



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](http://www.aziendaspecialebibbona.it) - - [info@aziendaspecialebibbona.it](mailto:info@aziendaspecialebibbona.it)

---

**BANDO**  
**PER L’AFFIDAMENTO DELL’ATTIVITA’ DI RISTORAZIONE**  
**DA SVOLGERSI NEI LOCALI POSTI IN VIA CAVALLEGGERI NORD A MARINA DI**  
**BIBBONA**

**Art. 1 – Oggetto e finalità**

In esecuzione della deliberazione del Consiglio di Amministrazione n° 1 del 12.01.2010 è indetto bando per la concessione del servizio di ristorazione, situato a Marina di Bibbona in Via dei Cavalleggeri Nord.

**L’aggiudicazione avverrà il giorno 2 marzo 2010 alle ore 15.00 presso il Comune di Bibbona**

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 e dell’area pertinenziale, oggetto della gestione è la seguente:

- Fabbricato adibito all’attività di ristorazione 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 attrezzato di mq 35 circa,
  - Veranda 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.

**Art. 3 - Attività ed obblighi del concessionario**

**Il concessionario dell’attività di che trattasi 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, 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 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 dell'attività di ristorazione 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);
- h) provvedere a proprie spese ad arredare il giardino (sedie, tavolini, ombrelloni);
- i) 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;
- j) 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;
- k) assumere a proprio carico tutta l'organizzazione gestionale, comprese tutte le spese relative al personale, alla fornitura delle derrate e dei materiali, ai consumi (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;

- l) dimostrare di adottare il sistema HACCP per l'autocontrollo igienico, come previsto dal Regolamento dell'Unione Europea n. 852/04;
- 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 ad € 50.000,00, 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 dell'attività di che trattasi, con la necessaria frequenza;
- s) corrispondere, all'Azienda Speciale il canone annuale, con le seguenti scadenze:

#### Prima annualità

- 50% del canone alla stipula del contratto
- 50% entro e non oltre il 20 agosto 2010

#### Annualità successive alla prima

- 50% entro e non oltre il 20 giugno
- 50% entro e non oltre il 20 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 400 pasti al prezzo massimo di € 7,00 ognuno, per lo staff di animazione del campeggio comunale (i pasti dovranno essere

comprensivi di un primo piatto, un secondo piatto con contorno, oppure un piatto unico e ½ litro di acqua);

- 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.

#### **Art. 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 dei partecipanti**

Al bando per l'assegnazione dell'attività di ristorazione possono partecipare soggetti imprenditoriali costituiti o come ditta individuale o in forma di società di qualsiasi tipo.

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

**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 16.00, al seguente numero 0586 677581).

#### **Art. 6- Durata del contratto - Divieto di subingresso**

Il contratto di affidamento del servizio avrà la durata di anni 5 (cinque), rinnovabili di altri 5 anni a discrezione del Consiglio di Amministrazione dell'Azienda.

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. g) ed h).

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. *g)* ed *h)*.

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 bando, 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 il 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. *g)* ed *h)*.

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 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 <b>25</b>
Progetto gestionale	Punti <b>35</b>

**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:

$$\frac{\text{canone offerto} \times 25}{\text{Canone più alto offerto}}$$

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

- a) Modalità organizzative e gestionali proposte per lo svolgimento del servizio e loro idoneità al raggiungimento degli obiettivi, **max punti 18**, così specificati:
1. numero degli addetti, **punti 5**: per un team di almeno 4 unità saranno attribuiti 3 punti e per ogni unità in più 0.50 punti, per un massimo di punti 2;
  2. Varietà dell'offerta gastronomica, **punti 5**: saranno attribuiti 3 punti ad un menù composto da almeno 3 primi piatti, 3 secondi piatti e 3 contorni; per ogni portata aggiuntiva sarà attribuito un punteggio di 0.50, fino ad un massimo di punti 2;
  3. Rispetto delle tradizioni locali, **punti 5**: nel menù dovranno essere presenti piatti tipici della tradizione culinaria toscana, saranno attribuiti 3 punti per la presenza di almeno 1 piatto tipico nel menù giornaliero, per ogni piatto tipico proposto in più, verrà attribuito un punteggio di 0,50, fino ad un massimo di punti, 2;
  4. Ad altre proposte organizzative finalizzate a migliorare l'attività (ad esempio: menù per bambini, per persone intolleranti ad alcuni alimenti, serate a tema, ecc.), sarà attribuito un punteggio massimo di **punti 3**.
- b) Materiale proposto per l'allestimento (arredi della sala da pranzo, stoviglie, attrezzature in aggiunta a quelle fornite dall'Azienda Speciale che il concorrente si impegna ad impiegare): **max punti 5**;
- c) Agevolazioni offerte ai dipendenti dell'Azienda, ai volontari della Pubblica Assistenza in servizio, alla guardia medica, alla locale stazione di Carabinieri ed ai vigili urbani. L'offerta

dovrà prevedere la percentuale di sconto applicata sui prezzi di listino, ai soggetti sopra elencati: **max punti 3;**

- d) Agevolazioni per il servizio di mezza pensione o pensione completa a favore agli ospiti in bungalow del campeggio comunale. L'offerta dovrà prevedere un ribasso percentuale sul prezzo base di € 16,00 a pasto e dovrà comprendere un primo piatto, un secondo piatto con contorno, acqua e caffè, con la possibilità di scegliere su tre opzioni: **max punti 5;**
- e) Agevolazioni per gli ospiti del campeggio comunale. L'offerta dovrà prevedere la percentuale di sconto applicata sui prezzi di listino agli ospiti del campeggio comunale: **max punti 4.**

#### **Art. 10 - Modalità di partecipazione**

Per partecipare alla gara per l'affidamento del servizio di ristorazione, le offerte devono pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, oppure mediante agenzia di recapito autorizzata, **entro e non oltre le ore 13.00 del 01/03/2010.** E' altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano del plico, dalle ore 10.00 alle ore 13.00 nei giorni compresi dal lunedì al venerdì, entro il suddetto termine perentorio, all'Ufficio dell'Azienda Speciale, in località La California, Via Aurelia, n. 33, che ne rilascerà apposita ricevuta. 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 del servizio dell'attività di ristorazione”**, 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;
- attestazione dell'azienda appaltante che un rappresentante del partecipante alla gara ha preso visione dei locali (allegato 6);
- dichiarazione del rappresentante della ditta che i locali da dare in gestione sono idonei all'uso per l'attività di ristorazione, oggetto del bando (allegato 7);

- cauzione provvisoria dell'importo di € 320,00 (trecentoventi/00), pari al 2% dell'importo a base di gara, 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 4 del presente bando (lettere **a, b, c, d, e**) dal quale devono risultare, le modalità organizzative e gestionali, il materiale proposto per l'allestimento del servizio, 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 15.00 del giorno 2 marzo 2010, 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 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 16.00 (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 – Registrazione e spesa**

Le spese necessarie per la stipulazione del contratto di appalto, nessuna esclusa, sono a carico del soggetto concessionario.

### **Art. 13 - Norme di rinvio**

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