventuale attrezzatura di proprietà, a sua cura e spese.

Art. 4 - Canone di concessione

Il canone per la gestione del bar-trattoria sarà determinato dal valore dell'offerta così come determinata in sede di aggiudicazione ed è commisurato all'attività stagionale da esercitarsi in massimo di 180 giorni in un anno.

Il concessionario si impegna a pagare il canone annuo mediante versamenti trimestrali anticipati da eseguirsi entro i primi 10 giorni di ogni trimestre.

Il canone di concessione sarà soggetto ad aggiornamento con cadenza annuale, a partire dai primi dodici mesi decorsi dalla stipula del contratto, sulla base del 100% della variazione annuale prodottasi nell'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, rilevata rispetto al dato Istat del 1° gennaio successivo alla data di stipula.

Art. 5 - Divieto di sub-concessione

E' fatto espresso divieto di sub-concessione, totale o parziale, a terzi dei diritti derivanti dal presente contratto a qualunque titolo, a pena di risoluzione automatica.

Art. 6 - Oneri a carico del Concessionario

Il concessionario si impegna:

- a) a provvedere, a propria cura e spese, al completamento delle attrezzature e di quant'altro necessario per l'attivazione della gestione del bar-trattoria;
- b) ad attivare l'esercizio pubblico entro il termine di 30 giorni dall'aggiudicazione. Ove questo non si verifichi il Comune diffiderà a mezzo raccomandata A.R. il concessionario ad adempiere, accordando un termine congruo per l'adempimento stesso; in caso di mancato positivo riscontro

alla diffida, la concessione si intenderà risolta di diritto senza che il concessionario possa, per questo, chiedere o pretendere alcunché a titolo di indennizzo;

- c) a garantire e riservare l'area esterna per lo svolgimento di eventuali manifestazioni organizzate dall'amministrazione comunale in numero di cinque giornate annue;
- d) a coordinare con l'ufficio cultura comunale l'organizzazione di manifestazioni o eventi che il concessionario intende promuovere all'interno dei locali o del parco adiacente l'immobile;
- e) a richiedere al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'U.L.S.S. n. 4 di Thiene Comune, prima dell'inizio dell'attività, la registrazione per l'attività di produzione trasformazione, somministrazione, vendita di alimenti;
- f) a farsi carico di tutti gli oneri relativi alla gestione dell'attività. A titolo esemplificativo e non esaustivo si elencano i seguenti:
 - servizio di bar-trattoria, comprensivo dei relativi approvvigionamenti;
 - manutenzione ordinaria: sono a carico del concessionario le riparazioni dipendenti da deterioramenti causati dall'uso delle strutture, impianti, attrezzature ed arredi;
 - servizio di pulizia: il concessionario dovrà curare la pulizia degli spazi e delle attrezzature a lui affidati;
 - corresponsione della tassa per lo smaltimento dei rifiuti;
 - l'attivazione/intestazione di tutte le utenze di acqua, elettricità, gas metano, telefono ed eventuali altri servizi a rete;
- f) a dotare il bar-trattoria di prodotti di abituale consumo e di buona qualità. La conduzione dovrà essere tenuta con pulizia, igiene e decoro e con personale sufficiente ad assicurare un adeguato servizio ed in possesso dei requisiti richiesti dalla normativa igienico-sanitaria;
- g) a produrre, prima dell'inizio dell'attività, copia del proprio Piano di autocontrollo (HACCP) e ad informare l'Amministrazione di eventuali successive modifiche e/o integrazioni dello stesso;
- h) a vigilare affinché siano osservati da parte degli utenti civica educazione e decoro per le strutture e i beni concessi;
- i) la costante pulizia e manutenzione delle aree interne ed esterne adibite all'attività di somministrazione di alimenti e bevande, nonché le aree di pertinenza evidenziate con tratteggio verde nell'allegata planimetria n. 4;
- j) a favorire la continuità degli usi e consuetudini della tradizione locale che identifica nell'area oggetto di concessione un luogo di ritrovo della comunità e delle famiglie. A tale fine il concessionario si impegna a garantire:
 - j.1) il libero consumo nell'area esterna di pertinenza del locale;
 - j.2) la somministrazione a modici prezzi di piatti tipici, semplici, della tradizione culinaria locale.

Art. 7 - Oneri a carico dell'Amministrazione

Sono a carico del Comune:

- a) la pulizia e manutenzione delle rimanenti aree a verde non ricomprese nella planimetria allegato n. 4 di cui al precedente punto i) dell'art. 6;
- b) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature di gioco presenti all'interno del parco;

Art. 8 - Personale addetto ai servizi

Tutto il personale che il concessionario assumerà, ed i relativi oneri e costi, saranno sostenuti integralmente ed unicamente dallo stesso, dando espressamente atto che nessun rapporto di lavoro, ad alcun titolo, si intende instaurato tra il personale stesso ed il Comune.

Il concessionario deve osservare le norme e le prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

L'impianto e le attrezzature tutte del pubblico esercizio, dovranno essere strutturate in piena conformità alla normativa di sicurezza ed antinfortunistica vigente.

Il personale dovrà essere dotato di idonee attrezzature in relazione agli specifici compiti di sua spettanza ed indossare vestiario conforme alle norme igienico-sanitarie.

Art. 9 - Gestione della concessione

La gestione dell'attività che il concessionario è autorizzato a svolgere nell'immobile concesso, viene effettuata a suo esclusivo carico e vantaggio.

E' espressamente ed irrevocabilmente stabilito che tutti gli acquisti e vendite di merci ed attrezzature o comunque ogni contratto afferente la gestione del pubblico esercizio, ogni assunzione, licenziamento e pagamento di personale e in genere ogni assunzione di impegni e di obbligazioni di qualsiasi natura verso terzi è a completo ed esclusivo carico del concessionario o suoi aventi causa e che il Comune in nessun caso e per nessun motivo potrà essere chiamato a rispondere di atti o fatti afferenti la gestione imprenditoriale svolta dal concessionario medesimo.

Art. 10 – Cauzione provvisoria

Unitamente alla documentazione di gara i partecipanti dovranno costituire una cauzione provvisoria di euro 240,00 (duecentoquaranta/00), pari al 2% del prezzo base indicato nel bando calcolato in misura annua, sotto forma di cauzione o di fideiussione come disposto dall'art. 75 D.Lgs 12.04.2006 n. 163 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture".

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto del concessionario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Qualora l'aggiudicatario rinunci o, avvertito, non si presenti nel giorno e ora stabiliti per la firma della concessione, l'aggiudicazione sarà ritenuta come non avvenuta, sarà incamerata la cauzione provvisoria e la concessione del servizio affidata alla ditta che segue in graduatoria e così di seguito.

Art. 11 - Deposito cauzionale definitivo

A garanzia della corretta esecuzione della gestione, prima della stipulazione del contratto, il concessionario dovrà costituire una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto contrattuale, ai sensi dell'art. 113 D.Lgs 12.04.2006 n. 163, stipulata con ente bancario che dovrà contenere la seguente frase: "la presente polizza avrà efficacia sino al momento della restituzione dell'originale di polizza da parte del beneficiario o, in sostituzione, dichiarazione liberatoria dello stesso". La cauzione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta del soggetto appaltante.

La cauzione sarà svincolata solo su autorizzazione dell'amministrazione comunale.

Nel caso di anticipata risoluzione del contratto per inadempimento del concessionario la cauzione sarà totalmente incamerata dall'amministrazione comunale.

In caso di recesso anticipato l'Amministrazione provvederà altresì ad escutere la cauzione definitiva in misura proporzionale al tempo residuo contrattuale. Resta inteso che il canone e tutte le spese, nessuna esclusa, dovranno essere versate dal concessionario fino al momento della scadenza o del recesso anticipato. La parte residua della cauzione prestata sarà svincolata entro 60 giorni dalla cessazione dell'attività, previo accertamento in contraddittorio tra le parti dell'inesistenza di danni imputabili alla responsabilità del concessionario.

Art. 12 - Responsabilità del concessionario

Il gestore è costituito custode di quanto concesso; egli è responsabile nei confronti dell'Amministrazione comunale della buona conservazione degli impianti, delle attrezzature e risponde dei danni che dalla negligente conservazione e/o gestione possano derivare a terzi.

A tal fine è obbligato a stipulare entro 30 giorni dalla sottoscrizione del contratto polizza assicurativa, da produrre in originale o in copia autentica al Comune, per Responsabilità civile verso terzi (ivi compreso l'ente proprietario dell'immobile) per danni ascrivibili all'attività di gestione del servizio con massimale minimo di euro 1.000.000,00 per sinistro.

Il Comune non si assume alcuna responsabilità per furti di materiale di proprietà del gestore custoditi nella struttura.

Art. 13 – Controlli

Il concessionario dovrà consentire il libero accesso ai funzionari del Comune o ad altro personale da questo incaricato al fine di controllare la buona conservazione della struttura concessa ed a facilitare le verifiche in merito al rispetto di quanto contenuto nel presente disciplinare.

Art. 14 - Controversie

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in ordine all'applicazione del presente capitolato è competente il Foro di Vicenza.

Art. 15 - Spese contrattuali

Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto, ivi comprese quelle di registrazione ed i diritti di segreteria, sono a totale carico del concessionario.

Art. 16 – Risoluzione del contratto

Il comune ha facoltà di risolvere il contratto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile e altresì di incamerare la cauzione, allorquando il concessionario:

- a) perda i requisiti di idoneità professionale per la somministrazione di alimenti e bevande;
- b) destini al servizio personale privo della prescritta qualificazione professionale;
- c) non inizi l'esercizio del servizio nel termine fissato o, iniziato, lo abbandoni, ovvero lo interrompa o comunque lo effettui con ripetute irregolarità, non dipendenti da forza maggiore, si renda responsabile di gravi e ripetute irregolarità di ordine amministrativo e gestionale;
- d) si renda inadempiente nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro;
- e) ometta il pagamento del canone per n. 3 (tre) mesi anche non consecutivi.

Nell'ipotesi di cui alla lettera a) del precedente comma, la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato; nelle altre ipotesi, l'accertamento della causa risolutiva è preceduto da due successive diffide intimare all'appaltatore ed è esecutiva alla scadenza del termine stabilito nell'ultima diffida per ottemperare alle prescrizioni imposte.

La risoluzione comporterà l'incameramento della cauzione definitiva per fare fronte alle spese sostenute al riguardo, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno che la cauzione non copra.

Art. 17 - Recesso

Al Comune è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto nei seguenti casi:

- a) nei casi in cui, a suo giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano l'appalto del servizio;
- b) qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione o sospensione del servizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità.

Art. 18 – Penalità

Il concessionario, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed alle disposizioni presenti e future emanate dall'Amministrazione Comunale. Salva la risoluzione del contratto ed il risarcimento dell'eventuale maggior danno, il concessionario incorrerà nelle seguenti sanzioni:

- a) euro 500,00, per ogni violazione accertata al piano di autocontrollo (HACCP);
- b) euro 250,00, per ogni violazione alle norme igienico-sanitarie;
- c) da euro 100,00 ad euro 500,00, secondo la gravità dell'infrazione, per ogni altro inadempimento delle obbligazioni del presente capitolato non comportante la risoluzione del contratto.

Ai fini dell'applicazione della penale le inadempienze o irregolarità sono accertate d'ufficio o a seguito di segnalazione al Comune. Esse sono comunicate al concessionario che può far pervenire giustificazioni o scritti difensivi nel termine di 15 giorni dalla ricezione della comunicazione.

L'amministrazione comunale adotta le determinazioni in merito motivando la decisione assunta anche alla luce delle giustificazioni o scritti difensivi prodotti dal Concessionario.

Il provvedimento è assunto dal responsabile del servizio.

In caso di omesso versamento della penale applicata, il Comune procederà al recupero dell'importo mediante prelievo di pari importo dal deposito cauzionale.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate al concessionario.

Art. 19 - Privacy

I dati che riguardano le Ditte e i Legali Rappresentanti saranno trattati nell'ambito del presente procedimento e per le operazioni previste dalla legge e dal regolamento che lo disciplinano.

Il trattamento avviene manualmente e con strumenti informatici.

Le informazioni personali comunicate avranno una diffusione pubblica in caso di aggiudicazione.

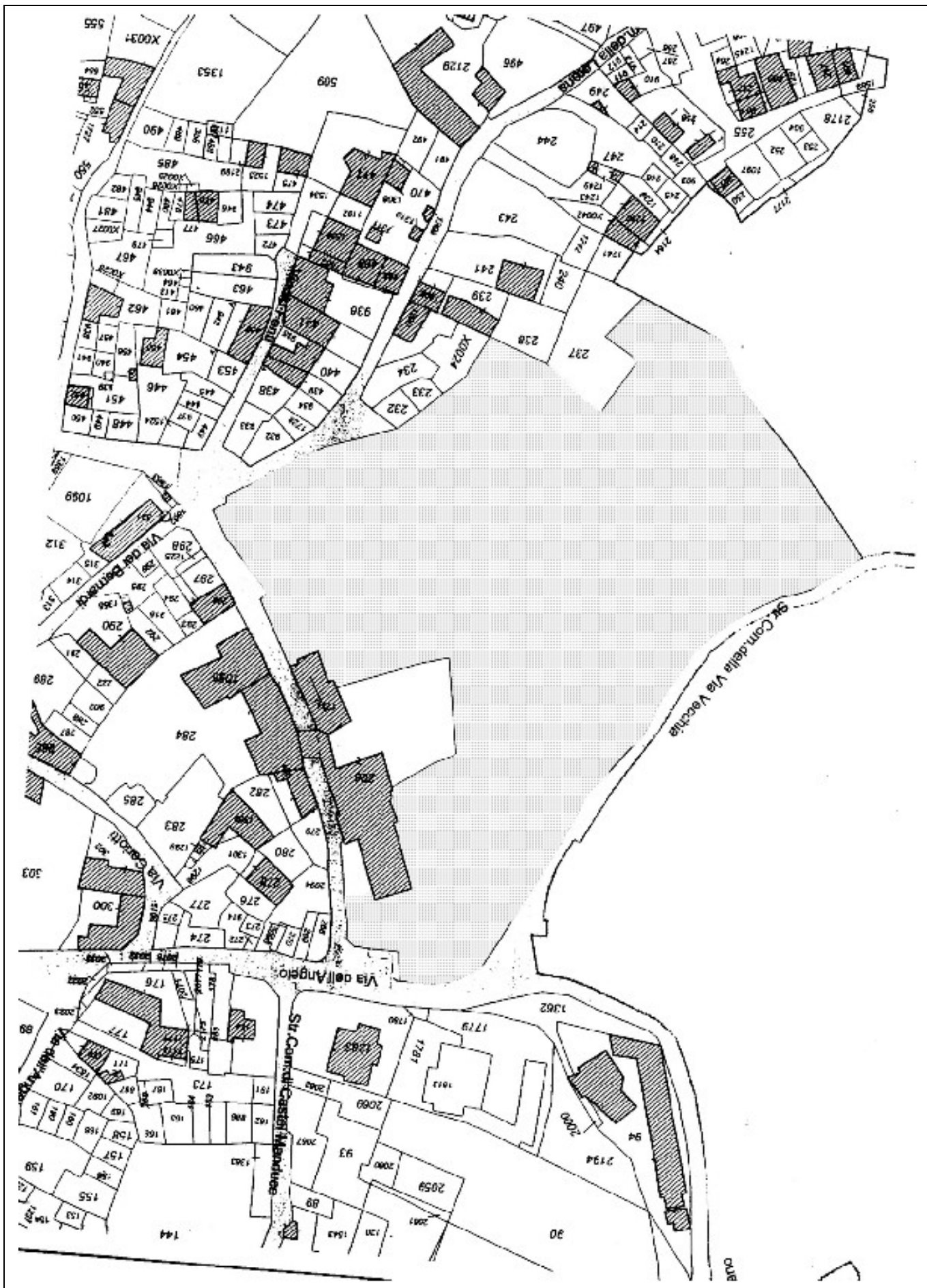
La Ditta potrà esercitare in qualsiasi momento il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiedere la rettifica, l'aggiornamento, il blocco e la cancellazione, se incompleti, sbagliati o trattati in modo diverso da quanto previsto dalla legge o dal regolamento che disciplinano il procedimento per i quali sono raccolti o con quanto indicato nella presente informativa. Il diritto è fatto valere mediante richiesta presentata al Responsabile del Trattamento dei dati individuato nella persona del Sindaco pro-tempore.

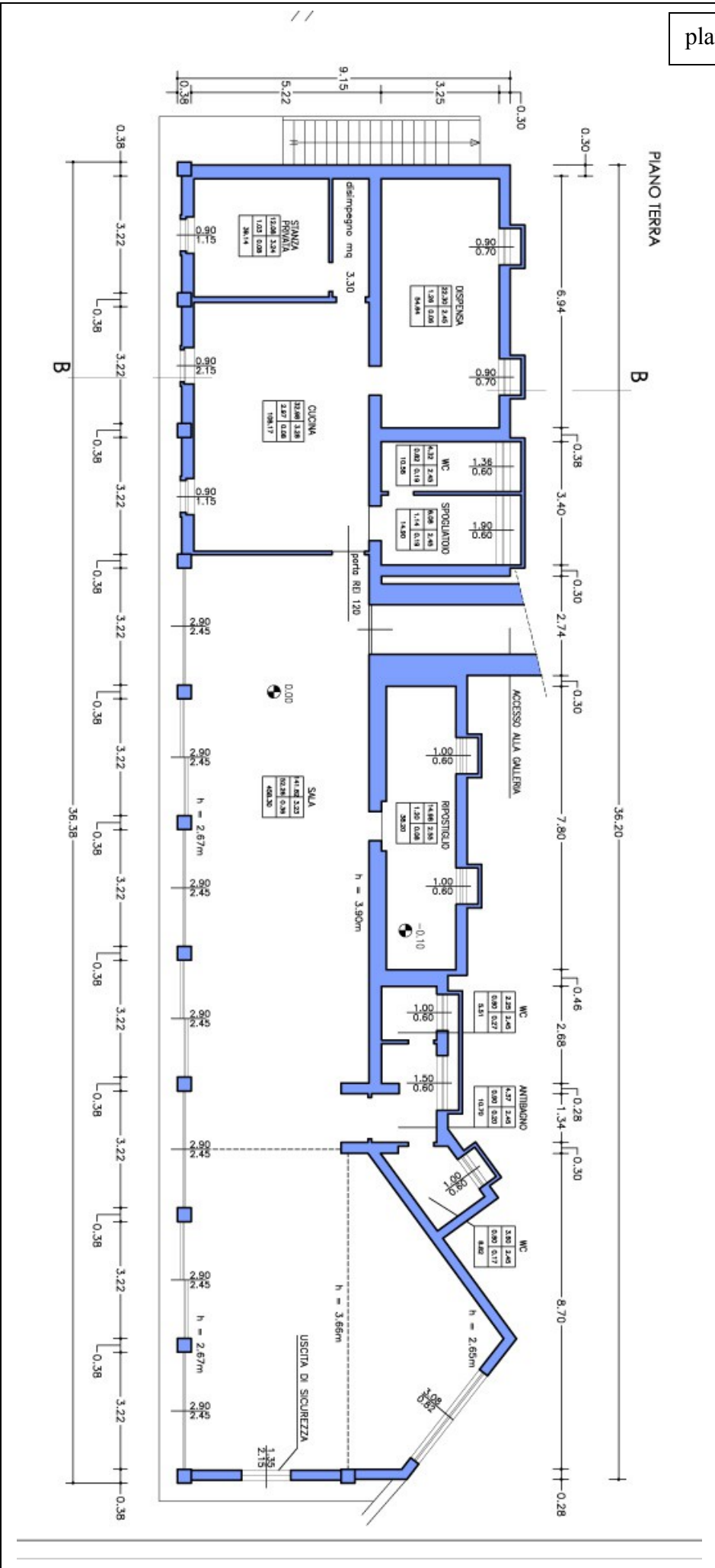
Art. 20 – Responsabile del procedimento

Il Responsabile del Procedimento è il Responsabile del Servizio Affari Generali geom. Alberto Giordani.

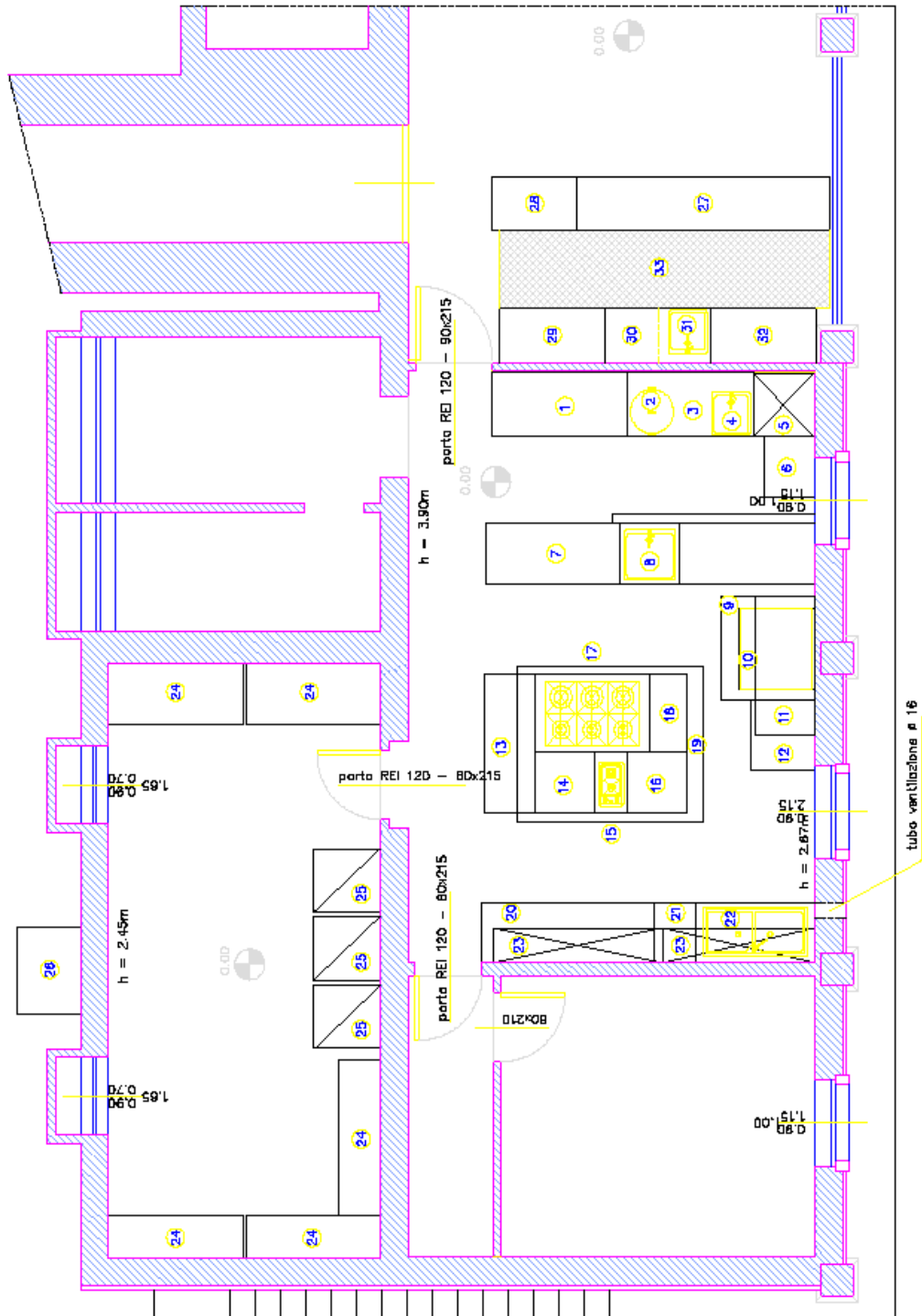
Piovene Rocchette, lì 18 marzo 2016

Il Responsabile del Servizio Affari Generali
Giordani geom. Alberto





- LEGENDA MOBILI**
- 1 TAVOLO DA LAVORO
 - 2 PATTUMIERA CON COPERCHIO SU RUOTE
 - 3 TAVOLO PRELAVAGGIO
 - 4 DDCCHIE DI PRELAVAGGIO
 - 5 LAVASTOVIGLIE
 - 6 TAVOLO ENTRATA/USCITA PER LAVASTOVIGLIE
 - 7 TAVOLO SU ARMADIO PASSARITE - RISCALDATA
 - 8 LAVATOIO SU ARMADIO
 - 9 CAPPA A PARETE
 - 10 FORNO MISTO
 - 11 TAVOLO ARMADIO
 - 12 ABBATTITTORE/SURGELATORE
 - 13 TAVOLO CON ARMADIO
 - 14 FRIGGITRICE
 - 15 CUCINA DUE FUOCHI SU ARMADIO
 - 16 FRY-TDP
 - 17 CUCINA A GAS A SEI FUOCHI
 - 18 CUCIPASTA
 - 19 CAPPA CENTRALE
 - 20 TAVOLO REFRIG.
 - 21 CEPPINO IN POLITENE
 - 22 LAVATOIO SU ARMADIO
 - 23 ARMADIO PENSILE
 - 24 SCAFFALE A QUATTRO RIPIANI GRIGLIATI
 - 25 ARMADIO FRIGORIFERO
 - 26 ASPIRATORE CASSONATO
 - 27 BARICO BAR
 - 28 METRINA SNACK
 - 29 PIANO SNACK
 - 30 LAVASTOVIGLIE
 - 31 LAVELLO
 - 32 MACCHINA CAFFÈ, MACININO E TRAMOGGIA RIFIUTI
 - 33 PEDANA



edificio comunale Birreria Vecchia
località Riva dei Frati

