



Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

D.D. n.257/2020 - Prot.n. 47915 del 4 agosto 2020

AVVISO PUBBLICO DI GARA PER LA CONCESSIONE DI PORZIONE DI IMMOBILE DA DESTINARE A PUNTO DI RISTORO BAR E TAVOLA CALDA PRESSO L'EDIFICIO DI FARMACIA IN VIA DEI VESTINI - CHIETI

Bando di gara ad evidenza pubblica

PREMESSA

L'Università degli Studi "G. d'Annunzio" (*breviter* anche Ud'A), in esecuzione della deliberazione rep.224/2020 del Consiglio di Amministrazione della seduta del 30 giugno 2020 indice una gara pubblica per l'affidamento in concessione, di una porzione di immobile di proprietà posta all'interno dell'edificio di FARMACIA, con identificativi catastali -per l'intero- Foglio 26 particella n.4119 sub 10 del Comune censuario di Chieti -avente una superficie di mq 382 lordi, cui si aggiungono mq. 37 ad uso magazzino e servizi- da destinare a Punto di Ristoro Bar-tavola calda, meglio identificato nella piantina allegata (**All.01**) al presente atto, la cui porzione è delimitata dalla linea gialla.

La predetta porzione d'immobile viene concessa nello stato di fatto e di diritto in cui si trova (soprattutto per quanto riguarda le strutture, gli infissi, gli impianti, gli esterni ecc.). Nei predetti locali potrà essere esercitata esclusivamente l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, quale bar, punto di ristoro e tavola calda.

Si precisa che la detta porzione d'immobile è sempre stata utilizzata come BAR.

È a completo carico dell'aggiudicatario l'esecuzione, previa preventiva comunicazione ed autorizzazione dell'Ateneo concedente, delle eventuali opere di adeguamento dell'immobile, con relative prestazioni tecniche di professionisti abilitati, che, per disposizione normativa, si rivelino necessarie ed indispensabili per l'esercizio dell'attività di somministrazione alimenti e bevande nonché di tavola calda, specificando che, a tal fine, si intendono comprese tutte le opere necessarie a consentire l'apertura e l'esercizio dell'attività. Sono altresì a carico del concessionario anche tutte le spese necessarie per l'adattamento della struttura agli standard tecnici, igienico-sanitari e di sicurezza, nonché ogni altro impegno e spesa indicato successo punto 9) rubricato "Spese e doveri del concessionario".

L'unità immobiliare sarà concessa a corpo e non a misura, nello stato di fatto e di diritto in cui si trova; pertanto, non vi sarà luogo né ad aumento né a diminuzione del canone concessorio, per qualunque errore nella descrizione dei beni stessi, nell'indicazione delle superfici, dovendosi intendere come conosciute ed accettate espressamente nel loro complesso. Tutti i miglioramenti, riparazioni, addizioni, allacciamenti sull'immobile e quant'altro effettuato dalla parte concessionaria o da chi per essa, resteranno alla cessazione della concessione, per qualsiasi causa si verifichi, acquisite all'immobile concesso a beneficio del concedente, senza che la parte concessionaria o altri possano pretendere per essi indennità, compensi, rimborsi o risarcimenti anche parziali; né, in ogni caso, il valore di detti miglioramenti o addizioni potrà compensare eventuali deterioramenti della cosa concessa.

La procedura di gara aperta ad evidenza pubblica sarà aggiudicata secondo il combinato disposto dall'art.3 del R.D. n.2440 del 1923 con l'art.37 del R.D. n.827 del 1924, nel rispetto dei principi di cui agli articoli 4 (Principi relativi all'affidamento di contratti pubblici esclusi) e 29 (Principi in materia di trasparenza) del D. L.vo n.50/2016 (codice dei contratti pubblici), con aggiudicazione al



Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

soggetto che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Università, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. L'offerta economica dovrà contenere l'indicazione del canone concessorio in aumento rispetto al canone concessorio posto a base di gara.

Trattandosi di una selezione per concessione che porterà alla stipula di un contratto attivo per l'Ateneo è esclusa l'applicazione -eccezion fatta per gli articoli appena menzionati- del D. L.vo n.50/2016. È esclusa ogni forma di avvalimento. Si specifica espressamente che il rapporto che si instaura con il presente atto è di natura concessoria e non potrà, in nessun caso, essere ricondotto al regime locativo.

Al riguardo si richiama l'art.826 cod. civ. rubricato "*Patrimonio dello Stato, delle province e dei comuni*" (applicabile anche alla pubblica amministrazione in genere, come da TAR Catania, sez. II, 12.3.2012, n.639 secondo cui "*Per il riconoscimento dell'appartenenza di un bene al patrimonio indisponibile, sulla base dell'espressione letterale ("beni destinati...") contenuta nell'art.826 comma 3 c.c., si richiede la compresenza di un requisito soggettivo, consistente nella proprietà del bene da parte della Pubblica Amministrazione, e di un requisito oggettivo, costituito dalla concreta destinazione dello stesso al pubblico servizio ...*") che al comma 3 prevede che "*Fanno parte del patrimonio indisponibile dello Stato o, rispettivamente, delle province e dei comuni, secondo la loro appartenenza, gli edifici destinati a sede di uffici pubblici, con i loro arredi, e gli altri beni destinati a un pubblico servizio*"; ne consegue che la porzione di immobile da destinare a punto ristoro bar - tavola calda -posto nell'edificio di FARMACIA sito nel Campus Universitario di Chieti- essendo destinato al conseguimento di un determinato fine pubblico, quale l'attività didattica e di ricerca, è sottratto per la sua natura -poiché facente parte del patrimonio indisponibile dello Stato- all'applicazione del regime dell'istituto della "locazione" per soggiacere all'inquadramento del regime pubblicistico della "concessione" (Corte dei conti, Sez. controllo Regione Sardegna, parere 7 marzo 2008, n.4).

La porzione d'immobile di mq. 382 lordi, cui si aggiungono mq. 37 ad uso magazzino e servizi, che dovrà ospitare il punto ristoro bar - tavola calda risulta composto da una porzione d'immobile adibito a zona Bar, caffetteria, locale ristoro, disimpegno, locale stoccaggio caffetteria, spogliatoio, n.2 WC, n.1 antibagno e n.2 WC.

La concessione avrà la durata di 6 (sei) anni con possibilità di successivo rinnovo per altri 6 (sei) anni, da chiedersi con raccomandata A.R. o PEC entro 1 anno dalla scadenza del primo periodo di 6 (sei) anni; sulla richiesta di rinnovo l'Ateneo dovrà esprimere il proprio benestare.

Possono partecipare alla presente gara pubblica persone dotate di capacità giuridica e di agire, di personalità giuridica oltre a quelle che possano contrarre con la Pubblica Amministrazione, abilitate all'attività di somministrazione di cibi e bevande, che abbiano comprovata esperienza e che abbiano svolto -onde garantire impegno e responsabilità nell'esecuzione dell'attività da effettuarsi prevalentemente a favore dell'utenza universitaria- servizi analoghi (Servizi di Bar, di caffetteria, di piccola ristorazione e di tavola calda) per la durata di almeno 5 anni continuativi presso Amministrazioni pubbliche.

Inoltre, i concorrenti devono possedere, a **pena di esclusione**, i requisiti e le certificazioni previste nel successivo art.12.

La partecipazione alla gara implica la piena accettazione di tutte le clausole previste dal presente avviso.

La domanda di partecipazione dovrà essere depositata entro le ore **12:00 del giorno 16 settembre 2020** presso il Protocollo Generale dell'Università degli Studi "G. d'Annunzio", via dei Vestini 31, 66100 Chieti tramite "Raccomandata 1" (che garantisce la consegna al destinatario entro il giorno



Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

lavorativo successivo a quello della spedizione), agenzia di recapito autorizzata o a mano in plico chiuso, sigillato sui lembi di chiusura e sugli stessi controfirmato dal soggetto partecipante avente titolo, recante all'esterno la dicitura *"Partecipazione avviso pubblico di gara per la concessione di una porzione di immobile per allestimento Bar - Punto ristoro Tavola Calda presso l'edificio di Farmacia, Via dei Vestini snc - Chieti"* e l'indicazione del mittente.

Questa Amministrazione per la presente procedura di gara, seppur ad evidenza pubblica, non utilizzerà la piattaforma telematica di Ateneo U-BUY, perché la procedura medesima non soggiace all'applicazione del D. L.vo n.50/2016 (Codice degli Appalti). Inoltre, l'utilizzo della piattaforma, nella sezione "AVVISI" non garantirebbe la segretezza dell'offerta proposta dall'operatore economico interessato alla procedura concessoria.

All'aggiudicatario della presente procedura non spetterà alcuna indennità di avviamento commerciale. È espressamente vietata qualsiasi altra destinazione o variazione -anche parziale- dell'uso della porzione di immobile concessa e delle modalità di svolgimento delle attività previste. Le richieste pervenute oltre il succitato termine non verranno tenute in considerazione.

ART.1 - STAZIONE APPALTANTE

Università degli Studi G. d'Annunzio di Chieti-Pescara - Via dei Vestini, 31 cap. 66100 CHIETI (CH) - tel. 08713556392/6390- fax 08713556032 - PEC ateneo@pec.unich.it.

ART.2 - PROCEDURA DI GARA

Procedura aperta aggiudicata secondo il combinato disposto dell'art.3 del R.D. n.2440 del 1923, dell'art.37 del R.D. n.827 del 1924, ad oggi ancora vigenti in quanto non abrogati né espressamente né tacitamente nonché in ossequio di quanto dettato dalla normativa comunitaria e delle regole generali in tema di contratti pubblici, artt. 4 e 29 del D. L.vo n.50/2016, quali i principi di libera concorrenza, trasparenza, adeguata pubblicità, non discriminazione, parità di trattamento, con aggiudicazione al soggetto che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Università, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

L'offerta economica dovrà contenere l'indicazione del canone concessorio in aumento rispetto al canone concessorio posto a base di gara, il tutto in esecuzione della delibera rep. n.224/2020 del Consiglio di Amministrazione, della seduta del 30 giugno 2020.

ART.3 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto una porzione di immobile di proprietà posta all'interno dell'edificio di FARMACIA, con identificativi catastali -per l'intero- Foglio 26 particella n.4119 sub 10 del Comune censuario di Chieti -avente una superficie di mq 382 lordi, cui si aggiungono mq. 37 ad uso magazzino e servizi, composto da una porzione d'immobile adibito a zona Bar, caffetteria, locale ristoro, disimpegno, locale stoccaggio caffetteria, spogliatoio, n.2 WC, n.1 antibagno e n.2 wc, da destinare a Bar e Punto di Ristoro tavola calda, meglio identificato nella piantina allegata (**cf. All.01**) al presente atto, la cui porzione è delimitata dalla linea gialla.

Il concessionario aggiudicatario assumerà formale obbligo di concessione per la durata di 6 (sei) anni, con possibilità di successivo rinnovo per altri 6 (sei) anni, da chiedersi con raccomandata A.R. o PEC entro 1 anno dalla scadenza del primo periodo di 6 (sei) anni, il tutto per la concessione dei locali di cui sopra finalizzata alla gestione di un'attività di punto ristoro bar - tavola calda presso la predetta sede per i frequentatori ed utenti, con le modalità, con gli obblighi, con i tempi e le condizioni previste dal presente avviso.



Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

L'aggiudicatario dovrà garantire un orario di apertura minimo dalle ore 08:00 alle ore 18:00 dal lunedì al venerdì e comunque in funzione dell'apertura e delle esigenze dell'Edificio. La permanenza nei locali del personale non dovrà protrarsi -di regola- oltre le ore 20:30 dal lunedì al venerdì. Il concessionario assume a proprio carico ogni rischio di carattere economico legato all'attività da svolgere e qualsiasi responsabilità (civile, penale, amministrativa, derivante da obblighi normativi in materia fiscale e contributiva, nonché in materia di sicurezza) connessa all'esecuzione dell'attività.

L'Università è perciò, sollevata da ogni responsabilità al riguardo. Il concessionario dovrà tenere il locale nonché i propri mobili, attrezzature e tutto il proprio materiale destinato all'attività in stato decoroso ed in perfetta pulizia. L'attività non potrà essere interrotta per nessuna ragione, salvo scioperi o causa forza maggiore. Eventuali cause di sospensione dell'attività dovranno essere prontamente comunicate all'Università concedente, la quale si riserverà il diritto di accertarle. In caso di arbitraria sospensione dell'attività, l'Università concedente qualora ne ricorrano le condizioni procederà a formale contestazione ed avrà facoltà di applicare la penale di cui al successivo art.4.

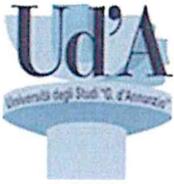
La messa a disposizione dei predetti spazi, concessi in uso dall'Università, non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliare destinate ad attività commerciali e, pertanto, non sarà sottoposta alla disciplina delle norme in materia di locazione.

La porzione di immobile concessa in uso per l'attività di punto ristoro bar - tavola calda non può avere altro utilizzo, né può essere concesso per l'uso, in tutto o in parte, a terzi.

La predetta porzione di immobile viene consegnata nello stato di fatto e di diritto in cui si trova.

Il concessionario è obbligato a servirsi della porzione di immobile esclusivamente per l'uso al quale è destinato e in conformità alle prescrizioni del presente bando. Dal momento dell'avvio dell'attività commerciale, da formalizzarsi con apposito verbale, il concessionario assumerà tutti gli obblighi e gli oneri derivanti dalla presa in consegna del bene, e sarà tenuto a:

- praticare prezzi al pubblico ridotti del 10% rispetto ai prezzi medi di mercato dei prodotti di larga consumazione correntemente praticati dagli esercenti con sede nel Comune di Chieti;
- osservare gli orari di apertura e chiusura di cui sopra;
- tenere in regola il personale che opererà nel punto ristoro bar - tavola calda, secondo il CCNL vigente nonché secondo le norme igienico-sanitarie e di esercitare l'attività in conformità alle disposizioni igienico-sanitarie vigenti in materia di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- osservare le norme di pubblica sicurezza;
- osservare le prescrizioni inerenti alla licenza di esercizio riconoscendosi responsabile per eventuali contravvenzioni, sanzioni o altro;
- custodire la porzione d'immobile oggetto di concessione e mantenerlo con la diligenza del buon padre di famiglia, obbligandosi ad usare la cosa concessa con la massima cura in ossequio al decoro dell'Università;
- garantire quotidianamente la pulizia e l'igiene di tutte le aree interne di competenza;
- acquisire regolare licenza d'esercizio e di assumere in carico tutti gli oneri per autorizzazioni dirette, complementari e funzionali utili per la gestione della porzione dell'immobile;
- assumere, nei confronti dell'Università e dei propri dipendenti e, comunque, dei terzi, la responsabilità di ogni attività connessa al bar punto di ristoro e Tavola calda, ivi compreso lo smaltimento dei rifiuti, il deposito delle scorte etc.;



Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

- assicurare il rispetto da parte del proprio personale di norme di comportamento e decoro consone ai luoghi in cui si svolge l'attività;
- nominare un proprio responsabile operativo disponibile *in loco*, rintracciabile nelle ore di apertura, che sia munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere.
- rispondere di tutti i danni eventualmente causati all'Università o a terzi, in occasione dell'attività prestata di che trattasi, tenendo indenne l'Università da qualsivoglia richiesta di risarcimento. Al riguardo dovrà produrre idonea polizza assicurativa.
- pagamento dell'importo di concessione secondo le modalità che saranno concordate con l'Università con garanzia fidejussoria che segue;
- pagamento delle spese relative alla fornitura dell'acqua, dell'energia elettrica, di gas metano, le spese telefoniche, le spese per il servizio di nettezza urbana (TARI), le tasse pubblicitarie ed ogni qualsiasi spesa o tassa presente e futura relativa all'esercizio dell'attività di punto ristoro bar - tavola calda.

ART.4 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è prevista in 6 (sei) anni con possibilità di successivo rinnovo per altri 6 anni, da chiedersi con raccomandata A.R. o PEC entro 1 anno dalla scadenza del primo periodo di 6 (sei) anni; sulla richiesta di rinnovo l'Ateneo dovrà esprimere il proprio benessere.

In caso di arbitraria sospensione dell'attività, l'Università concedente qualora ne ricorrano le condizioni procederà a formale contestazione ed avrà facoltà di applicare la penale pari ad € 200,00= (euroduecento /00), per ogni giorno ingiustificato di chiusura.

In caso di mancata o ritardata restituzione dei locali alla scadenza, il concessionario sarà tenuto a pagare all'Ateneo un'indennità per l'occupazione *sine titulo* pari all'importo di concessione a quel momento dovuto in virtù del contratto, oltre ad una ulteriore indennità giornaliera, a titolo di penale parziale, pari ad 1/60 (un sessantesimo) dell'importo mensile che sarà a quel momento dovuto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno. Resta salvo il diritto della parte concedente di procedere giudizialmente per ottenere il rilascio coattivo della porzione dell'immobile.

Al termine del periodo di concessione il concessionario si impegna a:

- ritirare l'arredo e le attrezzature e a lasciare i locali liberi da mobili e persone;
- riconsegnare i locali e di proprietà dell'Università in buono stato, salvo il deterioramento da normale uso.

ART.5 - ENTITÀ DELL'AFFIDAMENTO

L'importo annuale da corrispondere all'Università dovrà essere versato in 12 (dodici) rate anticipate entro il 5 di ogni mese, con bonifico bancario nel conto intestato all'Università che sarà comunicato all'aggiudicatario all'atto della stipula del contratto. L'Amministrazione provvederà all'emissione di regolare documento fiscale.

Per la concessione della porzione di immobile per l'allestimento del Bar Punto di ristoro e tavola calda l'importo posto a base di gara viene determinato in € 60.000,00= annui oltre I.V.A. da quantificarsi secondo l'aliquota vigente al momento della fatturazione dell'importo dovuto. Saranno ammesse solo offerte uguali o in rialzo rispetto alla cifra di € 60.000,00. Non saranno ammesse offerte al ribasso.

Al termine del terzo anno di concessione l'importo sarà soggetto a revisione secondo gli indici ISTAT solo in caso di inflazione.



Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

A titolo di compartecipazione alle spese energetiche e generali, l'aggiudicatario dovrà ristorare l'Università in via forfettaria la somma annua pari ad € 3.000,00 oltre IVA, cui si ritiene necessario applicare la rivalutazione ISTAT solo in caso di inflazione, da versarsi in due rate semestrali posticipate di pari importo di € 1.500,00.

Data la peculiare caratteristica di questo tipo di attività, con esercizio non aperto su piazza o su strada pubblica e non aperto incondizionatamente al pubblico, ma funzionante in locali situati all'interno della struttura dell'edificio di FARMACIA ove possono accedere soltanto coloro che abbiano giusto motivo di trovarsi all'interno di esso (Personale docente/ricercatori, studenti, personale dipendente, ospiti autorizzati), il concessionario riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale impegnandosi, quindi, a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiarandosi sin d'ora soddisfatto e tacitato di ogni eventuale risoluzione anticipata, per qualsiasi ragione, del contratto.

ART.6 - RECESSO ANTICIPATO DEL CONCESSIONARIO

La parte concessionaria avrà la facoltà di recedere per gravi e comprovati motivi facendone richiesta all'Università mediante PEC. Tale recesso ha effetto non prima di sei mesi dal ricevimento da parte dell'Università. Alla scadenza del contratto o al suo anticipato scioglimento i locali dovranno essere restituiti dal concessionario all'Università, previa stesura di un verbale sottoscritto dalle parti nel quale dovrà essere indicato lo stato dell'immobile ed eventuali danni eccedenti il degrado dovuto al normale uso.

Tutti i lavori di adeguamento, tutti i miglioramenti, le riparazioni, le addizioni, gli allacciamenti sull'immobile e quant'altro effettuato dalla parte conduttrice o da chi per essa resteranno alla cessazione della concessione, per qualsiasi causa si verifichi, acquisite all'immobile concesso a beneficio del concedente, senza che la parte concessionaria o altri possano pretendere per essi indennità, compensi, rimborsi o risarcimenti anche parziali, né, in ogni caso il valore di detti miglioramenti o addizioni potrà compensare eventuali deterioramenti della cosa concessa.

ART.7 - REVOCA DELLA CONCESSIONE (CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA)

La presente concessione potrà essere revocata con un preavviso di almeno 90 giorni dall'Amministrazione Universitaria per le seguenti motivazioni:

- per motivi di pubblico interesse risultanti da formali provvedimenti;
- per violazione degli obblighi previsti dal contratto di concessione;
- violazione delle disposizioni concernenti l'utilizzazione del bene concesso (abuso o uso diverso da quello per il quale è stata rilasciata la concessione);
- violazione del divieto di sub concessione;
- accertata morosità di oltre 30 giorni nel pagamento dell'importo stabilito.

In ogni caso l'Università potrà avvalersi delle facoltà di chiedere la risoluzione del contratto per inadempimento.

ART.8 - DIVIETO DI SUB CONCESSIONE

É fatto divieto al concessionario di sub concedere a terzi l'uso e la gestione dei locali e degli arredi oggetto di concessione.

ART.9 - SPESE E DOVERI DEL CONCESSIONARIO



Università degli Studi “G. d’Annunzio” Chieti - Pescara

Il Concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla fornitura ed installazione degli arredi e delle attrezzature che riterrà necessarie per gestire in modo efficiente e conforme alla normativa l’attività in questione.

Sono a carico del concessionario:

- i lavori di adeguamento necessari per rendere i locali idonei all’uso predetto. Rimarranno a totale carico del concessionario le autorizzazioni amministrative e/o di pubblica sicurezza occorrenti per l’uso di punto ristoro bar - tavola calda;
- l’eventuale acquisto degli arredi, delle attrezzature e degli strumenti necessari alla gestione del locale, ivi compresi pentole, stoviglie, piatti, posate, elettrodomestici da cucina e da bar e quanto altro necessario per l’esercizio dell’attività di punto ristoro bar - tavola calda;
- l’esecuzione di tutti gli impegni assunti in sede di gara e contenuti nella “offerta tecnico qualitativa”;
- le riparazioni di piccola manutenzione, le serrature, chiavi, i cardini degli infissi, le superfici dei muri, le piastrelle di pavimentazione e di rivestimento, il rimpiazzo dei vetri, la manutenzione degli impianti igienici, nonché la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti ed attrezzature relative alla porzione di immobile oggetto della concessione, oltre alla manutenzione straordinaria degli impianti ed attrezzature di proprietà del concessionario;
- le spese di ogni e qualsiasi riparazione e/o restauro che si rendano necessarie a causa della negligenza del concessionario stesso, dei suoi dipendenti, clienti, fornitori, nell’uso della porzione d’immobile concesso;
- ogni altra spesa inerente e conseguente all’esecuzione del presente bando di gara ed all’esecuzione del successivo contratto di concessione, senza alcun diritto di rivalsa;
- la realizzazione a proprie spese di tutti gli interventi e/o adeguamenti che si rendessero necessari a seguito di disposizioni normative, tempo per tempo vigenti durante il periodo contrattuale, anche per effetto di nuove normative che dovessero entrare in vigore nel corso dello stesso periodo;
- l’ottenimento dei necessari certificati di prevenzione incendi, con relativa pratica, e/o quant’altro si renda necessario per disposizioni di legge;
- la richiesta e l’ottenimento di eventuali nulla osta e pareri da parte delle pubbliche amministrazioni e degli atti amministrativi necessari per l’avvio dell’attività commerciale;
- il mantenimento della porzione d’immobile in perfetto stato di efficienza e conservazione, così da poterlo riconsegnare al concedente, al termine della concessione, in ottima condizione, fatto salvo il normale deterioramento dovuto all’uso. In caso di deterioramento dell’immobile, imputabile a dolo o a colpa del concessionario, esso è tenuto alla rimessa in pristino o al risarcimento del danno per equivalente;
- l’uso e gestione dell’immobile in modo idoneo, lecito e conforme ai fini per il quale è stato concesso;
- l’impegno a non installare nei locali concessi videogiochi, juke-box, slot-machine e ogni altro gioco meccanico o elettronico;
- l’impegno a destinare alle attività del punto ristoro bar - tavola calda un numero di addetti non inferiore a 3, che devono essere contemporaneamente presenti e operativi presso l’esercizio;
- l’assunzione a proprio totale carico di tutti gli obblighi relativi all’attuazione del D. L.vo 81/08 e s.m.i. in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro del datore di lavoro e del personale dipendente e collaborante, rimanendo esclusa l’Università da ogni eventuale responsabilità in merito;



Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

- segnalare tempestivamente tutti gli elementi di criticità riscontrati negli spazi concessi e nei relativi impianti;
- mettere immediatamente in atto, in caso di immediato pericolo, tutte le necessarie misure per inibire a chiunque l'accesso ai locali concessi fino all'avvenuto ripristino delle condizioni di sicurezza ed a provvedere al ripristino delle condizioni di sicurezza dei luoghi, se di propria competenza, ovvero a darne immediata tempestiva comunicazione all'Università affinché si possa attivare per eliminare lo stato di pericolo, qualora di competenza dell'Università stessa, specificando che, in tale eventualità, nessun risarcimento sarà dovuto al concessionario per effetto del mancato utilizzo della porzione di immobile;
- l'impegno, in caso di cessazione a qualsiasi titolo dell'attività, a non cedere a terzi il contratto.

Ai fini di quanto sopra indicato si specifica che: Per "manutenzione ordinaria" si intende l'esecuzione di tutti gli interventi di riparazione e di sostituzione che servono ad assicurare l'ordinaria funzionalità degli spazi, dei locali e degli impianti oggetto di concessione senza modificarne le caratteristiche strutturali. Tali attività dovranno essere svolte, sotto la diretta sorveglianza dell'Università, in modo conforme alle norme di sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte ed affidate ad imprese e soggetti professionali qualificati. Qualsiasi modifica relativa ai locali concessi ed agli impianti in essi presenti dovrà essere obbligatoriamente oggetto di preventiva ed espressa autorizzazione da parte del concedente, pena la risoluzione immediata del contratto. Qualsiasi lavoro dovrà essere svolto, sotto la diretta sorveglianza degli Uffici dell'Università a perfetta regola d'arte e solo dopo aver ottenuto le necessarie autorizzazioni da parte dei competenti organi. I lavori eseguiti dal concessionario durante l'esecuzione del contratto rimarranno a totale beneficio del concedente e nulla sarà dovuto dal medesimo al concessionario che dovrà quindi rinunciare a qualsiasi indennizzo o diritto eventualmente spettante su di essi.

Il concessionario avrà obbligo di segnalare tempestivamente all'Università, mediante comunicazione scritta, l'esigenza di opere di straordinaria manutenzione. Tale realizzazione di interventi sarà valutata a discrezione dell'Università.

Il concessionario dovrà consentire l'esecuzione di lavori e riparazioni interne ed eventualmente esterne di straordinaria manutenzione senza indennizzo alcuno per il limitato godimento della porzione di immobile.

Sono inoltre a carico del concessionario tutte le spese contrattuali, nessuna esclusa ed eccettuata.

ART.10 - GARANZIE RICHIESTE

A garanzia del rispetto delle clausole e condizioni contrattuali l'aggiudicatario concessionario è tenuto a consegnare all'Università alla sottoscrizione del contratto, pena la revoca dell'aggiudicazione, una polizza fideiussoria "a prima richiesta e senza eccezione" per un importo pari all'importo annuale con validità fino al termine del rapporto; l'originale della polizza sarà restituito al termine del rapporto concessorio previa lettera liberatoria dell'Università.

La revoca della fideiussione prima della scadenza del rapporto, la sua simulazione o invalidità o inefficacia produrrà, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.1456 c.c., la risoluzione di diritto del contratto.

La garanzia dovrà essere efficace indipendentemente dal pagamento del premio da parte del soggetto obbligato, con clausola di rinuncia alla preventiva escussione da parte del debitore principale in deroga all'art.1944 del c.c. e rinuncia ad avvalersi del termine previsto ex art.1957 c.c.



In alternativa l'aggiudicatario concessionario potrà depositare -a titolo di deposito cauzionale- l'importo annuale dovuto per la concessione su un libretto di risparmio postale nominativo intestato all'Ateneo.

ART.11 - POLIZZA ASSICURATIVA (RESPONSABILITÀ)

L'aggiudicatario risponde direttamente dei danni alle persone, animali e/o cose provocati nella gestione dell'attività, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

A tale scopo l'aggiudicatario dovrà essere in possesso di apposita polizza assicurativa di Responsabilità Civile a favore di terzi e dipendenti, stipulata con primaria società di assicurazioni, a tutela dei danni che potrebbe procurare a persone e cose durante l'espletamento dell'attività per un massimale non inferiore ad € 2.000.000,00=. L'istituto assicuratore dovrà tenere indenne l'Ateneo da tutti rischi e/o danni a persone o cose conseguenti all'esecuzione del presente contratto.

L'aggiudicatario dovrà depositare copia della predetta polizza presso l'Università, unitamente alle quietanze del pagamento del premio alle scadenze previste in polizza e l'eventuale appendice di regolazione premio.

Il costo della predetta copertura assicurativa sarà ad esclusivo e completo carico del concessionario. Nell'ipotesi di aggiudicazione ad un raggruppamento di concorrenti, la predetta copertura assicurativa dovrà garantire in unica polizza, valida ed efficace, tutte le imprese costituenti il raggruppamento. Durante l'esecuzione del contratto resterà comunque fermo l'obbligo per il concessionario di tenere indenne il concedente da ogni risarcimento dipendente dall'esecuzione del contratto, anche per danni che eccedano l'importo assicurato. La stipula della polizza non esonererà il concessionario dalla sua piena responsabilità per il corretto adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il contratto.

La predetta polizza dovrà essere mantenuta attiva per tutta la durata del contratto di concessione.

ART.12 - TERMINE - REQUISITI E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Richiamato tutto quanto specificato in premessa e negli articoli precedenti, possono partecipare all'avviso di gara i soggetti (singoli o associati) aventi i seguenti requisiti:

a) Iscrizione al Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per le attività specifiche da esercitare per l'attività pertinente all'oggetto della gara.

b) Essere in possesso dei requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali previste dal D.Lgs. 59 del 26/03/2010 art.71.

c) dotati di capacità giuridica e di agire, nonché della capacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

d) Avere eseguito nell'ultimo decennio a far data dalla pubblicazione del presente bando almeno un contratto per prestazioni di servizi analoghi -anche rinnovati- della complessiva durata minimo di 5 anni continuativi a quelli oggetto del presente avviso di gara svolti a favore di enti pubblici.

Sono esclusi dai servizi analoghi forniti a favore della Pubblica Amministrazione i servizi di somministrazione di bevande e prodotti alimentari e simili effettuati mediante distributori automatici.



Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

Tale requisito è provato mediante le seguenti modalità:

- I) originale o copia conforme del certificato rilasciato dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- oppure
- II) copia del contratto corredato dalle fatture di pagamento;
- oppure
- III) dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà ex art.47 D.P.R. n.445/2000;

e) Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001 idonea e pertinente all'oggetto della gara con data di rilascio anteriore a quella di pubblicazione del presente Bando.

La comprova del requisito è fornita mediante la produzione di copia del certificato di conformità al sistema di gestione della qualità alla norma **UNI EN ISO 9001**.

f) Possesso dell'attestato HACCP per il personale addetto al servizio.

g) Fatturato globale medio annuo, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili, non inferiore ad € 700.000,00. Il fatturato deve essere raggiunto esclusivamente mediante la fornitura di punto ristoro bar - tavola calda; sono pertanto esclusi i servizi forniti a favore della Pubblica Amministrazione mediante somministrazione di bevande e prodotti alimentari e simili effettuati con distributori automatici.

Tale requisito è richiesto al fine di garantire l'Amministrazione che i concorrenti possiedano una organizzazione aziendale che permetta loro di svolgere adeguatamente il servizio punto ristoro bar - tavola calda.

La comprova del requisito è fornita:

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA.

L'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento che sarà discrezionalmente valutato, e quindi considerato idoneo, dall'Università.

La mancanza di uno dei suddetti requisiti comporta l'esclusione dalla gara.

La partecipazione all'avviso di gara è vincolata alla presa visione ed accettazione in ogni sua parte del presente bando.

Ai fini della partecipazione alla gara i concorrenti partecipanti, **a pena di esclusione dalla gara**, dovranno preventivamente effettuare un'accurata visita dei luoghi. All'esito il concorrente dovrà produrre una dichiarazione unilaterale (**All.02**, scaricabile tramite la piattaforma telematica "Appalti e Contratti" attraverso il seguente link <https://unich.ubuy.cineca.it/portaleAppalti/> - sezione **AVVISI**) da cui si evinca che lo stesso ha effettuato il sopralluogo presso i locali oggetto della concessione ed ha preso visione dello stato dei luoghi. Il sopralluogo dovrà essere preventivamente concordato con il Responsabile Amministrativo del Procedimento: Antonio D'ANTONIO -Responsabile dell'Area Affari Legali- ai seguenti punti di contatto: Tel.:



Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

+3908713556390/92 - via email *antonio.dantonio@unich.it*; - Posta Elettronica Certificata: *ateneo@pec.unich.it*.

Tale dichiarazione -Allegato 02- dovrà essere inserita nella busta A "Documentazione amministrativa" a pena di esclusione dalla gara.

I plichi devono contenere:

Contenuto della BUSTA "A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"
--

La busta sigillata recante la dicitura "A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" dovrà indicare il nome o ragione sociale del concorrente e dovrà contenere i seguenti documenti e dichiarazioni:

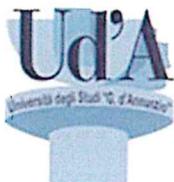
- istanza di partecipazione compilata in ogni sua parte e sottoscritta dal legale rappresentante, utilizzando il modulo allegato (**Allegato 03**), ai sensi e per gli effetti di cui al D.P.R. 445/2000 accompagnata da una fotocopia del documento di identità del rappresentante legale, contenente le seguenti dichiarazioni:
- accettazione di tutte le condizioni e le riserve stabilite nel bando di gara e nei relativi allegati;
- che a carico dei soggetti cui è affidata l'amministrazione o la rappresentanza non sia stata pronunciata condanna con sentenza passata in giudicato per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale per delitti finanziari o contro la Pubblica Amministrazione;
- che non sussistono rapporti di controllo e collegamento ai sensi dell'art.2359 del cod. civ. con altre imprese concorrenti partecipanti alla presente gara;
- di essere in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art.71 del D.Lgs.59/2010;
- di essere in possesso della Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 versione in corso di validità, riferibile ai servizi specifici previsti nel presente bando. **Si precisa che il mancato possesso della predetta certificazione sarà causa di esclusione dalla gara; si precisa altresì che la data di rilascio del certificato deve essere anteriore a quella di pubblicazione del presente Bando.**
- di aver prestato, senza demerito, servizi analoghi di punto ristoro bar - tavola calda nell'ultimo decennio a far data dalla pubblicazione del bando almeno un contratto per prestazioni di servizi analoghi -anche rinnovati- della complessiva durata minimo di 5 anni a quelli oggetto del presente avviso di gara svolti a favore di enti pubblici. **Si precisa che il mancato requisito sarà causa di esclusione dalla gara;**
- di non trovarsi nella condizione prevista dal D. L.vo 231/2001 ("*divieto di contrarre con la pubblica amministrazione*");
- di non avere in corso contenziosi con questa Amministrazione né di risultare debitore insolvente nei confronti della medesima;
- di insussistenza delle cause di esclusione, per partecipazione alle gare, previste dalla normativa antimafia;
- di aver effettuato il sopralluogo presso l'immobile e i locali oggetto del presente bando, da concordarsi con l'Università -dal RAP-, e di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento dell'attività e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;
si ribadisce che il mancato sopralluogo sarà causa di esclusione dalla gara.
- fotocopia del documento di identità del dichiarante nonché, in caso di società e associazioni, del legale rappresentante e di tutti coloro i quali hanno sottoscritto singolarmente le autocertificazioni;



Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

- dichiarazione che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956 n.1423 modificato con la L. 155/2005, irrogate nei confronti di un proprio convivente;
- di essere cittadino italiano o di altro stato membro dell'U.E.
- di non trovarsi nelle condizioni di incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione, di cui agli artt.120 e seguenti della Legge n.689 del 24.11.1981.
- dichiara che l'impresa partecipante ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità;
- dichiarazione che il fatturato globale medio annuo, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili, non inferiore ad € 700.000,00 escluso IVA; tale requisito è richiesto al fine di garantire l'Amministrazione che i concorrenti possiedano una organizzazione aziendale che permetta loro di svolgere adeguatamente le attività di servizio punto ristoro bar - tavola calda.
- di non essere stato temporaneamente escluso dalla presentazione di offerte in pubblici appalti;
- di non trovarsi in stato di fallimento né in stato di interdizione giudiziale, legale e di inabilitazione e che non sono in corso procedure per nessuno di tali stati;
- di avere preso visione dell'avviso;
- che nei propri confronti non sussistono le cause di divieto, di decadenza e di sospensione previste dal D. L.vo n.159/2011;
- dichiarazione che nei propri confronti non sono state emesse sentenze ancorché non definitive relative a reati che precludono la partecipazione alle gare pubbliche;
- indicazione dei nominativi, date di nascita e residenza degli eventuali titolari, soci, amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari;
- possesso dei requisiti necessari per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- di essere in regola con i contributi (DURC);
- indicazione della PEC dell'offerente;
- attestato di sopralluogo (**Allegato 02**), debitamente compilato e sottoscritto dal legale rappresentante.
- Informativa sui dati personali GDPR (**Allegato 04**)
- copia della Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 versione in corso di validità idonea e pertinente all'oggetto della gara debitamente sottoscritta da parte del rappresentante legale del partecipante, unitamente alla copia del documento d'identità di questi
- dichiarazione ai sensi del D.P.R. n.445/2000 contenente l'Elenco delle Amministrazioni pubbliche dove sono stati espletamenti i servizi analoghi, senza demerito, per la durata di almeno 5 anni continuativi (**Allegato 05**)
- **Copia dei bilanci** e/o altri documenti contabili a comprova del Fatturato globale medio annuo, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili, non inferiore ad € 700.000,00=. Tale requisito è richiesto al fine di garantire l'Amministrazione che i concorrenti possiedano una organizzazione aziendale che permetta loro di svolgere adeguatamente il servizio Bar, punto di ristoro e Tavola Calda
- **Listino Prezzi** "Lista Prodotti/Listino prezzi" (**Allegato 06**)

Relativamente alla dichiarazione "Elenco dei servizi analoghi", questa Amministrazione si riserva di effettuare controlli e verifiche su quanto dichiarato. Pertanto, questa Amministrazione potrà



Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

contattare direttamente le Amministrazioni pubbliche indicate nel suddetto elenco, al fine di accertare la veridicità dei dati dichiarati.

Contenuto della BUSTA "B- Offerta Tecnica" - Punti 80

La Busta "B - Offerta Tecnica" dovrà contenere, a pena di esclusione dalla gara, una **Relazione tecnica sottoscritta** dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore o da persona munita dei necessari poteri (nel caso di concorrenti con identità plurisoggettiva, l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti facenti parte del Raggruppamento di Imprese/Consorzio), in modo conforme alle indicazioni di seguito specificate: redatta in lingua italiana e non eccedente **5 fogli formato A4 (10 facciate)**, in carattere Times New Roman in formato cartaceo, articolata in base ai criteri di seguito indicati.

Ai fini dell'aggiudicazione, si precisa che farà fede esclusivamente il formato cartaceo.

Per ogni elemento di valutazione dovrà essere predisposto un apposito capitolo, ben distinto dagli altri.

La Commissione giudicatrice sospenderà l'esame del documento alla fine della **decima facciata** ed esprimerà la sua valutazione esclusivamente sulle pagine esaminate.

Il concorrente potrà dedicare a ciascun capitolo un numero di pagine a sua scelta, fermo restando il limite complessivo dei 5 fogli.

Eventuali fogli illustrativi, promozionali, brochure, ecc. che il concorrente intende allegare non rientrano nelle predette pagine: la Commissione non ne terrà conto ai fini della valutazione complessiva dell'offerta.

La relazione dovrà esporre, in modo completo e dettagliato, gli aspetti oggetto di valutazione, secondo lo schema seguente:

Capitolo 1	
A	Elementi relativi alla gestione

A.1	Numero Addetti al Servizio
Il numero degli addetti, destinati alle attività del Bar punto di ristoro e Tavola calda, che devono essere contemporaneamente presenti e operativi presso l'esercizio; il concorrente non può offrire, pena l'esclusione, un numero di addetti inferiore a 3 addetti .	

A.2	Progetto di sanificazione
Contenente il piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e sulla relativa periodicità. È valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica con particolare riferimento ai seguenti aspetti: <ul style="list-style-type: none">• modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature;• piano dettagliato sui tempi di pulizia, disinfezione, disinfestazione e sanificazione periodica delle superfici, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature.• dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienicosanitarie e l'applicazione del manuale HACCP.	

Capitolo 2	
B	Elementi ristorativi

B.1	Progetto qualità di cibi e bevande
------------	---

<p>Contenente, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, l'offerta qualitativa di cibi e bevande promuovendo tanto per il bar che per la Tavola calda, l'impiego di prodotti provenienti preferibilmente dalla c.d. "filiera corta", anche con riferimento alla cultura e tradizione italiana e locale quali prodotti biologici, DOP e IOP e prodotti tradizionali. I menù devono promuovere l'utilizzo di prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità. Verrà valutato il numero, la varietà dei prodotti presentati (es. doc; dop; igt; etc.); verrà inoltre valutata l'offerta di prodotti biologici, la tracciabilità dei prodotti proposti, nonché il tempo di esposizione per cibi e panini "in distribuzione", secondo la Lista Prodotti/Listino Prezzi. È valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • qualità e varietà dei prodotti proposti, anche in relazione alle marche maggiormente conosciute e consolidate; • eventuale identificabilità e tracciabilità dei prodotti, in relazione al rispetto della tradizione italiana e locale e ai marchi di protezione (quali, a titolo di esempio, DOP, IGT, etc.).
--

B.2	Consumazioni
------------	---------------------

<p>Contenente la percentuale di ribasso che l'operatore economico intende applicare sulla lista dei prodotti da commercializzare presso il bar/caffetteria, di cui all'allegato 6 "Lista Prodotti/Listino prezzi"</p> <p>Punteggio attribuito sulla base di quanto dichiarato nella Relazione tecnica</p>
--

B.3	Preparazione in loco degli alimenti e dei prodotti
------------	---

<p>La preparazione in loco di alimenti e prodotti destinati alla vendita garantisce una migliore qualità e riduce il rischio di contaminazioni microbiche/batteriche</p> <p>Punteggio attribuito sulla base di quanto dichiarato nella Relazione tecnica</p>

Capitolo 3	
-------------------	--

C	Elementi migliorativi
----------	------------------------------

C.1	Estensione apertura fino alle ore 20:00 ed alla giornata del Sabato
------------	--

<p>Contenente l'estensione dell'apertura oltre le ore 18:00 e fino alle ore 20:00 ed alla giornata del Sabato.</p> <p>Punteggio attribuito sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, con particolare riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alla estensione dell'apertura oltre le ore 18:00 e fino alle ore 20:00 • alla estensione dell'apertura alla giornata del Sabato

C.2	Pagamento
------------	------------------

<p>Contenente la discrezionale accettazione del pagamento attraverso l'utilizzo dei buoni pasto emessi dal fornitore della relativa convenzione CONSIP S.p.A. attiva o dal fornitore di buoni</p>



Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

pasto scelti dall'Università degli Studi di Chieti per i propri dipendenti.
Punteggio attribuito sulla base di quanto dichiarato nella **Relazione tecnica**.

Capitolo 4

D	Certificazione per la Qualità ISO ulteriori alla 9001
----------	--

D.1	Certificazione UNI EN ISO 14001 sui sistemi di gestione ambientale
------------	---

La certificazione di processo attesta che l'offerente ha un sistema di gestione adeguato a tenere sotto controllo gli impatti ambientali delle proprie attività.
Punteggio attribuito sulla base del possesso dichiarato nella **Relazione tecnica**

D.2	Certificazione UNI EN ISO 22000 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
------------	--

La certificazione di processo, basata sui principi dell'HACCP definiti dal Codex Alimentarius, attesta che l'offerente, direttamente coinvolto nel processo di produzione degli alimenti, garantisce la sicurezza agroalimentare "dal campo alla tavola" sulla base di principi fondamentali riconosciuti a livello internazionale dagli operatori del settore.
Questo standard si pone come punto di riferimento per gli operatori per l'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di igiene e sicurezza alimentare.
Punteggio attribuito sulla base del possesso dichiarato nella **Relazione tecnica**

Contenuto della BUSTA "C - Offerta Economica"

BUSTA C: La busta sigillata recante la dicitura "**C - OFFERTA ECONOMICA**" dovrà riportare il nome o la ragione sociale del concorrente e dovrà contenere l'offerta economica, in bollo da € 16,00, utilizzando il modulo allegato (**Allegato 07**) sottoscritta dal legale rappresentante, contenente l'indicazione in cifra e lettere dell'importo **annuale**, che non potrà essere inferiore a € **60.000,00=** oltre IVA posto a base di gara. In caso di discordanza tra la cifra indicata in lettere e in numeri sarà ritenuta valida la più favorevole all'Università.

Saranno escluse le offerte condizionate.

La commissione per la valutazione delle istanze si riserva la facoltà di richiedere ai proponenti ulteriori chiarimenti e documentazione integrativa, in applicazione del c.d. "soccorso istruttorio".

ART.13 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La Concessione della porzione di immobile sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con l'attribuzione di **100 punti (80 punti per l'OFFERTA TECNICA e 20 punti per l'OFFERTA ECONOMICA)** eseguita da una commissione giudicatrice, nominata dall'Amministrazione, sulla base dei criteri e sottocriteri di valutazione e relativi pesi e sottopesi appresso indicati, mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore in ragione di quella più favorevole per l'amministrazione.

L'offerta, secondo detti criteri, sarà determinata sulla scorta dei sotto elencati parametri convenzionali riportati nella tabella a seguire per ciascuno dei quali è indicato il massimo punteggio ottenibile

CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80 punti
Offerta economica	20 punti
TOTALE	100 PUNTI

ELEMENTI OFFERTA TECNICA

A	CAPITOLO 1 Elementi relativi alla gestione	Punteggio MAX 20 punti totali
A1 Numero addetti al servizio (CHE DEVE ESSERE NON INFERIORE A 3) Per ogni unità in più (che deve essere presente e operativa presso l'esercizio) fino a sei unità complessive		Max 10 punti
	Una unità in più	4 punti
	Due unità in più	7 punti
	Tre unità in più	10 punti
A2 Progetto di sanificazione: piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e sulla relativa periodicità (con sub criteri riservati alla Commissione giudicatrice)		Max 10 punti
B	CAPITOLO 2 Elementi ristorativi	Punteggio MAX 30 punti totali
B1 progetto qualità di cibi e bevande: elementi di qualità nella definizione dell'offerta relativa al servizio bar e di piccola ristorazione con riferimento alla cultura e tradizione italiana e locale (con sub criteri riservati alla Commissione giudicatrice)		Max 10 punti
B2 Consumazioni: percentuale di ribasso rispetto alla lista dei prodotti (allegato 07), con assegnazione dei seguenti punti:		Max 10 punti
≤ 1%	punti 1	
2%	punti 2	
3%	punti 3	
4%	punti 4	
5%	punti 5	
6%	punti 6	
7%	punti 7	
8%	punti 8	
9%	punti 9	
≥ 10%	punti 10	
B3 Preparazione in loco degli alimenti e dei prodotti		10 punti
C	CAPITOLO 3 Elementi migliorativi	Punteggio MAX 10 punti totali
C1 Estensione dell'apertura fino alle ore 20:00		2 punti



Università degli Studi "G. d'Annunzio"
Chieti - Pescara

C2 Estensione dell'apertura il Sabato dalle ore 08:00 alle ore 14:00		5 punti
C3 Pagamento effettuabile con buoni pasto emessi dal fornitore della relativa convenzione CONSIP SPA attiva o dal fornitore di buoni pasto scelti dall'Università degli Studi di Chieti per i propri dipendenti		3 punti
D	CAPITOLO 4 Possesso certificazioni ulteriori alla UNI EN ISO 9001	Punteggio MAX 20 punti totali
D1 Possesso certificazione UNI EN ISO 14001 idonea e pertinente all'oggetto della gara		8
D2 Possesso certificazione UNI EN ISO 22000 idonea e pertinente all'oggetto della gara		12
TOTALE MASSIMO PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE		80

La commissione per la valutazione dei singoli punti sopra indicati, da attribuire all'offerta tecnica, avrà a disposizione i punteggi che avranno i seguenti pesi:

Con riferimento all'offerta qualitativa ogni elemento di valutazione (esclusi quelli SÌ/NO o ON/OFF) sarà valutato secondo i seguenti criteri motivazionali:

- il coefficiente 0 corrisponde a NULLA;
- il coefficiente da 0,01 a 0,10 corrisponde a MINIMA;
- il coefficiente da 0,11 a 0,20 corrisponde a RIDOTTA;
- il coefficiente da 0,21 a 0,30 corrisponde a LIMITATA;
- il coefficiente da 0,31 a 0,40 corrisponde a EVOLUTIVA;
- il coefficiente da 0,41 a 0,50 corrisponde a MEDIOCRE;
- il coefficiente da 0,51 a 0,60 corrisponde a SUFFICIENTE;
- il coefficiente da 0,61 a 0,70 corrisponde a DISCRETA;
- il coefficiente da 0,71 a 0,80 corrisponde a BUONA;
- il coefficiente da 0,81 a 0,90 corrisponde a OTTIMA;
- il coefficiente da 0,91 a 1,00 corrisponde a MASSIMA.

Il calcolo delle operazioni aritmetiche, relative al calcolo per l'assegnazione dei punteggi e i relativi risultati, verrà effettuato con un numero di cifre decimali pari a 4 (quattro) (arrotondato per eccesso se la quinta cifra è uguale o maggiore di 5 e per difetto se inferiore).

Il metodo aggregativo compensatore, prevede la sommatoria dei coefficienti attribuiti per ciascun criterio, ponderati per il peso relativo del criterio. A ciascun candidato il punteggio viene assegnato sulla base della seguente formula:

$$C = \sum_n [W_i * V]$$

dove:

C = punteggio attribuito ad ogni offerta valutata;

n = numero totale degli elementi di valutazione;

W = peso o punteggio massimo attribuito per singolo elemento di valutazione;

V = coefficiente, variabile tra 0 a uno, attribuito all'offerta per il singolo elemento di valutazione;

\sum_n = sommatoria dei punteggi determinati per elementi di valutazione.



Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

La valutazione delle offerte in relazione ai criteri e *sub*-criteri tecnici di **natura qualitativa** sarà effettuata mediante l'attribuzione, secondo il metodo che prevede l'assegnazione di un punteggio discrezionale da parte di ciascuno dei componenti della Commissione.

I coefficienti, variabili da zero a uno, da assegnare a ciascun criterio o *sub*-criterio avente natura qualitativa sono determinati:

- mediante attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio), variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara;
- una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.

E	ELEMENTI QUANTITATIVI: OFFERTA ECONOMICA	Punteggio MAX 20 punti
<p>Canone di Concessione Valutazione di natura quantitativa quale il canone annuo di concessione offerto (minimo ammesso € 60.000,00 + IVA Il punteggio massimo di 20 punti sarà attribuito all'operatore che avrà offerto il canone concessorio annuo più alto; agli altri concorrenti si attribuiranno i punteggi mediante la seguente formula: $P_i = 20 \times (C_i/C_{max})$ Dove:</p> <ul style="list-style-type: none">• P_i= punteggio concorrente• C_{max}= canone più alto offerto• C_i= canone offerto dal concorrente		

Dalla sommatoria dei punteggi qualitativi e di quelli quantitativi sarà definita, conseguentemente, la graduatoria ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta. Nel caso di più offerte che abbiano riportato un punteggio complessivo uguale, verrà individuato migliore offerente il concorrente che abbia riportato il maggior punteggio nell'offerta tecnica. Nel caso di ulteriore parità si procederà all'individuazione del migliore offerente mediante sorteggio pubblico. L'Università può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione alla concessione *de qua*. In tal caso l'offerente non potrà vantare alcuna pretesa risarcitoria.

ART.14 - MODALITÀ SVOLGIMENTO GARA

Data di avvio delle operazioni di gara: in data **23 settembre 2020 alle ore 10:00** in seduta pubblica presso la sede dell'Università degli Studi "G. D'Annunzio" in via dei Vestini 31 - Chieti - Aula Multimediale.

La commissione appositamente costituita dichiarerà aperta la seduta di pubblica gara e procederà alla verifica del rispetto del termine e delle modalità di presentazione dei plichi e sulla base delle buste ivi contenute, all'ammissione dei concorrenti alla gara.

Procederà quindi all'apertura della busta "A" contenente la "Documentazione amministrativa" per la gara, l'indicazione dell'offerente e alla verifica dei documenti e delle dichiarazioni ivi contenute.



La mancata, irregolare o incompleta presentazione dei documenti richiesti determinerà l'esclusione dalla gara, ferme restando le ipotesi di soccorso istruttorio. Si darà luogo altresì ad esclusione, qualora i documenti presentino cancellazioni aggiunte o correzioni senza la firma di convalida del sottoscrittore o qualora tali correzioni e/o aggiunte risultino di dubbia interpretazione; il tutto ferme restando le ipotesi di soccorso istruttorio. In caso di inammissibilità del concorrente alla procedura non si procederà all'apertura della relativa offerta tecnica ed economica.

La gara sarà effettuata, secondo il combinato disposto dell'art.3 del R.D. n.2440 del 1923, dell'art.37 del R.D. n.827 del 1924, nel rispetto dei principi di cui agli articoli 4 – Principi relativi all'affidamento di contratti pubblici esclusi - e 29 – Principi in materia di trasparenza- del decreto legislativo 18.04.2016, n. 50 (codice dei contratti pubblici), con aggiudicazione al soggetto che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Università, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. L'offerta economica dovrà contenere l'indicazione del canone concessorio in aumento rispetto al canone annuale posto a base di gara, rispetto all'importo annuale di concessione posto a base di gara ed indicato nel presente bando -art.5- **con esclusione automatica delle offerte in ribasso.**

La commissione procederà quindi, in seduta riservata, all'apertura della busta "B" contenente l'offerta tecnica e successivamente, in seduta pubblica, all'apertura della busta "C" per la valutazione dell'offerta economica. Successivamente si procederà alla formazione della graduatoria, con a capo il concorrente che avrà presentato il punteggio più alto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di sospendere o annullare in qualsiasi momento la procedura della presente gara.

ART.15 - SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE

La Commissione, nelle sedute di gara pubbliche, ha la facoltà di interloquire durante le operazioni di gara esclusivamente con i legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero con i soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega o procura scritta loro conferita dai suddetti legali rappresentanti delle società concorrenti, previa autorizzazione dell'organo di gara.

ART.16 - INIZIO ATTIVITÀ- ORGANO DI CONTROLLO

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti gli adempimenti di legge inerenti l'avvio dell'attività.

L'esercizio dell'attività di Bar punto di ristoro tavola calda dovrà avvenire nel rispetto delle norme, prescrizioni ed autorizzazioni in materia igienico-sanitaria, in materia edilizia ed urbanistica nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi.

L'Università potrà espletare i controlli che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità dell'utilizzo dei locali alle norme ed alle prescrizioni di legge, nonché alle prescrizioni del presente avviso.

ART.17- DECORRENZA DEL CONTRATTO

La concessione ha decorrenza dalla data di consegna della porzione di immobile che sarà indicato nel relativo contratto ed avrà la durata di 6 (sei) anni (con possibilità di successivo rinnovo) che le parti dovranno sottoscrivere entro 60 giorni dalla comunicazione dei risultati della gara. Il concessionario si impegna ad avviare l'attività entro 1 mese dalla sottoscrizione del contratto.

ART.18 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI E OBBLIGO ALLA RISERVATEZZA



Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti - Pescara

Ai sensi del D. L.vo 196/2003 e del vigente GDPR, i dati inerenti il concessionario e raccolti dall'Amministrazione saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara ed alla stipula del contratto di concessione e saranno opportunamente ed idoneamente archiviati in locali all'uopo predisposti. Tali dati saranno diffusi e trattati solo in esecuzione di precise disposizioni normative.

Titolare è l'Università degli Studi " G. d'Annunzio " di Chieti/Pescara.

ART.19 - RAP - PUNTI DI CONTATTO

Per qualsiasi informazione o richiesta contattare il Responsabile Amministrativo del Procedimento Antonio D'ANTONIO, Capo della Divisione Affari Legali; Tel. 0871 3556392-6390 email: affarilegali@unich.it -fax. 0871 3556302.

Il presente avviso viene pubblicato sul profilo del committente nella piattaforma telematica "Appalti e Contratti" attraverso il seguente link <https://unich.ubuy.cineca.it/portaleAppalti/> - sezione **AVVISI**.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Arch. Giovanni CUCULLO)

