

COMUNE DI PIZZOLI

cap. 67017 - Provincia di L'Aquila - ☎. 0862/ 975527- - Fax 0862/ 977997 - Cod.Fisc. 80007080668

**BANDO DI GARA mediante procedura aperta per “Servizio di refezione scolastica ”–
BIENNIO 2010/2012 ISTITUTO COMPRENSIVO DON LORENZO MILANI
C.I.G.05318028E2**

CUP E69E10000120004

**1. NOME, INDIRIZZO, NUMERO DI TELEFONO E DI FAX, INDIRIZZO ELETTRONICO
DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:**

Comune di Pizzoli – Area Amministrativa Piazza Municipio cap. 67017 Pizzoli tel 0862/975517 975515- Fax 0862/977997 - E-mail area.amministrativa@comune.pizzoli.aq.it opp. affari.general@comune.pizzoli.aq.it
Sito web: www.comune.pizzoli.aq.it.

2. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO:

L'appalto ha per oggetto la preparazione, nel centro di produzione pasti della Ditta appaltatrice, di pasti caldi giornalieri con il sistema della multiporzione e della monoporzione; la fornitura, il trasporto e la distribuzione dei pasti nella scuola statale dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado “Don Lorenzo Milani” nei giorni in cui è previsto il tempo pieno e i rientri settimanali, compresa la fornitura di stoviglie a perdere e la preparazione, la pulizia e sanificazione dei locali adibiti a mense scolastiche;

3. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE:

L'appalto viene indetto con Determinazione del responsabile dell'Area Amministrativa n.64 del 23/08/2010, mediante procedura aperta ex art. 55 del D.Lgs n. 163/2006; gara ad offerte segrete. L'importo stimato d'appalto per il biennio, comprensivo di tutte le prestazioni previste nel Capitolato Speciale d'Appalto, nessuna esclusa, è pari a 154.000,00 Euro, oltre ad IVA nella misura di legge.

Il prezzo per il singolo pasto non dovrà essere superiore a:

- € 3,50 IVA esclusa, per ogni pasto prodotto destinato alle scuole, denominato in seguito “prezzo pasto scuole”; sono da includere in questa categoria anche i pasti forniti agli adulti in servizio presso le scuole, per i quali, pur somministrando lo stesso menù dei ragazzi, con le grammature appositamente previste nel menù;

4. FORMA DELL'APPALTO:

Le prestazioni oggetto del presente appalto, così come definite dal Capitolato Speciale d'Appalto, espletate con le modalità e le specifiche riportate nello stesso Capitolato, è aggiudicato dalla Stazione Appaltante mediante gara con procedura aperta ex art. 55 del D. Lgs. 163/2006 e criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 83 del D. Lgs. 163/2006, adottando i parametri di giudizio e relativi punteggi massimi attribuibili di cui al presente bando di gara.

5. LUOGO DI PRESTAZIONE DEI SERVIZI:

Territorio del Comune di Pizzoli Scuola statale dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado Istituto Comprensivo "Don Lorenzo Milani."

6. CATEGORIA DEL SERVIZIO E SUA DESCRIZIONE.

Categoria 17 - CPC 64 – CP (vocabolario comune degli appalti) – Oggetto principale: 55000000 – Sono stimati complessivamente n. 22.000 pasti, relativi al biennio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di adottare forme diverse di gestione dei servizi oggetto del presente Bando e quindi di non attivare/proseguire, in tutto o in parte, i servizi; in quest'ultimo caso verrà dato un preavviso di almeno tre mesi. In ogni caso, tali eventuali variazioni non costituiscono motivo per la Ditta aggiudicataria per risolvere anticipatamente il contratto, né per vantare compensazioni o diritti di sorta.

La Ditta aggiudicataria sarà altresì obbligata ad accettare l'eventuale estensione dei servizi oggetto del presente appalto; in tal caso, la quantificazione dei costi relativi sarà stabilita mediante applicazione del costo offerto in sede di gara per il servizio analogo.

Ogni variazione di prestazioni, sia in aumento che in diminuzione, dei servizi presenti nel presente Capitolato dovrà essere preventivamente autorizzata in forma scritta dal Dirigente l'Area o da suo delegato.

7. DURATA DELL'APPALTO E DATA DI INIZIO DEI SERVIZI.

Il periodo d'appalto è da ottobre 2010 al 30 giugno 2012, con data di inizio dei servizi fissata secondo il calendario scolastico.

8. VARIANTI:

Non sono ammesse varianti al Capitolato speciale d'appalto e il Lotto è unico.

9. SUBAPPALTO:

Non è ammesso il ricorso al subappalto.

10. NOME, INDIRIZZO, NUMERO DI TELEFONO E DI FAX, INDIRIZZO ELETTRONICO DEL SERVIZIO PRESSO IL QUALE SI POSSONO RICHIEDERE IL CAPITOLATO D'ONERI E I DOCUMENTI COMPLEMENTARI:

Il presente Bando ed il Capitolato Speciale d'Appalto, completi dei rispettivi allegati, ai sensi dell'art. 70, comma 9, del D.Lgs. n. 163/2006, sono disponibili sul sito INTERNET www.comune.pizzoli.aq.it; copia dei predetti atti può essere ritirata presso il Comune di Pizzoli Area Amministrativa, in Piazza Municipio tel. 0862/975525 975527 fax 0862/977997 in formato cartaceo, previo pagamento delle relative spese di riproduzione, nei giorni lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì dalle ore 08.15 alle ore 11.30; il giovedì pomeriggio dalle ore 16.00 alle ore 17.30. Le comunicazioni, domande o chiarimenti dovranno avvenire esclusivamente per iscritto, sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa, e potranno essere inviate per posta all'indirizzo di cui al punto 1, per fax o per e-mail.

11. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

La documentazione richiesta deve essere contenuta in tre buste, sigillate e controfirmate su tutti i lembi di chiusura, a pena di esclusione con le seguenti diciture:

- **Busta n. 1): "Documentazione amministrativa"**

- **Busta n. 2): "Offerta tecnica"**

- **Busta n. 3): "Offerta economica"**.

Le tre buste devono essere contenute in un'unica ulteriore busta, sigillata e controfirmata.

Su tutte le 4 buste (1 esterna e tre all'interno) dovranno essere riportate le indicazioni riguardanti il mittente, l'indirizzo dell'Amministrazione appaltante e la dicitura "Gara d'Appalto per **"Servizio di refezione scolastica"** – periodo ottobre 2010 /Giugno 2012".

Nelle buste dovranno essere contenuti i documenti di seguito specificati.

BUSTA N. 1 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

a) Istanza di ammissione alla gara, in bollo da € 14,62, contenente gli estremi di identificazione della Ditta Concorrente - compreso il numero di partita I.V.A. o codice fiscale - le generalità complete del firmatario dell'offerta, titolare o legale rappresentante dell'impresa.

Detta istanza dovrà altresì contenere la dichiarazione resa dal medesimo rappresentante, con allegata copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38, comma 3, del DPR 445/00, a pena di esclusione dalla gara, dei requisiti di ordine generale e di idoneità professionale di cui agli articoli 38 e 39 del D.Lgs. 163/2006, dei requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale richiesti (ex artt. 41 e 42 del D.Lgs. 163/2006), utilizzando l'apposito modulo predisposto dall'Amministrazione, allegato sub A) al presente Bando, successivamente verificabile, unitamente ai documenti richiesti.

Detto modello deve altresì essere sottoscritto, a pena di esclusione, con riferimento al possesso dei requisiti di cui all'art. 38, co.1, lett. c) del D.Lgs. 163/2006, anche dai seguenti soggetti: Soci accomandatari di s.a.s., soci di s.n.c. e soggetti muniti del potere di rappresentanza per le altre tipologie societarie. A corredo deve essere prodotta - a pena di esclusione – copia fotostatica del documento di riconoscimento del/i sottoscrittore/i:

- in caso di rappresentanza alla capogruppo, nelle forme e con le modalità di cui all'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2007;
- in caso di consorzio di concorrenti, già formalmente costituito: atto costitutivo, nelle forme di legge.

Si avverte che il modulo – **allegato A** – dovrà essere completato in ogni sua parte, a pena di esclusione dalla gara, ovvero che l'istanza presentata su supporto diverso dal modulo predisposto dovrà contenere tutte le dichiarazioni previste in maniera da risultare identico al modulo stesso e completo di ogni indicazione richiesta, a pena di esclusione dalla gara.

In caso di associazione temporanea d'impresa, l'istanza di ammissione, presentata da parte dell'impresa mandataria, deve essere accompagnata dalla indicazione del tipo di associazione realizzata, e la stessa deve essere resa anche dalle imprese mandanti.

I soggetti indicati all'art. 38, lettere b) e c) del D.Lgs. 163/2006 dovranno dichiarare l'insussistenza delle cause di esclusione previste dallo stesso art. 38, utilizzando il modulo allegato B) al presente Bando.

b) Cauzione provvisoria, a favore del Comune di Pizzoli, costituita con le modalità di cui al presente Bando di gara, *ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. 163/2006: 2% dell'importo stimato per il biennio d'appalto ridotta del 50% in considerazione della prescritta certificazione di qualità richiesta alle ditte partecipanti.*

c) Certificato del Sistema di Qualità Aziendale rilasciato secondo le norme UNI EN ISO 9001/2008 per la refezione scolastica, da prodursi in originale o in copia autocertificata conforme ai sensi dell'art. 19 del DPR 445/2000;

d) Mod. G.A.P. debitamente compilato (allegato C).

e) Pena l'esclusione dalla gara, ricevuta in **originale del versamento della contribuzione dovuta ai sensi dell'art. 1, comma 67, della legge 23.12.2005, n. 266 (c.d. tassa di gara)** ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia del documento del sottoscrittore in corso di validità.

CODICE IDENTIFICATIVO (CIG) 05318028E2 attribuito alla presente procedura di gara: Il versamento deve essere eseguito con le modalità di cui alla Deliberazione del 15/002/2010 dell'Autorità di Vigilanza sui contratti Pubblici. Le istruzioni operative in merito all'applicazione della deliberazione sono le seguenti (fatti salvi ulteriori aggiornamenti ed indicazioni sul sito www.avcp.it)

1. mediante versamento on line al servizio riscossione tributi disponibile in homepage sul sito web dell'autorità, seguendo le istruzioni operative che troverà sullo stesso, e allegando all'offerta copia stampata della mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione;
2. mediante versamento sul c/c postale n.73582561, intestato a AUT. CONTR.PUBB" Via Ripetta n. 246, 00186 Roma – sulla causale deve essere riportato solo il codice fiscale del partecipante e il CIG che identifica la gara ed è quello riportato nel bando.

L'impresa che abbia eseguito un versamento inferiore a quello previsto (~~€~~20,00), ovvero non abbia provveduto al pagamento, non è ammessa alla gara;

f) Copia del Capitolato Speciale d'Appalto siglato in ogni pagina e sottoscritto in calce per accettazione dal legale rappresentante della Ditta concorrente;

g) Attestazione di avvenuto sopralluogo (Allegato D) dei refettori da servire, sottoscritta dalla ditta concorrente e da un incaricato della Stazione Appaltante. Il sopralluogo si intende obbligatorio così che la Ditta concorrente possa prendere visione di tutte le strutture e dei locali e constatare lo stato di fatto dell'area interessata dall'appalto, prendendo atto di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;

h) Documentazione ex art. 49 D.Lgs. n. 163/2006, come elencata nel presente Bando, in caso di avvalimento;

i) Planimetria del centro di produzione con layout, elenco delle attrezzature e relazione sulla capacità produttiva.

BUSTA N. 2 - OFFERTA TECNICA

L'offerta, formulata in conformità anche con quanto previsto dall'art. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto, dovrà essere presentata mediante una busta, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante gli estremi identificativi della ditta concorrente e l'indicazione all'esterno "Busta n. 2) Offerta tecnica", e contenente:

1) Per la parte relativa alla qualità del sistema di produzione:

1.1 Descrizione dei cicli di lavorazione ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura ecc.);

1.2 Processo di produzione del servizio analizzato per fasi operative:

- a) acquisto e stoccaggio materie prime;
- b) preparazione, cottura e confezionamento pasti;
- c) attrezzature per mantenere le temperature;
- d) abbattitori di temperatura;
- e) veicolazione pasti dal centro di cottura alle mense scolastiche terminali;
- f) distribuzione dei pasti e gestione delle mense scolastiche terminali;
- g) coordinamento del servizio.

1.3 Autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura, destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il numero degli addetti e il numero dei pasti prodotti al giorno;

1.4 Qualifica del personale adibito alla produzione di pasti e corsi di formazione e/o aggiornamento professionale;

1.5 Metodi, procedure e strutture che si intendono utilizzare per verificare la qualità dell'intero processo produttivo e per rilevare eventuali non conformità rispetto a quanto previsto dal Capitolato;

1.6 Qualifica del personale adibito alla produzione di pasti e corsi di formazione e/o aggiornamento professionale con rapporto numerico tra monte ore di formazione e/o aggiornamento annuo degli addetti alla produzione

1.7 Utilizzo di prodotti:

- biologici, che la Ditta si impegna a utilizzare in luogo di quelli che nel Capitolato Speciale d'Appalto, al punto "Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari" sono previsti come convenzionali (è sufficiente presentare l'elenco analitico ed i quantitativi delle derrate di produzione biologica che si è in grado di utilizzare al posto delle derrate convenzionali con indicazione del nominativo del produttore e del relativo organismo di controllo);
- tipici (DOP e IGP) e tradizionali, che la Ditta si impegna a utilizzare, al punto "Caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari" (è sufficiente presentare l'elenco analitico ed i quantitativi delle derrate di produzione tipica e tradizionale che si è in grado di utilizzare al posto delle derrate convenzionali con indicazione del nominativo del produttore);

1.8 Elenco degli istituti o scuole servite con refezione scolastica negli ultimi tre anni

2) Per la parte relativa alla qualità del sistema di trasporto e di distribuzione:

2.1 Personale della Ditta per la distribuzione: rapporto numerico, per ciascun plesso scolastico, e n° pasti distribuiti e utenti serviti;

2.2 Numero mezzi adottati per il trasporto degli alimenti dal centro di cottura alle mense terminali;

2.3 Descrizione dei contenitori utilizzati per il trasporto degli alimenti destinati alle mense terminali;

Nella redazione dell'offerta tecnica, il concorrente dovrà tener conto di tutte le prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale di Appalto, in ordine alle modalità di erogazione del servizio.

Tutte le parti costituenti l'offerta tecnica devono essere sottoscritte, a pena di esclusione, secondo le modalità indicate al paragrafo "Offerta economica".

Anche in tale busta non dovrà essere incluso alcun altro documento.

BUSTA N. 3 - OFFERTA ECONOMICA allegato D.

1) **Offerta, in bollo da € 14,62**, del prezzo per singolo pasto prodotto e somministrato, comprensivo del costo inerente tutte le attività e prestazioni poste a carico dell'Appaltatore e di tutte le attività aggiuntive offerte, tenuto conto dei prezzi posti a base d'asta di € 3,50 del presente Bando, fermo restando che il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti.

L'offerta economica dovrà, altresì, contenere l'indicazione delle seguenti componenti essenziali di costo:

a) costo delle derrate;

b) costo del lavoro;

c) costi relativi alla sicurezza dei lavoratori della Ditta impiegati nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto;

d) costo delle analisi obbligatorie;

e) costo delle analisi aggiuntive secondo il programma presentato in sede di offerta ;

f) spese accessorie (es. detersivi, tovaglioli, tovagliette, stoviglie a perdere, trasporto, investimenti vari anche per arredi ad uso delle refezioni ed altri oneri a carico dell'appaltatore);

Tutti gli importi dovranno essere espressi in cifre ed in lettere, con l'indicazione di tre decimali. In caso di discordanza tra gli importi espressi in cifre e quelli espressi in lettere, saranno ritenuti validi e vincolanti e invariabili i prezzi in lettere.

L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore, a pena di esclusione.

In caso di **Associazione temporanea d'impresa non formalmente costituita o consorzio** di concorrenti, l'offerta economica – **a pena di esclusione** – deve:

· essere sottoscritta dal legale rappresentante, o da un suo procuratore, di ciascuna impresa associata o consorziata;

· specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole associate o consorziate;

· contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione dell'appalto, le ditte associate o consorziate si conformeranno alla disciplina prescritta dell'art. 37 del D.Lgs. n° 163/2006.

In caso di **Associazione temporanea d'impresa formalmente costituita**, l'offerta deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del raggruppamento, risultante tale dall'atto costitutivo.

In caso di **consorzio ex legibus n. 422/1909 e n. 443/1985**, che concorra per alcune sue consorziate, l'offerta – a pena di esclusione – deve essere:

- sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio, o da un suo procuratore;
- specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole consorziate.

Si applicano le norme dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006.

N.B. Nel caso in cui il sottoscrittore dell'offerta sia soggetto diverso dal procuratore che abbia sottoscritto la domanda di ammissione con autocertificazione, deve essere allegata all'offerta stessa – a pena di esclusione - l'apposita procura in originale o in fotocopia autocertificata conforme.

Sono escluse le offerte economiche in aumento rispetto ai prezzi unitari posti a base di gara.

Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto, se non confermate con sottoscrizione autografa apposta a margine.

2) Ai fini della verifica delle **offerte anormalmente basse**, l'offerta economica deve essere corredata dalle **giustificazioni** di cui all'art. 87 comma 2 D. Lgs. 163/2006, **relative alle voci di prezzo** che concorrono a formare l'importo complessivo a base di gara.

Nella busta contenente l'offerta economica non deve essere incluso alcun altro documento.

a) TERMINE ULTIMO PER LA RICEZIONE DELLE OFFERTE: Il plico contenente l'offerta e la documentazione necessaria per l'ammissione alla gara deve pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Pizzoli inderogabilmente **entro le ore 12.00 del giorno 28 settembre 2010**, a mezzo raccomandata A.R. del Servizio Poste Italiane, oppure a mezzo Corriere o Agenzia di recapito. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio della ditta concorrente, nel caso che, per qualsiasi motivo, non venga effettuato in tempo utile all'indirizzo indicato. Oltre il termine predetto non sarà ritenuta valida alcun'altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva rispetto a precedente offerta. Il plico medesimo deve, a pena di esclusione:

- recare l'indicazione della ragione sociale, della sede, dei numeri di telefono e fax e della partita IVA del concorrente;
- essere debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, in modo sufficiente ad assicurare la segretezza dell'offerta;
- riportare l'oggetto della gara ed il mittente.

b) INDIRIZZO CUI DEVONO ESSERE TRASMESSE: Le offerte devono essere trasmesse al seguente indirizzo: COMUNE DI PIZZOLI – Area Amministrativa– Piazza Municipio-13 67017 Pizzoli L'Aquila (Italia).

c) LINGUA: Le offerte, nonché tutte le dichiarazioni richieste, dovranno essere redatte in lingua italiana.

12. PERSONE AMMESSE AD ASSISTERE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE, DATA,

ORA E LUOGO DI TALE APERTURA:

L'apertura delle offerte, in forma pubblica, si terrà presso la sede municipale del Comune di Pizzoli , con inizio alle **ore 10.00 del giorno 30 settembre 2010**. La gara si svolgerà secondo le procedure qui di seguito riportate. La Commissione di gara provvede:

In seduta pubblica il **30/09/2010 ore 9.00:**

a) alla verifica circa l'ammissibilità dei concorrenti alla gara, riguardo alla correttezza e alla completezza della documentazione di cui alla busta n.1;

In seduta non pubblica:

c) alla valutazione dei progetti e all'attribuzione a ciascuna offerta tecnica del punteggio di cui al punto 19, criteri 2, 3 e 4 del presente Bando di gara;

In seduta pubblica, mediante fissazione di nuova data da comunicarsi alle ditte partecipanti a mezzo fax:

d) all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche ed all'attribuzione a ciascuna del punteggio di cui al punto 19, del presente Bando di gara, criterio 1;

e) all'individuazione del concorrente che ha presentato complessivamente l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione;

f) alla valutazione dell'anomalia delle offerte, ai sensi degli articoli 86 e 87 del D. Lgs. 163/2006;

g) alla dichiarazione di aggiudicazione provvisoria.

13. CAUZIONI:

Cauzione provvisoria - La cauzione provvisoria, prestata a garanzia della valida partecipazione alla gara d'appalto e della stipulazione del contratto, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006, è stabilita nella misura del 2% dell'importo stimato per il biennio d'appalto I.V.A. esclusa, pertanto, pari ad € 3.080,00 e ridotto del cinquanta per cento in presenza della certificazione di qualità della ditta partecipante,

La costituzione della cauzione provvisoria deve essere comprovata, a pena di esclusione, mediante l'allegazione alternativa di uno dei seguenti documenti:

- ATTESTAZIONE originale della Tesoreria Comunale di avvenuto versamento;

-ATTESTAZIONE originale di avvenuto versamento sul conto corrente bancario n° 0751- 000103031 intestato a "Comune di Pizzoli – Tesoreria Comunale c/o Carispaq di Pizzoli abi 40700 cab 06040 Iban IT 54 S 06040 40700 000000103031 CODICE BIC (Codice swift BPMOITQ1XXX)

- originale di FIDEJUSSIONE bancaria o assicurativa di pari importo, rilasciata da Istituto Bancario o Assicurativo all'uopo autorizzato.

In ogni caso, il documento prodotto deve specificare, quale causale, "**Cauzione provvisoria riguardante l'appalto per il servizio di refezione scolastica comunale – periodo ottobre 2010 / giugno 2012.**

La fideiussione bancaria o assicurativa deve prevedere espressamente, a pena di esclusione:

a) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

b) una validità non inferiore a 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;

c) l'impegno del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

Essa rimarrà vincolata fino alla stipulazione definitiva del contratto ed alla comunicazione di svincolo dell'Amministrazione comunale.

In caso di Raggruppamento temporaneo o di Consorzio la predetta documentazione, ad eccezione del deposito cauzionale, dovrà essere presentata da ciascun componente il raggruppamento o il Consorzio, nei termini specificati nel paragrafo "Criteri di selezione". Cauzione definitiva - La cauzione definitiva, di cui al Capitolato Speciale d'Appalto e all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, e' stabilita nella misura del 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione, IVA esclusa. In caso di ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% ed ove il ribasso d'asta sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. Essa dovrà essere depositata in data antecedente alla data fissata per la firma del contratto a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed il versamento entro 15 giorni dalla richiesta. Si precisa che il mancato pagamento del premio assicurativo da parte dell'impresa appaltatrice non potrà costituire motivo per non procedere al versamento della somma assicurata in caso di richiesta da parte della stazione appaltante.

14. MODALITÀ DI FINANZIAMENTO:

L'appalto è finanziato con fondi del Bilancio comunale.

15. FORMA GIURIDICA CHE DOVRÀ ASSUMERE IL RAGGRUPPAMENTO DI OPERATORI ECONOMICI AGGIUDICATARIO DELL'APPALTO:

Tutte quelle previste dall'ordinamento. Sia raggruppamento temporaneo ex art. 34 D.Lgs. 163/2006 o consorzio ordinario mediante atto di mandato collettivo speciale e irrevocabile ex art. 37, commi 15, 16 e 17, D.lgs. n. 163 del 2006. È vietata la partecipazione plurima.

16. CRITERI DI SELEZIONE, INFORMAZIONI E FORMALITÀ NECESSARIE PER LA VALUTAZIONE DEI REQUISITI PERSONALI E DI CARATTERE ECONOMICO E TECNICO RICHIESTI:

Possono partecipare alla gara i soggetti, singoli, associati o consorziati che siano in possesso dei seguenti requisiti a pena di esclusione:

1 – iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, o ad analogo registro di altro Stato membro dell'U.E., per le attività costituenti oggetto del presente appalto. In caso di A.T.I. il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento;

2 - insussistenza delle condizioni di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006 e di cui all'art. 2359 del codice civile. In caso di A.T.I. il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento;

3 - Capacità economica e finanziaria. Informazioni e requisiti richiesti:

- Importo relativo a servizi di ristorazione collettiva effettuati nel triennio 2007-2009-pari o superiore al valore stimato per l'appalto (€ 154.000,00 oltre I.V.A).

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе, il requisito di cui al presente punto dovrà essere posseduto almeno per il 40% dall'impresa capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti, a ciascuna delle quali è comunque richiesto almeno il 10% di quanto richiesto cumulativamente. Si applica quanto previsto dall'articolo 41, comma 2 del D.Lgs. 163/2006.

-Idonee referenze bancarie rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ex L. n° 385/1993, ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs.n°163/2006.

In caso di A.T.I., il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento.

Ai sensi e secondo le modalità e condizioni di cui all'articolo 49 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i., il concorrente – singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 163/2006 – può avvalersi dei requisiti di un altro soggetto al fine di soddisfare la richiesta relativa al possesso dei soli requisiti di capacità economica e finanziaria richiesti quale condizione minima di partecipazione, nella misura del 20% e fermo restando il possesso da parte dell'impresa concorrente del restante 80% del requisito oggetto dell'avvalimento e del totale degli altri requisiti richiesti. Non è ammesso l'avvalimento di più imprese.

A tal fine, ed in conformità all'articolo 49, comma 2, del D. Lgs. n.163/2006, il concorrente che intenda far ricorso all'**avvalimento** deve produrre quanto segue, a pena di esclusione dalla gara:

a. dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente (se procuratore, allegare copia non autenticata della procura speciale) attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria (è ammessa una sola impresa ausiliaria per tutti i requisiti di capacità economica e finanziaria richiesti);

b. dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria, (se procuratore, allegare copia autenticata della procura speciale) ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 (allegare, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore) ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, attestante quanto di seguito riportato:

___ che per l'impresa ed i suoi legali rappresentanti o amministratori non sussistono le cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettere da a) a m), del D.lgs. n. 163/2006 e di cui all'art. 45, comma 2, lettere da a) a g), della direttiva 2004/18/CE;

___ che per l'impresa non sussiste la causa di esclusione di cui all'art. 1– bis, comma 14, della legge n. 383/2001 e s.m.i., in quanto:

___ non si è avvalsa dei piani individuali di emersione; oppure, in alternativa,

___ si è avvalsa dei piani individuali di emersione ma il periodo di emersione si è concluso;

___ che per l'impresa non sussiste la causa di esclusione di cui all'art. 13, comma 1, del decreto legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito in legge, con modificazioni, dalla legge n. 248/2006;

___ che per l'impresa non sussiste la causa di esclusione di cui all'art. 41 del D.lgs. n. 198 dell'11 aprile 2006 (codice delle pari opportunità tra uomo e donna);

___ che per l'impresa non sussiste la causa di esclusione di cui all'art. 44, comma 11, del D.lgs. n. 286 del 25 luglio 1998 (testo unico disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero);

___ che per l'impresa non ricorre ogni altra situazione che determini l'esclusione dalle gare di appalto e/o l'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione;

che l'impresa si obbliga verso il concorrente e verso l'Amministrazione a mettere a disposizione, in modo pieno e incondizionato e per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente l'impresa concorrente, con indicazione specifica di quali risorse verranno messe a disposizione;

___ che l'impresa non partecipa alla presente gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 34 del d.lgs. n. 163/2006 né si trova in una situazione di controllo di cui all'articolo 34, comma 2 del medesimo decreto legislativo con una delle altre imprese che partecipano alla gara;

___ che l'impresa non presta l'avvalimento nei confronti di altri concorrenti alla presente gara;

1. i nominativi, le qualifiche, le date di nascita ed i luoghi di residenza di:
2. titolare, se si tratta di impresa individuale;
3. socio, se si tratta di società in nome collettivo o in accomandita semplice;
4. amministratore con potere di rappresentanza, se si tratta di altro tipo di società;
5. che l'impresa esprime, ai sensi del D.lgs. n. 196/2003, il proprio consenso al trattamento dei dati personali forniti all'Amministrazione, ai soli fini della presente procedura concorsuale;

c. contratto di avvalimento, in originale o copia autenticata, in virtù del quale l'impresa si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto; in alternativa, nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, alle condizioni di cui all'art. 49, comma 2, lettera g) del D.Lgs. 163/2006.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., ogni ulteriore documentazione qualora quella presentata non fosse ritenuta idonea e/o sufficiente.

d. Si precisa inoltre, che, in caso di ricorso all'avvalimento:

___ non è ammesso, ai sensi dell'art. 49, comma 8, del D. Lgs. n. 163/2006, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;

___ non è ammessa, ai sensi del richiamato art. 49, comma 8, del D. Lgs. n.163/2006, la partecipazione contemporanea alla gara dell'impresa ausiliaria e di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;

___ è ammesso che il concorrente possa avvalersi di una sola impresa ausiliaria per tali requisiti, ai sensi dell'art. 49, comma 6, del D.Lgs. n.163/2006.

Tutta la documentazione richiesta dovrà essere contenuta nella Busta n. 1 Documentazione amministrativa.

4 - Capacità tecnica. Informazioni e requisiti richiesti: - Dichiarazione sostitutiva, resa ex D.P.R. 445/2000, con la quale il legale rappresentante del concorrente attesta le capacità tecniche di cui all'art. 42, comma 1, lett. a), e g) del D.Lgs. 163/2006. L'elenco dei servizi di cui alla lett. a) dell'art. 42 citato dovrà riguardare servizi analoghi a quelli oggetto di appalto, prestati dal concorrente negli ultimi tre esercizi finanziari, con espressa indicazione dell'oggetto dei contratti, del rispettivo importo e della data di esecuzione. Nel caso di servizi prestati ad Amministrazioni e/o Enti pubblici, dovranno essere prodotte dichiarazioni e/o attestazioni in originale rilasciate dalle competenti amministrazioni ex art. 42, comma 1, lett. a), del D.Lgs. 163/2006.

- Certificato del Sistema di Qualità Aziendale rilasciato secondo le norme ISO 9001:2008.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, i requisiti devono sussistere in capo a tutte le imprese facenti parte del raggruppamento.

- Numero medio annuo di dipendenti e numero di dirigenti impiegati nel triennio 2007/2008/2009.

- Possesso di un centro di cottura, rispondente ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legislazione vigente, in località distante non più di 10 Km dal territorio del Comune di Pizzoli, calcolati convenzionalmente dall'Istituto Don Lorenzo Milani, per tutta la durata dell'appalto. A comprova del presente requisito, le ditte concorrenti dovranno produrre a pena di esclusione:

- Dichiarazione di responsabilità attestante la piena disponibilità contrattualmente sostenibile del centro di produzione e confezionamento pasti per tutta la durata dell'appalto;

- Planimetria del centro di produzione, layout, elenco delle attrezzature;

- Relazione sulla capacità produttiva. La capacità produttiva dovrà essere compatibile, detratti i pasti che il centro di cottura è già impegnato a produrre (da indicare specificamente unitamente all'indicazione del/i committente/i), con il numero di pasti richiesti dal Capitolato.

Si precisa, inoltre, che il trasporto dei pasti deve avvenire con contenitori ed automezzi rispondenti ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del DPR 327/1980 e al Regolamento CE/852/2004, che, per quanto concerne, le operazioni di pulizia è imposto il rispetto dell'art. 29 del DPR 327/1980, che il personale impiegato nel servizio dovrà essere in possesso dei requisiti indicati dal Capitolato Speciale d'Appalto.

Per i Consorzi di cui alle leggi n. 422/1909 e n. 443/1985, laddove il Consorzio partecipi solo tramite alcune delle proprie consorziate, espressamente indicate, una di queste dovrà possedere i requisiti finanziari e tecnici prescritti per la mandataria di un'ATI e ciascun'altra consorziata quelli prescritti per la mandante.

I Consorzi di concorrenti ex art. 2602 C.C. si intendono equiparati ai raggruppamenti temporanei di imprese; conseguentemente, i requisiti dovranno essere posseduti dalle consorziate, secondo le modalità prescritte per i raggruppamenti stessi. In caso di consorzi, è fatto divieto, a carico delle consorziate per le quali il consorzio concorre, di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma.

Altresì, è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma singola qualora abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio.

Ai fini del controllo sul possesso dei requisiti autodichiarati, sarà applicata la disposizione di cui all'art. 48 del D.Lgs. 163/2006.

Le Ditte concorrenti, infine, devono dichiarare espressamente:

- a. di aver preso visione e di accettare tutte le clausole del Capitolato Speciale d'Appalto e dei relativi allegati;
- b. di impegnarsi ad eseguire i servizi richiesti nei modi e nei tempi previsti nel Capitolato Speciale d'Appalto e nei relativi allegati, nonché nell'offerta tecnico-gestionale; impegnarsi a non utilizzare prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- d. di aver preso conoscenza dello stato dei luoghi e di tutte le circostanze che possono influire sull'esecuzione dei servizi e di giudicare i prezzi remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;
- e. di impegnarsi a produrre, nel caso di aggiudicazione, entro 5 giorni dalla nota di richiesta, la seguente documentazione:
 - copia della notificazione o registrazione del Centro di cottura ai sensi del Regolamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, se per il medesimo al 01.01.2006 non era già stata rilasciata autorizzazione sanitaria;
 - elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche e delle sedi di lavoro;
 - copia delle attestazioni o di altra documentazione idonea di avvenuta formazione igienico-sanitaria del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti,
 - elenco dei mezzi utilizzati, con dichiarazione del rispetto delle norme igienico sanitarie di cui al D.P.R. 26.3.1980, n. 327;
- f. di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio e di non parteciparvi in forma individuale qualora partecipi in associazione o quale consorziata;
- g. di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori;
- h. i propri dati di iscrizione presso INPS ed INAIL o i motivi della mancata iscrizione, pena l'esclusione dalla gara;
- i. di attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi ed a rispettare le norme e procedure previste dalle leggi e normative vigenti;
- j. di effettuare i versamenti dei contributi stabiliti per fini mutualistici, nonché delle competenze spettanti agli operai per ferie, gratifiche, ecc. in conformità alle clausole contenute nei patti nazionali;
- k. di obbligarsi a continuare ad applicare i contratti collettivi di lavoro anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione;

l. di obbligarsi al rispetto dei contratti collettivi di lavoro anche ove non aderisca alle associazioni stipulanti.

Tutta la documentazione richiesta dovrà essere contenuta nella Busta n. 1 Documentazione amministrativa.

In seguito all'aggiudicazione l'Amministrazione provvederà a verificare, in capo all'aggiudicatario, il possesso dei requisiti richiesti dal presente Bando e la veridicità di quanto dichiarato in sede di gara. Qualora la veridicità di quanto dichiarato in sede di ammissione alla gara non sia confermata, si procederà alla pronuncia di decadenza dell'aggiudicazione con atto motivato, all'incameramento della cauzione provvisoria ed alla successiva aggiudicazione a favore del concorrente che segue nella graduatoria. Nei confronti del nuovo aggiudicatario, se già non sottoposto a verifica, si procederà al riscontro del possesso dei requisiti fissati dal Bando e delle dichiarazioni presentate in sede di gara, secondo le modalità indicate nei capoversi precedenti. In caso di associazione temporanea d'impresa si applicano le norme stabilite all'art. 37 del D. Lgs. 163/2006.

17. PERIODO DI TEMPO DURANTE IL QUALE L'OFFERENTE È VINCOLATO ALLA PROPRIA OFFERTA:

L'offerta ha una validità di 180 giorni, a decorrere dalla data di scadenza del termine stabilito per la presentazione delle offerte.

18. CRITERI DI CUI ALL'ARTICOLO 83 DEL D. LGS 163/2006 PER L'AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO:

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/2006, e la Commissione sarà nominata seguendo i criteri di cui all'art. 84 del D.Lgs. 163/2006.

Si applicheranno seguenti criteri di ponderazione:

Punteggio Offerta Economica

Punteggio Massimo : 30 punti

All'offerta che presenterà il prezzo per pasto più basso verranno assegnati 30 punti. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\left[1 - \frac{\text{valore offerta} - \text{valore offerta più bassa}}{\text{valore offerta più bassa}} \right] \times 30$$

PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA

Punteggio Massimo : 70 punti da attribuirsi dalla commissione giudicatrice con riferimento ai seguenti elementi.

1. Qualità parametri punteggio massimo 35 punti, così suddivisi

| | |
|--|---|
| Processo di produzione del servizio analitico per fasi operative | Max. 5 a discrezione della Commissione. |
|--|---|

| | | |
|---|-------------|--|
| Addetti alla produzione, rapporto tra il numero degli addetti alla produzione e il numero dei pasti prodotti /giorno impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto | 0 punti | Rapporto maggiore 1/80 pasti prodotti/giorno |
| | 3 punti | Rapporto 1/60 – 1/80 pasti prodotti giorno |
| | 5 punti | Rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti giorno |
| Qualifica del personale MAX 5 PUNTI | 0,5 punto | Presenza di almeno un cuoco o più d'uno, dotato/i di esperienza pluriennale come cuoco |
| | 1 punto | Presenza di un responsabile di cucina con esperienza almeno biennale |
| | 5 | Presenza di un nutrizionista diplomato o di specialista in scienze dell'alimentazione. |
| Metodi e procedure adottate per verificare eventuali anomalie del processo di produttivo | 5 punti max | A discrezione della Commissione |
| Aggiornamento professionale dei dipendenti | 5 punti max | A discrezione della Commissione |
| Prodotti biologici, IGP, Dop utilizzati in più rispetto al Capitolato | 5 punti max | A discrezione della Commissione |
| Servizi di ristorazione prestati negli ultimi tre anni presso scuole di ogni ordine e grado | 0 punti | Fino a 3 |
| | 2 punti | Da 3 a 6 scuole |
| | 5 punti | Oltre le 6 |

2. Qualità del sistema di distribuzione e trasporto pasti , 35 punti max. così suddivisi

| | | |
|--|----------|---|
| Numero addetti alla distribuzione Max 10 punti | 10 punti | 1 addetto fino 35 utenti |
| | 5 punti | Oltre 35 e fino a 70 utenti |
| | 1 punto | Oltre 70 |
| Numero mezzi adottati per il trasporto | 0 punti | 1 mezzo per tutte le mense |
| | 5 punti | 2 mezzi per tutte le mense |
| | 10 punti | Oltre 3 mezzi |
| Contenitori utilizzati per il trasporto degli alimenti | 0 punti | Contenitori passivi con coibentazione termica |
| | 2 punti | Contenitori con iniezione di vapore |

| | | |
|--|----------|---|
| | 5 punti | Contenitori con coperchio attivo o attivi elettrici |
| Distanza dal centro di cottura rispetto alle mense | 10 punti | Fino a 5 Km |
| | 5 | Fino a 5 Km |
| | 1 | Oltre i 5 e fino a 10 Km |

19. SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURE DELLE OFFERTE

Potranno assistere alla seduta della commissione giudicatrice in seduta pubblica i legali rappresentanti delle ditte o altri soggetti a ciò delegati, ferma restando la possibilità della commissione di aggiornarsi per valutare e contabilizzare le offerte stesse.

20. STIPULA DEL CONTRATTO

Tutte le polizze assicurative dovranno essere esibite all'atto della stipulazione del contratto, munite di regolare copertura.

Ove ne termine previsto l'impresa non abbia ottemperato a presentare la documentazione richiesta e non si sia presentata per la stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito l'amministrazione avrà facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e di procedere all'applicazione delle sanzioni di legge. In tale ipotesi l'Amministrazione comunale potrà decidere di aggiudicare la gara al concorrente che seguirà in graduatoria.

21. ULTERIORI DISPOSIZIONI.

La Commissione si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa. Ai concorrenti sarà data tempestiva comunicazione.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30 dicembre 1982 n. 955.

Per quanto non espressamente previsto dal presente bando, la procedura di gara sarà regolata dalle disposizioni di cui al D.Lgs 12/04/2006 n. 163 e dalle vigenti norme in materia di appalti pubblici.

La partecipazione all'appalto oggetto del presente bando comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nei regolamenti e nelle disposizioni di cui sopra.

22. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali, si fa presente che i dati forniti dalle ditte in occasione della partecipazione alla gara saranno raccolti presso l'amministrazione per le finalità di gestione della gara e per quanto riguarda l'aggiudicatario saranno trattenuti anche successivamente per l'instaurazione del rapporto contrattuale medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio pena l'esclusione dalla gara.

Pizzoli,li_____

Il responsabile del Procedimento

P.I. Iezzi Sergio

Il responsabile dell'Area Amministrativa

Dr.ssa Fabi Isabella