



# PROVINCIA REGIONALE DI PALERMO

Oggi denominata Libero Consorzio ai sensi della L.R. n° 8/2014

DIREZIONE PATRIMONIO DEMANIO E PROVVEDITORATO

Ufficio Forniture Beni e Servizi ( 091/6628212 – fax 091/6628210 )

Email- ufficioforniturs@libero.it

## AVVISO

Concessione dei locali " Bar " siti presso il Centro Direzionale di Palermo, via San Lorenzo Colli 312-314, e relativo affidamento del servizio di ristoro.

Si comunica che Questa Amministrazione intende procedere all'affidamento del servizio bar presso il punto di ristoro sito negli uffici provinciali di via S.Lorenzo Colli n° 312.

Possono partecipare alla gara ditte in possesso dei requisiti di legge iscritte alla CC.I.AA. per attività inerenti l'oggetto dell'appalto.

Il capitolato speciale d'appalto è visionabile all'albo e sul sito dell'Ente o presso la Direzione Patrimonio Demanio e Provveditorato, di questo Ente via Maqueda, 100 - Palermo dalle ore 10,00 alle ore 12,00 di tutti i giorni lavorativi.

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno far pervenire a questa Direzione Patrimonio Demanio e Provveditorato, via Maqueda 100 - Palermo - entro il termine perentorio del giorno 27/10/2014 alle ore 10,00 il plico sigillato recante all'esterno la dicitura - offerta per " l'affidamento del servizio bar presso il punto di ristoro sito negli uffici provinciali di via S.Lorenzo Colli n° 312".

Il Responsabile dell'Ufficio

Dr. F.sco Paolo Scuderi

IL DIRETTORE

Dr. Antonino Caruso



## PROVINCIA REGIONALE DI PALERMO

Oggi denominata Libero Consorzio ai sensi della L.R. n° 8/2014

DIREZIONE GESTIONE DEMANIO E PATRIMONIO E

UFFICIO FORNITURE BENI E SERVIZI (TEL 091/6628212 FAX 0916628210)

EMAIL - *ufficioforniturs@libero.it*

### SERVIZIO DI RISTORO C/O IL CENTRO DIREZIONALE DI VIA SAN LORENZO N° 312 PALERMO

## Capitolato speciale d'appalto ed elenco prezzi

Il Responsabile del Servizio  
Dr. F.sco Paolo Scuderi

I tecnici

Il Dirigente

Dr. Antonino Caruso

## ART.1 Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione dei locali " Bar " siti presso il Centro Direzionale di Palermo, via San Lorenzo Colli 312-314, nonché il servizio di ristoro per il personale dipendente, del pubblico e dei visitatori.

Si avverte che il personale dipendente ad oggi è di circa 300 unità, in caso di aumento delle stesse sarà previsto una variazione del canone offerto, concordato preventivamente tra le parti. Si avverte inoltre che sono presenti fino al mese di febbraio 2015 distributori automatici.

## ART.2 Durata e canone della concessione

La durata della concessione è determinata in anni tre rinnovabili per eguale periodo, ed il canone annuo relativo all'uso dei locali "bar" è determinato in €. 2.000,00= (duemila/00) a base d'asta;

## ART.3 Norme regolatrici del servizio

Il servizio deve essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto da:

- a) dal presente Capitolato Speciale d'appalto;
- b) dal D.Lvo n° 163 del 12/04/06 e ss.mm.ii.;
- c) dalle norme contenute nel vigente regolamento dell'Ente per la disciplina dei Contratti;
- d) dal Codice Civile e da altre disposizioni normative emanate in materia, per quanto non regolato dalle norme sopra richiamate;

## Art. 4 Modalità di presentazione delle offerte

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno far pervenire a questa Direzione Patrimonio Demanio e Provveditorato – Ufficio Forniture - , via Maqueda 100 - Palermo - entro il termine perentorio del giorno 24.10.2014 alle ore 10,00 un plico sigillato recante all'esterno la dicitura – "Offerta per "l'affidamento del servizio bar, presso il punto di ristoro sito negli uffici provinciali di via S.Lorenzo Colli n° 312"".

contenente 2 buste :

1. busta "A" contenente la documentazione amministrativa;
2. busta "B" contenente la documentazione riguardante l'offerta economica, suddivisa tenendo conto dei criteri di valutazione descritti nel successivo art. 6.

## ART.5

### Requisiti di ammissibilità alla gara

A pena di esclusione dalle procedure di aggiudicazione le ditte partecipanti dovranno dimostrare di essere in possesso dei seguenti requisiti:

- a) di essere iscritto, da almeno due anni, al registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria, Artigianato ed Agricoltura competente territorialmente per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto, e precisamente **per il commercio e la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande**, numero di iscrizione e della decorrenza, la sede, la forma giuridica e l'indicazione degli estremi anagrafici di tutti i titolari, le cariche o le qualifiche;
- b) fatturato globale d'impresa e l'importo relativo a servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi 2 esercizi (2011/2013) i cui importi dovranno essere, rispettivamente, almeno pari ad €. 100,000,00= e €. 30,000,00= ( art. 41 D.L.vo 12/04/2006 n° 163) o in alternativa n° 2 idonee referenze Bancarie;
- c) che la ditta è in regola con le autorizzazioni commerciali e sanitarie previste dalla normativa vigente;
- d) che ha ottemperato agli obblighi di cui all' art. 4 del D.L.vo 155/97 ( documento autocontrollo HACCP);
- e) di non trovarsi in una delle situazioni di esclusione di cui all' art. 38 del D.L.vo 163/2006;
- f) di avere preso visione dei locali, degli allegati tecnici nonché del Capitolato speciale di appalto e di accettarne espressamente le norme e le disposizioni in esso contenute e di aver giudicato l'importo remunerativo e tale da consentire l'offerta che sta per fare;
- g) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro ai disabili ai sensi dell'art. 17 della Legge 68/99;
- h) che la ditta è in regola con i versamenti contributivi presso gli Enti previdenziali ed assicurativi, di cui deve indicare gli estremi delle posizioni intrattenuti presso i predetti Enti

## ART.6

### Criteri di valutazione e punteggi delle offerte

Il servizio sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i parametri prezzo/qualità appresso indicati:

1. Canone annuale offerto al rialzo punti : **da 0 a 50;**
2. Percentuale di sconto applicato sull'elenco prezzi di cui all'art. 7 punti: **da 0 a 20;**
3. Certificazioni di qualità ( attestazione ISO) punti: **da 0 a 10;**
4. Modalità organizzative del servizio (numero di dipendenti destinati esclusivamente al servizio sia al banco sia ai piani, con qualifica ed esperienza professionale punti: **da 0 a 10;**
5. Installazione di attrezzature o arredi necessari per la corretta gestione del bar punti: **da 0 a 5;**
6. Ulteriori proposte della ditta per qualificare la propria offerta punti: **da 0 a 5;**

## ART.7 Aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta. Ai sensi dell'art. 81 del D.lgs 163/2006 l'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Decorso i termini per la presentazione delle offerte, la commissione precedentemente nominata e presieduta dal Dirigente o da un suo delegato, procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenute.

Tutti partecipanti alla gara potranno assistere all'apertura delle buste, e la commissione esaminerà la documentazione prodotta da ogni concorrente, prendendo in considerazione solo le offerte in regola con la documentazione richiesta.

L'esame delle offerte e l'attribuzione dei punteggi ai fini della graduatoria saranno effettuati dalla commissione in seduta riservata. Dell'esito della gara e della relativa aggiudicazione né sarà data comunicazione all'albo e nel sito dell'Ente.

Nel caso l'impresa risultata aggiudicataria non accetti l'incarico, e/o non assolva a quanto previsto nel presente capitolato, l'aggiudicazione passerà automaticamente alla successiva impresa nella graduatoria e così via sino ad esaurimento della graduatoria medesima.

## ART.8 Elenco prezzi dei prodotti

La ditta aggiudicataria, in considerazione che il servizio sarà reso ad esclusivo uso del personale dipendente della Provincia Regionale ( oggi libero Consorzio), del personale dipendente del Provveditorato agli studi, nonché del pubblico e dei visitatori del Centro Direzionale, non potrà superare la soglia del costo unitario segnato accanto ad ogni singolo prodotto posto in descritto nel seguente elenco prezzi.

Detti prezzi s'intendono invariabili per tutta la durata del servizio e sono stati determinati in seguito ad un'indagine di mercato effettuata presso i gestori di posti di ristoro presso aziende private e enti pubblici.

Caffè espresso	0,80
Caffè decaffeinato	1,10
Caffè freddo	1,20
Cappuccino	1,30
Cioccolata	1,30
Cioccolata con panna	1,50
Latte	1,10
Latte macchiato	1,20
The	1,30
Camomilla	1,20
The freddo	1,30
The freddo con granita	1,50
Latte di mandorla	1,50
Succo di frutta	1,30
Bibite in bottigliete da 33 cl	0,80
Acqua minerale cl 50	0,80
Acqua minerale cl 150	1,50

Succo di frutta ml 200	1,30
Succo di pomodoro o esotico	1,30
Spremuta di arancia/pompelmo	1,20
Bibite in lattina cl 33	1,50
Birra nazionale cl.33	1,80
Birra nazionale cl.66	2,50
Birra estera cl. 33	2,00
1 bicchiere di vino	1,00
Brioche	0,50
Cornetti	1,00
Paste varie (treccine, ciambelle ecc. ecc.)	1,00
Paste ripiene con crema o ricotta	1,30
Rosticceria assortita (arancine pizette calzoni ecc.ecc. )	2,00
Toast	1,80
Panini imbottiti	1,50/3,00
Tramezzini	1,80
Brioche con gelato/panna	2,00/2,50
Coni con gelato/panna	1,50/2,00
Primo piatto	3,50
Secondo	4,00
Contorno/insalata	2,00
1 Panino	0,30
Insalate varie	3,00

#### **ART. 9** **Specifiche tecniche**

Tutti i macchinari e le attrezzature che s'intendono utilizzare per la preparazione di cibi bevande e quant'altro sono a carico della ditta. Successivamente all'aggiudicazione, la ditta dovrà presentare l'elenco di tali attrezzature, nonché l'elenco dei fornitori abituali dei prodotti proposti.

#### **ART.10** **Tempi e modalità del servizio**

Il servizio di norma deve, a pena di risoluzione del contratto di concessione, essere garantito con le seguenti modalità e tempi:

Lunedì	lavorativo	apertura ore 07,30	chiusura ore 14,30;
martedì	lavorativo	apertura ore 07,30	chiusura ore 14,30;
mercoledì	lavorativo	apertura ore 07,30	chiusura ore 17,00;( personale Provveditorato)
giovedì	lavorativo	apertura ore 07,30	chiusura ore 18,00; ( personale Provincia)
venerdì	lavorativo	apertura ore 07,30	chiusura ore 14,30;

Gli orari di chiusura a discrezione della ditta potranno essere posticipati non oltre le ore 19,00.

In occasione di avvenimenti e incontri organizzati, partecipati o patrocinati dalla Provincia la cui durata dovesse protrarsi oltre gli orari di chiusura previsti, nonché per il giorno di sabato lavorativo oppure in giornate festive, la ditta s'impegna a garantire il servizio di ristoro a condizione di ricevere preavviso *almeno tre giorni prima*.

## **ART. 11** **Obblighi generali**

La ditta concessionaria rilascia le seguenti garanzie la cui anche parziale accertata inosservanza produrrà la risoluzione di diritto senza preavviso della concessione:

- a) buona condotta morale e civile del personale impiegato presso il punto di ristoro;
- b) sostituzione del personale non gradito a insindacabile giudizio dell'Ente;
- c) eliminazione tempestiva di difetti, imperfezioni o difformità del servizio rilevati dai tecnici dell'Amministrazione;
- d) assunzione piena di responsabilità per infortuni o danni causati ai propri dipendenti, agli avventori del posto di ristoro, alle cose proprie, dell'Ente e di terzi, per cause imputabili alla conduzione del posto di ristoro compreso il caso fortuito;
- e) piena ottemperanza a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in conformità alle prescrizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, assicurazione, previdenza e sicurezza;
- f) applicazione dei contratti di lavoro del rispettivo comparto a tutti i propri dipendenti anche se non direttamente utilizzati presso il punto di ristoro;
- g) conformità alle leggi nazionali e comunitarie delle materie prime acquistate;
- h) applicazione dei sistemi di autocontrollo secondo il protocollo HACCP previsti dal D. L.gs 155/97.
- i) Listino prezzi esposto in bella vista;
- j) obbligo di accettare i buoni pasto dei dipendenti rilasciati dall'Ente, ma non vincolato a restituire la somma in eccedenza;

## **ART. 12** **Verifiche**

Il responsabile per le verifiche sulla corretta esecuzione del servizio nel rispetto della norme del presente capitolato è il dirigente responsabile della funzionalità dell'edificio di Via San Lorenzo Colli 312, Palermo a cui sono delegati tutti i poteri e le deleghe necessarie alla gestione della concessione.

## **ART.13** **Pagamento del canone**

Il pagamento del canone dovrà essere versato posticipatamente ogni 3 mesi presso la Tesoreria della Provincia Regionale di Palermo " Credito Siciliano" P.zza Massimo, 58 cod.: IBAN: IT67 1030 1904 6020 0000 8905 380

## **ART. 14** **Garanzia**

A garanzia degli obblighi relativi alla concessione, il concessionario dovrà produrre polizza assicurativa di cui all'art. 113 del decreto legislativo 12/04/2006 n° 163.

**ART.15**  
**Spese**

Tutte le spese per bolli, imposte e tasse, compresa la registrazione, sono a carico della ditta concessionaria. Sono a carico della ditta le spese necessarie per la pulizia e disinfestazione, fatta eccezione per l'acqua e luce.

**ART. 16**  
**Controversie**

In caso di controversie è competente i foro di Palermo. E' esclusa la competenza arbitrale.