



PROVINCIA REGIONALE DI PALERMO

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

DIREZIONE PROGRAMMAZIONE SCOLASTICA E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Via Roma, 19 Palazzo delle Ferrovie Fax 091 6628808

Allegato n°2

C.F. 80021470820

AVVISO PUBBLICO

PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE E RIFORNIMENTO DI N° 04 DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE E/O MERENDE, ANCHE REFRIGERATE O RISCALDATE, NONCHE' DI PRODOTTI FRESCHI ALL'INTERNO DEI LOCALI DELL'ISTITUTO SUPERIORE DI SECONDO GRADO "G. UGDULENA" DI VIA DEL MAZZIERE N°20-90018 TERMINI IMERESE E SUCCURSALE DEL LICEO SOCIO PSICOPEDAGOGICO "T. PANZECA" VIA CIRCONVALLAZIONE CACCAMO (PA) CONCESSI IN USO DELLA PROVINCIA REGIONALE DI PALERMO.

PREMESSA

E' pubblicato sul sito istituzionale della Provincia Regionale di Palermo www.provincia.palermo.it il bando di selezione che è costituito:

- 1) dal presente avviso pubblico;
- 2) dalla nota esplicativa alla procedura di selezione;
- 3) dalla planimetria dei locali;
- 4) dalla tabella "A";
- 5) dalla modulistica.(modello di domanda con autocertificazione e dichiarazione contributiva).

Il bando di selezione ha per oggetto il servizio di distribuzione automatica di bevande e di alimenti con l'obiettivo di promuovere dei sani stili di vita ed incrementare l'attenzione alla tipologia ed alla qualità degli alimenti e delle bevande erogate, garantendo al contempo un servizio economico in favore degli utenti della scuola (studenti, docenti e personale non docente).

In particolare lo scopo è quello di promuovere l'alimentazione mediterranea garantendo l'offerta di prodotti agro-alimentari o biologici provenienti dal territorio provinciale di Palermo incentivando il consumo di frutta e verdura fresca nella scuola.

Art. 1

La selezione è regolata dall'art. 30 del D.Lgs. N° 163/2006 "concessione di servizi" nonché dalle disposizioni contenute nel bando e dal Regolamento per la gestione dei

servizi di ristoro approvato dal Consiglio Provinciale in data 04 agosto 2009 con deliberazione n° 061/C.

Art.2

L'affidamento della concessione avrà la durata di anni 2 (due) eventualmente rinnovabile per ulteriori anni 2 (due) a richiesta della ditta aggiudicataria e previo nulla osta da parte della Direzione Programmazione Scolastica e Formazione Professionale . L'istanza di rinnovo dovrà essere inviata mediante raccomandata A/R almeno tre mesi prima della scadenza della concessione, alla Provincia tramite il Dirigente Scolastico che provvederà a sottoporre la stessa al Consiglio di Istituto per il relativo parere.

Art.3

Possono partecipare alla selezione pubblica gli operatori economici in possesso dei requisiti generali di cui agli articoli 34 e 38 e seguenti del D.Lgs. N° 163/2006 nonché in possesso dei seguenti specifici requisiti:

- essere iscritti alla Camera di Commercio ed avere tutte le certificazioni e/o le autorizzazioni prescritte per l'attività del servizio di distribuzione automatica di alimenti e bevande; inoltre, essere in possesso della certificazione di autocontrollo secondo il sistema HACCP, in corso di validità. La mancanza di tale certificazione è causa di esclusione automatica del concorrente dalla partecipazione alla selezione;
- avere esercitato la vendita al dettaglio di alimenti e bevande mediante distributori automatici da almeno anni 1 (uno) dalla data di pubblicazione del presente avviso pubblico;
- avere in regola il proprio personale sia per quanto riguarda il pagamento degli oneri previdenziali ed assistenziali sia per quanto riguarda le autorizzazioni igienico - sanitarie richieste per il loro impiego nonché, in generale, con le norme concernenti certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica. La mancanza di regolarità rilevata attraverso il D.U.R.C. (DOCUMENTO UNICO DI REGOLARITA' CONTRIBUTIVA) è causa di esclusione automatica del concorrente dalla partecipazione alla selezione in ogni sua fase.

Art.4

Il servizio sarà affidato previa sottoscrizione di apposito contratto di concessione, su proposta della Commissione aggiudicatrice, al concorrente che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri ed ai relativi coefficienti di prezzo e di qualità indicati al successivo articolo 8, e che sarà ritenuto più idoneo a gestire il servizio, in base alla tipologia e qualità di distributori automatici e di prodotti proposti ed al ribasso medio presentato inerente i prodotti di cui all'allegata tabella "A" su cui sono indicati i prezzi base di riferimento;

La concessione prevede il pagamento a titolo di corrispettivo per l'uso degli spazi scolastici necessari per l'installazione, la manutenzione ed il rifornimento dei distributori automatici, di un canone annuale anticipato che per l'anno scolastico 2010-2011 è pari ad € 600,00 per ogni distributore installato e che dovrà essere corrisposto alla Provincia prima della sottoscrizione della concessione.

Per l'anno successivo il canone sarà corrisposto, anticipatamente, a pena di risoluzione della concessione, entro il 30 luglio 2011.

Resta a carico del concessionario il rimborso forfettario dei consumi di energia elettrica, poiché non ricompresa nel canone annuale, che dovrà essere misurato mediante contratti autonomi o mediante l'installazione di contatori a defalco e versato con le modalità previste dall'articolo 6 del vigente Regolamento Provinciale per la gestione dei servizi di ristoro di cui al precedente art.1.

Restano altresì a carico del concessionario le spese per la pulizia e la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici e dei contenitori per la raccolta dei rifiuti, **nonché tutte le spese non espressamente previste dal bando di selezione a carico della Provincia.**

Art.5

I locali oggetto del presente bando dovranno essere obbligatoriamente visionati prima della presentazione dell'offerta da parte delle ditte concorrenti al fine di potere preventivamente valutare le eventuali difficoltà di fornitura o esecuzione dei lavori necessari per l'installazione dei distributori automatici, che dovranno essere installati entro 15 giorni dalla stipula della concessione e posizionati negli spazi indicati nella planimetria dei locali.

L'Istituto ha richiesto la installazione di n° 04 distributori di cui 02 di bevande calde e 02 di bibite e/o snack .

Il numero e la collocazione dei distributori descritti nella planimetria allegata sono indicativi e suscettibili di incremento o decremento in base alle mutate esigenze da valutare da parte della Provincia di concerto con l'Istituto. Al termine delle installazioni il concessionario trasmetterà l'elenco in file di excel di tutte le apparecchiature installate con la indicazione, per ciascuna, della sede, del modello, del numero del contatore e della prima lettura rilevata in contraddittorio con l'Amministrazione concedente e con l'Istituto.

Art.6

Per partecipare alla selezione i concorrenti dovranno presentare le offerte in busta chiusa sigillata (**busta principale**) intestata alla Provincia Regionale di Palermo Direzione Programmazione Scolastica e Formazione Professionale – Servizio gestione Posti di Ristoro, Via Maqueda n.100 – (Palazzo Comitini).

All'esterno della busta dovrà essere apposta la seguente dicitura ***“Partecipazione alla selezione pubblica per l’affidamento della gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande all'interno dei locali dell'Istituto Superiore di Secondo Grado “G. Ugdulena” di Via del Mazziere N°20 Termini Imerese e succursale del Liceo Socio Psicopedagogico “T. Panzeca” di Caccamo (PA).***

Le offerte dovranno pervenire entro e non oltre le ore **13,00 del giorno 30/08/2010.**

Le Ditte concorrenti dovranno inserire, pena esclusione automatica dalla selezione, all'interno della busta principale, le seguenti tre buste:

() busta n° 1 - documentazione sigillata (da inserire all'interno della busta principale) con la dicitura sull'esterno **“busta n°1 – contiene documentazione”** che dovrà contenere :

1) la domanda di partecipazione alla gara e la dichiarazione a corredo dell'offerta, resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n° 445/2000 e ss.mm.ii. sottoscritta dal

legale rappresentante, del possesso dei seguenti requisiti di carattere giuridico, economico-finanziario e tecnico, con la quale attesta:

- a) di essere in possesso dei requisiti di cui al precedente articolo 3 del presente avviso;
- b) di essere in possesso dei requisiti morali previsti dall'art. 5 commi 2 e 4 del d.lgs. 114/98 come richiamati dall'art. 3, co.2, L.R. 28/99;
- c) di avere preso visione dell'oggetto del servizio, dell'avviso, della nota esplicativa e degli allegati (planimetria locali e tabella "A"), e di accettare incondizionatamente tutte le norme e le disposizioni in essi contenute;
- d) di avere effettuato il sopralluogo presso i locali dell'istituto scolastico e di essere in condizione di potere espletare il servizio in conformità alle condizioni, specifiche tecniche e clausole richieste;
- e) l'inesistenza di condizioni ostative all'assunzione di affidamenti di servizi pubblici;
- f) di non trovarsi in nessuna delle condizioni ostative di cui all'art. 38 del D.Lgs n° 163/06 e ss.mm.ii.;
- g) di possedere l'iscrizione alla Camera di Commercio per la categoria di attività simile o riferibile al servizio in oggetto;
- h) di avere letto, condiviso e sottoscritto il patto di legalità.

2) il modulo predisposto attestante la regolarità contributiva sottoscritto dal legale rappresentante;

3) copia fronte/retro del documento di identità valido del legale rappresentante della ditta concorrente.

()Busta n° 2 – Offerta qualità sigillata (da inserire nella busta principale), con la dicitura sull'esterno "**busta n° 2 – contiene offerta qualità del servizio**", relativa alle caratteristiche dei prodotti offerti, delle caratteristiche di funzionamento del servizio e della certificazione di qualità.

()Busta n° 3 – offerta economica sigillata, (da inserire nella busta principale), con la dicitura sull'esterno "**busta n°3 – contiene offerta economica a Ribasso**" contenente la tabella dei prezzi che la ditta concorrente intende praticare sui prodotti alimentari elencati nella tabella "A" del bando, indicando i medesimi in percentuale di ribasso ed in euro;

Il ribasso praticato sui prodotti in vendita, rispetto ai prezzi di mercato di cui all'allegato "A" non potrà essere inferiore al 20%.

Art. 7

La verifica delle offerte presentate e la proposta di aggiudicazione saranno effettuate dalla Commissione prevista dall'art. 4 del Regolamento Provinciale presso la sede della Direzione Programmazione scolastica e formazione professionale sita in Palermo via Roma n° 19 (piano primo) entro giorni 10 dalla data di scadenza per la presentazione delle domande indicato all'art. 6.

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 ed attribuiti:

A) da 20 punti a 50 punti attribuiti in relazione ai prezzi praticati al pubblico, dei prodotti erogati mediante offerta al **ribasso medio sui prezzi** di mercato (allegata tabella "A") risultante dalla media dei singoli ribassi praticati per ogni prodotto e precisamente 21 punti ove sia praticato un ribasso medio del 21% , 22 punti ove il ribasso medio sia del 22% , 23 punti ove lo stesso sia del 23% e così via successivamente sino a un massimo di 50 punti ove si pratici un ribasso medio del 50% .

B) fino a 50 punti in relazione **alla qualità del servizio** che la Commissione potrà valutare in base ai seguenti parametri e pesature:

b1) **Caratteristiche dei prodotti offerti**

Particolare considerazione sarà prestata dalla Commissione aggiudicatrice in relazione alla proposta dei seguenti prodotti, per i quali la ditta concorrente dovrà redigere apposita relazione comprensiva delle caratteristiche (marca, grammatura, certificati di origine e/o provenienza, etichettatura, eventuale tabella nutrizionale, tempi di scadenza, etc.) in ottemperanza alle normative vigenti anche per l'etichettatura nutrizionale facoltativa.

PRODOTTI:	PONDERAZIONE	PUNTEGGIO
PRODOTTI OBBLIGATORI (art.3 Regolamento) *	(articolo 3 Regolamento Provinciale)	Obbligatori (pena esclusione dalla selezione)
ulteriori prodotti freschi facoltativi offerti dalla ditta	(max punti 1 x ogni prodotto)	Max 5 punti
Disponibilità ad offrire ulteriori prodotti non ricompresi nell'allegato "A"	(max punti 0,20 x ogni prodotto)	Max 5 punti
Yogurt con fermenti lattici attivi	(max punti 1 x prodotto)	Max 4 punti
Prodotti locali della provincia di PA	Max Punti 1 per ogni prodotto	Max 7 punti
Prodotti da agricoltura biologica	Max Punti 1 per ogni prodotto	Max 7 punti
Prodotti equo solidali	Max Punti 1 per ogni prodotto	Max 7 punti
TOTALE		MASSIMO 35 PUNTI

* I PRODOTTI OBBLIGATORI (ART.3 Regolamento Prov.le) SONO: cibi per celiaci e diabetici; macedonia di frutta fresca, confezione monofrutta di stagione; yogurt da bere alla frutta; succhi di frutta senza zuccheri aggiunti; verdura fresca (monodose); latte fresco; parmigiano reggiano (monodose).

b2) **Piano delle attività gestionali del servizio:**

La ditta concorrente dovrà corredare l'istanza da una esauriente relazione tecnica contenente le seguenti informazioni:

PARAMETRI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Numero addetti dedicati al servizio (MINIMO 2)	Max 1 punto
Tempi medi di intervento (MAX 24 ORE)	Max 1 punto
Frequenza dei rifornimenti settimanali (alimenti/bevande) 2 volte =max punti 1 ; 3 volte=max punti 2; giornaliero=max punti 3	Max 3 punti

Modalità di rispetto della catena del freddo (A NORMA)	Max 1punto
DISTRIBUTORI AUTOMATICI: tipologia: * anno di fabbricazione: nuovi (oltre 50%)= max punti 3; (sotto 50%)= max punti 1. Anno di introduzione sul mercato dei distributori (NUOVI prodotti da < 2 anni = max punti 2) - (NUOVI prodotti da > 2 anni = max punti 1) (USATI = Punti zero)	Max 5 punti
Modalità di controllo della qualità e di monitoraggio della soddisfazione del cliente	Max 1 punto
TOTALE	MASSIMO 12 PUNTI

•I distributori automatici devono essere predisposti per differenziare e segnalare facilmente all'utenza i prodotti freschi, quelli da agricoltura biologica, quelli locali e quelli provenienti dal mercato equo solidale. Su ogni macchina dovranno essere ben visibili le etichette con l'indicazione della marca e la composizione dei prodotti in distribuzione.

In caso di mancanza, all'interno della relazione, di informazioni di dettaglio tali che non consentano la rilevazione oggettiva dei parametri di valutazione, la Commissione non procederà all'assegnazione del relativo punteggio attribuibile.

b3) Certificazione di qualità

La ditta concorrente che dimostrerà di possedere le seguenti certificazioni di qualità avrà diritto all'attribuzione di 1 punto aggiuntivo per ogni certificazione posseduta (**max 3 punti**) :

- Certificazioni della serie ISO 14001, EMAS o equivalenti, che dimostrano sensibilità verso le tematiche ambientali;
- Certificazione UNI EN ISO 9001_2008 o equivalente, relative alla qualità del servizio offerto;
- Standard per la Responsabilità sociale SA 8000 o equivalenti.

Alla ditta non in possesso di alcuna delle tre superiori certificazioni non verrà assegnato alcun punteggio aggiuntivo.

I parametri di qualità posseduti dal concorrente, di cui ai punti b1), b2) e b3), dovranno essere inseriti all'interno della busta n°2 offerta qualità sigillata indicata al punto 2) del precedente art. 6.

La Commissione procederà all'apertura delle buste nel seguente ordine: busta n° 1 , busta n° 2 , busta n° 3.

Infatti, dopo avere verificato le condizioni generali di partecipazione alla selezione contenute nella busta n°1, non saranno ammesse alla prosecuzione della procedura selettiva le offerte delle ditte concorrenti che avranno ottenuto in sede di valutazione della qualità (busta n°2) un punteggio inferiore al valore minimo di 30 (trenta) punti. Solo in seguito sarà aperta la busta contenente i dati sull'offerta economica (busta n°3).

La Commissione aggiudicherà la selezione alla ditta che avrà totalizzato il maggior punteggio ottenuto dalla somma di tutti i punti parziali sopra citati.

In caso di parità di punteggio finale, si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. N° 827/1924.

Art 9

La ditta aggiudicataria è tenuta ad organizzare la gestione e lo smaltimento dei rifiuti secondo i principi della raccolta differenziata (disponibilità di raccoglitori per plastica, carta, vetro – se utilizzato) nonché al pagamento della T.A.R.S.U. di competenza.

La ditta aggiudicataria dovrà essere disponibile durante tutta la durata del contratto, a collaborare con l'Amministrazione Provinciale aggiudicatrice per la individuazione ed il controllo degli alimenti e delle bevande. Dovrà, inoltre, a richiesta, partecipare ad iniziative promozionali sulla salute, quali, ad esempio, l'utilizzo dei distributori o delle aree adiacenti per la diffusione di messaggi (manifesti, video) sui temi di sanità pubblica e consumo responsabile.

Art 10

La Provincia potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

L'offerta è impegnativa per la Ditta partecipante ma non per l'Amministrazione.

Successivamente all'aggiudicazione, la ditta al fine della sottoscrizione della relativa concessione biennale, prima dell'installazione dei distributori automatici previsti dalla convenzione stessa e dopo aver ottenuto la certificazione da parte dell'Ufficio Tecnico provinciale in relazione agli stessi, dovrà produrre :

- 1.copia del bonifico bancario attestante il pagamento del canone annuale pari ad € 600,00 per ogni distributore da installare.
- 2.Copia polizza fideiussoria di € 20.000,00 di durata pari alla concessione (due anni).
- 3.Tabella con le caratteristiche dietetiche e organolettiche dei prodotti in vendita.
- 4.Copia listino prezzi come da offerta presentata.
- 5.Autorizzazione comunale alla erogazione di alimenti e bevande con distributori automatici all'interno dei locali dell'Istituto di cui al presente avviso.
6. Parere igienico Sanitario rilasciato dalla competente azienda Sanitaria Provinciale,
- 7.Copia polizza assicurativa con una compagnia di importanza Nazionale per un massimale di € 250.000,00 unico per la R.C.V.T. per danni eventualmente provocati a persone e cose nell'esercizio della concessione
- 8.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,

Nel caso in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata, la Provincia Regionale di Palermo procederà automaticamente alla risoluzione del contratto di concessione, ai sensi della Legge Regionale 20 novembre 2008 n° 15 articolo 2, comma 2.

Art. 11

La Provincia si riserva la facoltà di richiedere lo spostamento dei distributori automatici in locali o in sede diversa, con oneri a carico della ditta concessionaria.

La ditta concessionaria dovrà effettuare, a sua cura e spese e nel rispetto della normativa vigente, previa autorizzazione, l'installazione e gli allacciamenti dei distributori automatici nei punti che le verranno assegnati, per l'utilizzo dell'energia elettrica.

L'installazione e gli allacciamenti dovranno essere effettuati a regola d'arte, secondo le vigenti norme.

Anche l'installazione del contatore a defalco e dell'interruttore magneto-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica sarà a cura e spese della ditta concessionaria.

Al termine del contratto la ditta dovrà asportare a proprie spese e senza alcun onere per la Provincia e per l'Istituto le proprie apparecchiature e provvedere al ripristino entro 30 giorni dalla scadenza.

Art. 12

Ai sensi della vigente normativa sul trattamento dei dati personali, gli stessi verranno raccolti ed utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività istituzionali dell'Ente. I dati verranno trattati con i tempi e le modalità previste dalla specifica normativa sulla privacy.

Art. 13

Per le eventuali controversie relative alla concessione che dovessero insorgere tra l'Amministrazione concedente e la ditta aggiudicataria è competente in via esclusiva il Tribunale di Palermo.

Per quanto non previsto nei precedenti articoli si applicano le norme del codice civile.

Il Direttore
(Dr. Andrea Supporta)
