



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

Spett.le Ditta
c/o MEPA

**BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZI DI BAR – RISTORO ALL'INTERNO
DELLA SEDE DI VIA RIPETTA DELL'ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
TRIENNIO 2018/2021**

L'Accademia di Belle Arti di Roma indice una gara per la concessione della gestione del servizio bar, situato nella sede dell'Accademia di Via Ripetta 222.

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio bar che dovrà essere espletato, da parte del gestore, con la dotazione necessaria di impianti e attrezzature. Il servizio dovrà essere rivolto al personale docente e tecnico amministrativo, agli studenti e agli ospiti in occasione di eventi. Il servizio dovrà essere garantito dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 18.00 ed il sabato dalle 08:00 alle 15:00

DURATA DEL CONTRATTO: tre anni a partire dall'aggiudicazione;

Responsabile del procedimento – Direttore Amministrativo – Dott.ssa Rosa Passavanti.

Trattamento dati personali - Con la partecipazione alla procedura si autorizza al trattamento dei dati ai sensi del Regolamento Europeo UE 679/2016 recepita dalla normativa nazionale.

Presentazione delle offerte e della documentazione – esclusivamente attraverso il portale AcquistinretePa nelle tempistiche e nelle modalità indicate nella procedura avviata sul portale, entro e non oltre le ore 09:00 del 05/11/2018.

Eventuale sopralluogo – da effettuare esclusivamente giorno 29/10/2018 dalle 10:00 alle 17:00 previo appuntamento da concordare con l'ufficio acquisti via mail a: ufficioacquisti@abaroma.it o telefonicamente al nr. 06-3227025/36

DISPOSIZIONI GENERALI

Art.1 Oggetto

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio bar dell'Accademia di Belle Arti di Roma sita in Via Ripetta 222 00186 Roma, che la ditta aggiudicataria, in seguito denominata gestore, gestirà con le modalità e alle condizioni in esso disciplinate.

Il gestore provvederà all'allestimento del bar, con fornitura, posa in opera e collaudo di tutte le attrezzature e tutti gli arredi necessari. Attrezzature e arredi saranno oggetto di valutazione e costituiranno requisito fondamentale per l'aggiudicazione.



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

Precedenti esperienze del servizio bar presso Scuole e/o Università Pubbliche dichiarate e documentate saranno oggetto di valutazione.

Considerata l'esigenza di offrire il servizio bar ristoro agli studenti, l'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola candidatura che rispetti i requisiti di cui al bando.

Art. 2 Durata

La durata della gestione sarà di anni 3 (tre), dall'aggiudicazione. Al termine il contratto scadrà automaticamente.

Il servizio bar dovrà essere attivo entro 10 (dieci) giorni dall'aggiudicazione.

Art. 3 Utenza

L'utenza dell'Accademia è composta prevalentemente dagli studenti e dai dipendenti in servizio.

Gli allievi iscritti all'Accademia sono circa 3000 (tremila) distribuiti su diverse sedi.

I suddetti dati sono puramente indicativi e l'Accademia non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei potenziali utenti.

Il gestore non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento, da parte degli avventori, del servizio effettivamente erogato, né richiedere modifiche al contratto per l'eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Art. 4 Requisiti e condizioni

Sono ammessi a partecipare al bando di gara Ditte/Società/Raggruppamenti purché in possesso dei requisiti richiesti dall'Invito, dal presente capitolato e per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge Regionale 29 dicembre 2006, n. 38. "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande" (B.U. 4 gennaio 2007, n. 1) e purché abbiano reso tutte le dichiarazioni richieste dal bando stesso negli allegati.

L'assegnazione del servizio è subordinata alla presentazione di tutti i titoli dichiarati in autocertificazione.

La parte contraente deve rispondere in proprio della buona conservazione di tutti i beni immobili e mobili di proprietà dell'Accademia di Belle Arti di Roma.

La parte contraente sarà ritenuta responsabile civilmente e penalmente per danni causati a terzi.

Per quanto non specificato nella presente scrittura si fa riferimento alla normativa di legge.

Art. 5 Osservanza delle leggi e dei regolamenti

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, il gestore ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle norme in vigore o che possano venire eventualmente emanate durante il



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze) con particolare riguardo a quelle attinenti al servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 6 Permessi e licenze

Il gestore deve provvedere a richiedere tutti i permessi, autorizzazioni e licenze necessari per l'esercizio dell'attività.

Copia di tutta la documentazione dovrà essere consegnata formalmente all'Accademia prima dell'avvio del servizio.

Art. 7 Assicurazione e responsabilità

Il gestore è tenuto a stipulare un'assicurazione riguardante la responsabilità civile verso terzi adeguata all'attività svolta ed una congrua polizza antincendio per danni ai locali e/o eventuali attrezzature di proprietà dell'Accademia e della Pubblica Amministrazione.

Il gestore sarà responsabile in modo esclusivo di ogni danno provocato a terzi o al proprio personale.

Al gestore saranno consegnate esclusivamente le chiavi di accesso ai locali oggetto del presente contratto.

Art. 8 Canoni e contributi

Il gestore sarà tenuto al pagamento all'Accademia di Belle Arti di Roma un contributo di concessione e rimborso spese annui almeno di € 15.000,00 (euro quindicimila), per le utenze e per i locali uso bar a sostegno delle iniziative a carattere istituzionale. Il gestore dovrà provvedere al pagamento del contributo a favore dell'Accademia in due rate semestrali anticipate con cadenza nei mesi di novembre e luglio a decorrere dal mese di novembre 2018. Il titolare dovrà consegnare copia dell'avvenuto pagamento al Direttore Amministrativo nei termini sopra indicati. Il mancato versamento della rata è motivo di risoluzione del contratto.

Al contributo si aggiungerà una percentuale (quella offerta dall'Impresa aggiudicatrice dell'appalto), pari almeno all'10% (dieci per cento) del fatturato annuo netto, corrispondente al fatturato totale (somma totale dei ricavi al netto dell'IVA), meno gli eventuali resi (note di credito) e sconti effettuati, conseguito nella gestione dei servizi di cui comma 2 art. 117 D.lgs 42/04, accertato tramite trasmissione dei documenti contabili redatti dall'Impresa a norma di legge alla chiusura dell'anno.

Il pagamento della quota percentuale avverrà entro 30 giorni dall'approvazione dei documenti contabili sopra indicati.

E' a totale carico del gestore il pagamento della tassa di raccolta rifiuti relativa all'attività svolta, secondo le modalità indicate dal Comune di Roma.

Art. 9 Spese contrattuali

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra allo stesso accessorio e conseguente, sono a totale carico del gestore.



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 10 Locali e attrezzature

Al gestore verrà affidata la conduzione dei locali (evidenziati nell'allegato 7) del punto bar sotto la propria sorveglianza e responsabilità.

Per consentire il corretto svolgimento del servizio bar, questa Accademia, mette a disposizione del gestore, con le modalità di concessione, l'utilizzo del locale destinato a somministrazione di bevande e di alimenti, un servizio igienico per il personale, uno spogliatoio, un magazzino e parte dell'area esterna (come da planimetrie – All. 7).

Il gestore si impegna, per tutta la durata del contratto, a non mutare la natura d'uso dei locali, salvo eventuali modifiche concordate con l'Amministrazione.

E' vietata la sub-locazione o la concessione a terzi, sia privati che enti o organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso di questa Amministrazione.

A totale carico del gestore, sono tutte le attrezzature e gli impianti necessari per lo svolgimento del servizio nonché il trasporto e l'installazione e la messa in funzione degli stessi, presso i locali assegnati.

L'allestimento dei locali e la loro attrezzatura dovrà completarsi entro 10 giorni dall'aggiudicazione per poter consentire l'immediato avvio del servizio e comunque non oltre il 19 novembre.

Il gestore dovrà provvedere a proprie spese all'arredo dei locali e all'acquisto delle attrezzature del bar.

Sono altresì a carico del concessionario tutti gli oneri di progettazione, verifica, collaudo o comunque connessi con l'avvio dell'attività in oggetto.

Sarà facoltà del contraente rilevare eventuali attrezzature del gestore precedente.

Durante l'esecuzione delle opere edili, elettriche, idrauliche il concessionario rispetterà rigorosamente tutte le disposizioni legislative e tecniche riguardanti la sicurezza sul lavoro e quelle relative all'assicurazione obbligatoria dei lavoratori.

Sono a carico del gestore anche gli oneri di smaltimenti conseguenti a lavori necessari per l'allestimento.

Le attrezzature come macchine del caffè, piastre per riscaldare, fornetti e tutti gli elettrodomestici in generale devono essere a norma, di provata efficienza e da sostituite all'occorrenza.

Non è ammesso l'uso di fiamme libere né di alcun tipo di attrezzatura alimentata a gas.

Tutte le attrezzature dovranno essere conformi alle disposizioni di legge. La disposizione nel locale dell'attrezzatura ingombrante dovrà garantire la sicurezza degli utilizzatori.



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

Art. 11 Manutenzione ordinaria e straordinaria

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, delle attrezzature e degli arredi è a carico del Gestore, per tutto il periodo contrattuale previa autorizzazione da parte di questa Amministrazione.

Art. 12 Orari e chiusure

Il servizio bar osserverà un orario di apertura coerente a quello dell'Accademia: dal lunedì al venerdì dalle ore 08:00 alle ore 18:00, il sabato dalle 08:00 alle 15:00.

Sarà facoltà dell'Accademia richiedere un servizio prolungato nelle giornate di sabato e/o domenica per attività istituzionali e/o seminari, conferenze, corsi di formazione, ecc..., concordando preventivamente gli orari.

Aperture e chiusure straordinarie sono comunque da concordarsi con la Direzione Amministrativa.

È prevista inoltre la sospensione del servizio in concomitanza della sospensione dell'attività didattica (vacanze di Natale e Pasqua, interruzione estiva).

Art. 13 Interruzione del servizio

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità da parte dell'Accademia.

Art. 14 Personale

Il gestore impegnerà il proprio personale regolarmente impiegato secondo la vigente normativa assicurativa, antinfortunistica, sanitaria, previdenziale e assistenziale.

L'onere per il pagamento delle competenze al personale di cui trattasi sarà a completo carico del gestore.

Si richiedono delle misure idonee su una corretta manipolazione del denaro in concomitanza della distribuzione dei generi alimentari.

Tutto il personale addetto sarà provvisto di copricapo e di cartellino di identificazione riportante nome e cognome del dipendente.

Durante il servizio si dovrà garantire la presenza di personale numericamente e professionalmente adeguato per garantire il buon funzionamento del medesimo. Il gestore si impegna affinché il proprio personale non contravvenga alle regole di comportamento e abbigliamento previste dalla normativa per il servizio di ristoro.

Il gestore è tenuto a comunicare per iscritto alla Direzione Amministrativa il nominativo delle persone addette alla conduzione del servizio, corredandolo con fotografia.

Il gestore si assume a tutti gli effetti la completa responsabilità del suo personale rispondendo in proprio per colpa grave o negligenza, per le mancanze o i danni che potranno essere arrecati alle persone o alle cose.

È richiesto che venga garantita la continuità del servizio attraverso l'impiego di personale stabile.



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

Art. 15 Sicurezza

È vietato depositare nei locali concessi in locazione bombole di gas o recipienti contenenti altri combustibili liquidi.

Il gestore è tenuto a rispettare tutte le norme in vigore nonché le disposizioni interne all'Accademia relative alla sicurezza. In particolare è tenuta a vigilare e comunicare tempestivamente alla Direzione Amministrativa tutte quelle situazioni che potrebbero comportare rischi per l'incolumità degli studenti e del personale dell'Accademia oltre che di quello addetto al servizio bar.

Art. 16 Obblighi e divieti particolari

Il bar è tenuto ad offrire il servizio all'utenza indicata all'art. 3 nel rispetto delle indicazioni che verranno fornite dall'Accademia

Le consumazioni devono essere somministrate rispettando le caratteristiche ed i prezzi indicati nel listino presentato con le relative proposte di prezzi

È fatto espresso divieto di praticare prezzi differenti da quelli approvati ed esposti.

E' fatto espresso divieto di gestire anche in forma indiretta lotterie o similari.

A richiesta dell'utente le bevande dovranno essere servite in bicchieri monouso gratuiti ed eventuale cannuccia in confezione monouso gratuita.

Per la dolcificazione dovranno essere disponibili a titolo gratuito, bustine di zucchero e altri tipi di dolcificanti anche dietetici.

È fatto divieto assoluto di vendere alcolici e superalcolici.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori secondo i criteri della raccolta differenziata ed è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scolo, ecc.).

È fatto espresso divieto di cedere o affidare a terzi l'esecuzione del servizio.

Per consentire l'accesso in caso di emergenza nei periodi di interruzione del servizio, le chiavi di tutti i locali consegnati devono essere lasciate in copia ed in busta sigillata presso la Direzione Amministrativa.

Art. 17 Fornitori e prodotti

L'Accademia è sollevata da qualsiasi responsabilità nei confronti dei fornitori del gestore. Le forniture per i servizio bar devono essere richieste dal gestore e le corrispondenti fatture devono essere emesse dai fornitori a carico dello stesso.

I fornitori dovranno accedere in Accademia in orari che non coincidano con l'ingresso/uscita degli studenti o durante gli intervalli.



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

Art. 18 Prezzi – Revisione prezzi

Il bar dovrà offrire per tutta la durata dell'orario d'apertura bevande calde e fredde, pasticceria confezionata e fresca, dolci, alimenti come da capitolato, conformemente al listino prezzi esposto.

I prezzi del listino dei prodotti non possono essere variati senza che la variazione sia preventivamente approvata dal Consiglio di Amministrazione.

Il listino prezzi (distinto in prodotti base e prodotti liberamente proposti) deve essere esposto in luogo ben visibile all'interno e all'esterno dei locali bar e dovrà riportare obbligatoriamente in calce il timbro dell'Accademia e la firma del Direttore Amministrativo.

La variazione dell'offerta e dei prezzi dei prodotti liberamente proposti dovrà essere comunicata alla Direzione Amministrativa, antecedentemente alla messa in vendita, al fine di consentire l'aggiornamento sul listino.

I prezzi dei generi alimentari potranno essere sottoposti a revisione annuale richiesta del gestore, con valenza non retroattiva. La richiesta di variazione dei prezzi potrà essere presentata entro il mese di marzo affinché le variazioni, se autorizzate dal Consiglio di Amministrazione con riferimento alla dinamica dei prezzi degli ultimi mesi (dati Istat), possono entrare in vigore dall'inizio del successivo anno accademico.

Art. 19 Qualità

È richiesta un'elevata qualità del servizio da intendersi innanzitutto "orientata" alla ricerca della massima qualità degli alimenti, escludendo prodotti che contengano conservanti e/o coloranti e selezionando altresì prodotti biologici.

Il gestore si impegna a conservare la qualità proposta, sia per la grammatura che per le marche dei prodotti, per tutta la durata del contratto.

Tutte le confezioni dovranno riportare le indicazioni del DPR n. 322 del 18/05/1982.

Art. 20 Misure igienico-sanitarie

Il gestore assicura l'osservanza di tutte le norme igieniche nei locali assegnati e nei servizi di pertinenza. Il gestore si impegna a far rispettare il divieto di fumo nel locale concesso in uso e nel cortile.

I panini e i piatti freddi, preparati nell'apposita area dei locali del bar, dovranno essere conservati in un bancone refrigerato, cellofanati o in sacchetto. Analogamente, la pasticceria, le pizze e le focacce andranno conservate ed esposte in vetrine chiuse.

È a carico del gestore la pulizia dei locali e delle aree esterne e interne impegnate dall'attività di produzione, distribuzione, consumazione e l'asportazione dei rifiuti prodotti dal magazzino, dal bagno e dallo spogliatoio. Sarà cura del gestore, mantenere costantemente nella giornata pulita e ordinata l'area esterna. A tal fine dovrà essere garantita la predisposizione di bidoni per la raccolta differenziata prevista dal Comune di Roma (carta, plastica, lattine, indifferenziata) nelle aree di consumazione e lo smaltimento secondo le disposizioni.



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

Art. 21 Controlli

La Direzione Amministrativa dell'Accademia di Belle Arti di Roma si riserva di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso:

- la verifica del rispetto delle norme;
- ispezioni ai locali, agli arredi e alle attrezzature;
- controlli sulla quantità e qualità dei prodotti;
- controlli igienico sanitari anche a mezzo di laboratori esterni.

Per la funzionalità delle ispezioni e dei controlli, il gestore è obbligato a fornire tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento l'accesso agli spazi del servizio bar, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa. La Direzione Amministrativa farà pervenire al gestore, per iscritto, le osservazioni e contestazioni rilevate. Entro 5 giorni lavorativi il gestore potrà fornire le controdeduzioni del caso. Qualora non accolte la Direzione Amministrativa lo comunicherà per iscritto al gestore che entro i successivi 8 giorni lavorativi dovrà uniformarsi alle prescrizioni, pena la risoluzione del contratto con effetto immediato.

MODALITÀ DI GARA

Art. 22 Requisiti

Possono partecipare alla gara i soggetti in possesso dei requisiti e titoli.

Art. 23 Modalità di presentazione dell'offerta

A pena di esclusione dalla presente gara, i Concorrenti dovranno partecipare alla stessa rispettando le seguenti modalità:

L'offerta e gli altri documenti richiesti dovranno essere redatti in lingua italiana e essere inviati tramite il portale AcquistinretePA. Dovranno pervenire i seguenti allegati:

DOCUMENTI AMMINISTRATIVI:

- a) Domanda di partecipazione (allegato 1);
- b) Dichiarazione sostitutiva di atto notorio (allegato 2);
- c) Dichiarazione delle referenze (allegato 3);
- d) Il documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17 c. 1 lettera a) o autocertificazione di cui all'art.29 c. 5 del Decreto Legislativo n. 81 del 09/04/2008;
- e) Specifica documentazione attestante la conformità delle disposizioni del Decreto Legislativo n. 81 del 09/04/2008 e sulla conformità alle disposizioni di macchine e attrezzature;
- f) Elenco dei dispositivi di prevenzione e protezione individuali forniti ai lavoratori dipendenti;
- g) Nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, degli incaricati all'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione, di primo soccorso e gestione dell'emergenza; nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

- h) Attestati inerenti la formazione delle suddette figure e dei lavoratori prevista dal Decreto Legislativo n. 81 del 09/04/2008;
- i) Elenco dei lavoratori risultanti dal libro matricola e relativa idoneità sanitaria prevista dal Decreto Legislativo n. 81 del 09/04/2008;
- j) Documento unico di regolarità contributiva di cui al Decreto del Ministero del lavoro e della P.S. 24/10/2007.

DOCUMENTI TECNICO/ECONOMICI

- a) Listino prezzi (allegato 4);
- b) Offerta economica (allegato 5);
- c) Foto e schede tecniche degli arredi proposti (allegato 6)

In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere prevarrà quello in lettere e comunque in caso di ulteriore difficoltà di individuazione dell'effettiva offerta economica si terrà conto del dato più vantaggioso per l'Ente Appaltante.

CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA DI GARA:

Costituiscono causa di immediata esclusione dalla procedura concorsuale per l'affidamento del servizio in oggetto le seguenti omissioni, manchevolezze e ritardi nell'osservanza del bando di gara ed in particolare:

- presentazione di documenti non firmati digitalmente;
- ritardo nella presentazione dell'offerta, che risulti pervenuta oltre l'ora o il giorno stabiliti;
- manchino o risultino incompleti o irregolari le dichiarazioni o i documenti richiesti;
- mancata sottoscrizione dell'istanza di ammissione e contestuale dichiarazione sostitutiva;
- mancata presentazione di una fotocopia di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore
- mancanza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara desumibile da quanto dichiarato nella Dichiarazione sostitutiva;
- presentazione di offerte in contrasto con le clausole contenute nel bando di gara. Resta nella facoltà della Commissione di gara di richiedere la regolarizzazione di vizi esclusivamente formali.

Tutte le offerte presentate e l'eventuale materiale tecnico-illustrativo allegato ad esse resteranno di proprietà dell'Accademia e non saranno restituiti alla ditta offerente neanche in caso di mancata aggiudicazione.

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni contenute nel presente bando e nel capitolato.

La domanda di partecipazione, a pena di esclusione, dovrà contenere il numero di telefono e l'indirizzo e-mail/pec a cui inviare eventuali comunicazioni in riferimento al presente procedimento.

Eventuali informazioni potranno essere richieste esclusivamente via e-mail all'indirizzo: abaroma@pec.Accademiabelleartiroma.it

ART. 24 Criteri di attribuzione del punteggio per l'aggiudicazione

L'attribuzione dei suddetti punteggi verrà effettuata sulla base della seguente tabella per un max di punti



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

100:

Parametro merito economico	Punteggio Massimo	Modalità di attribuzione del punteggio
Canoni di concessione e rimborso spese annui oltre i 15.000,00 € previsti dal bando	Pmax: 30	Punteggio massimo al concorrente che offre il maggiore importo di rimborso spese. Alle altre offerte è attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente formula: $P_{max} \times (\text{Importo offerto} / \text{importo maggiore})$
Quota percentuale oltre il 10% previsto dal bando, del fatturato annuo netto conseguito nella gestione dei servizi previsti nel capitolato d'oneri	Pmax: 25	Punteggio massimo al concorrente che offre la maggiore percentuale. Alle altre offerte è attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente formula: $P_{max} \times (\text{valore percentuale offerto} / \text{valore percentuale maggiore})$
Listino Prezzi	Pmax: 25 (1 punto ogni prodotto) Attribuito dalla somma sulle comparazioni dei singoli prodotti	Punteggio massimo al concorrente che offre per ogni prodotto il prezzo minore. Alle altre offerte è attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente formula: $1 \times (\text{prezzo minore} / \text{prezzo offerto})$
Arredi proposti con presentazione Foto e schede tecniche degli arredi	Pmax: 10	Il punteggio verrà assegnato secondo la seguente valutazione, espressa ad insindacabile giudizio della Commissione: PROPOSTA ECCELLENTE: 15 PT PROPOSTA BUONA: 10PT PROPOSTA SUFFICIENTE: 5PT
Esperienza presso scuole o Università Pubbliche -durata e valutazione del servizio reso	Pmax: 10	Il punteggio verrà assegnato secondo la seguente valutazione, espressa ad insindacabile giudizio della Commissione: Durata Pmax 4 pt Valutazione del servizio reso Pmax 6 pt

Art. 25 Termini di presentazione delle offerte

Per partecipare alla gara i Concorrenti dovranno far pervenire la documentazione nel modo sopra indicato, a pena di esclusione, esclusivamente tramite il sistema AcquistinretePA, nelle modalità e date previste dal portale.

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 26 Risoluzione del contratto

Qualsiasi inadempienza agli obblighi contrattuali, contestata al gestore con comunicazione scritta inoltrata al domicilio eletto dallo stesso, dà facoltà all'Accademia, a proprio insindacabile giudizio, di risolvere il rapporto, con effetto immediato se l'inadempienza crea minaccia per la sicurezza o la salute.



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

L'Accademia ha facoltà di risolvere il contratto (ai sensi dell'articolo 1456 e segg. del Codice Civile) nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione del servizio;
- grave mancato adempimento alle disposizioni dell'Accademia riguardanti le modalità di esecuzione del servizio;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e del lavoratore, le assicurazioni obbligatorie delle maestranze e il rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del gestore o del personale adibito al servizio;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatasi senza giustificati motivi per 5 (cinque) giorni consecutivi nel corso dell'anno;
- accertata sostituzione del gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale del servizio (ai sensi delle precedenti indicazioni sulla non liceità dei subappalti);
- ritardo nel pagamento del contributo dovuto all'Accademia superiore a 45 giorni;
- cessione dell'azienda per cessione di ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del gestore.

Art. 27 Riconsegna

Alla cessazione del rapporto contrattuale, il gestore dovrà restituire tutto quanto concessogli in uso in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento d'uso.

Art. 28 Controversie

Le notificazioni di decisioni o le comunicazioni dell'Accademia, da cui decorrono termini per adempimenti contrattuali, sono effettuate a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata alla controparte nel domicilio legale indicato nel contratto ovvero via pec all'indirizzo: abaroma@pec.Accademiabelleartiroma.it

Esse possono essere effettuate anche in modo diretto, con consegna al legale rappresentante dell'impresa o suo incaricato che deve rilasciare ricevuta debitamente firmata e datata.

Per le controversie relative al presente contratto la competenza è del Foro di Roma.

Art. 29 Trattamento dei dati

La presente procedura è pubblicata nella sezione Albo Pretorio del sito web dell'Accademia.

I dati saranno conservati e trattati con le garanzie di sicurezza previste dal GDPR – Regolamento UE 2016/679

Il Responsabile per il trattamento dei dati Direttrice Prof.ssa Tiziana D'Acchille.

Art. 30 Accesso agli Atti

Ai sensi dell'art. 53 comma 2 lettera b) del Decreto legislativo n. 50 del 18/04/2016, il diritto di accesso nelle procedure negoziate, è differito fino alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte medesime.



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

Questa Accademia, quindi, comunicherà agli operatori economici partecipanti notizie sulla procedura dopo tale termine e solo dietro espressa richiesta scritta da parte dei soggetti interessati.

Il Direttore Amministrativo

Dott.ssa Rosa Passavanti

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

ALLEGATO 1

**BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZI DI BAR – RISTORO ALL'INTERNO
DELLA SEDE DI VIA RIPETTA DELL'ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
TRIENNIO 2018/2021**

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

(Alla domanda deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i in corso di validità.)

Il sottoscritto _____, nato a _____ il
_____ in qualità di legale rappresentante della Ditta / o autorizzato a rappresentare
legalmente della Ditta _____, con sede a _____, prov. (_),
C.F. _____, P.IVA _____, tel. _____
fax _____,
e-mail _____
Pec _____

CHIEDE

di partecipare alla procedura in oggetto e a tal fine

DICHIARA

1. di aver preso piena ed integrale visione, ed accettare senza condizione e riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel Bando di gara.
2. di essere a conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari e di tutti gli oneri previsti che possono influire sullo svolgimento del servizio e di aver ritenuto di poter partecipare alla gara con un'offerta ritenuta remunerativa e comunque tale da permettere il regolare espletamento del servizio stesso;
3. di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del Decreto Legislativo n. 196 del 30/06/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa, e di autorizzarne espressamente il trattamento.

ALLEGATI: - Copia fotostatica del proprio documento di identità, in corso di validità.

Luogo e data		Firma



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

ALLEGATO 2

**BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZI DI BAR – RISTORO ALL'INTERNO
DELLA SEDE DI VIA RIPETTA DELL'ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
TRIENNIO 2018/2021**

Dichiarazione sostitutiva di atto notorio ai sensi artt. 46 e 47 D.P.R. 445/2000

Dichiarazione possesso dei requisiti

Il sottoscritto _____, nato a _____ il
_____ in qualità di legale rappresentante della Ditta / o autorizzato a rappresentare
legalmente della Ditta _____, con sede a _____, prov. (_),
C.F. _____, P.IVA _____, tel. _____
fax _____,
e-mail _____
Pec _____

consapevole che le dichiarazioni mendaci, la formazione e l'uso di atti falsi o l'esibizione di atti contenenti
dati non più rispondenti a verità sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (art. 76
del Decreto Presidente Repubblica n. 445 del 28/12/2000)

DICHIARA

- 1) di essere iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio di _____
al n. _____ in data _____ nel settore di attività somministrazione di alimenti e bevande;
- 2) di avere l'abilitazione per l'esercizio di somministrazione di bevande e alimenti al pubblico;
- 3) di possedere l'idoneità sanitaria al servizio da gestire;
- 4) di essere in possesso dei requisiti di cui al Decreto legislativo n. 59 art. 71 comma 6 del 26 marzo
2010 e Legge regionale n. 3 del 21/12/2011;
- 5) di essere in regola con le norme previste dal Decreto legislativo n. 81/2008;
- 6) di non aver riportato condanne penali e di non essere destinatario di provvedimenti che riguardano
l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel
casellario giudiziale ai sensi della vigente normativa e di essere in possesso dei requisiti di ordine
generale previsti dal D.lgs 50/2016 "Nuovo Codice degli appalti";
- 7) di essere in possesso del documento di autocontrollo art. 4 D.lgs 255/1997 HACPP;
- 8) di essere in regola con i pagamenti dovuti agli Istituti scolastici e alla Città Metropolitana di Torino,
in caso di attuale e/o precedente attività di servizio bar-ristoro;
- 9) di non avere contenziosi in atto o pregressi con le Istituzioni scolastiche, di avere adempiuto con
regolarità a tutti gli obblighi sottoscritti con i relativi contratti di gestione del servizio bar-ristoro e di
aver assunto comportamenti idonei al contesto scolastico e rispettosi nei rapporti con
l'amministrazione;
- 10) di essere in regola con i versamenti dei contributi previdenziali ed assistenziali previsti dalla
normativa vigente (DURC);



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA

C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA

Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007

www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

- 11) di essere in regola con quanto previsto dall' art. 3 della legge 136/2010, Tracciabilità dei flussi finanziari e successive modifiche ed integrazioni. Il Concessionario assume sotto la propria responsabilità, a pena di nullità assoluta del contratto, gli obblighi per la tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla predetta legge;
- 12) di essere pienamente edotto sulle norme che regolano la formulazione dell'offerta in parola e di accettarne, senza riserve, tutte le norme, le condizioni, le limitazioni, le decadenze, ecc. contenute nel "Bando di gara2 relativo all'affidamento del servizio;
- 13) di impegnarsi in caso di aggiudicazione, a comunicare tempestivamente all'Accademia ogni modificazione che dovesse intervenire negli assetti proprietari e sulla struttura di impresa e negli organismi tecnici ed amministrativi, ai sensi dell'art. 7 comma 11 della Legge n. 55 del 19/03/1990 con salvezza dell'applicazione da parte dell'amministrazione di quanto previsto dal comma 16 del detto articolo;
- 14) di assumere a proprio carico qualunque imposta, tassa o diritto che possa gravare sulla formulazione dell'offerta o su tutti gli atti relativi e conseguenti;
- 15) di non avere nulla a pretendere dall'Accademia per la presentazione dell'offerta o per sopralluoghi effettuati.

Luogo e data		Firma



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
 C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
 Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
 www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

ALLEGATO 3

BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZI DI BAR – RISTORO ALL’INTERNO DELLA SEDE DI VIA RIPETTA DELL’ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA TRIENNIO 2018/2021

REFERENZE

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____ in qualità di legale rappresentante della Ditta / o autorizzato a rappresentare legalmente della Ditta _____, con sede a _____, prov. (_), C.F. _____, P.IVA _____, tel. _____ fax _____, e-mail _____ Pec _____

ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000 Testo coordinato con il D.P.R. n. 137 del 07/04/2003,, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 7 del medesimo DPR n. 445 del 28/12/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

le seguenti referenze documentabili per servizi analoghi a quello oggetto del presente bando, realizzati

	Periodo	Ente	Durata prevista contratto	Durata effettiva contratto	n. Utenti
1					
2					
3					

Allega i seguenti documenti

	Periodo	Ente	DOCUMENTO
1			
2			
3			

Luogo e data		Firma



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

ALLEGATO 4

**BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZI DI BAR – RISTORO ALL’INTERNO
DELLA SEDE DI VIA RIPETTA DELL’ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
TRIENNIO 2018/2021**

LISTINO PREZZI – PRODOTTI DI BASE

Il sottoscritto _____, nato a _____ il
_____ in qualità di legale rappresentante della Ditta / o autorizzato a rappresentare
legalmente della Ditta _____, con sede a _____, prov. (_),
C.F. _____, P.IVA _____, tel. _____
fax _____,
e-mail _____
Pec _____

ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000 Testo coordinato con il D.P.R. n. 137 del 07/04/2003,,
consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 7 del medesimo DPR n. 445 del 28/12/2000 per le ipotesi di
falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

Tipologia prodotto di Base	Marche proposte (riconosciute e italiane)	Prezzo proposto
Caffè espresso		
Caffè Decaffeinato		
Ginseng grande		
Cappuccino		
Orzo		
Tè caldo/tisana		
Croissant e brioches		
Paste fresche in genere		
Paste secche in genere		
Crema caffè		
Acqua 0,5 lt		
Acqua bottiglia 1,5 lt		
Coca cola lattina		
Tè freddo lattina		
Succhi di frutta		
Spremuta in bicchiere		
Estratto di frutta in bicchiere		



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

Piadina cotto e formaggio		
Tramezzino (vari gusti)		
Pizza (vari gusti)		
Pizzetta romana		
Panini (vari gusti)		
Toast prosciutto formaggio		
Macedonia		
Yogurt bianco/frutta		

Luogo e data		Firma



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
 C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
 Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
 www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

ALLEGATO 5

BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI BAR – RISTORO ALL’INTERNO DELLA SEDE DI VIA RIPETTA DELL’ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA TRIENNIO 2018/2021

OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____
 in qualità di legale rappresentante della Ditta / o autorizzato a rappresentare legalmente della Ditta _____, con sede a _____, prov. (____),
 C.F. _____, P.IVA _____, tel. _____
 fax _____,
 e-mail _____
 Pec _____

Preso visione e tenuto conto di tutte le prescrizioni contenute nella procedura negoziata prot.

PROT NR. _____ DEL _____

FORMULA LA SEGUENTE OFFERTA

Canoni di concessione e rimborso spese annui oltre i 15.000,00 € previsti dal bando (art. 8):

.....(.....)
 In cifre in lettere

Quota percentuale del fatturato annuo netto conseguito nella gestione dei servizi oltre il 10 % previsti dal bando (art. 8):

.....(.....)
 In cifre in lettere

Luogo e data		Firma



ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

ALLEGATO 6

**BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI BAR – RISTORO ALL’INTERNO
DELLA SEDE DI VIA RIPETTA DELL’ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
TRIENNIO 2018/2021**

PROPOSTA ARREDI

Il sottoscritto _____, nato a _____ il
_____ in qualità di legale rappresentante della Ditta / o autorizzato a rappresentare
legalmente della Ditta _____, con sede a _____, prov. (_),
C.F. _____, P.IVA _____, tel. _____
fax _____,
e-mail _____
Pec _____

Propone gli arredi nella tipologia e quantità come da fotografie e schede allegate:

	TIPOLOGIA ARREDO	QUANTITA'	ALLEGATO
1	TAVOLO		
2	SEDIA		
3			
4			
5			

Luogo e data		Firma

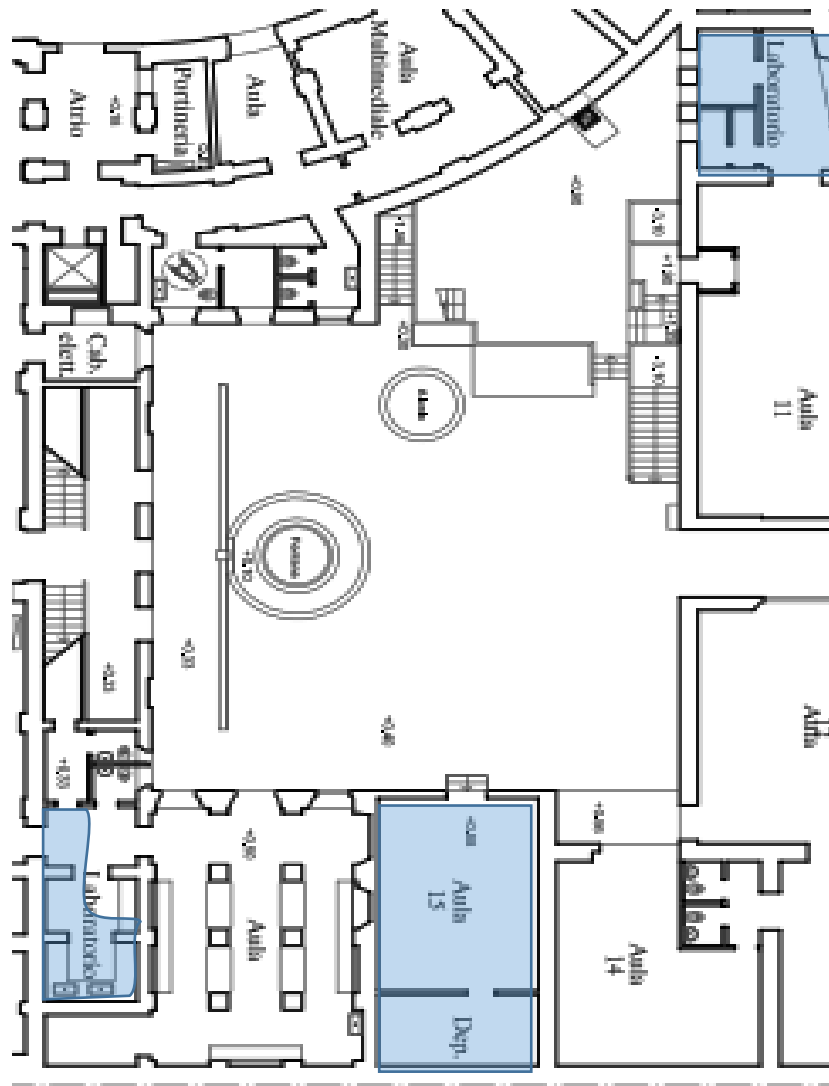


ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA
C.F. 80228830586 - Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA
Tel. 06/3227025 - 06/3227036 - Fax. 06/3218007
www.accademiabelleartiroma.it - abaroma@pec.accademiabelleartiroma.it

ALLEGATO 7

BANDO DI GARA PER LA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZI DI BAR – RISTORO ALL’INTERNO DELLA SEDE DI VIA RIPETTA DELL’ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA TRIENNIO 2018/2021

PLANIMETRIA



Luogo e data		Firma