

AQUATEMPRA

Soc. Consortile Sportiva Dilettantistica a r.l. – Soggetta a direzione e controllo da parte degli Enti Locali – Empoli

Provincia di Firenze

Viale delle Olimpiadi, 72 – 50053 - EMPOLI

AVVISO DI GARA CON PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI BAR E PUNTO RISTORO PRESSO LA PISCINA COMUNALE DI EMPOLI -

Si rende noto che il giorno

22 Febbraio 2010 ALLE ORE 10

presso la sede della società, in Empoli, Viale delle Olimpiadi n. 72

avrà luogo l'esperimento di procedura concorsuale aperta, ai sensi dell'art. 83 (offerta economicamente più vantaggiosa) del Decreto Legislativo n° 163/2006, per l'aggiudicazione del servizio di bar presso la piscina comunale di Empoli .

L'asta avrà inizio nell'ora stabilita, anche se nessuno dei concorrenti fosse presente nella sede della gara. Il Presidente della gara si riserva la facoltà di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo. Qualora le operazioni di gara non potessero concludersi nello stesso giorno, verranno continuate nel primo giorno seguente **NON FESTIVO**.

1. DETERMINAZIONE A CONTRATTARE

Deliberazione del Consiglio di Amministrazione della Società Aquatempa .

2. OGGETTO

Oggetto del presente bando di gara è l'affidamento del servizio bar e punto ristoro presso la piscina comunale di Empoli.

Il contratto avrà la durata di tre anni a decorrere dal 1° marzo 2010.

3) TERMINE, INDIRIZZO DI RICEZIONE, MODALITA' DI PRESENTAZIONE E DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE:

3.1 Termine: **ore 12 del giorno 19 febbraio 2010;**

3.2 Indirizzo: Soc. AQUATEMPRA Soc. Consortile Sportiva Dilettantistica a r.l. – Viale delle Olimpiadi n° 72 – 50053 – EMPOLI (FI);

- 3.3 Modalità: secondo quanto previsto al punto “10) - Modalità e documentazione per la partecipazione alla gara” del presente bando;
- 3.4 Apertura offerte: seduta pubblica il **giorno 22 febbraio 2010 alle ore 10,00** presso una sala della sede della società.

I lavori della Commissione giudicatrice inizieranno il giorno 22 febbraio 2010, alle ore 10,00, in una sala della sede della società di Empoli Viale delle Olimpiadi, aperta al pubblico, relativamente all'apertura del plico e della Busta n° 1, onde verificare la regolare presentazione delle dichiarazioni previste dal bando, ai fini dell'ammissibilità della gara e dell'esame dell'offerta tecnica. L'esame delle proposte tecniche avverrà in seduta riservata. L'apertura dell'offerta economica e la redazione della graduatoria sarà effettuata in seduta pubblica.

4. IMPORTO POSTO A BASE DI GARA

Entità del corrispettivo minimo di base richiesto per l'aggiudicazione ammonta a € 24.000,00 (euro ventiquattromila/00) per ogni anno, escluso I.V.A..

5. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

5.1 L'appalto sarà affidato con il sistema della procedura aperta con l'osservanza della norme previste dal Decreto legislativo 12.04.2006 n. 163 con aggiudicazione, ai sensi degli artt. 81 e 83 del suddetto decreto all'offerta economicamente più vantaggiosa valutata sulla base dei seguenti elementi, elencati in ordine decrescente di importanza :

A) CARATTERISTICHE TECNICHE E QUALITATIVE DEL PROGETTO TECNICO – ORGANIZZATIVO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO: MAX punti 60

A1) Capacità e esperienza tecnica e organizzativa (Max punti 15)

Valutata secondo i seguenti parametri:

- 1 o più servizi di ristorazione e/o analoghi a quelli oggetto di gara, svolti nel quinquennio 2005/2009: **punti 2 per ogni servizio**
- Certificazione di qualità : **punti 2**

A2) Progetto gestionale (Max punti 45)

Programma di gestione tecnico organizzativa del servizio nel quale siano evidenziati in particolare i seguenti elementi e contenuti obbligatori:

- il numero dei dipendenti utilizzati, loro profilo professionale, monte ore giornaliero, settimanale e annuale di prestazioni;
- modalità di sostituzione del personale (per garantire la continuità e stabilità);
- modalità organizzative per il coordinamento delle attività;
- orari e modalità di reperimento del responsabile qualità e del referente;
- interventi di controllo del servizio e della regolarità delle prestazioni effettuate.

B) OFFERTA ECONOMICA: MAX punti 40

L'offerta economica dovrà contenere l'indicazione della percentuale in aumento offerta sull'importo posto a base di gara.

Detta offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante dell'impresa.

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio: il massimo punteggio verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo più vantaggioso. Il punteggio per le altre imprese verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore secondo la seguente formula:

$$X_n = 40 \times \frac{P_n}{P_{Max}}$$

X_n= punteggio attribuito al concorrente

P_n= prezzo complessivo offerto dal concorrente

P_{max}= prezzo più alto offerto in sede di gara

5.2 L'aggiudicazione sarà effettuata a favore della ditta che, su motivato parere della Commissione giudicatrice, avrà presentato il progetto di servizio più conveniente sotto l'aspetto tecnico, qualitativo, professionale ed economico rispetto ai criteri di cui al punti A) e B).

5.4 L'offerta economica dell'Aggiudicatario dovrà essere comprensiva di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A., ove dovuta

6. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il luogo del servizio è costituito dall'impianto delle piscine posto nel Comune di Empoli, impianto situato nella zona sportiva, a circa due chilometri dall'uscita della superstradada FI – PI – LI "Empoli Est"; dispone di cinque piscine: tre piscine coperte (una di metri 25 x 16, una di m. 16 x 10 con acqua scivolo da m. 35 ed una multifunzioni di 10x 5 con acqua a 33° idromassaggio a lame d'acqua per cervicale); una piscina olimpionica scoperta ed una piscina scoperta piccola per bambini.

L'impianto è circondato da un parco di 12.000 mq ben attrezzato a verde con piante di alto fusto , ombrelloni, sdraio e punto ristoro.

La media delle presenze negli ultimi anni si è attestata su circa 265.000 presenze annue.

7. CAUZIONE

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata :

Da una cauzione provvisoria, ai sensi dell'art. 75 del D. Leg.vo n° 163/2006, e successive modificazioni ed integrazioni, della somma di € 1.440,00, pari al 2% dell'importo complessivo del servizio da appaltare.

La cauzione provvisoria può essere costituita, alternativamente:

- Con bonifico bancario presso la Cassa di Risparmio di San Miniato- Agenzia di Empoli, Via Cavour – codice IBAN: IT 13 Q 06300 37830 CC1010200301 intestato alla Società Aquatempa S. c. s.d.a.r.l.;
- atto di fideiussione (se garante banca o intermediario finanziario) o polizza assicurativa (se garante impresa di assicurazione) redatta, pena l'esclusione, secondo lo schema tipo di cui alla scheda tecnica 1.1 del D.M. del 12.03.2004 n° 123 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n° 109 dell'11.05.2004) e avere validità per

almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e cioè dal 19 febbraio 2010.

Qualora la cauzione venga rilasciata da Istituto di Intermediazione Finanziaria dovrà essere documentato o dichiarato, pena l'esclusione, che quest'ultimo è iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Leg.vo n° 385/93 e che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze in conformità al D.P.R. 30.03.2004 n° 115 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n° 116 del 30.03.2004).

La garanzia dovrà essere conforme a quanto previsto dal Decreto Ministero Attività Produttive del 12.03.2004 n° 123 e dall'art. 7 del capitolato speciale di appalto

8. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Saranno ammesse alla gara per l'affidamento del servizio in argomento le Ditte che dimostrino il possesso dei seguenti requisiti:

CONDIZIONI GENERALI:

- a) Iscritte alla Camera di Commercio e al registro delle imprese per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale dello stato di residenza.
- b) che non si trovino in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38, I° comma del decreto legislativo n° 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni;
- c) requisiti di cui alla Legge Regionale Toscana n. 28 del 07/02/2005 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché dei requisiti morali previsti dall'art. 5 comma 2 e 4 del D. leg.vo n° 114/98.

9. SOPRALLUOGO

E' fatto obbligo all'impresa, prima di presentare la propria offerta, pena l'esclusione dalla gara di appalto, di effettuare il sopralluogo e presa conoscenza dei luoghi in cui eseguire il servizio. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Titolare o dal Legale Rappresentante dell'impresa (impresa mandataria nel caso di imprese riunite) o da un dipendente o da un socio dell'impresa medesima delegato da uno dei suddetti soggetti.

10. ELABORATI DI GARA

Il presente bando e i suoi allegati capitolato e dichiarazione saranno pubblicati all'Albo Pretorio del Comune di Empoli nonché sulla rete civica comunale www.comune.empoli.fi.it.

11. MODALITA' E DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara, le imprese interessate dovranno far pervenire alla sede della Società, esclusivamente a mezzo raccomandata del servizio postale di Stato, ovvero posta celere, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, non più tardi delle ore 12 del giorno 19 febbraio 2010, un plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura.

Sul plico contenente il nome e la ragione sociale della ditta mittente, da indirizzare alla **Soc. AQUATEMPRA Società Consortile Sportiva Dilettantistica a r.l.**,

Viale delle Olimpiadi n. 72, 50053 EMPOLI (FI), deve chiaramente risultare la seguente scritta:

“OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO 22 FEBBRAIO 2010, ore 10, relativa all’appalto del servizio di bar e punto ristoro presso la piscina comunale di Empoli”

Il plico deve contenere due buste distinte, ognuna debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contraddistinte numericamente come di seguito indicato.

I documenti, redatti in lingua italiana, dovranno essere inseriti in ciascuna busta secondo le seguenti modalità:

BUSTA n° 1 – DOCUMENTAZIONE E OFFERTA TECNICA

- 11.a)- **“Istanza di ammissione e dichiarazione”** (allegato N. 1 al presente bando) debitamente compilata in ogni sua parte e regolarizzata ai fini dell’imposta di bollo, a firma del titolare della ditta o legale rappresentante della società, e autenticata, pena l’esclusione, ai sensi del combinato disposto di cui agli articoli 46 e 47 del D.P.R. del 28.12.2000, n° 445, con la presentazione, unitamente al modello in parola, della copia fotostatica non autenticata di un documento d’identità del sottoscrittore.
- 11.b) **Titolo comprovante l’avvenuta costituzione della cauzione provvisoria**, con tutte le modalità di cui al punto 7) “Cauzione” del presente bando, pena l’esclusione dalla gara.
- 11.c)- **Capitolato**, sottoscritto dal titolare della ditta o legale rappresentante della società, per accettazione .
- 11.d) - **Verbale di avvenuto sopralluogo e presa conoscenza della fornitura da eseguire**, con le modalità indicate al punto 8) del presente bando. Il sopralluogo è concordato direttamente con il Responsabile Sig. Dei Mauro chiamando il numero telefonico: 0571590464 da Lunedì a Venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00.
- 11.e) **Proposta tecnica-gestionale costituita dalla documentazione elencata all’art. 5 lett. a) presente bando di gara.**

La veridicità di tutti gli elementi dichiarati deve essere attestata con dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000.

Tale busta dovrà riportare la dicitura “ BUSTA n° 1 – DOCUMENTAZIONE E OFFERTA TECNICA”

BUSTA n.° 2 – OFFERTA ECONOMICA
--

11.f) L'offerta economica, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, dovrà contenere l'indicazione:

- in cifre e in lettere della percentuale di aumento sull'importo annuo posto a base di gara (Euro 24.000,00) per l'erogazione del servizio richiesto, escluso I.V.A. Non saranno ammesse offerte in ribasso.

Tale busta dovrà contenere la dicitura "BUSTA n° 2 – OFFERTA ECONOMICA"

La Società si riserva di svolgere verifiche ed accertamenti circa la veridicità di quanto autocertificato dalle imprese concorrenti, nel rispetto dell'imparzialità e buon andamento amministrativo.

12. AVVERTENZE

12.a Il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

12.b Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente.

12.c Non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto. In caso di discordanza tra l'aumento indicato in cifra e quello indicato in lettere è ritenuto valido quello in lettere.

12.d Non sono ammesse le offerte non compilate o non firmate nella forma prescritta nel presente avviso, compresi gli allegati previsti.

I modelli allegati al presente bando fanno parte integrante e sostanziale dello stesso.

Il mancato possesso dei requisiti ovvero la inosservanza alle condizioni di partecipazione di cui al punto 7) del presente bando comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara.

12.e Non si darà corso al plico che non risulti pervenuto entro le ore 12 del giorno precedente non festivo a quello fissato per la gara.

12.g Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.

12.h L'offerta deve essere espressa in Euro.

12.i Non sono ammesse offerte in ribasso.

12.m L'offerta vincola i concorrenti per giorni 180.

13. SUB-APPALTO:

La Ditta aggiudicataria non potrà cedere o sub-appaltare la gestione del servizio assunto.

14. - DATI PERSONALI

Si precisa che i dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti la procedura, disciplinata dalla legge, per l'affidamento di appalti pubblici. Pertanto il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria. I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al D. Leg.vo del 30.06.2003 n° 196.

15. VALIDITA' DELL'OFFERTA

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte

16. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: Sig. Dei Mauro

Punti di contatto: all'attenzione del sig. Dei Mauro, Telefono: 0571/590464 Fax: 0571/590464.

DOCUMENTI DI APPALTO:

- A. Bando di gara
- B. Istanza di ammissione e dichiarazione
- C. Capitolato

Empoli , 28 Gennaio 2010

Aquatempa Soc. Cons.S.D.r.l.

Il Presidente

Mauro Dei

