



Azienda Speciale Bibbona - Via Aurelia Nord, 33 - 57020 La California - Bibbona (LI)
C.F. e P.Iva 01493680498 - Tel. & Fax 0586 677581
www.aziendaspecialebibbona.it - - info@aziendaspecialebibbona.it

BANDO
PER L’AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL RISTORANTE SELF-SERVICE
SITUATO IN VIA CAVALLEGGERI NORD A MARINA DI BIBBONA

Art. 1 – Oggetto e finalità

In esecuzione della deliberazione del Consiglio di Amministrazione n° 11 del 21/02/2008, è indetto ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. n. 163/06, bando per la concessione del servizio di ristorazione “Self-service”, di proprietà Comunale, situato a Marina di Bibbona in Via dei Cavalleggeri Nord.

L’aggiudicazione avverrà il giorno 28 marzo 2008 alle ore 10.00 presso il Comune di Bibbona.

Il ristorante Self-service dovrà garantire un punto di ristoro caratterizzato dalla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio comunale, nonché un servizio per i fruitori del campeggio comunale.

L’aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa.

Art. 2 – Locali a disposizione del Concessionario e destinazione d’uso

La destinazione d’uso degli spazi (ristorante self service e sua area pertinenziale), oggetto della gestione è la seguente:

- Fabbricato ad uso ristorante costituito da (vedi planimetria allegata al presente bando, Allegato 1):
 - Locale ad uso cucina di mq 40 circa
 - Locali ad uso spogliatoio e servizi igienici per il personale e magazzino
 - Locale ad uso self- service di mq 35 circa
 - Terrazza coperta ad uso sala da pranzo di mq 100 circa
 - Due locali ad uso wc attrezzati per disabili a disposizione dei clienti.

Zona garden di mq 350 circa (vedi planimetria allegata al presente bando, Allegato 2);

La destinazione d’uso degli spazi sopra indicati non potrà essere modificata.

Articolo 3 - Attività ed obblighi del concessionario

Il concessionario del ristorante self-service per quanto concerne la tipologia di servizio al pubblico e gli orari dovrà:

- a) impostare la nuova attività di pubblico esercizio curandone tutti gli aspetti, dall'accoglienza dei clienti, al servizio di ristorazione, con finalità anche promozionali;
- b) garantire l'apertura, come di seguito indicato:
 - per il primo anno indicativamente dal mese di maggio (non oltre il 30 maggio) al 30 settembre,
 - per gli anni successivi dalla domenica precedente la Pasqua fino al 30 settembre di ogni anno.

Prevedendo l'apertura per il fine settimana da Pasqua al 15 maggio e dal 15 al 30 settembre, mentre negli altri periodi il servizio dovrà essere garantito tutti i giorni (fatto salvo il giorno di chiusura settimanale);

- c) praticare una trasparente politica gestionale, con un equo rapporto qualità/prezzo;
- d) proporre piatti tipici della cucina tradizionale locale;
- e) proporre menù a prezzo contenuto;
- f) tenere all'interno della struttura un assortimento di vino ed olio del territorio comunale;

Il concessionario, inoltre, per quanto concerne le attrezzature, le manutenzioni, l'organizzazione gestionale ed il canone dovrà:

- g) provvedere a propria cura e spese alla chiusura della terrazza coperta (come da Allegato 6) con vetrate mobili attenendosi alle seguenti disposizioni: tamponamento della terrazza con trasformazione della superficie coperta esistente in giardino d'inverno, nel rispetto del vigente strumento urbanistico comunale e regolamento igienico-sanitario. (La ASL territorialmente competente ha già rilasciato parere preventivo favorevole).

Caratteristiche tipologiche del tamponamento:

infissi scorrevoli o a pacchetto, telaio taglio termico in alluminio o PVC, vetro neutro di tipo antinfortunistico e antisfondamento, serratura di sicurezza anti-effrazione, colore uguale ai serramenti esistenti. Inoltre, deve essere prevista almeno una porta dotata di maniglione anti-panico che conduca alla via di esodo in luogo sicuro;

Alla scadenza del contratto, la struttura realizzata per chiudere la terrazza resterà di proprietà dell'Azienda Speciale Bibbona, senza che l'aggiudicatario possa vantare pretese o diritto alcuno a corrispettivi, indennizzi o risarcimenti;

- h) provvedere a proprie spese all'acquisto di attrezzature per la cucina (pentole, utensili ecc), per la sala da pranzo (piatti, bicchieri , stoviglie, ecc.), per il locale spogliatoio (armadietti, cassetta pronto soccorso, ecc.), per il locale magazzino (scaffalature, ecc.) e di quant'altro si renda necessario per il buon funzionamento del ristorante self-service o sia imposto dalla normativa vigente (arredi, attrezzature, ecc., tutto incluso e niente escluso) in aggiunta alle attrezzature da cucina ed all'arredamento di sala forniti dall'Azienda Speciale, (come da Allegato 3);
- i) provvedere a proprie spese ad arredare il giardino (sedie, tavolini, ombrelloni).
- j) L'Azienda Speciale Bibbona non risponde di eventuali prescrizioni e modifiche che la ASL competente dovesse disporre a seguito di eventuali sopralluoghi, alle quali la ditta dovrà attenersi a propria cura e spese.
- k) utilizzare le attrezzature e l'arredamento fornito dall'Azienda Speciale con la diligenza del buon padre di famiglia e risarcire all'Azienda Speciale qualsiasi danno causato alle attrezzature, agli arredi, agli impianti e all'immobile volontariamente o anche involontariamente, per negligenza, imperizia, imprudenza dello stesso gestore, dei suoi familiari, dei suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo;
- l) assumere a proprio carico tutta l'organizzazione gestionale, comprese tutte le spese relative al personale, alla fornitura delle derrate e dei materiali, ai consumi (riscaldamento, energia elettrica, gas, acqua potabile, telefono, ecc. – dopo il contratto dovranno essere effettuate le volture delle utenze), alle pulizie (anche dei due servizi igienici a disposizione dei clienti) , imposte e tasse niente escluso;
- m) garantire nelle diverse forme consentite dalla legge, l'applicazione dei contratti vigenti al personale in servizio;
- n) stipulare e produrre all'Azienda Speciale polizza assicurativa a garanzia della propria responsabilità civile con massimale non inferiore ad € 1.000.000,00;
- o) prestare, a garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali e del risarcimento dei danni eventualmente arrecati all'Azienda Speciale, cauzione infruttifera pari al 10% dell'importo contrattuale complessivo secondo quanto previsto dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, mediante fideiussione bancaria o assicurativa;
- p) provvedere a propria cura e spese alla manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature e dell'arredamento messi a disposizione dall'Azienda Speciale;
- q) provvedere alla manutenzione ordinaria ed alla pulizia del giardino, (vedi planimetria allegata al presente bando, Allegato 2);

- r) provvedere, alla pulizia delle griglie, delle canalette di scolo e delle grondaie di esclusiva competenza del ristorante self-service, con la necessaria frequenza;
- s) corrispondere, all'Azienda Speciale il canone annuale, con le seguenti scadenze.

Prima annualità

- 25% del canone alla stipula del contratto
- 25% entro e non oltre il 15/06/2008
- 50% entro e non oltre il 15/08/2008

Annualità successive alla prima

- 25% del canone entro e non oltre il 30 aprile
- 25% entro e non oltre il 30 giugno
- 50% entro e non oltre il 15 agosto

Il concessionario, inoltre, dovrà:

- t) garantire il servizio in occasione di convegni, riunioni, corsi, o altri eventi organizzati dall'Azienda Speciale o dall'Amministrazione Comunale;
- u) collaborare in occasione delle manifestazioni organizzate presso il locale direttamente dall'Azienda Speciale;
- v) aderire ad iniziative o Consorzi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici locali e a percorsi organizzati dietro modalità concordate con l'Azienda Speciale al fine di valorizzare il patrimonio agro-alimentare e culturale della Provincia di Livorno;
- w) garantire nel periodo giugno – agosto, almeno 300 pasti al prezzo massimo di € 7,00 ognuno, per lo staff di animazione del campeggio comunale;
- x) segnalare tempestivamente agli Uffici dell'Azienda Speciale situazioni che possano arrecare danno o costituire pericolo, per il patrimonio comunale o per le persone che frequentano il locale.

Arti. 4 - Obblighi dell'Azienda Speciale

L'Azienda Speciale metterà a disposizione del concessionario i locali e gli spazi di cui all'art. 2, allestiti ed arredati con materiali acquistati da primarie ditte specializzate, come risulta dall'**Allegato 3**.

L'Azienda Speciale provvederà inoltre:

- alla manutenzione straordinaria dei propri immobili, arredi ed attrezzature;
- alla manutenzione straordinaria del giardino;

Al momento della stipulazione del contratto, il concessionario potrà disporre di autorizzazione per attività di somministrazione tipo Ristorante ai sensi della legge 287/1991, così come modificato dalla Legge n. 248/06 di conversione del D.L. n. 223/06.

Tale autorizzazione è finalizzata allo svolgimento dell'attività oggetto del contratto ed è di esclusiva spettanza del Comune di Bibbona e non può pertanto essere alienata.

Art. 5 - Requisiti del concessionario

Il Servizio di ristorazione self-service sarà affidato dall'Azienda Speciale ad un soggetto imprenditoriale costituito o come ditta individuale o in forma di società di qualsiasi tipo.

Per quanto concerne la professionalità richiesta saranno valutate, come indicazioni di attitudine, le esperienze nel settore della ristorazione o attività collegata e/o titoli di studio e di qualifica professionale nel settore della ristorazione, assegnando tuttavia priorità alla reale passione del soggetto concorrente per la materia ed alla sua disponibilità e volontà a concorrere al raggiungimento degli obiettivi che l'Azienda Speciale si è proposta con l'attivazione del ristorante self-service, qualità desunte dal progetto gestionale che tutti i concorrenti dovranno presentare ai sensi del successivo art. 10.

Il concessionario dovrà essere in possesso dei requisiti soggettivi richiesti dalla normativa vigente in materia di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Il concessionario, in particolare, dovrà dimostrare di adottare il sistema HACCP per l'autocontrollo igienico, come previsto dal Regolamento dell'Unione Europea n. 852/04.

E' obbligatorio il sopralluogo per presa visione dei locali, a seguito del quale verrà rilasciata apposita attestazione. E' necessario concordare la data e l'ora della visita con l'Azienda Speciale (prendere appuntamento, telefonando tutti i giorni, eccetto sabato e domenica, dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 16.00 alle ore 18.00, al seguente numero 0586 677581).

Art. 6- Durata del contratto - Divieto di subingresso

Il contratto di affidamento del servizio avrà la durata di anni 8 (otto).

Alla normale scadenza del contratto, nessuna indennità a nessun titolo sarà dovuta dall'Azienda Speciale al concessionario uscente, il quale avrà diritto di asportare dall'esercizio tutto quanto conferito ai sensi dell'art. 3, lett. h) ed i).

Il subingresso di altro soggetto nel contratto non è consentito, neppure previa autorizzazione dell'Azienda. E' vietata la cessione del contratto.

Art. 7 - Recesso dal contratto

A decorrere dal secondo anno successivo all'affidamento del servizio è consentito al concessionario recedere dal contratto, dandone formalmente preavviso con almeno sei mesi di anticipo.

In caso di recesso nessuna indennità a nessun titolo sarà dovuta dall'Azienda Speciale al concessionario uscente il quale avrà diritto di asportare dall'esercizio tutto quanto conferito ai sensi dell'art. 3, lett. *h)* ed *i)*.

Nel caso in cui il concessionario si trovi all'improvviso e per sopravvenuta causa di forza maggiore nell'impossibilità di continuare nelle attività previste dal presente capitolato, l'Azienda provvederà alla prosecuzione dell'attività nel modo ritenuto più idoneo e conveniente, per tutto il tempo necessario ad individuare un nuovo soggetto a cui affidare la gestione del servizio.

La cauzione prestata sarà svincolata entro 30 giorni dalla cessazione dell'attività, previo accertamento in contraddittorio tra le parti della inesistenza di danni imputabili alla responsabilità del gestore.

Art. 8 - Rescissione del contratto

Nel caso che si riscontrino gravi manchevolezze agli obblighi assunti dal concessionario con il contratto o anche manchevolezze di non eccessiva gravità, ma reiterate e tali da compromettere il raggiungimento degli scopi che l'Azienda Speciale si è prefissa, l'Azienda potrà procedere alla rescissione del contratto, previa contestazione delle manchevolezze al concessionario ed assegnazione di un congruo termine per porvi rimedio.

Tale termine sarà commisurato alla necessità o meno di tempi tecnici per eliminare gli inconvenienti riscontrati.

In caso di rescissione del contratto nessuna indennità o rimborso a nessun titolo sarà dovuto dall'Azienda Speciale al concessionario che avrà diritto di asportare dall'esercizio tutto quanto conferito ai sensi dell'art. 3, lett. *h)* ed *i)*.

Per lo svincolo della cauzione si procederà secondo quanto previsto al precedente art. 7, comma 4.

Art. 9 - Modalità di affidamento del Servizio

Il Servizio di ristorazione self service sarà affidato mediante gara ad evidenza pubblica, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La Commissione giudicatrice dovrà valutare i seguenti aspetti avendo a disposizione il punteggio massimo a fianco di ciascuno indicato:

Canone annuo offerto	Punti 35
Progetto gestionale	Punti 30

Il canone annuale posto a base di gara è di € 16.000,00 (iva esclusa),

Le offerte esclusivamente in rialzo, dovranno prevedere un aumento minimo di € 500,00 o suoi multipli (iva esclusa). Il canone sarà indicizzato annualmente secondo i dati ISTAT.

Al canone annuale più elevato offerto in sede di gara sarà assegnato il massimo del punteggio. Ai canoni annuali risultati inferiori sarà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore, calcolato in base alla seguente formula:

$$\frac{\text{canone offerto} \times 35}{\text{Canone più alto offerto}}$$

La valutazione del progetto gestionale prenderà in considerazione i seguenti aspetti:

a) numero di anni di esperienza maturata dal candidato: **max punti 5,**

il punteggio verrà attribuito applicando la seguente formula:

$$\frac{\text{n}^\circ \text{anni di esperienza maturata} \times 5}{\text{n}^\circ \text{anni maturati dal candidato con maggiore esperienza}}$$

b) Professionalità e modalità organizzative e gestionali proposte per lo svolgimento del servizio e loro idoneità al raggiungimento degli obiettivi : **max punti 7.**

c) Materiale proposto per l'allestimento (stoviglie, attrezzature in aggiunta a quelle fornite dall'Azienda Speciale che il concorrente si impegna ad impiegare) : **max punti 5;**

d) Progetto per la realizzazione della chiusura della terrazza ad uso sala da pranzo, completo di ogni elemento tecnico, grafico e progettuale, nel rispetto delle vigenti normative, nonché di tutti gli ulteriori accorgimenti (materiali per la realizzazione della struttura, ecc.), che si intende porre in essere. Saranno oggetto della migliore valutazione gli elementi che sapranno assicurare lo stile più apprezzabile, nonché il massimo comfort ambientale, avuto riguardo allo stile dell'esercizio, al fine di ottenere la massima valorizzazione dell'immobile nel contesto ambientale in cui è inserito: **max punti 7;**

e) Agevolazioni offerte sul menù del giorno, ai dipendenti dell'Azienda, ai volontari della Pubblica Assistenza in servizio, alla guardia medica, alla locale stazione di Carabinieri ed ai vigili urbani : **max punti 3;**

f) Agevolazioni per gli ospiti in bungalow del campeggio comunale, per il servizio di mezza pensione o pensione completa. L'offerta dovrà prevedere un ribasso percentuale sul prezzo base di € 15,00 a pasto, (i menù, con possibilità di scelta su tre opzioni dovranno comprendere un primo piatto, un secondo piatto con contorno, acqua e caffè): **max punti 3.**

Art. 10 - Modalità di partecipazione

Per partecipare alla gara per l'affidamento della concessione, le offerte devono pervenire entro e non oltre le ore **12.00 del 27 marzo 2008** all'Ufficio dell'Azienda Speciale, in località La California, Via Aurelia, n. 33. Ai fini della predetta scadenza faranno fede la data, l'ora e la firma apposte sul relativo plico dall'Ufficio dell'Azienda Speciale.

L'offerta va presentata utilizzando tre buste distinte racchiuse in un unico plico. Sia il plico che le buste vanno sigillate e siglate dal legale rappresentante, sui lembi di chiusura. Sul plico che dovrà riportare la dicitura: **“Bando per l'affidamento in gestione del ristorante self service”**, deve essere apposto il seguente indirizzo:

AZIENDA SPECIALE BIBBONA
VIA AURELIA NORD, 33
57020 LA CALIFORNIA – BIBBONA (LI)

La **prima busta** con la dicitura **“documentazione”** deve contenere:

- l'istanza di partecipazione, secondo lo schema predisposto (allegato 4), debitamente compilata e sottoscritta;
- fotocopia non autenticata del proprio documento di riconoscimento;
- certificato di presa visione;
- cauzione provvisoria dell'importo di € 320,00 (trecentoventi/00), pari al 2% dell'importo a base di gara a norma dell'art. 75 D.Lgs. n° 163/2006, versata con assegno circolare non trasferibile intestato a: AZIENDA SPECIALE BIBBONA;
- copia del presente bando, sottoscritto in tutte le pagine per accettazione.

La **seconda busta** con la dicitura **“progetto gestionale”** deve contenere:

un progetto redatto tenendo presenti le indicazioni contenute nell'art. 9, punto 3 del presente bando (lettere **a, b, c, d, e, f**) dal quale devono risultare gli anni di esperienza maturata nel settore, le modalità organizzative e gestionali, il materiale proposto per l'allestimento del servizio, la previsione progettuale per la realizzazione della chiusura della terrazza ad uso sala da pranzo, le agevolazioni nei confronti dei soggetti indicati.

La **terza busta** con la dicitura **“offerta economica”** deve contenere:

l'offerta economica redatta secondo lo schema predisposto (Allegato 5), debitamente compilata e sottoscritta

La Commissione alle ore 10.00 del giorno 28 marzo 2008, presso il Comune di Bibbona, procederà in seduta pubblica, previa verifica della loro integrità, all'apertura dei plichi pervenuti entro il termine prescritto e della busta contenente la documentazione amministrativa, al fine di accertare la completezza e la regolarità della stessa. Verrà verificata altresì, la presenza ed integrità delle buste

contenenti il progetto gestionale e l'offerta economica. I soggetti interessati sono invitati a partecipare alla seduta in questione. Ultimata la seduta pubblica, la predetta Commissione in riunione non pubblica, procederà, previa definizione dei sottocriteri di valutazione del progetto gestionale, all'apertura delle buste ancora chiuse e sigillate contenenti il progetto gestionale ed alla attribuzione dei relativi punteggi. Infine, in seduta pubblica si procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche.

L'appalto sarà provvisoriamente aggiudicato al partecipante che avrà conseguito il punteggio complessivo più elevato. A parità di punteggio ottenuto, si procederà ad aggiudicazione tramite sorteggio. L'aggiudicazione definitiva sarà effettuata con delibera del Consiglio di Amministrazione dell'Azienda Speciale Bibbona.

L'Azienda si riserva il diritto di sospendere, revocare o reindire la gara.

La Commissione potrà non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna offerta venga ritenuta idonea, oppure, qualora sussistano od intervengano gravi motivi di interesse pubblico, determinanti l'inopportunità di procedere all'aggiudicazione stessa. Nulla è dovuto alle imprese al verificarsi di tali evenienze.

La Commissione procederà ad aggiudicare il presente affidamento, anche nel caso in cui pervenga o rimanga valida una sola offerta, purché la stessa risulti congrua a suo insindacabile giudizio.

Per qualunque informazione o chiarimento relativo alla presente gara, ci si potrà rivolgere, dalle ore 10.00 alle ore 12.00, (dal lunedì al venerdì), al seguente numero telefonico 0586 677581.

Art. 11 – Consegna dell'immobile

La consegna dell'immobile, avverrà dopo la stipula del contratto. Di tale consegna verrà redatto apposito verbale sottoscritto dalle parti.

Art. 12 - Controversie

Nel caso insorgano controversie sull'interpretazione del presente capitolato o del contratto che sarà stipulato a seguito dell'affidamento della concessione e sulle modalità di attuazione dello stesso, il Foro competente è quello di Livorno.

Art. 13 – Registrazione e spesa

La presente scrittura è soggetta a registrazione in caso di uso. Le spese necessarie per la stipulazione sono a carico del soggetto concessionario.

Art. 14 - Norme di rinvio

Per quanto non previsto dal presente bando si fa riferimento al Codice Civile ed alle norme di settore.