

CONI SERVIZI SPA*Bando di gara servizi ristorazione e bar***SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE****I.1) DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO**

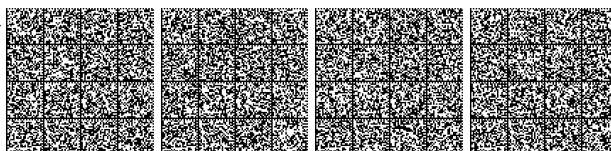
Denominazione ufficiale: CONI SERVIZI SPA		
Indirizzo postale: Foro Italico, Stadio Olimpico, Curva Sud, Ingr. 18		
Città: Roma	Codice postale: 00194	Paese: IT
Punti di contatto: Direzione Gestione Patrimonio e Consulenze Impianti Sportivi – ACQUISTI	Telefono: (+39)0636857634-7668	
Posta elettronica: acquisti@coni.it	Fax: (+39)0636857365	
Indirizzo(i) internet (se del caso) Amministrazione aggiudicatrice (URL): www.coni.it Profilo di committente (URL):		
Ulteriori informazioni sono disponibili presso: ☒ I punti di contatto sopra indicati ☐ Altro: <i>completare l'allegato A.I</i>		
La documentazione complementare (inclusi i documenti per il dialogo competitivo e per il sistema dinamico di acquisizione) sono disponibili presso: ☒ I punti di contatto sopra indicati ☐ Altro: <i>completare l'allegato A.II</i>		
Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate a : ☒ I punti di contatto sopra indicati ☐ Altro: <i>completare l'allegato A.III</i>		

I.2) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE E PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITÀ

☒ Organismo di diritto pubblico	☒ Ricreazione, cultura e religione
L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici si ☐ no ☒	

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO**II.1) DESCRIZIONE**

II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice: procedura ristretta per la concessione dei servizi di ristorazione e bar presso il CPO Giulio Onesti.		
II.1.2) Tipo di appalto e luogo di esecuzione, luogo di consegna o di prestazione dei servizi (Scegliere una sola categoria – lavori, forniture o servizi – servizi- che corrisponde maggiormente all'oggetto dell'appalto o degli acquisti)		
(a) Lavori ☐	(b) Forniture ☐	(c) Servizi ☒
Esecuzione ☐	Acquisto ☐	Categoria dei servizi: ☐
Progettazione ed esecuzione ☐	Leasing ☐	(per le categorie di servizi 1-27, cfr. l'allegato II della direttiva 2008/18/CE)
Realizzazione, con qualsiasi mezzo di lavoro, conforme alle prescrizioni delle amministrazioni aggiudicatrici ☐	Noleggio ☐	
	Acquisto a riscatto ☐	
	Misto ☐	



Sito o luogo principale dei lavori:	Luogo principale di consegna:	Luogo principale di esecuzione: ROMA
Codice NUTS	Codice NUTS	Codice NUTS

II.1.3) L'avviso riguarda
 un appalto pubblico ☒ l'istituzione di un sistema dinamico di acquisizione (SDA) ☐
 l'istituzione di un accordo quadro ☐

II.1.5) Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti:
 concessione dei servizi di ristorazione e bar presso il Centro di Preparazione Olimpica Giulio Onesti..

II.1.7) L'appalto rientra nel campo di applicazione dell'accordo sugli appalti pubblici (AAP) si ☐ no ☒

II.1.8) Divisione in lotti si ☐ no ☒

II.1.9) Ammissibilità di varianti si ☐ no ☒

II.2) QUANTITATIVO O ENTITÀ DELL'APPALTO

II.2.1) Quantitativo o entità totale (compresi tutti gli eventuali lotti e opzioni)

Se noto, valore stimato, IVA esclusa (indicare solo in cifre) Il prezzo contrattuale suddiviso in prima, seconda colazione e cena, sarà quello offerto dall'impresa aggiudicataria in sede di gara. In ogni caso tale prezzo non potrà essere complessivamente superiore a € 24,00 +IVA. Moneta: Euro

Oppure valore tra _____ e _____ Moneta: _____

II.2.2.) Opzioni (eventuali) si ☐ no ☒
 In caso affermativo, descrizione delle opzioni:

II.3) DURATA DELL'APPALTO O TERMINE DI ESECUZIONE

Periodo in mesi: 36 o giorni: (dall'aggiudicazione dell'appalto), con possibilità di prosecuzione per ulteriori 36 (trentasei) mesi dalla data di scadenza dell'appalto.

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO**III.1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO**

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste (se del caso)
 Cauzione provvisoria pari a € 10.000,00

III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia

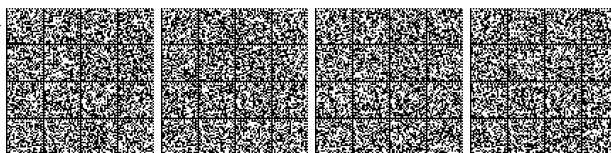
III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto (se del caso)
 Alla gara potranno partecipare anche imprese riunite o che intendano riunirsi ai sensi di quanto disposto dall'art. 37 del D. lgs. 12 aprile 2006, n° 163 e s.m.i.

III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale	
Alla gara potranno essere ammessi a partecipare i prestatori di servizi: che siano iscritti nei registri professionali di cui all'art. 39 del D. lgs. n° 163/2006 e s.m.i., per attività inerenti quelle oggetto della gara;	
A) che non siano in alcuna delle situazioni di esclusione dalle gare indicate all'art. 38 del predetto D. lgs. n° 163/2006 e s.m.i.; B) che dimostrino l'ottemperanza o il non assoggettamento alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui all'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n°68; C) che non si siano avvalsi dei piani individuali di emersione previsti dall'art. 1-bis, comma 14 della legge n° 383/2001 e s.m.i. o che, nel caso se ne siano avvalsi, abbiano concluso il procedimento di emersione; D) che non siano in rapporto di collegamento o controllo ai sensi dell'art. 2359 del cod. civ., nei confronti di altre imprese che partecipano alla gara singolarmente o quali componenti di A.T.I. o di consorzi o di GEIE; E) che non siano incorsi nelle sanzioni interdittive di cui all'art. 9, comma 2, lett. c) del D. lgs. n° 231/2001, o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione; F) che non siano incorsi, nei due anni precedenti la data di pubblicazione del presente bando, nei provvedimenti previsti dall'art. 44 del D. lgs. n° 286/1998; G) che dichiarino il possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 nel settore ristoranti e bar e delle certificazioni ISO 14.000 e ISO 22.000; H) che dichiarino la conformità a quanto disposto dal D. lgs. 26 maggio 1997 n° 155 (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control).	
III.2.2) Capacità economica e finanziaria	
I) che nel triennio 2007-2008-2009 abbiano prodotto un fatturato medio annuo globale pari a € 1.600.000,00 (unmilioneisecentomila) e un fatturato medio annuo specifico per servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto pari a € 1.300.000,00 (unmilionetrecentomila); J) che dimostrino la propria affidabilità economico-finanziaria.	
Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: Per la prova dei suddetti requisiti vedi successivo punto VI.3 – Informazioni complementari	Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti (se del caso): vedi successivo punto VI.3 – Informazioni complementari
III.2.3) Capacità tecnica	
K) che svolgano attività di servizi di ristorazione da almeno tre anni; L) che dimostrino di avere eseguito nell'ultimo triennio, con esito positivo, almeno un servizio riferito ad un unico committente relativamente alla conduzione di servizi di gestione di attività di ristorazione e bar presso una struttura complessa, con una presenza annua di almeno 30.000 persone il cui valore economico medio annuo sia almeno di € 500.000,00 (cinquecentomila).	
Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: Per la prova dei suddetti requisiti vedi successivo punto VI.3 – Informazioni complementari	Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti (se del caso): vedi successivo punto VI.3 – Informazioni complementari
III.2.4) Appalti riservati (se del caso) si ☐ no ☒	

III.3) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO DI SERVIZI

III.3.1) La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione?	si ☐ no ☒
In caso affermativo, citare la corrispondente disposizione legislativa, regolamentare o amministrativa applicabile:	
III.3.2) Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche	si ☐ no ☒
Professionali delle persone incaricate della prestazione del servizio	

SEZIONE IV: PROCEDURE**IV.1) TIPO DI PROCEDURA**

IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

IV.2.1) Criteri di aggiudicazione <i>(contrassegnare le caselle pertinenti)</i>			
Prezzo più basso		☐ oppure	
Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai		X	
X criteri indicati di seguito <i>(i criteri di aggiudicazione vanno indicati con la relativa ponderazione oppure in ordine discendente di importanza qualora non sia possibile la ponderazione per motivi dimostrabili)</i>			
☐		criteri indicati nel capitolato d'oneri, nell'invito a presentare offerte o a negoziare oppure nelle specifiche	

Criteri	Ponderazione	Criteri	Ponderazione
1. PROGETTO TECNICO	Fino a 70 punti		
2. OFFERTA ECONOMICA	Fino a 30 punti		

Il progetto tecnico, cui potranno essere attribuiti fino a 70 punti, sarà a sua volta suddiviso nei seguenti sottocriteri con i relativi punteggi:

1. elaborazione menù standard relativi a tre differenti razioni alimentari giornaliere con un diverso rapporto Kcal/die fino a 20 punti
2. preparazione diete personalizzate fino a 5 punti
3. lista prodotti bar da mettere in vendita e relativo sconto praticato rispetto ai listini Assobar fino a 5 punti
4. espletamento servizio ristorazione per funzionalità, arredo, attrezzature, ecc. fino a 15 punti
5. progetto occupazionale complessivo con indicazione numero dipendenti, qualifica, esperienza, ecc. fino a 5 punti
6. eventuali proposte migliorative che comportino vantaggio per Coni Servizi e che la ditta si impegna ad attuare senza oneri aggiuntivi (ad. es. innovazioni tecnologiche, progetti di ristrutturazione, ecc.) fino a 20 punti

IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

IV.3.1) Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice (se del caso)	
024/10/PR	
IV.3.2) Pubblicazioni precedenti relative allo stesso appalto:	si ☐ no ☒ X
Documenti a pagamento	si ☐ no ☒ X
IV.3.4) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione	
Data: 22.06.2010 Ora: 12.00	
IV.3.6) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte/domande di partecipazione	
ES CS DA DE ET EL EN FR IT LV LT HU MT NL PL PT SK SL FI SV	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ X ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
Altra: _____	

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

VI.1) TRATTASI DI UN APPALTO PERIODICO <i>(se del caso)</i> : si ☐ no X		
In caso affermativo, indicare il calendario di massima per la pubblicazione dei prossimi avvisi:		
VI.2) APPALTO CONNESSO AD UN PROGETTO E/O PROGRAMMA FINANZIATO DAI FONDI COMUNITARI si ☐ no X		
In caso affermativo, indicare il progetto/programma		
VI.3) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI <i>(se del caso)</i> Ad essenziale integrazione di quanto finora indicato nel presente bando è stato predisposto il documento "Ulteriori informazioni relative al bando di gara", che potrà essere richiesto ai recapiti di cui al punto I.1. oppure scaricato sul sito www.coni.it , link "bandi di gara".		
VI.4) PROCEDURE DI RICORSO		
VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso		
Denominazione ufficiale: TAR LAZIO		
Indirizzo postale:		
Città: ROMA	Codice postale	Paese: ITALIA
Posta elettronica:	Telefono:	
Indirizzo Internet: (URL)	Fax:	
Organismo responsabile delle procedure di mediazione <i>(se del caso)</i>		
Denominazione ufficiale:		
Indirizzo postale:		
Città:	Codice postale	Paese:
Posta elettronica:	Telefono:	
Indirizzo Internet: (URL)	Fax:	
VI.4.2) Presentazione di ricorso <i>(compilare il punto VI.4.2 OPPURE, all'occorrenza, il punto VI.4.3)</i>		
Informazioni precise sui termini di presentazione di ricorso		
VI.4.3) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione di ricorso		
Denominazione ufficiale: CONI Servizi SpA – Direzione Gestione Patrimonio e Consulenze Impianti Sportivi - Acquisti		
Indirizzo postale: CONI Servizi SpA – Direzione Gestione Patrimonio e Consulenze Impianti Sportivi - Acquisti		
Città: ROMA	Codice postale: 00194	Paese: ITALIA
Posta elettronica: www.acquisti@it	Telefono: 06-36857634-7668	
Indirizzo Internet: (URL) www.coni.it	Fax: 06-3685-7365	
VI.5 DATA DI SPEDIZIONE DEL PRESENTE AVVISO:..... 9.6.10.2010		

L'amministratore delegato:
Raffaele Pagnozzi

