



Provincia di Reggio Calabria

SETTORE 17 - EDILIZIA E IMPIANTISTICA SPORTIVA
Via Aschenez, 241 – 89125 Reggio Calabria

AVVISO PUBBLICO

per la locazione temporanea di spazi arredati per l'espletamento delle esercitazioni pratiche dell'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO TURISTICO (IPALB – TUR) di VILLA SAN GIOVANNI (RC)

LA PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA - SETTORE EDILIZIA ED IMPIANTISTICA

INVITA

Chiunque abbia disponibilità ed interesse a presentare, entro il termine perentorio del 5.12.2013 ore 12,00 anche con raccomandata a mano, formale offerta ai sensi ed agli effetti di cui agli artt. 1329 c.c. e 1331 c.c., di immobili e/o strutture ricettive già destinati e/o da destinare a laboratori per l'espletamento delle esercitazioni pratiche dell'IPALB - TUR di Villa San Giovanni.

CARATTERISTICHE , UBICAZIONE DELL'IMMOBILE (o degli immobili) ED ATTREZZATURE IN DOTAZIONE:

Ubicazione e disponibilità: territorio del Comune di Villa San Giovanni, nelle immediate vicinanze dell'Istituto Repaci o in luoghi nella prossimità della stazione ferroviaria o delle fermate delle autolinee o adeguatamente collegati a queste ultime con mezzi pubblici. I locali dovranno essere disponibili entro massimo 5 giorni dalla comunicazione da parte della Provincia dell'avvenuta aggiudicazione.

Ambienti e dotazioni per l'espletamento delle esercitazioni pratiche: La consistenza minima degli ambienti e delle dotazioni di attrezzature per l'espletamento delle esercitazioni è la seguente:

LOTTO 1

1) Laboratori di Sala

- n. 3 sale di minimo 70,00 mq ciascuna o, in alternativa, n. 1 sala di almeno 210,00 mq;
- Arredi ed attrezzature: tavoli e sedie per almeno 90 persone;

2) Laboratori di cucina:

- n. 1 cucina di almeno 60,00 mq, attrezzata di:
 - o 6 fuochi,
 - o piastra (liscia o rigata),
 - o bollitore,
 - o friggitrice,
 - o forno,
 - o abbattitore di temperatura,
 - o piani di lavoro,
 - o planetaria,
 - o produttore di ghiaccio,
 - o punti di lavaggio;
- n. 2 cucine di almeno 35,00 mq cadauna, attrezzate di:
 - o 4 fuochi,
 - o piastra (liscia o rigata),
 - o bollitore,
 - o friggitrice,
 - o forno,
 - o piani di lavoro,
 - o punti di lavaggio;

N.B.: I locali di cui al punto 1) (sala) e 2) (cucina) dovranno altresì disporre di adeguati spazi destinati a:

- **Plonge per lavaggio stoviglie, bicchieri e pentolame;**

- **Zona magazzino attrezzato con:**

- cella negativa,
- cella positiva,
- scaffalatura,
- bilancia,
- affettatrice,
- lavandino;

3) N. 1 laboratorio di ricevimento attrezzato con:

- n. 1 banco reception,
- saletta con tavoli e sedie per n. 25 persone,
- collegamento internet;

4) Locale spogliatoi diviso per uomini e donne;

5) N. 3 bagni per uomini e n. 3 bagni per donne;

È ammessa anche la presentazione di offerte per parte delle richieste effettuate, ma costituite almeno dai seguenti lotti minimi:

LOTTO 2

1) Laboratorio di Sala con:

- n. 1 sala di minimo 70,00 mq;
- tavoli e sedie per almeno 30 persone;

2) Laboratori di cucina:

- n. 1 cucina di almeno 60,00 mq, attrezzata di:
 - 6 fuochi,
 - piastra (liscia o rigata),
 - bollitore,
 - friggitrice,
 - forno,
 - abbattitore di temperatura,
 - piani di lavoro,
 - planetaria,
 - produttore di ghiaccio,
 - punti di li lavaggio.

N.B.: I locali di cui al punto 1) (sala) e 2) (cucina) dovranno altresì disporre di adeguati spazi destinati a:

- **Plonge per lavaggio stoviglie, bicchieri e pentolame;**

- **Zona magazzino attrezzato con:**

- cella negativa,
- cella positiva,
- scaffalatura,
- bilancia,
- affettatrice,
- lavandino;

3) N. 1 laboratorio di ricevimento attrezzato con:

- n. 1 banco reception,
- saletta con tavoli e sedie per n. 25 persone,
- collegamento internet;

4) Locale spogliatoi diviso per uomini e donne;

5) N. 2 bagni per uomini e n. 2 bagni per donne;

LOTTO 3 – LOTTO 3 BIS

1) Laboratorio di Sala con:

- n. 1 sala di minimo 70,00 mq;
- tavoli e sedie per almeno 30 persone;

2) Laboratorio di cucina di almeno 35,00 mq cadauna, attrezzato di:

- 4 fuochi,

- piastra (liscia o rigata),
- bollitore,
- friggitrice,
- forno,
- piani di lavoro,
- punti di lavaggio;

N.B.: I locali di cui al punto 1) (sala) e 2) (cucina) dovranno altresì disporre di adeguati spazi destinati a:

- **Plonge per lavaggio stoviglie, bicchieri e pentolame;**

- **Zona magazzino attrezzato con:**

- cella negativa,
- cella positiva,
- scaffalatura,
- bilancia,
- affettatrice,
- lavandino;

3) Locale spogliatoi diviso per uomini e donne;

4) N. 1 bagni per uomini e n. 1 bagni per donne;

TEMPO E DURATA DELLA LOCAZIONE

I locali offerti verranno utilizzati in via esclusiva dall'Istituto Scolastico dal lunedì al sabato di ogni settimana dalle ore 7,30 alle ore 16,30.

La durata della locazione è prevista in 2-3 mesi effettivi con interruzione del rapporto locativo durante le festività natalizie (dal 21.12.2013 al 07.1.2014) e pasquali

Il contratto prevederà un canone per settimana, con possibilità, da parte dell'Istituto Scolastico, di sospendere il contratto locativo, con un preavviso di 4 giorni (giovedì precedente), per la settimana successiva.

REQUISITI DI LOCALI ED ATTREZZATURE

- **Le attrezzature, i locali, gli impianti ed i relativi componenti** dovranno rispondere alle vigenti normative in materia di sicurezza e qualità. Le macchine e le attrezzature dovranno essere muniti di marchio IMQ o certificazioni equivalenti o con marcature CE e dovranno essere controllati e revisionati con idonea frequenza;
- **Superfici degli ambienti:** la parte descrittiva dell'offerta economica sarà corredata dall'indicazione delle superfici nette orientative dei locali a disposizione;
- **L'immobile ed i relativi impianti tecnologici** dovranno rispettare le normative di igiene e di sicurezza sui luoghi di lavoro, etc., proprie della destinazione d'uso in parola;
- **Tutti i locali messi a disposizione** devono essere in possesso dei necessari requisiti e delle certificazioni di legge nonché urbanisticamente, igienicamente e funzionalmente agibili.

REQUISITI SOGGETTIVI

Le offerte devono essere sottoscritte dal/i proprietario/i dell'/degli immobile/i; in ipotesi di comunione indivisa l'istanza deve essere formulata e sottoscritta da tutti i comproprietari (o loro procuratori speciali) ovvero da procuratore munito di mandato speciale collettivo (da allegare). Nel caso di persona giuridica o di società di persone, l'offerta dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante della stessa o, comunque, da persona munita dei relativi poteri, conferiti dai competenti organi della società o dell'ente, nelle forme dell'atto pubblico (da prodursi in copia autentica).

IMPEGNI RECIPROCI

- L'Impresa/Società provvederà alla pulizia e riassetto dei locali usati in collaborazione col personale dell'IPALB - TUR di Villa San Giovanni;
- Il proprietario metterà a disposizione dell'IPALB - TUR di Villa San Giovanni i locali dal lunedì al sabato in orario scolastico 7,30 – 16,30, con possibilità di esercitazioni didattiche sporadiche di pomeriggio e sera (previste mediamente n. 1 a settimana);

Sono a carico della ditta locataria e compresi nel prezzo offerto tutti i consumi relativi a luce, acqua, gas, etc..

BASE D'ASTA

La base d'asta per la fornitura settimanale, IVA ed ogni altro onere incluso, risulta pari a:

- LOTTO 1: € 2.400,00
- LOTTO 2: € 1000,00
- LOTTO 3: € 700,00

Possono essere presentate esclusivamente offerte al ribasso.

AGGIUDICAZIONE

La presente procedura non impegna in alcun modo la Provincia che si riserva, per qualsiasi motivo, di non procedere all'aggiudicazione.

La Provincia nominerà una Commissione per la valutazione delle offerte pervenute.

Verranno escluse le offerte relative a locali la cui ubicazione o le cui dotazioni non vengano giudicate idonee e conformi alle richieste del presente avviso.

L'assegnazione avverrà sulla base del prezzo più basso.

La Provincia si riserva di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida.

IL DIRIGENTE
(Ing. Pietro Foti)

ALLEGATO A – Modalità di presentazione della domanda

La Provincia si riserva la facoltà di verificare l'esistenza di condizioni soggettive che, secondo la disciplina vigente, siano motivo di impedimento alla stipula di contratti in cui sia parte la Pubblica Amministrazione. Inoltre si riserva la possibilità di non dar corso ad alcuna aggiudicazione e/o procedere alla revoca o all'annullamento in autotutela della procedura.

La gara sarà aggiudicata dalla Provincia di Reggio Calabria e la struttura ricettiva vincitrice verrà avvertita immediatamente anche tramite anticipazione mezzo fax.

DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE

Coloro che hanno disponibilità di un immobile avente le caratteristiche sopra descritte sono invitati a far pervenire all'Ufficio Protocollo della Provincia di Reggio Calabria **entro e non oltre le ore 12,00 del 5.12.2013** la documentazione che segue, in un plico chiuso sigillato sui lembi, con la dicitura "Avviso pubblico per la locazione da parte della Provincia di Reggio Calabria di locali per l'espletamento delle esercitazioni pratiche dell'IPALB - TUR di Villa San Giovanni".

All'interno del plico dovrà essere inserita n. 1 busta sigillata contenente, pena l'esclusione, i seguenti documenti:

- 1) Domanda in carta semplice (Allegato B), autenticata nella sottoscrizione conformemente al disposto di cui all'art. 38 D.P.R. 445/2000, con dichiarazione attestante il possesso dei

requisiti generali ai sensi dell'art. 38 D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. e contenente l'offerta economica al ribasso;

- 2) Relazione illustrativa a corredo dell'offerta, da cui emergano, in particolare:
 - l'ubicazione della struttura ricettiva;
 - lo stato dei luoghi e le caratteristiche tipologiche degli spazi messi a disposizione delle attività didattiche;
 - report fotografico dei locali.
- 3) Copia documento/i di identità in corso di validità;
- 4) Per le Imprese/Società: Autodichiarazioni di iscrizioni alla C.C.I.A.A. con dicitura antimafia (di tutti i soci) e relativi documenti di identità.

Il presente Avviso con relativa domanda di partecipazione è pubblicato sul sito istituzionale della Provincia di Reggio Calabria: www.provincia.rc.it

Per eventuali richieste di chiarimenti inviare una mail all'indirizzo: pietro.foti@provincia.rc.it o a.pannuti@provincia.rc.it.

IL DIRIGENTE
(Ing. Pietro Foti)