

**BANDO PER L’AFFITTO D’AZIENDA RELATIVO AL BAR INTERNO DELLA SEDE
UNIVERSITARIA DI PORDENONE
NEI LOCALI DEL CONSORZIO UNIVERSITARIO DI PORDENONE
VIA PRASECCO, 3/A – 33170 PORDENONE**

La società Consortium Service Srl a socio unico, società di servizi sottoposta all’attività di direzione e coordinamento del Consorzio Universitario di Pordenone, intende affidare ad un soggetto terzo, tramite contratto di affitto di azienda, la gestione del bar interno della sede universitaria di Pordenone, sito in via Prasecco 3/A.

Art. 1 Oggetto e disciplina della gara

Tipologia del servizio

Affitto d’azienda relativo al bar interno della sede universitaria di Pordenone.

Condizioni relative al servizio

Possono partecipare alla gara gli operatori economici esercenti l’attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Descrizione dell’oggetto

L’affitto d’azienda ha per oggetto la gestione del punto di ristoro bar/buffet interno ai locali del Consorzio Universitario di Pordenone.

Il servizio si rivolge agli studenti, al personale delle strutture in esso operanti e a tutti i visitatori e ospiti.

Disciplina

L’appalto ed i rapporti derivanti dall’aggiudicazione dello stesso sono regolati da:

- Normativa di settore;
- Norme contenute nel bando;
- Codice Civile per quanto non espressamente previsto nelle predette fonti.

Specifiche

• Le specifiche connesse alla gestione del posto di ristoro in oggetto, sono meglio indicate nel documento avente ad oggetto “CAPITOLATO PER L’AFFITTO D’AZIENDA RELATIVO AL BAR INTERNO ai locali del Consorzio Universitario di Pordenone – Via Prasecco n. 3/A”, a cui le ditte interessate devono attenersi scrupolosamente.

Viene pubblicato sul sito dell’azienda Consortium Service s.r.l. www.consortiumservice.it e del suo ente controllante Consorzio Universitario di Pordenone www.unipordenone.it.

Art. 2 Durata del contratto

Il contratto avrà durata di quattro anni con facoltà delle parti di rinnovarlo tacitamente per una sola volta a partire dal **15/09/2022**.

Il contratto potrà essere risolto anticipatamente da entrambe le parti per gravi e documentati motivi, a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, almeno sei mesi prima della scadenza del contratto.

Al contraente sarà, inoltre, riconosciuta la facoltà di sciogliere anticipatamente il contratto, previa disdetta da comunicare almeno un anno prima, previa liquidazione alla società Consortium Service s.r.l. a socio unico di una penalità pari al 10% (dieci per cento) del totale della somma ancora dovuta quale canone di locazione a partire dalla data di fine rapporto e fino alla naturale scadenza del contratto.

È, infine, facoltà delle parti concordare una data anticipata per l’inizio del contratto, fermo restando il termine ultimo di durata sopra indicato.

Art. 3 Modalità di presentazione dell'offerta

Le ditte dovranno **far pervenire a pena di esclusione entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 27 luglio 2022** alla sede di Consortium Service s.r.l. a socio unico – Via Prasecco 3/A Pordenone, un plico sigillato riportante all'esterno le seguenti indicazioni:

- il nominativo del concorrente
- la dicitura: NON APRIRE: “Contiene candidatura affidamento di bar interno”.

Non saranno presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente.

Si precisa che farà fede, ai fini della regolare presentazione, esclusivamente la data del timbro apposto sul plico dalla Segreteria, pertanto si ribadisce che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo il plico stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Non verranno aperti i plichi che non rechino all'esterno l'indicazione dell'oggetto del bando e la denominazione dell'impresa concorrente.

Tutte le istanze e la documentazione dovranno essere redatte in lingua italiana.

L'offerta è gratuita, nulla sarà dovuto per eventuali spese sostenute dall'offerente per la predisposizione dell'offerta e della documentazione allegata.

Il plico dovrà contenere:

- Domanda di partecipazione (allegato 1);
- Dichiarazione sostitutiva di certificazioni debitamente compilata e corredata, a pena di esclusione, da un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità (allegato 2);
- Verbale di avvenuto sopralluogo debitamente compilato a pena di esclusione (allegato 3);
- Scheda di offerta economica relativa al canone annuale di affitto (allegato 4);
- Scheda di offerta relativa ai prodotti offerti debitamente compilata, pena esclusione, in ogni sua parte e firmata dal legale rappresentante della ditta su ogni pagina (allegato 5 denominato prodotti-listino prezzi);
- Copia del capitolato timbrata e firmata su ogni pagina dal legale rappresentante per accettazione delle condizioni ivi riportate (allegato 6);
- Relazione sulle precedenti/attuali esperienze nel settore bar/ristorazione (allegato 7);
- Relazione sulla qualità dei prodotti, menù e assortimento (allegato 8);
- Relazione sulle procedure di gestione igienico-sanitaria (allegato 9);
- Copia del certificato di iscrizione alla camera di commercio.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

L'offerta non potrà essere ritirata, modificata o sostituita con un'altra.

Le ditte dovranno effettuare, a partire dal secondo giorno successivo alla data di pubblicazione del presente bando sul sito www.consortiumservice.it, apposto sopralluogo previo accordo, negli orari e con le modalità indicate nel Capitolato.

Le ditte potranno presentare nell'offerta un eventuale progetto di allestimento e/o adeguamento del punto bar, per i cui costi la parte affittuaria non potrà pretendere rimborsi, indennizzi o risarcimenti ed essi resteranno acquisiti alla parte affittante al termine della locazione. **Le ditte interessate dovranno obbligatoriamente effettuare un sopralluogo nell'apposito locale adibito a posto ristoro da concordare con l'istituto.**

Del sopralluogo verrà stilato apposito verbale.

Il mancato sopralluogo sarà motivo di esclusione dalla gara.

A conclusione del sopralluogo sarà redatto apposito verbale. Detto verbale verrà allegato alla documentazione della gara.

Art. 4 Procedura di selezione e criteri di aggiudicazione

L'apertura delle buste delle offerte pervenute avverrà il **giorno 28 luglio 2022 alle ore 9.00** presso la sede di Consortium Service s.r.l. a socio unico, via Prasecco 3/A – Pordenone.

La Commissione, appositamente nominata, procederà all'apertura delle buste e alla verifica della documentazione prodotta, nonché alla valutazione delle offerte in seduta riservata.

L'aggiudicazione sarà effettuata dal Legale Rappresentante o delegato sulla base della graduatoria predisposta dalla commissione, con riserva dell'accertamento dei requisiti posseduti dalla ditta aggiudicataria, contestualmente sarà comunicata l'aggiudicazione provvisoria alla ditta vincitrice, che dovrà presentare la documentazione comprovante il possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara entro il termine di 10 giorni naturali e consecutivi dalla comunicazione dell'aggiudicazione.

L'aggiudicazione della gara potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta.

Successivamente all'aggiudicazione l'esito della procedura verrà pubblicato sui siti web www.unipordenone.it e www.consortiumservice.it e notificato al vincitore.

Nelle suddette ipotesi, in caso di rinuncia a mezzo PEC o per mancato assolvimento di quanto previsto nel bando, si procederà allo scorrimento della graduatoria.

Art. 4.1 Valutazione bar/ristoro

La concessione sarà aggiudicata a favore dell'impresa che proporrà l'offerta più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto Qualità/Prezzo, valutata in base ai seguenti parametri:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		Punteggio max attribuibile: 100 punti	
		Da	A
1	Offerta economica per canone	0	40
2	Listino prezzi	0	15
3	Precedenti/attuali esperienze nel settore bar/ristorazione	0	20
4	Attuale gestore mensa universitaria	0	10
5	Qualità delle materie prime (menù e assortimento)	0	15

1. Offerta economica relativa al canone

L'offerta economica con canone più elevato riceverà il totale del punteggio fissato in 40 punti. Tutte le altre offerte saranno valutate proporzionalmente in riferimento al differenziale di canone rispetto all'offerta più elevata.

2. Punteggio relativo al prezzo (Listino Prezzi):

$P = (\text{prezzo Min}/\text{prezzo Off.}) \times 15$

dove

P = punteggio da attribuire prezzo

Min = Offerta minima (somma di tutti i prezzi dei prodotti dell'allegato 5 dell'offerta economicamente più bassa) prezzo Off. = Offerta fatta dall'Impresa in esame (somma dei prezzi di tutti i prodotti di cui all'allegato 5)

Ai fini della determinazione del punteggio da assegnare vanno indicati tutti i prezzi dei prodotti richiesti, nel caso di omissione di alcuni prezzi questi saranno assegnati dalla Commissione, i valori dei prezzi mancanti verranno uniformati ai più alti tra quelli offerti da tutte le ditte.

3. Precedenti esperienze nel settore

Si valuterà l'esperienza documentata fornita, di cui all'allegato 7.

4. Attuale gestore della mensa universitaria

Si valuterà l'attestazione indicante l'attuale status di gestore della mensa universitaria.

5. Qualità delle materie prime

Si valuterà quanto indicato nella relazione sulla qualità dei prodotti, sul menù e sull'assortimento, con preferenza per i prodotti nazionali, artigianali e biologici, di cui all'allegato 8.

Art. 5 Aggiudicazione

Consortium Service Srl provvede all'aggiudicazione.

L'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile. L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti e, divenuta tale, ha luogo la stipulazione del contratto. Nel caso l'impresa risultata aggiudicataria non accetti l'incarico, e/o non assolva a quanto previsto nel presente bando e nel capitolato richiamato all'art. 1, l'aggiudicazione passerà automaticamente alla successiva impresa nella graduatoria e così via sino ad esaurimento delle offerte pervenute.

Art. 6 Spese contrattuali

Tutte le spese e gli oneri fiscali conseguenti la stipula del contratto d'affitto d'azienda, compresa la registrazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

Art 7 Controversie e foro competente

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'amministrazione aggiudicatrice e la ditta aggiudicataria, e che non si possono definire in via amministrativa, vengono deferite al giudice ordinario. Il foro competente è il Foro di Pordenone.

Art. 8 Informativa sul trattamento dei dati personali

Ai sensi del Regolamento UE 679/2016 si informa che le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, e ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio in oggetto e per l'assolvimento degli obblighi di legge in tema di trasparenza e pubblicità.

I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE 679/2016.

Il presente bando e tutti gli allegati sono pubblicati nel sito web www.consortiumservice.it e www.unipordenone.it.

Allegati:

- Fac simile domanda di partecipazione (allegato 1);
- Fac simile dichiarazione sostitutiva di certificazioni debitamente compilata e corredata, a pena di esclusione, da un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità (allegato 2);
- Fac simile verbale di avvenuto sopralluogo debitamente compilata a pena di esclusione (allegato 3);
- Fac simile scheda di offerta economica del canone annuale di affitto (allegato 4);
- Fac simile scheda di offerta relativa ai prodotti offerti debitamente compilata, pena esclusione, in ogni sua parte e firmata dal legale rappresentante della ditta su ogni pagina (allegato 5 denominato prodotti-listino prezzi);
- Capitolato (allegato 6).

Consortium Service Srl a socio unico