

**CODICE CIG ZDF1CFC156**

**PESCARA**

**BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR – RISTORO INTERNO PRESSO L’ISTITUTO TECNICO “ T. ACERBO” DI PESCARA.**

L’Istituto Tecnico T. Acerbo di Pescara ha indetto un procedimento per selezionare l’impresa cui **concedere in convenzione la gestione del servizio di bar ristoro**, presso l’Istituto medesimo, relativamente al **periodo 01/03/2017 – 28/02/2020**.

• **Soggetti ammessi a partecipare al bando di gara**

Sono ammessi a partecipare al presente bando gli operatori economici individuati dall’art. 45 del D.lgs n. 50/2016.

Non sono ammessi a partecipare al presente bando:

- Gli operatori tra loro non indipendenti ovvero che facciano parte o che intendono far parte di più raggruppamenti temporanei o consorzi di imprese.
- Gli operatori che abbiano avuto inadempienze negli anni precedenti nella gestione bar ristoro ( es. non aver pagato il contributo previsto dalla convenzione o averlo pagato parzialmente) nei confronti dell’Istituto Tecnico Tito Acerbo – Pescara,

**1. Amministrazione appaltante:**

Istituto Tecnico Statale Commerciale per Geometri e per il Turismo “Tito Acerbo” di Pescara;

**2. Categoria di servizio e descrizione:**

Società o ditta individuale;

**3. Oggetto dell’appalto:**

Affidamento in concessione del servizio bar ristoro interno presso la sede dell’Istituto T. Acerbo – Via Parco Nazionale – Pescara - per la somministrazione di bevande calde e fredde, erogazione di caffetteria e bevande (solo analcoliche) calde e fredde, di prodotti freschi quali ad esempio, panini confezionati con pane fresco, brioche fresche varie, frutta fresca, gelati di stagione, piatti caldi e freddi su prenotazione agli studenti che sono circa n.1200 e al personale scolastico circa n. 200, nonché ai genitori e visitatori occasionalmente presenti in Istituto;

dall’appalto sono esclusi i distributori automatici di bevande, per cui l’Istituto ha autonomia di gestione.

**4. Bar-ristoro ( piano terra sede Via Parco Nazionale);**

**5. Il locale è già arredato**, ma può essere anche arredato con mobili e attrezzature nuove a totale spese del Gestore, che a proprie spese senza alcun onere per la scuola, dovrà smantellare le attrezzature esistenti e dipingere i locali;

**Resto inteso che le attrezzature e gli arredi messi a disposizione dal gestore, alla conclusione dell’appalto, rimarranno di sua proprietà.**

## 6. Durata della convenzione - termine di esecuzione del servizio – garanzie-utenze:

La Convenzione avrà la durata di 3 (tre) anni a decorrere dalla firma della convenzione. Decorso tale termine, la concessione scadrà di diritto, senza necessità di disdetta, essendo esclusa la tacita proroga.

Ai sensi della normativa vigente (codice dei contratti) il gestore è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria bancaria a favore dell'Istituto a valere fino a trenta giorni successivi all'intera durata del contratto, che viene fissata convenzionalmente € 8.000,00. La mancata costituzione della garanzia di cui sopra determina la decadenza dell'affidamento da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento.

I consumi di acqua, energia elettrica dei locali del bar sono a totale carico del Gestore secondo le modalità dell'Amministrazione della Provincia di Pescara.

**L'Amministrazione Scolastica si riserva di sospendere, revocare, re-indire la gara, non aggiudicare per motivi di legittimità, opportunità, convenienza, senza che possa essere richiesto dalle Aziende partecipanti a qualsivoglia titolo alcun risarcimento e/o danno.**

## 7. Termini e modalità di presentazione dell'offerta:

L'offerta dovrà pervenire in busta chiusa con su riportato chiaramente la dicitura  
"CONTIENE OFFERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR –RISTORO"  
all'Istituto T. Acerbo – Via Pizzoferrato – 1 – 65124 – Pescara, Ufficio Protocollo –  
**tassativamente entro le ore 13,00 del 13/02/2017 –**

**o a mezzo pec : petd010008@pec.istruzione.it**

La presentazione di offerte dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara.

### Il plico recante l'offerta dovrà contenere:

1. Busta chiusa e siglata sui lembi di chiusura recante all'esterno la scritta " "

Documentazione" contenente:

- a. Domanda di partecipazione con indicati il cognome, nome, ragione sociale, domicilio e partita IVA dell'offerente. Nel caso in cui l'offerta è presentata da società di persone o capitale dovranno essere indicate le generalità del legale rappresentante.
- b. Dichiarazione di consapevolezza che il locale è già arredato , ma può essere anche arredato con mobili e attrezzature nuove a totale spese del gestore, che a proprie spese senza alcun onere per la scuola, dovrà smantellare le attrezzature esistenti e dipingere il locale.

- c. Dichiarazione di possesso delle necessarie licenze di commercio e autorizzazioni di pubblica sicurezza o impegno ad ottenerle in caso di aggiudicazione pena la decadenza dalla gara;
- d. Autocertificazione dalla quale risulti sia l'iscrizione alla CCIAA da almeno due anni per lo svolgimento dell'attività specifica attinente il presente appalto, sia la generalità dei vari rappresentanti;
- e. Sottoscrizione del titolare o del legale rappresentante della ditta;
- f. Autocertificazione dalla quale risulti che:
- la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo;
  - nei confronti dell'amministratore e dei rappresentanti legali della ditta non è stata pronunciata condanna con sentenza passata in giudicato per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale per delitti finanziari;
  - la ditta è in regola con obblighi relativi al pagamento del contributo previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori ed al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
  - la ditta non si trova in situazioni di collegamento e di controllo di cui all'art. 2359 c.c. con altre imprese partecipanti né con concorrenti per i quali le relative offerte siano imputabili ad unico centro decisionale;
  - la ditta sottoscrive la dichiarazione di presa visione dei locali, e di quanto necessario per la formulazione dell'offerta economica,
  - La Ditta sottoscrive la dichiarazione di aver letto il modello di convenzione.
- g. Dichiarazione sostitutiva di atto notorio, sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante della ditta:
- di non aver riportato condanne penali ostantive all'affidamento del servizio;
  - di possedere almeno 2 anni di esperienza pregressa nel settore bar-ristoro nella scuola o nella Pubblica Amministrazione ( indicare gli anni e la sede di svolgimento dell'attività);
  - Che non vi è alcun procedimento pendente per l'applicazione di una misura di prevenzione ( art. 3 legge n. 1423/66);
  - Dichiarazione di impegno a stipulare apposita polizza assicurativa per danni a persone e a cose dall'inizio del servizio ed a rinnovarla annualmente;
  - Dichiarazione di accettazione di tutte le condizioni poste dal presente bando e dagli allegati n. 1-2 e dalla convenzione ( allegando fotocopia documento di riconoscimento del legale rappresentante).
- Per le imprese individuali, si richiede, inoltre, autocertificazione dalla quale risulti che il titolare dell'impresa non ha riportato condanne penali e non ha procedimenti penali in corso.
- Per le società commerciali e cooperative si richiede:  
autocertificazione della non esistenza di carichi pendenti presso la Procura della repubblica per il rappresentante.

2. Busta chiusa e siglata sui lembi di chiusura recante all'esterno la scritta “ **Offerta economica**” contenente:
- A. **Dichiarazione di offerta relativa al contributo forfettario annuale con base minima di € 11.000,00, per la gestione del servizio;**
  - B. Dichiarazione relativa ai prezzi praticati per i vari generi indicati nell'allegato alla presente ( allegato 1) da redigere sulla scheda stessa allegata.
  - C. Busta chiusa e siglata sui lembi di chiusura recante all'esterno la scritta “ **Offerta Tecnica**”;

Ciascuna delle dichiarazioni suindicate deve recare in epigrafe l'indicazione della ditta offerente ed essere sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante. L'omissione anche di uno solo dei documenti che devono formare l'offerta comporta l'esclusione dal procedimento. Le presentazioni di documenti aventi contenuto difforme da quello previsto nella presente lettera comporterà l'esclusione dal procedimento nel caso di omessa indicazione di elementi essenziali.

Non saranno prese in considerazione le offerte incomplete delle indicazioni o dei documenti richiesti.

Sono essenziali in ogni loro parte le indicazioni richieste sui documenti sopra sub 2. a. e b, pertanto, la relativa incompletezza comporterà l'esclusione dal procedimento.

L'apertura di tutti i plichi pervenuti, da parte della commissione preposta all'espletamento del procedimento, **avverrà il 15/02/2017.**

#### 8. Criteri di aggiudicazione

Si potrà aggiudicare anche in presenza di una sola offerta pervenuta purchè ritenuta congrua;

#### 9. Pubblicità

Il Presente Bando è pubblicato all'ALBO e inserito nel sito WEB dell'Istituto.

[www.istitutotecnicoacerbope.it](http://www.istitutotecnicoacerbope.it)

### CRITERI E SCHEDA DI VALUTAZIONE PER IL BANDO

[www.istitutotecnicoacerbope.gov.it](http://www.istitutotecnicoacerbope.gov.it)

Via Pizzoferrato, 1 – 65124 Pescara

e-mail: t.acerbo@libero.it – petd010008@istruzione.it - petd010008@pec.istruzione.it

C.F. 80008170682 - C.M. PETD010008

Tel. 085-4 225 225 - Fax: 085-20 58 499

## DI SERVIZIO BAR-RISTORO

### Allegato 2

In relazione alla concessione del servizio BAR-RISTORO nella sede di Via Parco Nazionale, Pescara, saranno ritenuti preferenziali i seguenti criteri e caratteristiche:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
a) OFFERTA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE	10 PUNTI
b) OFFERTA ECONOMICA PER IL SERVIZIO BAR-RISTORO	20 PUNTI
c) c)CONTRIBUTO ALL'ISTITUTO	40 PUNTI
d) d)OFFERTA TECNICA	20 PUNTI
e) CERTIFICAZIONE DI QUALITA' E ANNI DI ESPERIENZA NEL SETTORE BAR-RISTORO E/O PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	10 PUNTI
<b>TOTALE</b>	<b>100 PUNTI</b>

### OFFERTA ECONOMICA ( 3 gruppi) a/b/c/

Per la valutazione dell'offerta economica dei prodotti di ogni gruppo si procederà come segue: all'offerta il cui prezzo medio risultante dalla somma matematica dei prezzi dei singoli generi richiesti è quello minimo verrà assegnato il punteggio massimo ( 20 punti), a ciascuna offerta con il prezzo medio diverso da quello minimo verrà assegnato un punteggio decrescente secondo la seguente formula:  $20:X = A:B$

Dove:

X= punteggio da assegnare alla ditta esaminata;

A= prezzo medio della ditta esaminata;

B= prezzo medio dell'offerta economicamente più conveniente.

## CONTRIBUTO ECONOMICO

Per la valutazione del contributo economico si procederà come segue:  
il contenuto economico dell'offerta viene valutato in relazione all'importo a base di trattativa, secondo il procedimento per cui all'offerta economica più alta è attribuito un punteggio di 40/100, mentre alle altre viene attribuito un punteggio decrescente in base alla seguente formula:

$$40:X = B:A$$

dove:

X= punteggio da assegnare alla ditta;

A= offerta della ditta esaminata;

B= offerta più conveniente.

## OFFERTA TECNICA a/

Per la valutazione dell'offerta tecnica si procederà come segue:

- utilizzo delle attrezzature esistenti; punti 0
- progetto esecutivo degli allestimenti, completo di disegni ( layout , planimetrie, particolari e prospettive in scala adeguata, preferibilmente 1:10 e 1:50, relazioni descrittive, disegni relativi agli impianti idrico sanitario ed elettrico, tavola dei colori); punti 3
- descrizione modifiche ed eventuali adattamenti impiantistici o murari e materiali impiegati con autorizzazione da concordare con referente Tecnico Amministrazione Provinciale di Pescara: punti 3
- elencazione e descrizione tecnica delle attrezzature da installare con normativa di riferimento, smantellare le attrezzature esistenti e elencazione degli arredi, attrezzature e dei materiali, dipingere i locali; (allegare depliant); punti 11
- relazione di presentazione del progetto con evidenziamento degli aspetti funzionali dell'allestimento (ricettività, numero posti a sedere, gestione dello spazio): punti 3

## QUALIFICAZIONE ED ESPERIENZA MATURATA c/

Per la valutazione della qualità ed esperienza si procederà come segue:

- per il possesso di certificazione di qualità vengono attribuiti punti 5,
- per ogni anno di esperienza maturata nella gestione bar-ristoro nelle scuole o enti pubblici, 0,50 punti per un massimo di 5 punti.

**ALLEGATO – 1 –**

<b>Descrizione Prodotti per il Servizio Refezione</b>	<b>Prezzi di Vendita</b>
Panino singolo del peso minimo di gr. 100 con affettato vario di gr 40 di prima qualità comprendente comunque prosciutto crudo, prosciutto cotto e salame.	
Tramezzino prosciutto cotto e formaggio di cui minimo gr. 50 di farcitura per un totale minimo di gr. 130	
Paste alle creme miste di peso minimo di gr. 70	
Cornetti e saccottini con farcitura varia di peso minimo gr. 70	
Pizzetta cotta in teglia singola composta da pomodoro e mozzarella per un peso totale minimo gr.110	
Pizzetta cotta in teglia singola con solo mozzarella per un peso totale minimo di gr. 100	
Focaccia olio e sale con peso minimo di gr.120	
Calzoni al forno con ripieno di mozzarella e prosciutto cotto o wurstell, per un peso totale di gr. 130	
Hot-dog con wurstell di gr. 50, con peso totale di gr. 150	
Toast liscio scaldato al momento	
Altro:.....	

<b>Prodotti per il Servizio Bar-Ristoro</b>	<b>Prezzi di vendita</b>
Caffè espresso caldo	
Latte semplice	
Cappuccino o latte macchiato o similari	
Bibita in lattina di primaria azienda di bevande	
Bibita alla spina da 300ml	
The freddo in lattina di primaria azienda di bevande	
Acqua minerale da 500ml. Di primaria azienda bevande	
Succo di frutta da 200 ml.	
Gelati di stagione	
Camomilla	
Spremuta di frutta fresca di stagione	
Yogurt naturale	
Yogurt alla frutta	
Frutta fresca di stagione	
Altro:.....	

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Annateresa Rocchi

---

Documento prodotto e conservato in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del CAD