



**Selezione del soggetto gestore di un punto di ristoro, sito a Busto Arsizio via Scisciana 20.**

### **Elementi di contesto**

Il Circolo Redaelli è un locale storico di Busto Arsizio che dagli anni 60 è aperto con iniziative culturali, ricreative, bar e trattoria. Nel 2019, con l'elezione di un nuovo CDA, il circolo viene ristrutturato e riaperto con il nome QUI cucina-musica-incontri, nonostante le difficoltà iniziali dovute alla pandemia COVID, il locale rimane aperto concentrando l'attività nelle ore serali dal giovedì alla domenica offrendo servizio di bar e cucina e proponendo serate con musica live. Il locale offre inoltre servizio per cene e feste.

### **1. Oggetto della selezione**

La presente selezione ha per oggetto l'affidamento della gestione del locale sito a Busto Arsizio via Scisciana 20 nella fascia oraria compresa tra le ore 7:00 e le ore 16:00, per servizi di somministrazione di colazione e pranzo ed eventuali attività di natura socio-culturale e ricreativa.

### **2. Decorrenza e durata del contratto di gestione**

Il contratto di affitto di ramo di azienda, normato dal Codice civile, artt. 1615 e segg., 2561 e 2562, avrà la durata di 2 anni con la possibilità di rinnovo di ulteriori 2 anni e dovrà essere firmato entro 2 mesi dalla comunicazione degli esiti della presente selezione. Non è previsto tacito rinnovo. Compatibilmente con gli esiti della selezione, si prevede la consegna dei locali e l'inizio della gestione entro 30 giorni dalla stipula del contratto.

E' fatto divieto al gestore di subappalto in qualsiasi forma, salvo previo accordo con il Circolo Redaelli.

### **3. Contenuti del servizio**

Somministrazione di colazioni e pranzi. Attività di natura socio-culturale e ricreativa



#### **4. Oneri del Circolo Redaelli e del soggetto gestore**

Il Circolo Redaelli è tenuto a:

- fornire il locale di 239,825 mq, comprensivo di sala bar (113,9 mq), sala pranzo (49,075 mq), bagni (26,13 mq), cucina attrezzata (21,17 mq), locali di servizio (29,55 mq) (dettagli da planimetria).

Il locale è dotato di arredi, stoviglie e cucina e banco bar attrezzata (Allegato n. 2);

- garantire la manutenzione straordinaria.

Il soggetto gestore è tenuto a:

- corrispondere un canone annuale pari a 24.000 Euro oltre IVA in quattro rate trimestrali anticipate;
- sostenere la quota parte di spese relative a luce, gas, riscaldamento, condizionamento, telefono, connessione internet, TARSU;
- versare una cauzione pari a 6.000 Euro alla registrazione del contratto;
- garantire i contenuti del servizio, di cui al precedente punto 3
- custodire con cura tutti i locali, gli arredi e le attrezzature forniti in comodato d'uso gratuito e restituirli nelle medesime condizioni a fine contratto;
- provvedere alla manutenzione ordinaria, alla riparazione e alla sostituzione delle attrezzature e degli arredi forniti qualora danneggiati;
- mantenere i locali in uno stato di adeguata pulizia e di agibilità, provvedendo alle spese di pulizia e disinfestazione necessarie nel rispetto di tutte le norme igienico sanitarie vigenti e per il decoro della struttura;
- non installare nei locali apparecchi automatici per il gioco.



## 5. Requisiti e modalità di partecipazione

La selezione è aperta a ditte individuali, associazioni, società, ATI, cooperative.

Le proposte dovranno essere inviate via mail a [quibusto@gmail.com](mailto:quibusto@gmail.com) entro il 31/1/2023, pena l'irricevibilità dell'offerta. La mail dovrà avere come oggetto "Selezione per la gestione del locale QUI".

La proposta dovrà contenere:

- a) la descrizione del servizio;
- b) uno schema di business plan che dimostri la sostenibilità economica della proposta;
- c) dichiarazione di regolare assunzione del personale come previsto nei contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria;
- d) profilo professionale della o delle persone che saranno impegnate nella gestione, con indicazione delle eventuali esperienze maturate nell'attività di somministrazione di cibi e bevande;
- e) la titolarità di esercizio per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

L'ammissibilità delle proposte è soggetta a sopralluogo da effettuare entro il 25/1/2023, su appuntamento scrivendo a [quibusto@gmail.com](mailto:quibusto@gmail.com).

## 6. Valutazione

La valutazione e la selezione sarà effettuata ad insindacabile giudizio del Consiglio di Amministrazione del Circolo Redaelli. Il CdA si riserva di informare i partecipanti alla selezione dell'esito della valutazione entro il 28/2/2023.

## Informazioni

Per qualsiasi informazione scrivere a [quibusto@gmail.com](mailto:quibusto@gmail.com) oppure telefonare al 3296560807.

## Allegati

1. Planimetria.
2. Inventario di attrezzature, arredi e stoviglie.