



# PROVINCIA REGIONALE DI PALERMO

## AREA SERVIZI ALLA PERSONA

### DIREZIONE PROGRAMMAZIONE SCOLASTICA DIRITTO ALLO STUDIO FORMAZIONE PROFESSIONALE E ORIENTAMENTO AL LAVORO

Via Maqueda, 100 Palazzo Comitini Fax 091 6628812

C.F. 80021470820

## AVVISO PUBBLICO

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DI UN POSTO DI RISTORO PRESSO L'ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE STATALE "FRANCESCO CRISPI" Via G. CAMPOLO,n.110 PALERMO

### **Art. 1**

La gara è regolata dal presente avviso nonché dalle norme previste nel regolamento per la Concessione dei posti di ristoro approvato dal Consiglio Provinciale della Provincia Regionale di Palermo con deliberazione n.235/5/C29.7.1999 come modificata dalla deliberazione di C.P.n.010/3/C del 27.01.2003.

### **Art.2**

L'affidamento della concessione avrà la durata di anni 3 non essendo previsto manipolazione dei cibi in loco.La concessione è eventualmente rinnovabile a richiesta della ditta aggiudicataria e previo nulla osta da parte della direzione Pubblica Istruzione . L Istanza dovrà essere inviata con raccomandata e ricevuta di ritorno almeno sei mesi prima della scadenza della concessione, corredata con la documentazione che attesti la permanenza dei requisiti per il rinnovo .

### **Art.3**

Possono partecipare alla gara coloro che hanno uno dei seguenti requisiti:

- 1) essere iscritto al REC alla data del 3 Luglio 2006;
- 2) aver superato l'esame d'idoneità per l'iscrizione al REC entro il 3 Luglio 2006;
- 3) aver presentato domanda presso la Camera di Commercio entro il 3 Luglio 2006 per sostenere l'esame di idoneità per l'iscrizione al REC e lo abbia successivamente superato;
- 4) aver seguito apposito corso con esame finale riconosciuto dalle Regioni Siciliana ;
- 5) essere in possesso del diploma di scuola Alberghiera o di altro corso a specifico indirizzo professionale attinente l'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- 6) aver prestato servizio, per almeno due anni negli ultimi cinque, presso imprese esercenti attività di somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione, alla produzione o

all'amministrazione oppure – se si tratta di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore – in qualità di coadiutore.

#### **Art.4**

La concessione sarà affidata previa sottoscrizione di apposita convenzione su proposta della Commissione aggiudicataria , all'impresa che sarà ritenuta più idonea a gestire il servizio, in base al progetto presentato relativo alla sistemazione dei locali e all'installazione dei macchinari e al ribasso presentato inerente i prodotti di cui alla allegata tabella sub "A" su cui sono indicati i prezzi di mercato;

#### **ART.5**

I locali potranno essere visionati presso lo stesso istituto.

#### **ART.6**

Per partecipare alla gara le ditte interessate dovranno presentare le offerte in busta chiusa sigillata intestata alla Provincia Regionale di Palermo Direzione Programmazione Scolastica – Servizio gestione Posti di Ristoro.Via Maqueda n.100 Nelle stesse all'esterno dovrà essere apposta la seguente dicitura “ Partecipazione alla gara per l' affidamento del posto di ristoro presso l'istituto Tecnico Commerciale “Francesco Crispi “ via G. Campolo 110 Palermo .

Le offerte dovranno pervenire entro e non oltre le ore **13,00 del giorno 21 Maggio 2007** .

Le Ditte partecipanti alla gara dovranno produrre, pena esclusione dalla gara i seguenti documenti:

- 1) Istanza di partecipazione ;
- 2) Documentazione come richiesto all'art. 3 attestante il possesso dei requisiti previsti per partecipare alla gara ;
- 3) Busta offerta sigillata, inserita nella busta principale di cui sopra , con la dicitura sull'esterno “Offerta a Ribasso Generi Alimentari “ in cui dovrà indicarsi il ribasso che si intende effettuare sui prodotti alimentari di cui all'allegata tabella sub “A” del presente .Detto ribasso dovrà essere indicato in unica percentuale da praticare su tutti i prodotti inseriti nella tabella e dovrà essere almeno del 30% ,sui prezzi di mercato prefissati e indicati;
- 4) Progetto di sistemazione dei locali.

#### **ART. 7**

La verifica delle offerte presentate e la proposta di aggiudicazione sarà effettuata dalla Commissione prevista dal regolamento e la gara si effettuerà presso la sede della stessa Direzione sita in Palermo via Maqueda 100 il giorno 22 maggio 2007.

#### **ART.8**

L'affidamento sarà effettuato ai sensi dell'art. 83 comma 1 del D.L.vo n.163/2006 e risulterà aggiudicataria la ditta che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa su un massimo di 100 punti così ripartiti e attribuiti:

A ) da 30 punti a 50 punti attribuiti in relazione al **ribasso sui prezzi** di mercato praticati e precisamente 31 punti ove sia praticato un ribasso del 31% ,32 punti ove il ribasso sia del 32% ,33 punti ove lo stesso sia del 33% e così via successivamente sino a un massimo di 50 punti ove si pratici un ribasso del 50% .

B ) 30 punti, 40 punti o 50 punti in relazione **al progetto presentato** che la Commissione potrà valutare sufficiente (30 punti), buono (40 punti), ottimo 50 punti).

Detta valutazione progettuale verterà sui dati progettuali presenti inerenti la presenza di: indicazione metriche, indicazione degli allestimenti di arredo e delle attrezzature a servizio del bar, relazione tecnica esaustiva di tutti gli interventi inerenti la realizzazione del posto di ristoro e da un elaborato grafico con la rappresentazione tridimensionale degli arredi proposti da cui si evinca la qualità degli stessi;

## ART 9

Successivamente all'aggiudicazione, la ditta al fine della sottoscrizione della relativa concessione, dopo aver proceduto all'ultimazione dei lavori di sistemazione del posto di ristoro e aver ottenuto la certificazione da parte dell'Ufficio Tecnico provinciale in relazione agli stessi dovrà produrre :

1. Copia polizza fidejussoria di € 25.000,00 ;  
Detta polizza dovrà avere la stessa durata della concessione e sarà pertanto di tre anni;
2. Tabella con le caratteristiche dietetiche e organolettiche dei prodotti in vendita.
3. Copia listino prezzi come da offerta presentata.
4. Autorizzazione unica alla somministrazione.
5. Parere igienico Sanitario rilasciato dalla competente Unità Sanitaria Locale,
6. Copia polizza assicurativa con una compagnia di importanza Nazionale per un massimale di € 516.456,90 unico per la R.C.V.T.
7. Documentazione che attesti di essere in regola con le norme relative alla H.C.C.P. e con quelle relative al ritiro dei rifiuti speciali o inquinanti,
8. Nulla Osta rilasciato dall'ufficio Tecnico Provinciale Direzione Manutenzione e Patrimonio Edilizia Scolastica II.

Palermo 24.04.07

Il Coordinatore dell'Ufficio  
Dr. Giovanni Lo Nigro

Il Direttore  
(Dr Andrea Supporta)