

COMUNE DI BIANDRATE

Provincia di Novara
Piazza Cesare Battisti n. 12
28061 Biandrate

BANDO DI GARA

**PROCEDURA AD EVIDENZA PUBBLICA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.
PERIODO 1° SETTEMBRE 2012 – 31 AGOSTO 2017**

(anni scolastici 2012/2013 - 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017)

CIG: 4093584461

1) STAZIONE CONCEDENTE

Comune di Biandrate – Piazza Cesare Battisti n. 12 – 28061 BIANDRATE

- Area Servizi Amministrativi -

Telefono 032183122 – Fax 0321838219

Deliberazione del Commissario Straordinario n. 10 in data 27.03.2012 e determina a contrarre n. 26 in data 27.03.2012 adottata dal Responsabile dei Servizi Amministrativi.

e-mail: info@comune.biandrate.no.it oppure amministrazione@comune.biandrate.no.it

pec: biandrate@pcert.it

sito istituzionale: www.comune.biandrate.no.it sul quale, alla Sezione Pubblicazione (appalti/gare), sarà disponibile la documentazione relativa alla presente gara

Responsabile del Procedimento di gara: sig.ra Carla Perotto

Responsabile per l’esecuzione del contratto e del servizio: sig.ra Carla Perotto

2) OGGETTO DELLA CONCESSIONE - CATEGORIA DEL SERVIZIO E SUA DESCRIZIONE

Concessione per la gestione del servizio di ristorazione scolastica (scuola dell’infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado) le cui modalità di esecuzione sono riportate nel capitolato speciale.

Categoria: 17

CPC: 64 (Servizi alberghieri e di ristorazione)

CPV: 55524000-9 (Servizi di ristorazione scolastica)

3) RIFERIMENTI NORMATIVI

Art. 30 D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e smi.

Artt. 112 e 113 D.Lgs. n. 267/2000

Art. 4 D.L. n. 138/2011, convertito in legge n. 148/2011 modificato dall’art. 25 del D.L. 24.01.2012, n. 1 convertito in Legge 24 marzo 2012 n. 27.

La gara si attua nei modi indicati nel presente bando e nel capitolato speciale.

Trattandosi di servizio escluso dall’applicazione del D.Lgs. 163/2006 e smi. il suddetto decreto trova applicazione esclusivamente in caso di espresso suo richiamo.

Per tutto ciò che non è previsto nel bando e nel capitolato si intendono applicabili le norme del Codice Civile e le altri leggi e normative che regolano la materia, in quanto applicabili e compatibili.

4) PROCEDURA

La concessione verrà aggiudicata ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. n. 163/2006 e smi. e dell'art. 4 D.L. n. 138/2011, convertito in legge n. 148/2011 modificato dall'art. 25 del D.L. 24.01.2012, n. 1 convertito in Legge 24 marzo 2012 n. 27 mediante procedura competitiva ad evidenza pubblica, nel rispetto dei principi del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea e dei principi generali dei contratti pubblici e, in particolare, dei principi di economicità, imparzialità, trasparenza, adeguata pubblicità, non discriminazione, parità di trattamento, mutuo riconoscimento e proporzionalità, nel rispetto degli standard qualitativi e quantitativi definiti sulla base di una pluralità di criteri come specificati al successivo punto 15.

5) STANDARD DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto della concessione dovrà garantire il rispetto di standard di qualità che il soggetto aggiudicatore individua nelle seguenti dimensioni: efficacia, accessibilità, tempestività e trasparenza.

Conseguentemente, la valutazione delle proposte pervenute, in relazione all'offerta tecnica, sarà effettuata assumendo a riferimento i contenuti delle suddette offerte in relazione al perseguimento ed al rispetto degli standard di qualità così come individuati ed i cui principali contenuti si riassumono di seguito:

a) efficacia: la capacità del servizio di raggiungere gli obiettivi prefissati, in termini di rispondenza ai bisogni ed alle esigenze individuate dall'amministrazione anche in funzione delle attese degli utenti. Gli elementi principali di valutazione verteranno pertanto sulla qualità del pasto fornito, e quindi il menù, l'organizzazione dell'attività di produzione, le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, le diete speciali, l'organizzazione del personale, le attrezzature messe a disposizione.

b) accessibilità: la capacità di favorire e garantire l'accesso dei servizi erogati agli utenti, individuabili attraverso gli strumenti messi a disposizione del concessionario e misurabili in base alle modalità che gli utenti devono adottare per ottenere il servizio richiesto e per effettuare i pagamenti a corrispettivo del servizio fornito.

c) tempestività: il tempo intercorrente tra la richiesta del servizio da parte dell'utente e la erogazione effettiva del servizio

d) trasparenza: la semplicità per l'utente di acquisire ogni notizia utile per accedere al servizio e per conoscerne i contenuti, individuabile attraverso i mezzi di comunicazione e di informazione che il concessionario mette a disposizione dell'utente, comprensivo delle indicazioni relative alla struttura aziendale, ai responsabili, alla elaborazione della carta dei servizi ove sono individuati i contenuti del servizio e le indicazioni per la definizione di eventuali contenziosi in via extragiudiziale, per presentare reclami e per accedere ad eventuali forme di indennizzo.

6) IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base d'asta è stabilito in euro 383.578,00 oltre all'Iva, derivante dall'importo del prezzo unitario di un pasto, pari ad euro 5,20 oltre all'IVA, rapportato al periodo 1° settembre 2012 – 31 agosto 2017, per un quantitativo annuo di n. 14.753 pasti, come indicato all'art. 6 del capitolato di concessione.

All'importo suindicato devono intendersi aggiunti gli oneri derivanti da rischi per interferenze come risultanti dal DUVRI, quantificati in euro 300,00 annui oltre all'Iva, per un totale di € 1.500,00 oltre all'IVA per l'intero periodo di validità della concessione e non soggetti a ribasso.

7) LUOGO DI ESECUZIONE

Biandrate Via Roma n. 65 presso:

“**Centro Produzione pasti**”: cucina centralizzata, comprensiva di refettorio, situata presso la Cittadella degli Studi, dotata di idonea struttura per eventuale servizio self service.

“**Refettorio**”: locale situato all'interno dell'edificio della scuola dell'infanzia della Cittadella degli Studi - separato dal locale adibito a centro di produzione.

La struttura sarà trasferita al soggetto concessionario completamente ristrutturata ex novo e dotata delle attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio, fatto salvo quanto previsto all'articolo successivo.

8) UTILIZZO CENTRO PRODUZIONE PASTI PER SERVIZI A TERZI

Il concessionario, al fine di massimizzare le potenzialità del centro di produzione pasti, potrà utilizzare la struttura di cui dispone per il servizio oggetto della gara, per la preparazione dei pasti da fornire ad altri soggetti, pubblici o privati, a seguito di aggiudicazioni conseguenti a convenzioni o contratti formalmente stipulati e di cui dovrà essere fornita al comune tempestiva comunicazione unitamente a copia dei contratti. La preparazione dei pasti preparati per soggetti terzi non potrà superare i limiti di produzione complessiva autorizzati dall'ASL, considerando in ogni caso prioritaria la preparazione dei pasti oggetto del contratto di concessione.

Il concessionario dovrà:

- riconoscere al Comune un valore percentuale, espresso con un massimo di tre decimali, sul prezzo contrattualmente definito con i soggetti terzi per ogni pasto effettivamente prodotto, da indicare nell'offerta economica;
- assumere a proprio carico gli oneri eventualmente necessari per la integrazione delle attrezzature e degli allestimenti forniti dal comune, al fine di garantire al concessionario il servizio di produzione dei pasti aggiuntivi e la organizzazione del servizio di veicolazione dei pasti che dovranno essere trasportati presso le sedi di destinazione.

Alla scadenza della gestione del servizio o in caso di sua cessazione anticipata, il concessionario gestore del servizio dovrà cedere al gestore subentrante le attrezzature ed i beni indicati al comma precedente, a titolo gratuito e libero da pesi e gravami.

Se, al momento della cessazione della gestione, i beni suindicati non sono stati interamente ammortizzati, il gestore subentrante corrisponderà al gestore cessante un importo pari al valore contabile originario non ancora ammortizzato, al netto di eventuali contributi pubblici direttamente riferibili ai beni stessi. Tale importo, ove sussistente, sarà indicato nel successivo bando, che sarà emesso a seguito della scadenza o cessazione anticipata della gestione oggetto del presente bando.

9) DURATA CONTRATTUALE

Il rapporto contrattuale avrà la durata di 5 (cinque) anni scolastici dal 1° settembre 2012 al 31 agosto 2017 (corrispondenti agli anni scolastici 2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017).

10) INDIRIZZO PRESSO IL QUALE RICHIEDERE LA DOCUMENTAZIONE INERENTE AL PRESENTE BANDO

vedere punto 1).

Le richieste di informazioni devono essere presentate in forma scritta all'indirizzo e-mail: info@comune.biandrate.no.it ed ad esse sarà data risposta in forma scritta sul sito comunale nella sezione di cui al punto 1).

11) COMPENSAZIONE PER IL FINANZIAMENTO DELLA DIFFERENZA FRA I PREZZI DEFINITI IN SEDE DI GARA E LE TARIFFE DELIBERATE DAL COMUNE

Il corrispettivo dei servizi oggetto della concessione sarà acquisito direttamente dagli utenti a cura del concessionario del servizio, entro gli importi tariffari stabiliti dal Comune e con le modalità indicate dal concorrente aggiudicatario nell'offerta tecnica. La differenza tra il costo unitario dei pasti ed il costo derivante dalla aggiudicazione della concessione sarà riconosciuto dal comune al concessionario a titolo di compensazione derivante dall'interesse pubblico che caratterizza il servizio.

I pagamenti alla ditta concessionaria da parte del Comune a titolo di compensazione saranno effettuati con le modalità di cui all'art. 9 del capitolato speciale.

La spesa è finanziata con fondi del bilancio comunale.

12) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla gara, presentando apposita istanza, i concorrenti di cui all'art. 34 del D.Lgs. 163/2006 e sm.i. costituiti da prestatori singoli o riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006 e smi., ovvero da prestatori di servizi che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37, comma 8 del D.Lgs. 163/2006 e smi., nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'art. 47 del D.Lgs. 163/2006, in possesso dei seguenti requisiti:

- a) inesistenza della cause di esclusione previste dall'art. 38 comma 1, lettere da a) ad m-quater) del D.Lgs. n. 163/2006;
- b) insussistenza nei confronti dei soggetti individuati dall'art. 2, comma 3, del D.P.R n. 252/98, di cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 e tentativi di infiltrazioni mafiosa di cui all'art. 4 del D.Lgs. n. 490/1994;
- c) iscrizione alla C.C.I.A.A. - Registro delle Imprese per lo svolgimento delle attività comprese nel settore oggetto della presente concessione;
- d) essere in regola con le disposizioni previdenziali, assicurative, ed antinfortunistiche disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria, secondo quanto previsto dal CCNL vigente;
- e) rispetto norme disciplinanti il diritto al lavoro dei disabili ex Legge 68/99 ovvero la non assoggettabilità agli obblighi di assunzione obbligatorie di cui alla legge 68/99;
- f) inesistenza cause di esclusione di cui all'art. 1 bis della legge 383/2001;
- g) insussistenza di condizioni di incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione
- h) inesistenza delle situazioni di controllo tra imprese di cui all'art. 2359 codice civile
- i) assolvimento obblighi D.Lgs. n. 81/2008 e smi;
- j) aver conseguito negli ultimi tre esercizi (2009/2010/2011) un fatturato per servizi compresi nel settore oggetto della presente gara non inferiore ad € 250.000,00 (Iva esclusa) con un fatturato minimo annuo di € 50.000 (Iva esclusa)
- k) aver gestito nel triennio 2009/2010/2011 contratti di servizi di ristorazione scolastica per un importo non inferiore ad euro 80.000,00 (Iva esclusa)
- l) possesso, alla data della presentazione dell'offerta, della certificazione di sistema di qualità aziendale conforme alle norme di garanzia della qualità UNI EN ISO 9001:2008, per servizi di ristorazione, rilasciata da soggetti accreditati operanti in Italia o in altro Paese dell'Unione Europea. Qualora la certificazione di qualità in possesso della ditta aggiudicataria abbia una durata tale da non coprire tutto l'intervallo di tempo della concessione, il concessionario ha l'obbligo di fornire documentazione attestante il rinnovo e/o la conferma della stessa da parte dell'ente certificatore.

Tutti i requisiti di cui i **concorrenti devono obbligatoriamente essere in possesso, a pena di esclusione dalla gara**, sono dettagliatamente indicati nella dichiarazione a corredo dell'istanza di partecipazione alla gara (**Modello A**).

In caso di R.T.I. i requisiti di ammissione devono essere posseduti a pena di esclusione:

- quelli alle lettere a) b) c) d) e) f) g) h) i) l) da ciascun soggetto costituente il raggruppamento;
- quelli alle lettere j) e k) devono essere posseduti cumulativamente dal raggruppamento temporaneo, fermo restando il fatto che la mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

13) AVVALIMENTO

E' ammesso l'istituto dell'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. N. 163/2006 e smi. al fine di soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, alle condizioni e prescrizioni di cui al medesimo articolo a pena di esclusione.

14) MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

I soggetti interessati dovranno far pervenire entro e non oltre le ore 12,00 del giorno

27 aprile 2012 pena l'esclusione dalla gara a mezzo raccomandata ovvero mediante corriere o recapito diretto, un plico indirizzato all'Ufficio Protocollo del Comune di Biandrate – Piazza Cesare Battisti n. 12, aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 alle ore 13,00 – martedì/giovedì pomeriggio dalle ore 14,30 alle ore 17,00 – sabato dalle ore 8,00 alle ore 12,00.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

A tal fine si precisa che il termine sopra indicato si intende perentorio, a nulla valendo in proposito la data di spedizione risultante dal timbro postale e farà fede esclusivamente quanto risulti dal Protocollo.

Oltre al termine suindicato, pertanto non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva a offerta precedente.

Le offerte duplici o redatte in modo imperfetto o comunque condizionate saranno considerate nulle.

Il plico deve essere sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura e recare all'esterno, oltre all'intestazione e all'indirizzo del mittente, la dicitura **“Contiene offerta per la concessione del servizio di ristorazione scolastica. Periodo 1° settembre 2012 – 31 agosto 2017”**

Non si farà luogo all'apertura di plico non sigillato.

Sul plico generale e sulle singole buste dovrà apporsi la ragione sociale dell'impresa concorrente.

Per le imprese che intendono presentare offerta in Associazione Temporanea di Imprese o con l'impegno di costituire un'Associazione Temporanea di imprese, le buste N.1, N.2 e N.3 dovranno riportare all'esterno l'intestazione:

- di tutte le imprese raggruppande, in caso di Associazione Temporanea di Imprese non ancora costituita al momento della presentazione dell'offerta;
- dell'impresa mandataria, in caso di Associazione Temporanea di Imprese costituita prima della presentazione dell'offerta.

Il suddetto plico sigillato dovrà contenere la seguente documentazione, a pena di esclusione:

BUSTA N. 1 – Sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. Sulla busta dovrà essere apposta la ragione sociale dell'impresa e la dicitura **“Documentazione Amministrativa per l'ammissione alla gara”**

Nella medesima dovranno obbligatoriamente essere inseriti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

a) Istanza di partecipazione alla gara in competente bollo da € 14,62, con annessa dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, utilizzando obbligatoriamente l'apposito modulo predisposto dall'Amministrazione Comunale (**Modello A**), contenente, fra l'altro, gli estremi di identificazione della ditta concorrente, Tale modulo, scaricabile dal sito www.comune.biandrate.no.it deve essere sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa e presentato unitamente alla fotocopia non autenticata di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, pena l'esclusione dalla gara.

Il modello può essere sottoscritto anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa, a pena di esclusione, la relativa procura.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese il suddetto modello dovrà essere presentato, singolarmente, da tutte le imprese raggruppate, pena l'esclusione dalla gara.

Si precisa che la suddetta dichiarazione dovrà essere sottoscritta e presentata con le modalità previste dal D.P.R. N. 445/2000, indicate nel modello A), pena l'esclusione dalla gara.

Ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 445/2000, qualora in seguito ai controlli effettuati d'ufficio dall'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000 emerga la non veridicità del contenuto della predetta dichiarazione sostitutiva, l'aggiudicatario decadrà da ogni beneficio conseguente l'eventuale provvedimento di aggiudicazione e alla successiva stipula del contratto di servizio, fermo restando quanto previsto dall'art. 76 D.P.R. 445/2000.

La dichiarazione sostitutiva è resa nel rispetto di quanto previsto dell'art. 15 della legge 12.11.2011 n. 183 e, fatto salvo quanto espressamente previsto dal presente bando, sostituisce

ogni certificazione o atto di notorietà. La stazione appaltante provvederà ad acquisire d'ufficio le informazioni oggetto delle dichiarazioni sostitutive prodotte ovvero ad accettare la dichiarazione sostitutiva prodotta dall'interessato.

b) Copia del capitolato speciale di concessione. Il capitolato speciale di concessione deve essere controfirmato in ogni foglio dal rappresentante legale della ditta concorrente per accettazione incondizionata del contenuto.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese il capitolato di concessione dovrà essere controfirmato in ogni foglio dal legale rappresentante della capogruppo in caso di Raggruppamento già costituito, ovvero, dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppande in caso di Raggruppamento da costituirsi.

c) Deposito cauzionale provvisorio

Documentazione in originale comprovante la costituzione ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 di una garanzia da prestarsi mediante cauzione o fideiussione (bancaria o assicurativa rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal ministero del Tesoro, del Bilancio e della Programmazione Economica).

La garanzia pari ad euro 3.851,00 (tremilaottocentociquantuno/00) è prevista nella misura ridotta del 50% dell'importo base comprensiva degli oneri derivanti dai rischi da interferenza in quanto per gli operatori economici che possono partecipare alla presente procedura è previsto che debbano essere obbligatoriamente nelle condizioni previste dall'art. 75 comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia deve avere, a pena di esclusione, i requisiti previsti dall'art. 75 richiamato e precisamente:

- rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ai sensi dell'art. 1944, comma 2, del Codice Civile;
- rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- operatività su semplice richiesta della stazione concedente ed entro il termine tassativo di 15 giorni, senza possibilità di opporre eccezioni di sorta

Ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 la cauzione provvisoria deve essere accompagnata dall'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario.

L'impegno del fideiussore dovrà essere presentato in ogni caso, indipendentemente dalle modalità con le quali è prestata la garanzia. In caso di avvalimento la garanzia prestata tramite fidejussione dovrà essere estesa al soggetto ausiliario. Analogamente, in caso di più soggetti realizzatori di RTI ancora da costituire, la garanzia prestata tramite fidejussione dovrà essere estesa a tutti i soggetti. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Ai concorrenti non aggiudicatari la cauzione provvisoria verrà restituita dopo l'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 75, comma 9, del D.Lgs. n. 163/2006.

In caso di Consorzi la cauzione dovrà essere presentata dal Consorzio medesimo.

La mancata presentazione di detta garanzia con le modalità indicate, oppure la previsione della stessa per un importo inferiore a quello richiesto, comporta l'automatica esclusione del concorrente.

La ditta aggiudicataria dovrà costituire una cauzione definitiva, calcolata in conformità a quanto previsto dall'art. 113 del D.Lgs. N. 163/2006.

d) originale della Ricevuta del versamento del contributo a favore dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture dell'importo di € 35,00 da effettuarsi con una delle seguenti modalità:

- versamento on line, collegandosi al Servizio riscossione contributi disponibile in homepage sul sito web dell'Autorità all'indirizzo <http://www.avcp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio riscossione" e seguire le istruzioni a video oppure il manuale del servizio.
A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà, all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione, la ricevuta di pagamento da stampare e allegare all'offerta. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla liste di "pagamenti effettuati" disponibile on line sul "Servizio di Riscossione";
- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini.
All'indirizzo <http://www.lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione "Cerca il punto vendita più vicino a te". Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta.

Il CIG che identifica la procedura di gara è: 4093584461

Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, sarà comunque necessario iscriversi al "Servizio di Riscossione".

Il pagamento costituisce condizione di ammissibilità alla gara stessa. La mancata dimostrazione, in sede di gara, dell'avvenuto versamento di tale somma è **causa di esclusione**.

e) attestazione di avvenuto sopralluogo dei locali e delle attrezzature che saranno affidati alla ditta aggiudicatrice allo scopo di essere adibiti alla esecuzione del servizio (centro produzione pasti e refettorio della scuola dell'infanzia). E' fatto obbligo alle ditte concorrenti di effettuare un preventivo sopralluogo dei locali, previo appuntamento con il responsabile dell'ufficio tecnico e dei servizi amministrativi (tel. 032183122).

L'attestazione può essere sostituita dalla indicazione dei suoi estremi nell'ambito della dichiarazione sostitutiva di cui al precedente punto a).

f) certificato DURC di data non anteriore a tre mesi dalla data di presentazione dell'offerta, attestane la regolarità contributiva dell'impresa. La mancata allegazione del presente certificato non costituisce tuttavia causa di esclusione dalla gara stante l'obbligo della stazione concedente di provvedere alla sua richiesta

g) Modello A1) (solo se ricorre il caso) - scaricabile dal sito www.comune.biandrate.no.it da compilare in lingua italiana a cura di ciascuna consorziata per la quale il consorzio concorre e presentare sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa unitamente alla fotocopia di un documento in corso di validità del sottoscrittore, a pena di esclusione dalla gara. Per ciascuna consorziata dovrà altresì essere presentata la dichiarazione di cui al Modello A2 – riferita ai soggetti ivi indicati, a pena di esclusione dalla gara.

h) Modello A2 - Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. N. 445/2000 scaricabile dal sito www.comune.biandrate.no.it contenente l'indicazione dell'inesistenza di cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006 e smi. e presentata unitamente alla fotocopia di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, **a pena di esclusione dalla gara**.

La dichiarazione deve essere presentata sottoscritta in ogni foglio, a pena di esclusione:

- dal titolare e dal direttore tecnico, se trattasi di impresa individuale
- da ciascun socio e direttore tecnico, se trattasi di società in nome collettivo
- da ciascun socio accomandatario e direttore tecnico se trattasi di società in accomandita semplice

- dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza ovvero dal socio unico persona fisica ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci e di ciascun direttore tecnico, se trattasi di altro tipo di società o consorzio.

La dichiarazione può non essere compilata dai soggetti che già hanno reso la dichiarazione di cui al modello A.

i) In caso di Associazione Temporanea di Imprese già costituita o Consorzio, copia autentica dell'atto costitutivo con mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza, conferito alla mandataria ovvero dell'atto Costitutivo del Consorzio.

l) eventuali dichiarazioni e documentazione di cui all'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 e smi. in caso di ricorso all'avvalimento

Si raccomanda di non inserire documenti di natura amministrativa all'interno dei plichi relativi all'offerta tecnica (Busta n. 2) o economica (Busta n. 3), in quanto la mancanza di un documento di natura amministrativa di cui è richiesto l'inserimento all'interno della Busta 1) – documentazione amministrativa – comporterà l'esclusione del concorrente e non saranno considerate eventuali dichiarazioni prodotte dal concorrente stesso attestanti la presenza della documentazione mancante all'interno della busta n. 1 o della Busta n. 2.

BUSTA N. 2 - Sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. Sulla busta dovrà essere apposta la ragione sociale dell'impresa e la dicitura **“OFFERTA TECNICA”**

Le ditte che intendono partecipare alla presente procedura dovranno presentare, **a pena di esclusione**, l'offerta tecnica con le modalità di cui al successivo punto 15.1 sulla base dello schema di cui all'allegato B) al presente bando

Gli elaborati costituenti l'offerta devono essere redatti in lingua italiana, siglati in ogni pagina e sottoscritti per esteso nell'ultima pagina dal legale rappresentante dell'impresa o da persona legalmente autorizzata ad impegnare l'impresa, con firma leggibile.

Nel caso di Imprese che intendano presentare offerta in Associazione Temporanea di Imprese o con Impegno di costituire un'Associazione Temporanea di Imprese, l'offerta tecnica dovrà essere firmata, con firma leggibile, da uno dei seguenti soggetti:

- legale rappresentante dell'impresa mandataria o del Consorzio in caso di Associazione Temporanea di Impresa già costituita o di Consorzi;
- legale rappresentante di tutte le imprese raggruppande in caso di Associazione Temporanea di Imprese non costituita al momento della presentazione dell'offerta.

BUSTA N. 3 - Sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. Sulla busta dovrà essere apposta la ragione sociale dell'impresa e la dicitura **“OFFERTA ECONOMICA”** -

Le ditte devono presentare l'offerta economica utilizzando l'allegato modulo C) in competente bollo da € 14,62.

L'offerta economica dovrà essere timbrata e firmata dal legale rappresentante o da persona legalmente autorizzata ad impegnare l'impresa con firma leggibile e per esteso.

Nel caso di Imprese che intendano presentare offerta in Associazione Temporanea di Imprese o con Impegno di costituire un'Associazione Temporanea di Imprese, l'offerta economica dovrà essere firmata, con firma leggibile, da uno dei seguenti soggetti:

- legale rappresentante dell'impresa mandataria o del Consorzio in caso di Associazione Temporanea di Impresa già costituita o di Consorzi;
- legale rappresentante di tutte le imprese raggruppande in caso di Associazione Temporanea di Imprese non costituita al momento della presentazione dell'offerta.

15) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE

La concessione del servizio di ristorazione verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006 e smi. valutata sulla base dei criteri più avanti indicati.

Per la valutazione dell'ammissibilità delle offerte e l'aggiudicazione della concessione il Comune si avvarrà di apposita Commissione Giudicatrice ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. n. 163/2006. L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta idonea.

Il Comune si riserva pure di non aggiudicare la concessione qualora non ritenga alcuna offerta sufficientemente conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

In caso di offerte uguali risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio per l'offerta tecnico qualitativa.

L'offerta vincola i concorrenti per 180 (centottanta) giorni.

Il Presidente della Commissione potrà richiedere alle ditte notizie e chiarimenti utili ai fini di una migliore comprensione delle offerte presentate. Per l'esame di aspetti specifici dell'offerta potrà avvalersi di tecnici e/o consulenti interni e/o esterni dall'Amministrazione Comunale.

Gli elementi di valutazione ed i relativi punteggi saranno i seguenti:

PUNTEGGIO MASSIMO: 100 punti di cui:

1. offerta tecnico/qualitativo del progetto: massimo punti 70
2. offerta economica: massimo punti 30

Ai fini della valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la commissione ripartirà i punteggi disponibili con il metodo aggregativo compensatore, in base al quale la migliore offerta sarà a favore del concorrente che conseguirà la somma maggiore dei punteggi, ottenuti moltiplicando, per ogni criterio di valutazione, il peso o punteggio del criterio per il relativo coefficiente attribuito al concorrente, in base alla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + C_{ci} \times P_c + C_{di} \times P_d + C_{ei} \times P_e + C_{ni} \times P_n$$

dove:

P= punteggio concorrente i

C_{ai}, C_{bi},...C_{ni} = coefficiente criterio a, b, ecc. del concorrente i

P_a, P_b, ecc., P_n= peso criterio a,b, ecc.,...n

Stante la scomposizione dei criteri individuati ai fini della valutazione, in sub criteri, per i criteri di valutazione riguardanti aspetti dell'offerta aventi natura qualitativa, si procederà con il sistema della riparametrazione, derivandone che, per ogni criterio e, quindi, per ogni sub criterio, il coefficiente da attribuire all'offerta meglio valutata per il suddetto criterio sarà pari ad uno.

I criteri di valutazione sono individuati in relazione agli standard di qualità previsti al precedente punto 5), applicabili al servizio oggetto del presente bando, con i quali è data consistenza alle dimensioni della qualità, individuate in accessibilità, tempestività, trasparenza ed efficacia.

15.1 VALUTAZIONE OFFERTA TECNICO/QUALITATIVA

Per la valutazione tecnico/qualitativa la ditta deve produrre la seguente documentazione redatta in lingua italiana:

- 1) schemi di menù articolati su quattro settimane, diversificati per stagionalità (estivo e invernale) distinti per scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado.
- 2) un progetto tecnico, redatto in forma sintetica, che deve illustrare i profili organizzativi e gestionali del servizio.

La relazione dovrà essere coerente con quanto richiesto dal capitolato speciale ed essere articolata in modo tale che ogni criterio di valutazione, scomposto in sub criteri, di seguito elencati trovi, in essa, espresso riferimento (fac simile – allegato B al presente bando).

La relazione non deve essere superiore a 10 pagine - formato A/4 - no fronte retro – carattere leggibile non inferiore a 11. Le pagine che compongono l'offerta dovranno essere numerate progressivamente.

Per le modalità di sottoscrizione della relazione tecnica e relativi allegati vedere indicazioni riportate alla voce "Busta n. 2"

Criteri di valutazione offerta tecnico/qualitativa - Massimo punti 70 così attribuiti:

Criterio A) Modalità organizzative di erogazione del servizio / massimo punti 38
ripartiti nei seguenti sub-criteri

- 1.1 menù elaborati distinti per scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di primo grado articolati su quattro settimane e diversificati per stagionalità (estivo e invernale) **massimo punti 8**
- 1.2 Organizzazione dell'attività di produzione e distribuzione pasti e diete speciali **massimo punti 5**
- 1.3 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari: elenco dei prodotti forniti e piano di approvvigionamento, indicazione della rotazione dei prodotti nell'arco dell'anno scolastico **massimo punti 7**
- 1.4 Progetto fornitura prodotti biologici, dop, prodotti a lotta integrata o di provenienza locale o regionale: **massimo punti 7**
- 1.5 Organigramma del personale impiegato presso il centro di produzione pasti e presso il refettorio della scuola dell'infanzia, monte ore quotidiano, organizzazione della sostituzione del personale **massimo punti 3**
- 1.6 Piano di formazione del personale **massimo punti 2**
- 1.7 Elenco attrezzature che saranno fornite dalla ditta per la preparazione e distribuzione pasti, compresi quelli relativi alle diete speciali, come da art.18 del capitolato **massimo punti 2**
- 1.8 Procedura HACCP adottata dalla ditta - piano di analisi con le frequenze di prelievo, tipologie di prodotti ed i parametri ricercati **massimo punti 2**
- 1.9 Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio **massimo punti 2**

Criterio B) Piano di pulizia e sanificazione / massimo punti 5
ripartiti nei seguenti sub-criteri:

- 1.1 Piano di pulizia e sanificazione: **massimo punti 3**
- 1.2 Metodologia della disinfestazione e della derattizzazione: **massimo punti 2**

Criterio C) Carta dei servizi / massimo punti 7
ripartiti nei seguenti sub-criteri:

- 1.1 Modalità di attuazione della carta dei servizi di cui all'art. 60 del capitolato, comprensivo delle modalità per la presentazione di eventuali reclami e forme di indennizzo **massimo punti 5**
- 1.2 Procedure per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e studio dei percorsi di risposta ai bisogni manifestati: **massimo punti 2**

Criterio D) Educazione alimentare / massimo punti 2

1.1 Proposte di attività di educazione alimentare per alunni, genitori ed insegnanti e proposte per portare a conoscenza delle famiglie il menù adottato e le proprietà nutrizionali del medesimo

Criterio E) Gestione utenza / massimo punti 12

ripartiti nei seguenti sub-criteri:

1.1 Organizzazione della attività amministrativa degli utenti per garantire l'accesso al servizio e la sua fruizione (modalità di comunicazione con le famiglie, livelli di sicurezza di trattamento, conservazione de dati gestiti da parte del concessionario, modalità di riscossione della retta, gestione del processo del recupero crediti, modalità adottate per il riscontro da parte della stazione concedente del numero dei pasti consumati e fatturati) **massimo punti 7**

1.2 Livello di trasparenza del servizio per la diffusione dell'informazione ad integrazione della carta dei servizi **massimo punti 5**

Criterio F) Eventuali proposte migliorative, rispetto a quanto già previsto dal capitolato speciale regolante il servizio volte ad una organizzazione più funzionale, efficiente ed innovativa del servizio, senza maggiori oneri per il soggetto aggiudicatore **massimo punti 6**

Qualora la valutazione dell'offerta tecnica qualitativa non raggiunga il punteggio minimo di 49/70 l'offerta verrà esclusa dalla gara, ritenendo insufficiente la proposta di gestione presentata. Le buste contenenti le offerte economiche degli offerenti che non abbiano raggiunto, nell'esame della parte tecnico/qualitativa almeno 49 punti rimarranno sigillate agli atti.

15.2 - VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

I punteggi per la valutazione economica dell'offerta sono così attribuiti:

a) prezzo offerto in ribasso rispetto al valore del singolo pasto posto a base di gara: **25 punti**

b) valore percentuale offerto al comune sul prezzo dei pasti prodotti per soggetti terzi: **5 punti**

La componente economica dell'offerta riferita al punto a) è costituita dalla percentuale di ribasso, espressa con un limite massimo di tre decimali, offerta per ciascun pasto oltre gli oneri derivanti dai rischi da interferenze non soggetti a ribasso e pari ad € 300,00 annui oltre l'Iva

Il punteggio del punto a) sarà assegnato valutando il prezzo derivante dalla percentuale di ribasso offerta secondo la seguente formula:

$$X = 25 \times \frac{\text{percentuale di ribasso offerta}}{\text{migliore percentuale di ribasso offerto}}$$

dove X: è il punteggio attribuito a ogni ditta concorrente.

Al ribasso maggiore sarà assegnato il punteggio massimo di 25 punti al quale corrisponde il coefficiente uno.

In caso di discordanza tra il dato indicato in cifre e quello indicato in lettere verrà preso in considerazione quello in lettere.

A pena di esclusione non saranno ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta o a ribasso zero, né offerte condizionate.

La componente economica dell'offerta riferita al punto b) è costituita dal valore percentuale netto offerto sul prezzo di ciascun pasto preparato per soggetti terzi, che sarà riconosciuto al Comune. Il punteggio sarà assegnato valutando il valore percentuale riconosciuto al Comune rispetto al prezzo praticato ai clienti soggetti terzi secondo applicando la seguente formula:

$$X = 5 \times \frac{\text{percentuale riconosciuta al Comune rispetto al prezzo}}{\text{migliore percentuale riconosciuta al Comune rispetto al prezzo}}$$

Alla percentuale più alta riconosciuta al Comune sarà assegnato il punteggio massimo di 5 punti al quale corrisponde il coefficiente uno.

16) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

(1^ fase)

Il **giorno 02 maggio 2012** alle ore **17,00** in seduta pubblica presso il Comune di Biandrate (Piazza Cesare Battisti n. 12 – 28061 Biandrate 1° Piano sala consiliare) la Commissione di gara procederà alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti dalle ditte concorrenti, nonché all'apertura ed alla verifica della presenza in essi delle buste n. 1, 2 e 3.

La Commissione Giudicatrice procederà quindi all'apertura della **Busta n. 1 - Documentazione Amministrativa per l'ammissione alla gara** - verificando la regolarità della documentazione amministrativa presentata ed il possesso dei requisiti di partecipazione; si procederà quindi all'ammissione dei concorrenti e, se del caso alla esclusione dalla gara delle ditte la cui documentazione non rispecchi le prescrizioni del presente bando o non conforme a quanto richiesto nei modelli A, A1, A2.

(2^ fase)

Successivamente la stessa Commissione procederà, in seduta riservata, all'analisi dell'offerta tecnico/qualitative, attribuendo i relativi punteggi secondo i parametri di cui al precedente punto 15.1.

(3^ fase)

Al termine dell'esame delle offerte tecnico/qualitative, in data da comunicare agli offerenti, la Commissione procederà, in seduta pubblica all'apertura delle offerte economiche e all'attribuzione dei relativi punteggi, nonché alla comunicazione dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche/qualitative nelle precedenti sedute private.

Le imprese che volessero intervenire potranno presenziare con il proprio titolare, legale rappresentante od altra persona delegata dagli stessi.

Si procederà quindi a formare la graduatoria con le modalità riportate al punto 15 aggiudicando provvisoriamente il servizio al concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

Effettuata la verifica sul possesso dei requisiti il Comune procederà all'aggiudicazione definitiva a mezzo provvedimento del responsabile dei servizi amministrativi.

Obblighi di informazione: la data della 3^ fase in seduta pubblica sarà comunicata alle ditte concorrenti a mezzo fax o posta elettronica, con un giorno di preavviso.

L'affidamento oggetto della presente concessione non s'intende obbligatorio e quindi efficace per l'AC finché non siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'impresa aggiudicataria per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa.

L'amministrazione si riserva la facoltà di revocare gli atti di procedimento di gara e non dar luogo all'aggiudicazione della gara stessa per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, ovvero nel

caso di mutamento della situazione di fatto o di una nuova valutazione dell'interesse pubblico originario.

L'aggiudicazione non tiene luogo di contratto e pertanto la costituzione del rapporto contrattuale è comunque rinviata alla stipulazione del contratto di servizio stesso che avverrà in forma pubblica amministrativa a rogito del segretario comunale.

Il possesso dei requisiti dichiarati per partecipare alla gara sono verificati in capo all'aggiudicatario prima dell'aggiudicazione definitiva, acquisendo tutta la documentazione, eventualmente non ancora ricevuta, attestante i requisiti richiesti ai sensi del presente bando e dettagliatamente riportati nei moduli A, A1 e A2.

In particolare la stipulazione del contratto con il soggetto aggiudicatario è subordinata alla insussistenza delle cause di divieto, di sospensione e di decadenza di cui all'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 a carico:

- del titolare, se trattasi di impresa individuale
- della società, di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo
- della società, di tutti i soci accomandatari, se trattasi di società in accomandita semplice
- della società, dei legali rappresentanti, di tutti i componenti l'organo di amministrazione, per ogni altro tipo di società

Prima della stipula del contratto la stazione concedente chiederà alla Prefettura le informazioni previste dall'art. 10 D.P.R. 252/1998.

Nell'ipotesi di impossibilità di stipulare il contratto di servizio per mancanza dei requisiti o per l'esistenza di prevenzione "antimafia" la stazione concedente dichiarerà il concorrente decaduto dall'aggiudicazione, segnalerà il fatto all'autorità giudiziaria competente ed escuterà la cauzione provvisoria.

In tale eventualità la stazione concedente si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al concorrente che segue nella graduatoria alle condizioni economiche e tecniche da quest'ultimo proposte in sede di offerta.

L'Amministrazione si riserva, del pari, tale facoltà qualora nel corso della durata del servizio, il contratto venisse risolto per fatto imputabile al soggetto aggiudicatario.

Qualora il soggetto che segue nella graduatoria non accetti di eseguire il servizio alle condizioni economiche e tecniche proposte, l'Amministrazione si riserva di interpellare l'ulteriore concorrente che segue nella graduatoria.

17) ONERI CONTRATTUALI

Sono a carico del concessionario tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del contratto di servizio derivante dalla concessione di cui alla presente gara.

Nel caso in cui il concessionario non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta del Comune che porrà a carico della ditta le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

Il concessionario, prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitato dall'Amministrazione Comunale, dovrà:

- presentare apposita documentazione atta a comprovare il fatturato dichiarato in sede di presentazione dell'offerta;
- presentare la cauzione definitiva di cui all'articolo 16 del capitolato
- versare l'importo delle spese contrattuali
- sottoscrivere e presentare polizza RCT/RCO di cui all' articolo 15 del capitolato

18) INFORMATIVA AI SENSI DEL D.LGS. N. 196/2003 E SMI.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs, 30 giugno 2003, N. 196, si informa che:

- i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici nell'ambito della presente procedura di gara;

- il conferimento dei dati da parte del concorrente si configura quale onere, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere le dichiarazioni e la documentazione richiesta dalla stazione concedente in base alla vigente normativa;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto a rispondere si concreta nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione.

I soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:

- 1) il personale interno della stazione concedente che svolge adempimenti inerenti alla procedura di gara;
- 2) i concorrenti che eventualmente partecipano alla seduta di pubblica di gara;
- 3) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge 241/1990 e smi.;
- 4) ai soggetti destinatari delle comunicazioni e delle pubblicità previste dalla legge in materia.

Soggetto attivo della raccolta dei dati è la stazione concedente, responsabile del trattamento dei dati è il responsabile del procedimento della presente gara.

In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti sanciti dall'art. 7 del citato D.Lgs. n. 196/2003.

Allegati:

- Modello A istanza di ammissione alla gara e connessa dichiarazione sostitutiva
- Modello A1 dichiarazione sostitutiva resa dall'impresa consorziata
- Modello A2 dichiarazione sostitutiva
- Modello B modello offerta tecnico - qualitativa
- Modello C modello offerta economica

Biandrate, 28 marzo 2012

Il Responsabile dei Servizi Amministrativi
Carla Perotto