



DIPARTIMENTO I  
PROMOZIONE DEL TERRITORIO

CITTÀ METROPOLITANA  
DI FIRENZE

Prot. N° /2015  
Cl. 007 Cat. 02 Cas.

Firenze, 9 aprile 2015

**Agli operatori che hanno manifestato interesse  
LORO SEDI**

e p. c.

**Al Responsabile del Procedimento**

Dott. For. Alessandro Varallo - *S e d e*

**OGGETTO: AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE SECONDO IL DISPOSTO DI CUI ALL'ART. 30 DEL D. LGS. 163/2006 DEL SERVIZIO DI BAR/RISTORO PRESSO LA LOCANDA DEL PARCO MEDICEO DI PRATOLINO. PROCEDURA RISERVATA AGLI OPERATORI CHE HANNO MANIFESTATO INTERESSE AI SENSI DELL'AVVISO APPROVATO CON DETERMINA DIRIGENZIALE N. 430/2015 E PUBBLICATO IN DATA 27/03/2015.**

### **LETTERA DI INVITO A PRESENTARE OFFERTA.**

Facendo seguito all'avviso di sollecitazione a manifestare interesse, pubblicato dalla scrivente amministrazione in data 27/03/2015 e con riferimento alla Vs richiesta di partecipazione, vi invitiamo a rimettere vs migliore offerta con le modalità e prescrizioni di seguito riportate.

#### **1. STAZIONE APPALTANTE**

Città Metropolitana – via Cavour n.1 – 50100 Firenze (Italy) – C.F. 80016450480 - Tel. n. 055.2760399 – 055.4080721/723 – Fax n. 055.409272 - <http://www.cittametropolitana.fi.it> - e-mail [alessandro.varallo@cittametropolitana.fi.it](mailto:alessandro.varallo@cittametropolitana.fi.it) - [matteo.vannella@cittametropolitana.fi.it](mailto:matteo.vannella@cittametropolitana.fi.it) - [marusca.bacciotti@cittametropolitana.fi.it](mailto:marusca.bacciotti@cittametropolitana.fi.it) - pec: [cittametropolitana.fi@postacert.toscna.it](mailto:cittametropolitana.fi@postacert.toscna.it)

#### **2. OGGETTO, DESCRIZIONE, TERMINE E LUOGO DI ESECUZIONE, IMPORTO A BASE DI GARA**

2.1. **Oggetto e definizione del servizio:** oggetto del presente avviso è l'affidamento in concessione del servizio di bar/ristoro presso la Locanda del Parco Mediceo di Pratolino, da svolgersi nel rispetto della vigente normativa nazionale e regionale ed in coerenza con le prescrizioni e le disposizioni regolamentari ed amministrative previste per l'esercizio di detta attività da parte dei competenti organi e di quanto previsto nel Capitolato Tecnico e dalla presente Lettera Invito.

Il concessionario dovrà garantire il servizio nella **misura minima obbligatoria seguente:**

##### Tempi di erogazione

Devono coincidere con gli orari di apertura al pubblico (indicativamente da aprile ad ottobre nei giorni di venerdì, sabato, domenica e festivi, dalle 10:00 alle 20:00, come meglio determinato per ciascun anno da apposito Atto del Direttore del Parco). Su richiesta dell'amministrazione ovvero su espressa autorizzazione della stessa dietro istanza del Concessionario, l'attività potrà essere svolta anche in via straordinaria, in coincidenza con particolari eventi o attività specifiche svolte all'interno del Parco.

##### Modalità di erogazione

Il servizio deve assicurare ai visitatori la possibilità di consumare bevande e spuntini caldi/freddi sia direttamente al banco (nel formato tipico di bar/caffetteria) che mediante somministrazione "rapida" (ovvero con pagamento contestuale all'erogazione e successiva consumazione nell'area sedute interna ed esterna). Il Concessionario, con proprie risorse umane e strumentali, avrà facoltà di arricchire il proprio servizio proponendo alimenti preparati/manipolati in loco somministrati con servizio ai tavoli.

#### **2.2. CIG: Z0C13D30C1**

2.3. **Importo a base di gara: € 3.000,00**, oltre iva di legge, canone annuale.

Il canone subirà una revisione a cadenza annuale e potrà venire aumentato, in proporzione alla quotazione offerta, in caso di variazione dei parametri sopra indicati (estensione del numero di mesi di apertura, ulteriori giornate di apertura settimanale disposte dalla Direzione, etc).

**2.4 Concessione e durata:** la concessione dei locali è in uso temporaneo, con durata massima di 3 anni, salvo verifica annuale del rispetto delle condizioni contrattuali. Il contratto di concessione decorrerà dalla data di effettiva apertura al pubblico dei locali (da attestarsi con apposito verbale di inizio attività).

La concessione è altresì in uso non esclusivo, dovendo il concessionario garantire, con specifiche modalità da concordare con la direzione del parco, l'accesso al primo piano dell'immobile all'amministrazione concedente.

**2.5 Valore della concessione:** ai sensi degli artt. 28 e 29 del D.Lgs. 163/2006 il valore complessivo della concessione è **€ 9.000,00** oltre iva di legge.

**2.6 Descrizione dei locali in concessione temporanea:** i locali oggetto della concessione sono posti al piano terra dell'edificio denominato "Locanda" (per complessivi 200 m<sup>2</sup>) nello stato di fatto e come meglio descritti nell'Allegato 3) Capitolato tecnico e nell'Allegato 4) Planimetria, allegati parte integrante all'avviso a manifestare interesse. **Si rimanda, in particolare, all'art.2 del Capitolato per ogni descrizione di dettaglio relativa ai locali.**

**2.7 Determina a contrarre** n. 430 del 25/03/2014;

**2.8 Modalità di esecuzione del servizio oggetto della concessione:** il Concessionario si obbliga a condurre direttamente l'esercizio, in modo lodevole, adeguato all'importanza della struttura, nel rispetto del Regolamento del Parco e alle prescrizioni dell'Amministrazione e delle autorità competenti e non potrà servirsi dei locali per usi diversi da quelli stabiliti nel Capitolato. Il Concessionario dovrà osservare scrupolosamente le norme del D.Lgs. n. 193/07 (HACCP) e s.m.i. e tutti gli adempimenti previsti in materiale di sicurezza (D. Lgs. 81/2008). **Per ogni prescrizione si rimanda ad un'attenta lettura del Capitolato, con particolare riferimento agli artt. dal n. 4 al n. 10, dal n. 12 al n. 15 ed il n. 18 e 19.**

**2.9 Comune di esecuzione:** Vaglia (FI);

**2.10 Validità dell'offerta:** l'offerta è valida per 180 giorni a partire dalla data di scadenza di presentazione dell'offerta.

**2.11 Presa visione dei luoghi:** come previsto all'art. 3 del Capitolato tecnico, per la formulazione dell'offerta è **necessario** aver effettuato sopralluogo per presa visione dei luoghi. Il sopralluogo, da concordare chiamando gli Uffici del Parco (tel. 0554080721 cell. 3357305896), dovrà avvenire entro il giorno 15/04/2015. Dell'avvenuto sopralluogo viene redatta un'attestazione di partecipazione in duplice copia. L'Amministrazione concedente, sulla base delle attestazioni di partecipazione rilasciate, costituirà un elenco degli operatori che hanno effettuato il sopralluogo, mediante il quale effettuare la verifica del suddetto adempimento obbligatorio.

### 3. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

3.1 Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del d.lgs. 163/2006. L'offerta sarà valutata sulla base dei seguenti elementi:

	<b>ELEMENTI DI VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<b>A</b>	Offerta economica	Massimo 30 punti
<b>B</b>	Offerta tecnica	Massimo 70 punti
	<b>Totale</b>	<b>100 punti</b>

Il dettaglio dei criteri di valutazione ed i relativi sub – pesi con formule per il calcolo del punteggio sono contenuti nel successivo punto 4) "Attribuzione dei punteggi".

3.2 Sono ammesse solo offerte in rialzo, espresse in valuta.

3.3 Nel caso risultino aggiudicatari due o più offerenti con offerte uguali si procederà all'individuazione dell'aggiudicatario, nella stessa seduta di gara, mediante sorteggio pubblico.

3.4 L'aggiudicazione sarà effettuata anche nel caso di presentazione di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente dalla Stazione Appaltante.

3.5 In ogni caso la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

### 4. ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

4.1 Nella valutazione delle offerte tecniche, verranno attribuiti i seguenti punteggi:

	<b>Criterio</b>	<b>Definizione</b>	<b>Attribuzione punteggio</b>
1	<b>Utilizzo di prodotti biologici, biodinamici, a norma del regolamento CE 834/2007 e s.m.i. e prodotti IGP e DOP ai sensi del Reg CE n. 510/2006 e s.m.i.</b>	Espressione in % dei prodotti Biologici/biodinamici, IGP e DOP utilizzati rispetto al totale delle derrate alimentari impiegate.	<b>Max 10 punti</b> Se < 10%= 0 punti Se ≥ 10% e ≤ 20%= 2 punti Se ≥ 21% e ≤ 40%= 4 punti Se ≥ 41% e ≤ 60%= 6 punti Se ≥ 61% e ≤ 80%= 8 punti Se ≥ 81% e ≤ 100%= 10 punti
	<b>Utilizzo di prodotti a filiera corta</b>	Il concessionario si approvvigiona da produttori con sede entro il raggio di 70 km dal Parco, per un quota % da autodichiarare, rispetto alla quantità totale dei prodotti utilizzati e commercializzati.	<b>Max 10 punti</b> Se < 10%= 0 punti Se ≥ 10% e ≤ 20%= 2 punti Se ≥ 21% e ≤ 40%= 4 punti Se ≥ 41% e ≤ 60%= 6 punti Se ≥ 61% e ≤ 80%= 8 punti Se ≥ 81% e ≤ 100%= 10 punti
2	<b>Apertura extra garantite per ciascun anno</b>	Espressione in n. di giornate di aperture extra che il concorrente si impegna a garantire su richiesta dell'amministrazione.	<b>Max 10 punti</b> 1 punto per ogni apertura extra offerta, fino ad un massimo di 10 punti.
3	<b>Organizzazione di eventi per ciascun anno</b>	Attività aperte al pubblico, senza alcun onere per l'amministrazione concedente, che possano mettere in luce il patrimonio artistico, culturale ed ambientale che esso rappresenta, da svolgersi nei locali oggetto della concessione. Le attività saranno ammesse purché attinenti ad una delle seguenti categorie: musica, teatro, mostre d'arte e di artigianato, degustazioni di prodotti tipici locali e realizzate come previsto dall'art. 19 del Capitolato. Da esprimere in n. di eventi.	<b>Max 15 punti</b> 0,5 punti per ogni evento offerto, fino ad un massimo di 15 punti.
4	<b>Qualificazione del locale e aree di pertinenza</b>	Allestimento e arredo degli spazi destinati alla produzione e/o somministrazione, interne ed esterne, sulla base di proposta progettuale allegata all'offerta tecnica.	<b>Max 10 punti</b>
5	<b>Qualificazione del personale impiegato</b>	Curricula del personale impiegato, con particolare riferimento ad attestati di qualificazione posseduta (istruzione o corsi professionali) e conoscenza delle lingue straniere (specificare quali).	<b>Max 10 punti</b>
6	<b>Servizi aggiuntivi</b>	La possibilità di fornire pasti all'utenza, anche scolastica, per attività ludico-didattiche, che verrà valutata sulla base di una proposta "di menu tipo" a prezzo fisso destinato a detti gruppi. Detto menu a prezzo fisso, per costituire elemento di punteggio, deve essere allegato all'offerta tecnica.	<b>Max 5 punti</b>

**Tutti i servizi indicati nell'Offerta tecnica (% di prodotti bio/IGP/DOP e a filiera corta, n. di aperture extra, n. di eventi, etc.) sono vincolanti per il Concessionario, per tutta la durata contrattuale.**

4.2. L'attribuzione del punteggio per l'offerta economica verrà così calcolato:

$$C_n = \text{Valore dell'offerta} / \text{Valore offerta massima}$$

Punteggio assegnato:  $30 * C_n$

dove  $C_n$  è il coefficiente del concorrente.

**Il punteggio verrà assegnato con arrotondamento alla terza cifra decimale.**

## **5. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA, AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E STIPULA CONTRATTO**

5.1. Le imprese interessate dovranno far pervenire la propria offerta **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 17/04/2015** nelle modalità meglio specificate al successivo punto **“9. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA”**.

5.2 Ai sensi dell'art.107 del D. Lgs n.267/2000, la gara sarà presieduta da un Dirigente della Città Metropolitana e da testimoni designati da chi presiede la Gara. Il Presidente di gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne le date, come previsto dal Regolamento dei Contratti dell'Ente, comunicandolo agli offerenti con lettera da inviarsi via fax o PEC ai recapiti indicati nel plico contenete l'offerta, senza che essi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

5.3 Il soggetto deputato all'espletamento della gara, in seduta pubblica, procede alla verifica dei requisiti dei plichi, all'apertura degli stessi ed alla verifica del contenuto. Successivamente, in seduta riservata, il Presidente insieme alla Commissione tecnica giudicatrice appositamente nominata dopo la scadenza del termine per le offerte, procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica e all'attribuzione dei punteggi secondo quanto stabilito dalla presente lettera invito. In data successiva ha luogo, in seduta pubblica, l'apertura della busta economica, la redazione della graduatoria dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Le operazioni di gara sono riportate in apposito verbale. Si procederà alla conseguente aggiudicazione provvisoria dell'appalto al concorrente che avrà presentato l'offerta prima classificata.

5.4 E' espressamente stabilito che l'impegno dell'Impresa aggiudicataria è valido dal momento stesso dell'offerta, mentre l'Amministrazione resterà vincolata solo ad intervenuta aggiudicazione definitiva dell'appalto, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti.

5.5 L'aggiudicazione provvisoria disposta dalla Commissione non costituisce la conclusione del contratto che sarà stipulato dopo l'intervenuta esecutività della determinazione dirigenziale di aggiudicazione definitiva.

5.6 Successivamente la stazione appaltante procederà d'Ufficio all'acquisizione della documentazione per le verifiche previste dall'art. 71 del D.P.R. 445/2000 sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive presentate e ad effettuare i controlli sui requisiti di partecipazione richiesti.

**Per effettuare detti controlli sui requisiti, verranno prese a riferimento le dichiarazioni fornite nella fase precedente di manifestazione di interesse (Modello denominato AUTODICHIARAZIONE DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE) ed i dati in essi indicati.**

5.7 Nel caso che tale verifica non dia esito positivo la stazione appaltante procede:

- all'esclusione del soggetto dalla procedura;
- a revocare l'aggiudicazione provvisoria formulata e ad individuare il nuovo aggiudicatario provvisorio;
- relativamente all'aggiudicatario, alla segnalazione del fatto all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici ai fini dell'adozione da parte della stessa dei provvedimenti di competenza, nonché all'eventuale applicazione delle norme vigenti in materia di false dichiarazioni;

5.8 Ai sensi dell'art. 16 della L.R. n. 38/2007 la stazione appaltante, prima dell'aggiudicazione definitiva, provvede a controllare il rispetto da parte dell'impresa, nei casi nei quali la stessa vi sia tenuta, dei seguenti adempimenti:

- la nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale di cui all'art. 31 del D.Lgs. n. 81/2008;
- la nomina del medico competente di cui all'art. 18, comma 1, del D.Lgs. n. 81/2008, nei casi previsti dall'art. 41 del decreto stesso;
- la redazione del documento di valutazione dei rischi ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. n. 81/08;
- l'adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e di salute ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. n. 81/2008.

L'eventuale esito negativo della verifica di cui sopra è comunicato dalla stazione appaltante alla competente Azienda USL per gli adempimenti di competenza nonché all'Osservatorio regionale sui contratti pubblici.

La Stazione appaltante provvede inoltre ad acquisire ulteriore documentazione prevista dall'art 90 del D.lgs 81/2008 circa la verifica dell'idoneità tecnico professionale dell'impresa.

Ai sensi dell'art. 17 della L.R. n. 38/2007 la stazione appaltante procede all'aggiudicazione definitiva solo dopo aver verificato, mediante l'acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (DURC), la regolarità contributiva e assicurativa dell'impresa risultata provvisoriamente aggiudicataria riferita alla data di presentazione dell'offerta; la stazione appaltante segnala alla Direzione provinciale del lavoro le irregolarità eventualmente riscontrate. Per le imprese che hanno sede in altro stato membro della UE è resa possibile la facoltà di produrre in alternativa al DURC la documentazione equipollente secondo la legislazione del paese di appartenenza.

In relazione alle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti, all'affidamento di subappalti e alla stipula dei relativi contratti, l'Amministrazione può comunque effettuare controlli ai sensi della vigente normativa, e in particolare del D.P.R. n. 445/2000, nei confronti dei soggetti che partecipano in qualunque forma al presente appalto.

L'esito favorevole dei controlli sui requisiti è condizione per l'emanazione del provvedimento di aggiudicazione dell'appalto.

5.9 Si precisa che:

a) L'offerente provvisoriamente aggiudicatario è tenuto a far pervenire alla stazione appaltante Direzione Agricoltura, Sviluppo Economico e Programmazione, Cooperazione internazionale e Sociale., entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione provvisoria di aggiudicazione, la documentazione di cui all'art.16 della LRT n. 38/2007 e s.m. e dell'art.90, c.9) del D. Lgs 81/2008 e s.m.;

b) L'impresa aggiudicataria è tenuta alla presentazione di tutta la documentazione occorrente per la stipulazione del contratto d'appalto entro giorni 10 dalla data della comunicazione della aggiudicazione definitiva. La documentazione da produrre ed il relativo termine di presentazione verranno elencati e richiesti successivamente.

c) Il termine per la stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa è stabilito, ai sensi dell'art. 11 – comma 9 del D. Lgs. 163/2006 e s.m., in giorni 30 a decorrere dall'esecutività della determina di aggiudicazione definitiva.

d) La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 79, c.5) del D. Lgs n.163/2006, comunica:

- a) l'aggiudicazione definitiva;
- b) la stipulazione del contratto.

## **6. DATA APERTURA OFFERTE**

6.1 **Il giorno 20 aprile 2015 alle ore 15.00**, in seduta pubblica, presso una sala della sede della Città Metropolitana, posta in via Mercadante n. 42, Firenze, si procederà all'apertura dei plichi, alla verifica dell'integrità degli stessi ed all'ammissione degli offerenti alla gara. Successivamente, in seduta riservata si procederà all'apertura dei plichi contenenti l'offerta tecnica, all'attribuzione di punteggi ed alla redazione di graduatoria provvisoria.

6.2 **Il giorno 21 aprile 2015 alle ore 9.00**, in seduta pubblica, presso una sala della sede della Città Metropolitana, posta in via Mercadante n. 42, Firenze, si procederà all'apertura delle offerte economiche, alla redazione di graduatoria definitiva ed all'aggiudicazione provvisoria della gara.

**Ogni variazione sulle date e luoghi sopra riportati verrà tempestivamente comunicata ai partecipanti ai recapiti PEC da essi indicati, oltre che pubblicata sul sito della scrivente amministrazione, nella sezione**

**<http://www.cittametropolitana.fi.it/appalti-gare-concorsi-ed-espropri/bandi-di-gara-in-corso-di-validita/servizio-di-barristoro-presso-la-locanda-del-parco-mediceo-di-pratolino>** che vi raccomandiamo di consultare frequentemente per ogni aggiornamento o chiarimento si renda necessario, in merito alla presente procedura.

6.3 Le sedute di gara (ad eccezione dell'apertura delle buste tecniche) sono pubbliche, ma soltanto i titolari o legali rappresentanti delle ditte partecipanti, o persone munite di procura speciale notarile, hanno diritto di parola e di chiedere che le loro dichiarazioni siano inserite a verbale.

## **7. GARANZIE RICHIESTE e RESPONSABILITA' PER DANNI**

7.1 Prima della stipula della concessione il Concessionario dovrà produrre apposita polizza fideiussoria di importo pari all'ammontare del canone annuo, a garanzia di eventuali inadempienze per mancati o ritardati versamenti. Per ogni eventuale ritardo nella corresponsione dei versamenti rispetto alle date concordate saranno applicati gli interessi moratori al tasso legale, senza necessità di costituzione in mora da parte del concedente, dal giorno successivo al termine per il mancato pagamento.

7.2 Il Concessionario assume l'intera e diretta responsabilità di ogni danno che possa derivare per fatto proprio o di propri dipendenti all'Amministrazione e ai terzi, dall'esercizio dell'attività. In tal senso il Concessionario deve attivare un'adeguata copertura assicurativa sempre preventivamente alla stipula della concessione, e produrre:

- una polizza avente un massimale minimo di € 1.000.000,00 (un milione/00) che tenga indenne il Parco da eventuali danni che potrebbero verificarsi al patrimonio durante l'esercizio dell'attività;
- una polizza assicurativa avente un massimale minimo di € 1.000.000,00 (un milione/00) che tenga indenne il Parco dalla responsabilità civile verso terzi per danni cagionati dal Concessionario durante l'esercizio dell'attività.

## 8. DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLA GARA E CHIARIMENTI

8.1 La documentazione di gara comprende:

- 1) la presente lettera di invito ed i relativi allegati;
- 2) il capitolato speciale di appalto, la planimetria dei locali e l'elenco degli arredi e dotazioni (allegati 3,4,5 all'Avviso esplorativo);

8.2 La documentazione è disponibile online all'indirizzo <http://www.cittametropolitana.fi.it/appalti-gare-concorsi-ed-espropri/bandi-di-gara-in-corso-di-validita/servizio-di-barristoro-presso-la-locanda-del-parco-mediceo-di-pratolino/>.

8.3 Le informazioni in merito alla presente procedura potranno essere richieste alla Direzione Agricoltura, Sviluppo economico e Programmazione, Collaborazione Internazionale e Sociale – P.O. Sviluppo rurale e Tutela del territorio aperto- Via Mercadante 42, Firenze – Dott. For. Alessandro Varallo Tel. 055.2760399 o Dott. Agr. Matteo Vannella Tel. 055.4080723/721 - Tel. 055.4080721. Eventuali quesiti o chiarimenti potranno essere inviati per e-mail agli indirizzi [alessandro.varallo@cittametropolitana.fi.it](mailto:alessandro.varallo@cittametropolitana.fi.it) - [matteo.vannella@cittametropolitana.fi.it](mailto:matteo.vannella@cittametropolitana.fi.it) - [marusca.bacciotti@cittametropolitana.fi.it](mailto:marusca.bacciotti@cittametropolitana.fi.it).

8.4 La partecipazione alla procedura di cui alla presente lettera invito implica la presa visione e accettazione della documentazione di gara, con particolare riferimento alle prescrizioni contenute nel Capitolato tecnico.

## 9. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

### 9.1 Modalità presentazione offerte

I plichi contenenti le offerte dovranno pervenire, a pena esclusione dalla gara, **entro il termine perentorio delle ore 12.00 del giorno 17/04/2015**, a mezzo postacelere del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, all'Ufficio Protocollo della stazione appaltante – Città Metropolitana di Firenze. Il plico deve essere indirizzato a:

CITTA' METROPOLITANA DI FIRENZE - DIREZIONE AGRICOLTURA, SVILUPPO ECONOMICO E PROGRAMMAZIONE, COOPERAZIONE INTERNAZIONALE E SOCIALE – c/o Ufficio Protocollo - Via Mercadante 42 – 50123 FIRENZE.

E' altresì facoltà degli interessati la consegna a mano dei plichi, dalle ore 9 alle ore 12 al medesimo indirizzo, dal lunedì al venerdì, c/o Ufficio Protocollo, che rilascerà - su specifica richiesta - ricevuta su fotocopia del plico predisposta dall'offerente. **Ai fini dell'arrivo dei plichi farà fede il timbro e l'orario apposti dall'Ufficio Protocollo.**

**Trascorso il termine fissato per la scadenza della presentazione dell'offerta non è riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva ad offerta precedente.**

Le offerte dovranno pervenire in un'unica busta chiusa e sigillata recante all'esterno, oltre al nominativo della Ditta mittente, la seguente dicitura: **“NON APRIRE. Contiene offerta per la gestione in concessione del bar/ristoro presso la Locanda del Parco Mediceo di Pratolino”**.

Il plico dovrà contenere, a pena di esclusione, le seguenti buste **chiuse e sigillate**:

- 1) Offerta tecnica
- 2) Offerta economica

NB: *per agevolare i concorrenti sono stati predisposti appositi Modelli (allegato 1 e allegato 2).*

### A) OFFERTA TECNICA

**Per l'ammissione alla gara il plico dell'offerta tecnica dovrà contenere a pena di esclusione:**

**Dichiarazione** (allegato 1) riportante l'oggetto della gara ed i dati identificativi della Ditta (ragione sociale, codice fiscale, partita I.V.A., sede della Ditta), contenente l'offerta tecnica articolata in modo tale da consentire una valutazione della stessa secondo i criteri sopra elencati, corredata di proposte progettuali ed eventuali allegati integrativi, sempre finalizzati a permettere una valutazione esaustiva da parte della Commissione tecnica.

### B) OFFERTA ECONOMICA

**Per l'ammissione alla gara il plico dell'offerta economica dovrà contenere a pena di esclusione:**

**Dichiarazione** (allegato 2), **in bollo da € 16,00**, riportante l'oggetto della gara ed i dati identificativi della Ditta (ragione sociale, codice fiscale, partita I.V.A., sede della Ditta), sottoscritta – **a pena di esclusione dalla gara** - da colui che rappresenta l'offerente, indicante – in cifre ed in lettere – il rialzo sull'importo posto a base di gara che il concorrente stesso offre. Il valore potrà riportare un massimo di tre cifre decimali.

In caso di offerte con quattro o più decimali la terza cifra decimale verrà arrotondata all'unità superiore qualora la quarta cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere, sarà considerata valida quella indicata in lettere.

**Oltre all'offerta nel plico non dovranno essere inseriti altri documenti.**

**PER LA FORMULAZIONE DELL'OFFERTA E' NECESSARIO AVER EFFETTUATO SOPRALLUOGO, COME PRECISATO AL PUNTO 2.11 DELLA PRESENTE LETTERA INVITO.**

## **10. ALTRE INFORMAZIONI**

**10.1** Il recapito del plico all'Ufficio Protocollo della Città Metropolitana, in tempo utile, rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione aggiudicatrice non assume responsabilità alcuna qualora per qualsiasi motivo il plico medesimo non venga recapitato entro il termine perentorio stabilito dal presente invito.

**10.2** Non si darà corso al plico che non risulti pervenuto entro il termine fissato o sul quale non sia apposto il nome dell'offerente o la scritta relativa alla specificazione dei lavori oggetto della gara.

**10.3** Si riterranno nulle le offerte condizionate, quelle espresse in termini generici e quelle per persona da nominare.

**10.4** Non saranno altresì ammesse le offerte che rechino abrasioni o correzioni nelle indicazioni del prezzo offerta.

**10.5** Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del Contratto (Diritti di Segreteria, l'Imposta di Registro, Imposta di Bollo, ecc.) saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

**10.6** L'Ente appaltante, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, ai sensi e per gli effetti previsti dall'art. 140 del D.Lgs. 163/2006.

**10.7** La trasmissione dell'offerta implica la presa visione e accettazione di ogni documento e condizione contrattuale contenuta nella documentazione di gara.

**10.8** A norma dell'art. 133, c.2, del D. Lgs n. 163/2006 non è ammessa la revisione prezzi e non si applica il primo comma dell'art. 1664 del Codice Civile.

**10.9** Prima della stipula del contratto si procederà alla pubblicazione dell'elenco delle Ditte invitate e partecipanti alla gara e dell'esito della stessa con le modalità stabilite dal D. Lgs n. 163/2006.

**10.10** Ai sensi dell'art. 24, c. 1 L. Regione Toscana 38/2007 l'Appaltatore dovrà informare immediatamente la Stazione Appaltante di qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti con la finalità di condizionare la regolare e corretta esecuzione del contratto.

**10.11** Per quant'altro non specificatamente previsto nel presente invito si fa riferimento alle norme vigenti in materia alla data dell'invito stesso. In particolare, si precisa che, ai sensi dell'art. 46, comma 1 bis, del D.Lgs. 163/2006, la stazione appaltante esclude i candidati in caso di mancato adempimento alle prescrizioni previste dallo stesso Codice e dal relativo Regolamento, da altre disposizioni di legge vigenti, nonché nei casi di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza della domanda di partecipazione, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali ovvero in caso di non integrità del plico contenente la domanda o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza.

**10.12** Il presente invito non vincola la stazione appaltante Città Metropolitana di Firenze, a norma dell'art. 81, comma 3, del D. lgs. 163/2006, che si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non far luogo alla gara, di rinviare l'aggiudicazione, di non procedere all'aggiudicazione, di ripetere l'esperimento di gara nel caso che la stessa sia andata deserta o qualora si renda eventualmente indispensabile modificare il relativo invito, senza che le imprese possano pretendere alcun indennizzo di sorta

**10.13** Si precisa che, ai sensi del disposto dell'art. 244 del D. Lgs n. 163/2006, tutte le controversie relative alla presente procedura di affidamento di lavori, ivi incluse quelle risarcitorie, sono devolute alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo e pertanto eventuali ricorsi dovranno essere inoltrati al TAR Toscana di Firenze, via Ricasoli, 40, 50129 Firenze, con le modalità ed entro il termine stabilito dall'art. 120 del D. Lgs 02.07.2010, 104, così come stabilito dall'art. 245 del D. Lgs n.163/2006 e s.m..

**10.14** Risoluzione delle controversie: è escluso il ricorso arbitrale. Qualunque controversia sarà devoluta al competente Giudice del Foro di Firenze.

**10.15** Nella procedura di gara sono rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del D. Lgs n.196/2003, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari

concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

## **11. COMUNICAZIONI**

L'Amministrazione aggiudicatrice invia le comunicazioni all'indirizzo PEC indicato dal concorrente in sede di manifestazione di interesse; ove non sia indicato alcun indirizzo PEC, o in caso di problematiche connesse all'utilizzo di detto strumento, le comunicazioni sono inviate al numero di fax se l'utilizzo di questo ultimo mezzo è stato espressamente autorizzato dal concorrente o con raccomandata con avviso di ricevimento al domicilio eletto indicato dallo stesso. Qualora il concorrente non indichi l'indirizzo PEC, né il domicilio eletto, né il numero di fax le comunicazioni di cui sopra verranno trasmesse presso la sede legale.

## **12. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

12.1 Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. 30.6.2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Ai sensi e per gli effetti della suddetta normativa, all'Amministrazione compete l'obbligo di fornire alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo.

### **12.2 Finalità del trattamento.**

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nella dichiarazione sul possesso dei requisiti generali di cui all'all. 2 e all'all. 3, nella dichiarazione dell'impresa ausiliaria di cui al paragrafo 8 e nella dichiarazione di possesso requisiti economico finanziari e tecnico organizzativi, allegati al presente disciplinare, vengono acquisiti ai fini della partecipazione (in particolare ai fini dell'effettuazione della verifica dei requisiti di ordine generale e della capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria del concorrente) nonché dell'aggiudicazione e, comunque, in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti;
- i dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti, oltre che ai fini di cui sopra, anche ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale.

### **12.3 Modalità del trattamento dei dati.**

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato mediante strumenti informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

### **12.4 Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati.**

I dati potranno essere comunicati a:

- soggetti anche esterni all'Amministrazione, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte di Commissioni di valutazione e/o di verifica o collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dal D.Lgs. n. 163/2006, dalla legge n. 241/90, dalla L.R. n. 9/95 e dalla L.R. 40/2009.

### **22.4 Diritti del concorrente interessato.**

Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.

La presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto da parte del concorrente attesta l'avvenuta presa visione delle modalità relative al trattamento dei dati personali, indicate nell'informativa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.6.2003, n. 196

### **12.5 Titolare, responsabili e incaricati del trattamento dei dati.**

Titolare del trattamento dei dati è la Città Metropolitana di Firenze.

Responsabile del trattamento dei dati è il Dott. Gennaro Giliberti.

Incaricati del trattamento dei dati sono i dipendenti della Direzione Direzione Agricoltura, Sviluppo Economico e Programmazione, Cooperazione internazionale e Sociale.

## **13. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile del Procedimento (art. 10 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m.) è il Dott. For. Alessandro Varallo della Direzione Agricoltura, Sviluppo economico e Programmazione, Cooperazione Internazionale e Sociale della Città Metropolitana di Firenze – Tel. 0552760399 Fax 0552760639 –

E-mail [alessandro.varallo@cittametropolitana.fi.it](mailto:alessandro.varallo@cittametropolitana.fi.it) .



#### **14. ACCESSO AGLI ATTI**

14.1 Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 163/2006 l'accesso agli atti è differito:

- in relazione all'elenco dei soggetti che hanno presentato offerta, fino alla scadenza del termine per la presentazione delle medesime;
- in relazione alle offerte, fino all'approvazione dell'aggiudicazione.

14.2 Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 163/2006, sono esclusi il diritto di accesso e ogni forma di divulgazione in relazione alle informazioni fornite dagli offerenti nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime, che costituiscano, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali.

E' comunque consentito l'accesso al concorrente che lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi. Ai sensi dell'art. 79, comma 5-quater, del D.Lgs. n. 163/2006, ferme le ipotesi di divieto e di differimento dell'accesso previste dall'art. 13 del Decreto stesso, sopra indicate, l'accesso agli atti del procedimento è consentito entro 10 (dieci) giorni dall'invio delle comunicazioni relative all'aggiudicazione definitiva e all'avvenuta stipula del contratto secondo le modalità previste dal citato comma 5-quater e indicate nelle richiamate comunicazioni; dopo il suddetto termine di 10 (dieci) giorni, è possibile esercitare il diritto di accesso agli atti. Mediante istanza formale e relativo provvedimento di ammissione.

#### **Allegati alla presente:**

Allegato 1) Modello offerta tecnica

Allegato 2) Modello offerta economica

Il Dirigente della Direzione  
Agricoltura, Sviluppo economico e Programmazione, Cooperazione  
Internazionale e Sociale  
(Dott. Agr. Gennaro Giliberti)

*"Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs 82/2005 modificato dal D. Lgs. 235/2010 e rispettive norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa. L'accesso agli atti viene garantito tramite l'Ufficio URP ed i singoli responsabili del procedimento al quale l'atto si riferisce, ai sensi e con le modalità di cui alla L. 241/90 come modificata dalla L. 15/2005, nonché al regolamento per l'accesso agli atti dell'Ente.*