

FEDERAZIONE ITALIANA NUOTO

**AVVISO PER LA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE DA PARTE DI OPERATORI
ECONOMICI**

Per l'affidamento della conduzione e gestione del servizio ristoro e servizio bar del Centro Federale di Ostia.

Il servizio ristoro è a favore dei Settori Federali FIN e delle Associazioni e Società sportive ad essa affiliate o Enti convenzionati. Il servizio viene esteso anche a favore della SSD FIN PLUS OSTIA a rl e a soggetti convenzionati alla stessa .

La FIN ha la necessità di indire, ai sensi del proprio Regolamento di Amministrazione e Contabilità artt. 46 e ss. e nel rispetto del Dlgs 50/16 Nuovo Codice degli Appalti, una gara per l'affidamento del servizio in oggetto.

Si invitano, pertanto, tutte le ditte eventualmente interessate a dichiarare la propria volontà a partecipare alla gara, rimanendo inteso che le stesse devono risultare in possesso dei requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico professionale, così come indicati agli art. 83 del Nuovo Codice, a prendere visione dei contenuti, condizioni e prescrizioni qui di seguito indicati.

1) LUOGO DI ESECUZIONE, DESCRIZIONE

- a) Luogo di esecuzione: Impianto Natatorio del Centro Federale di Ostia - Roma
- b) Modalità di esecuzione: il servizio oggetto della gara consiste nella somministrazione della prima colazione, del pranzo e della cena e del servizio bar per tutti gli ospiti del Centro Federale. Il servizio richiesto è a favore dei Settori Federali FIN, delle Associazioni e Società sportive ad essa affiliate ed Enti convenzionati. Il servizio viene esteso anche a favore della SSD FIN PLUS OSTIA a rl e a soggetti convenzionati alla stessa . Più precisamente:

a1) per il solo servizio di prima colazione a favore degli ospiti del Centro, lo stesso sarà effettuato presso il locale bar del Centro stesso messo a disposizione dalla FIN in modo gratuito. Il locale bar è in regola con le necessarie autorizzazioni amministrative;

a2) per il servizio ristorazione, lo stesso sarà effettuato presso i locali che la ditta aggiudicataria metterà a disposizione;

Rimane inteso fin da ora inteso che la ditta aggiudicatrice della gara, una volta rispettato il servizio di somministrazione della prima colazione, di cui al punto a1, potrà usufruire in modo gratuito del locale bar per la somministrazione del servizio bar e ristoro anche a favore dell'utenza del Centro durante gli orari di apertura al pubblico sia nei giorni feriali che in quelli festivi ed in occasione di manifestazioni sportive;

c) Natura ed entità delle prestazioni: la ditta aggiudicatrice si obbliga a fornire alla FIN tutti i servizi che verranno analiticamente descritti nel capitolato tecnico che sarà predisposto ed allegato al bando di gara. Che, oltre alla indispensabile localizzazione dell'operatore nella più immediata vicinanza del Centro, per le ragioni che sono meglio indicate in narrativa, lo stesso deve essere in grado di offrire i menu di tipo sportivo, così come indicati dal Settore Medico della FIN, e che tutti i cibi devono essere cucinati in maniere semplice e senza soffritti o frittiture;

2) PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Procedura di attività negoziale da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.51 del citato Regolamento FIN e nel rispetto dell'art. 95 del Dlgs 50/16.

3) DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto viene stabilita per anni 1 (uno) dalla data di sottoscrizione del contratto e non è previsto il rinnovo.

Alla scadenza il Committente si riserva la facoltà di richiedere la ripetizione di analogo servizio con il medesimo contraente quale esecuzione di un unico disegno progettuale e cioè alle condizioni previste nel primo contratto aggiudicato con gara.

Nel caso in cui al termine del contratto la Stazione Appaltante non fosse riuscita a completare la procedura per il nuovo affidamento la ditta aggiudicatrice è tenuta a continuare la gestione alle condizioni stabilite dal contratto scaduto per il tempo strettamente necessario a completare la procedura del nuovo affidamento.

4) PRESUPPOSTI PER LA PARTECIPAZIONE

La Stazione Appaltante fa presente, fin da ora, come sia necessaria ed indispensabile, per il miglior utilizzo del Centro da parte degli utenti, l'estrema vicinanza del ristorante allo stesso al fine di ridurre al minimo i tempi di trasferimento, indicativamente limitati indicativamente ad un massimo di 5 minuti a piedi.

Si deve, inoltre, sottolineare come, in occasione di gare di carattere nazionale e/o internazionale, di meeting ed altre manifestazioni, l'utenza si potrebbe rilevare assai numerosa, indicando come numero massimo di 400/500 persone tra atleti, dirigenti e staff tecnico-medico e, pertanto, si richiede alla ditta interessata la disponibilità di locali per una capienza di almeno 400/500 persone.

Le ditte che dichiareranno il proprio interesse dovranno indicare con esattezza sia il numero di coperti del locale che sarà messo a disposizione ed adibito al servizio oggetto del presente affidamento, che la distanza indicativa in metri dal Centro Federale, da percorrere a piedi, pena l'esclusione.

5) TERMINI E MODALITÀ PER LA DICHIARAZIONE DI INTERESSE

Errata corrige del 6.04.2017 ore 15.30

Per dichiarare la propria volontà a partecipare alla gara, ogni Ditta interessata deve far pervenire la propria **Manifestazione di interesse per l'affidamento della conduzione e gestione del servizio ristoro per i Settori Federali FIN presso il Centro Federale di Ostia e per gli organi convenzionati** entro le ore **12.00 del giorno 18 Aprile 2017** al seguente indirizzo:

Responsabile del procedimento (RUP):

Avv. Francesco Novarina Via del Seminario 23 00019 Tivoli – Roma

Tel 0774.330042 – fax 0774.330042 –

mail: novarina_francesco@yahoo.it

pec: avvocatonovarina@legalmail.it

sito web: www.avvocatonovarina.it

Distinti saluti

Avv. Francesco Novarina

Roma 6 Aprile 2017

FEDERAZIONE ITALIANA NUOTO

AVVISO PER LA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE DA PARTE DI OPERATORI ECONOMICI

Per l'affidamento della conduzione e gestione del servizio ristoro e servizio bar del Centro Federale di Ostia.

Il servizio ristoro è a favore dei Settori Federali FIN e delle Associazioni e Società sportive ad essa affiliate o Enti convenzionati. Il servizio viene esteso anche a favore della SSD FIN PLUS OSTIA a rl e a soggetti convenzionati alla stessa .

Capitolato

La ditta partecipante alla gara deve fornire il prezzo unitario dei seguenti pasti tipo, redatti dal servizio medico della FIN, comprensivi della prima colazione (le quantità s'intendono cadauno)

Menu Tipo A

PRANZO

Antipasto

Buffet di verdure cotte e crude gr. 100 (spinaci/bieta/cicoria/verza etc)

Primo a scelta (pasta o riso gr. 120/140)

Pasta al pomodoro;

Pasta al ragù;

Pasta in bianco,

Pasta con verdure;

Riso;

Minestrone con legumi;

Carbonara e amatriciana;

Secondo a scelta

Prosciutto (gr.100) e mozzarella (gr.100);

Bresaola (gr.100) e grana (gr. 60);

Errata corrige del 6.04.2017 ore 15.30

Petto di pollo o tacchino (gr.200) ai ferri

Straccetti di vitellone (gr. 200)

Arista di maiale di produzione nazionale (gr.200)

Polpette di vitellone (gr. 200)

Frittate di verdure varie

2 cosci di pollo arrosto (gr. 200 cotti);

Bistecca o hamburger di vitella (gr. 200 cotti);

Pesce: orata o spigola alla griglia (gr. 200 cotti);

Contorni a scelta

Insalata verde o mista;

Verdure cotte o all'agro: spinaci, bieta, cicoria;

Patate al forno

Frutta o dessert

Frutta fresca di stagione

Macedonia di frutta fresca

Crostata (gr.80)

CENA

Menù come il pranzo

Gli Atleti avranno a disposizione per il pranzo e per la cena acqua oligominerale

COLAZIONE A BUFFET

Caffè o the, Latte intero, Burro (gr. 20), Marmellata (gr. 40), Yogurt (gr.125), Miele (gr.30),

Crostate di marmellata (gr. 40), Cereali (gr.70), Fette biscottate (gr.40), Toast con prosciutto e formaggio, Succhi di frutta, Acqua oligominerale.

Menu Tipo B

PRANZO

Antipasto

Verdure cotte gr. 100 (spinaci/bieta/cicoria/verza etc)

Verdure crude gr 100 (carote, finocchi, pomodori pachino etc)

Legumi (ceci, lenticchie, fagioli, mais, farro etc)

Primo a scelta (pasta o riso gr. 120/140)

Pasta al pomodoro;

Pasta al ragù;

Pasta in bianco,

Pasta con verdure;

Pasta con pesce;

Riso;

Minestrone con legumi;

Carbonara e amatriciana;

Secondo a scelta

Prosciutto (gr.100) e mozzarella (gr.100);

Bresaola (gr.100) e grana (gr.60);

Petto di pollo o tacchino (gr.200) cotta ai ferri

Carne ai ferri di vitellone del taglio fracosta (gr 250 cotta)

Costata o arista di maiale di produzione nazionale (gr.250 cotta)

Polpette di vitellone (gr. 200)

Frittate di verdure varie

Errata corrige del 6.04.2017 ore 15.30

2 cosci di pollo arrosto (gr. 200 cotti);

Bistecca o hamburger di vitella (gr. 200 cotti);

Spezzatino o straccetti di vitellone (gr. 250 cotta)

Pesce al forno: orata, spigola, salmone, pesce spada, tonno gr. 200 cotti;

Formaggio gr. 100 a scelta fra le qualità di parmigiano, grana, formaggio al taglio o fuso in confezione sigillata

Contorni a scelta

Verdure cotte o all'agro: spinaci, bieta, cicoria;

Patate al forno

Insalata verde o mista;

Patate al forno

Frutta o dessert;

Frutta fresca di stagione

Macedonia di frutta fresca

Crostata gr.80

Gelato di frutta gr. 80

Caffè e vino;

Solo per tecnici e dirigenti

Una birra nazionale da 33 cl o una bottiglia mignon di vino da 250 cl con marchio doc

CENA

Menù come il pranzo

Gli Atleti avranno a disposizione per il pranzo e per la cena acqua oligominerale o bevande della migliore qualità

COLAZIONE A BUFFET

Caffè o the, Latte intero, Burro (gr. 20), Marmellata (gr. 40), Yogurt (gr.125), Miele (gr.30), Crostate di marmellata (gr. 40), Cereali (gr.70), Fette biscottate (gr.40), Toast con prosciutto e formaggio, Succhi di frutta, Acqua oligominerale.