



# ISTITUTO TECNICO STATALE "TITO ACERBO"

INDIRIZZI: COMMERCIALE – GEOMETRI - PROGRAMMATORI - TURISTICO

Via Pizzoferrato, 1 - 65124 PESCARA

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

e-mail: [t.acerbo@libero.it](mailto:t.acerbo@libero.it)

C.F. 80008170682

C.M.PETD010008

085-4225225

FAX 085-2058499

## CRITERI E SCHEDA DI VALUTAZIONE PER IL BANDO DI SERVIZIO BAR-RISTORO

### Allegato 2

In relazione alla concessione del servizio BAR-RISTORO nella sede di via Pizzoferrato n. 1 e distribuzione automatica di bevande, calde e snack, nella sede di via centrale di Via Pizzoferrato n. 1, sede Parco Nazionale n. 1 e al 4° piano nella sede di via Arapietra presso l'Istituto "D. U. Di Marzio" di Pescara, saranno ritenuti preferenziali i seguenti criteri e caratteristiche:

CRITERI DI VALUTAZIONE	Punteggio MASSIMO
OFFERTA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE	15 PUNTI
OFFERTA ECONOMICA PER IL SERVIZIO BAR-RISTORO	15 PUNTI
OFFERTA ECONOMICA PER DISTRIBUTORI AUTOMATICI	15 PUNTI
CONTRIBUTO ALL'ISTITUTO	30 PUNTI
OFFERTA TECNICA	15 PUNTI
CERTIFICAZIONE DI QUALITA' E ANNI DI ESPERIENZA NEL SETTORE BAR-RISTORO E/O PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	10 PUNTI
<b>TOTALE</b>	<b>100 PUNTI</b>

### OFFERTA ECONOMICA DEI PRODOTTI (3 gruppi)

Per la valutazione dell'offerta economica dei prodotti di ogni gruppo si procederà come segue:

all'offerta il cui prezzo medio risultante dalla somma matematica dei prezzi dei singoli generi richiesti è quello minimo verrà assegnato il punteggio massimo (15 punti); a ciascuna offerta con il prezzo medio diverso da quello minimo verrà assegnato un punteggio decrescente secondo la seguente formula:  $15 : X = A : B$

dove.

**X** = punteggio da assegnare alla ditta esaminata;

**A** = prezzo medio della ditta esaminata;

**B** = prezzo medio dell'offerta economicamente più conveniente.

## **CONTRIBUTO ECONOMICO**

Per la valutazione del **contributo economico** si procederà come segue:

il contenuto economico dell'offerta viene valutato in relazione all'importo a base di trattativa, secondo il procedimento per cui all'offerta economica più alta è attribuito un punteggio di 30/100, mentre alle altre viene attribuito un punteggio decrescente in base alla seguente formula:  $30 : X = B : A$

dove:

**X** = punteggio da assegnare alla ditta;

**A** = offerta della ditta esaminata;

**B** = offerta più conveniente.

## **OFFERTA TECNICA**

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

- a) progetto esecutivo degli allestimenti, completo di disegni (layout, planimetrie, particolari e prospettive in scala adeguata, preferibilmente 1:10 e 1:50), relazioni descrittive, disegni relativi agli impianti idrico sanitario ed elettrico, tavola dei colori):  
punti 3
- b) descrizione modifiche ed eventuali adattamenti impiantistici o murari e materiali impiegati:  
punti 3
- c) elencazione e descrizione tecnica delle attrezzature installate con normativa di riferimento:  
punti 3
- d) elencazione degli arredi, descrizione degli stessi e dei materiali (allegare depliant):  
punti 3
- e) relazione di presentazione del progetto con evidenziazione degli aspetti funzionali dell'allestimento (ricettività, numero posti a sedere, gestione dello spazio):  
punti 3

## **QUALIFICAZIONE ED ESPERIENZA MATURATA**

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

Per il possesso di certificazione di qualità vengono attribuiti punti 5.

Per ogni anno di esperienza maturata nella gestione bar-ristoro nelle scuole o enti pubblici, 0,50 punti per un massimo di 5 punti.