

**Avviso per la selezione di una impresa per affitto di ramo  
d'azienda: gestione della ristorazione esercitata presso la  
Fortezza Medicea, Bastione San Francesco.**

Premesso che l'Enoteca Italiana per lo svolgimento delle proprie attività di cui all'articolo 1 dello Statuto è altresì abilitata nei suoi locali posti in Siena, Fortezza Medicea, Bastione di san Francesco, alla somministrazione di alimenti e bevande.

Atteso che l'Enoteca Italiana ha intenzione di concedere in affitto a soggetto esterno il ramo di azienda esercitato presso la Fortezza Medicea, Bastione San Francesco, relativo al servizio di ristorazione e che a tal fine intende procedere alla presente selezione.

Accertata l'eccezionalità della selezione in questione, dato che l'Ente non ne ha precedentemente svolte.

Riscontrato il carattere sperimentale della presente procedura, in quanto non esistono dati relativi al costo del servizio o di riscontro in ordine al grado positivo di gestione del medesimo attraverso soggetto esterno.

Dato atto che il potenziamento dell'attività di ristorazione che s'intende attivare con la presente selezione ha la finalità di far incrementare il numero dei visitatori presso l'Enoteca Italiana e pertanto favorire l'incremento delle attività della medesima e più precisamente la diffusione, la conoscenza e la vendita dei vini presenti.

A tal fine procede alla pubblicazione del seguente avviso:

***Art. 1***  
**Finalità della selezione**

La presente selezione ha la finalità di individuare l'impresa a cui affittare il ramo d'azienda relativo alla gestione della ristorazione dell'Enoteca Italiana da esercitare presso la Fortezza Medicea, Bastione San Francesco.

Tale affidamento comprende i locali e le attrezzature di proprietà dell'Ente come meglio elencate nel successivo articolo 9

## *Art. 2*

### *Elementi essenziali dell'affidamento dell'affidamento*

**Oggetto:**

Gestione della ristorazione, preparazione di cibi in loco, nonché somministrazione degli stessi e, all'occorrenza, servizio di banqueting e catering nei modi e nei termini in cui verrà richiesto e pattuito con l'Ente.

**Durata:**

Tre anni, rinnovabili, a decorrere dalla data della stipula del contratto.

**Canone:**

Il canone mensile di affitto dei locali e delle attrezzature di cui al successivo art.9 è pari al 10% (dieci per cento) degli incassi mensili al netto dell'IVA esclusi gli incassi relativi ai servizi di catering fatturati ad Enoteca Italiana.

**Obblighi delle parti:**

All'impresa aggiudicataria fanno carico per quota parte i costi delle utenze di acqua, gas, energia elettrica, telefono, riscaldamento e pulizie generali così come verrà definito in sede di affidamento. Tali costi sono suscettibili di essere incrementati in ogni momento a seguito di aumenti delle tariffe che potranno essere apportati dai fornitori e dagli incrementi dei consumi. Inoltre, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta a stipulare una assicurazione per danni a terzi, ai beni ed alla struttura dell'Enoteca Italiana.

La stessa provvederà all'approvvigionamento delle derrate alimentari con particolare riferimento alle produzioni tipiche e tradizionali del territorio ed al loro stoccaggio e conservazione, assumendo il rischio del loro naturale deterioramento.

I vini serviti saranno quelli della carta vini Enoteca Italiana e dalla medesima forniti e saranno fatturati mensilmente all'impresa aggiudicataria che si impegna al pagamento di ogni corrispettivo dovuto all'Enoteca entro 15 giorni dal ricevimento delle fatture ed a concordare con enoteca Italiana, i ricarichi da applicare..

Il costo dei pasti sarà versato dal cliente direttamente all'impresa aggiudicataria che dunque sarà la solo responsabile della relativa gestione contabile.

Il pagamento dei canoni relativi alle utenze ed agli affitti dovrà avvenire a fine mese non oltre 5 giorni dalla data prevista. L'inadempimento dovrà essere contestato con raccomandata a/r nella quale dovrà essere stabilito un termine non inferiore a dieci giorni per l'adempimento; il persistere dell'inadempimento, anche di un solo pagamento, comporterà la risoluzione ipso iure del presente contratto. In caso di recessione del contratto il locale sarà consegnato nello stesso stato in cui viene concesso.

I lavoratori assunti e utilizzati dall'impresa aggiudicataria non hanno alcun vincolo di subordinazione con l'Enoteca italiana e quest'ultima

è espressamente sollevata da ogni obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni.

Ai fini di una più rapida armonizzazione delle due gestioni, le parti concordano di valutare la possibilità di distaccare unità lavorative, alle dipendenze dell'Enoteca Italiana, all'impresa aggiudicataria.

**Luogo:**

Il servizio sarà eseguito presso il bastione di San Francesco, sito in Siena, Fortezza Medicea, in uso all'Enoteca Italiana ove la medesima svolge e continuerà a svolgere, contestualmente e alternativamente, le altre attività di sua spettanza ( a titolo esemplificativo: mostra permanente dei vini di pregio italiani, wine bar, serate istituzionali e non, degustazioni guidate, mostre ecc....)

**Manutenzione:**

La pulizia della zona adibita a cucina fa carico all'impresa aggiudicataria; in particolare quest'ultima dovrà mantenere in perfetto stato di pulizia, conservazione e cura la biancheria di sua proprietà necessaria al servizio garantendo il rispetto delle disposizioni in materia di igiene e sicurezza in quanto responsabile della ristorazione. I rifiuti e gli imballaggi prodotti dall'attività di ristorazione saranno scaricati a cura dell'affittuaria negli appositi spazi a ciò destinati.

Le spese di ordinaria manutenzione delle attrezzature e dei locali utilizzati fanno carico all'impresa aggiudicataria, come daltr'onde eventuali migliorie che dovessero essere apportate.

**Controllo e risoluzione:**

L'Enoteca Italiana potrà controllare in qualsiasi momento, tramite persona di propria fiducia ed anche con accesso in loco, se l'impresa aggiudicataria osserva gli obblighi che derivano in base alla legge e al presente contratto.

In particolare l'impresa aggiudicataria è tenuta a eseguire in proprio il servizio, con divieto di cedere ad altri lo stesso o parti del medesimo.

In caso di violazione o inosservanza di tali obblighi il contratto si intende risolto.

**Cessazione del servizio:**

All'atto di cessazione del servizio, da qualsiasi causa determinato, nessun onere potrà far carico all'Enoteca Italiana in dipendenza ed in ragione dei contratti di lavoro conclusi dall'impresa aggiudicataria.

**Art. 3**

**Requisiti per l'ammissione**

Possono partecipare alla selezione le imprese che, alla data di scadenza del presente avviso, svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande nella provincia di Siena.

*Art. 4*  
**Termini e modalità di presentazione della domanda di partecipazione**

Le domande di partecipazione alla selezione redatte in carta semplice e in lingua italiana, **debitamente sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa e contenenti obbligatoriamente i suoi dati anagrafici ed il requisito di ammissione alla selezione**, devono essere obbligatoriamente presentate a mano all'Ufficio Segreteria Generale dell'Ente Mostra Vini ENOTECA ITALIANA, avente sede legale in via Camollia n.72 – Cap. 53100 – Siena.

La firma deve essere apposta in originale in calce alla domanda, pena la nullità della stessa, e non deve essere autenticata; la sottoscrizione della domanda ha validità anche quale sottoscrizione di tutte le dichiarazioni sostitutive in essa contenute, rese con la consapevolezza delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci, ai sensi dell'art. 76, del D.Lgs.445/2000.

**Alla domanda devono essere obbligatoriamente allegati, pena esclusione dalla selezione:**

**- un elenco dati dell'impresa, con informazioni relative anche alla situazioni economica/finanziaria della stessa, breve descrizione della sua attività, incarichi ottenuti attinenti alla materia oggetto della presente selezione**

**- curriculum vitae del titolare dell'impresa partecipante o dell'amministratore, o se diverso, del responsabile del servizio oggetto del presente bando.**

**- un Progetto di gestione del servizio relativo all'oggetto del presente bando.**

Alla domanda dovrà essere inoltre allegata, copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

**Il termine perentorio di presentazione delle domande, pena di esclusione, è fissato per il giorno 20.09.2007 alle ore 13:00.**

Le domande non compilate con le indicazioni di cui al presente articolo, non verranno prese in considerazione.

*Art. 5*  
**Esame delle domande e iter per l'attribuzione dei punteggi**

La selezione delle domande pervenute verrà espletata da apposita Commissione che esaminerà e valuterà i Progetti e gli ulteriori documenti delle imprese.

L'aggiudicazione del servizio potrà essere fatta anche in presenza di una sola domanda.

La Commissione ha a disposizione 100 punti per la valutazione delle offerte da attribuire in base ai seguenti criteri di selezione fermo

restando che la scelta è subordinata alla verifica dei presupposti di carattere economico-finanziario dei partecipanti:

- Valutazione del progetto di gestione del servizio con particolare attenzione alla validità tecnica, alle caratteristiche di qualità ed innovazione, alle prestazioni e sulla conformità e rispetto ai fini istituzionali dell'Ente Enoteca Italiana, con riferimento alla capacità di generare un gran numero di visitatori, disponibilità ad organizzare manifestazioni ed eventi con attenzione agli orari di apertura.

Punteggio: massimo di 60 punti.

- Servizi, prestazioni, incarichi conferiti da enti privati o da Pubbliche Amministrazioni di cui all'art.1, comma 2, del D.Lgs N°.165/2001 o enti ad esse strumentali riferiti espressamente alla gestione di eventi (manifestazioni, iniziative, ecc.) per la promozione dei prodotti agroalimentari senesi ed in modo particolare del settore vitivinicolo, effettuati in Italia o all'estero.

Punteggio: massimo di 30 punti così distinti:

- massimo 15 punti per gli incarichi del titolare, o amministratore o gestore

- massimo 15 punti per le attività e servizi svolti dall'impresa.

- Anzianità d'iscrizione dell'impresa presso il registro imprese per la medesima attività oggetto della presente selezione:

Punteggio massimo 10 punti così ripartiti:

- 10 punti per chi ha oltre dieci anni di iscrizione

- 05 punti per chi ha da tre fino a nove anni d'iscrizione

- 01 punto per chi ha meno di tre anni.

#### ***Art. 6***

#### **Commissione di valutazione**

La Commissione è composta da tre membri:

Segretario Generale dell'Ente Vini - Enoteca Italiana

Rappresentante di pari grado espressione dei soci dell'Ente Vini - Enoteca Italiana

Un membro del C.d.A. dell'Ente Vini - Enoteca Italiana

Le funzioni di segreteria della Commissione sono affidate ad un dipendente dell'Ente.

#### ***Art. 7***

#### **Graduatoria di merito**

La graduatoria verrà resa pubblica mediante pubblicazione nel sito dell'Enoteca Italiana.

#### ***Art. 8***

#### **Disposizioni finali**

I dati personali trasmessi dal candidato con la domanda di partecipazione alla selezione, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, saranno

trattati per le finalità di gestione della procedura di selezione e dell'eventuale procedimento di attivazione dell'incarico.

**Art. 9**

**Elenco locali ed attrezzature di proprietà dell'Ente**

**Cucina:**

Aspiratore cassonato trasmissione a cinghia  
Cappa a parete inox con filtro a carbone  
Cucina a induzione in vetro-ceramica  
Cucina a gas "Top" 4 fuochi  
Tavolo da lavoro in acciaio inox  
Telaio a giorno per alimenti  
Ripiano di fondo per tavoli e lavelli 60CM  
Lavello su gambe a due vasche  
Gruppo miscelatore acqua caldo / freddo  
Tavolo armadio caldo due fronti  
Cuoci pasta elettronico monovasca 40lt  
Kit cestelli per cuoci pasta  
Fry top elettrico piastra rigata  
N 2 Vani base con portina  
Base refrigerata TN 680lt 3 cassetti e 3 porte  
Forno combinato elettrico 10X1/1 GN livello 2  
Abbattitore / surgelatore sottoforno 16/10 kg/ciclo  
2 Mobili pensile porte a coulisse  
Tavolo da lavoro piano con foro a sinistra  
Pattumiera carrellata con coperchio 50lt  
2 Tavoli da lavoro con alzatina  
4 cassetti per tavoli prof. 700  
Ceppo carne  
Cassettiera macina caffè  
Lavastoviglie 720X735 H 1890  
N 2 celle frigorifere marca Zanussi

**Sala per ristorazione:**

N 26 sedie  
N 8 tavoli modello "Boom" verniciato nero