



COMUNE DI BIANDRATE

Provincia di Novara

Prot. _____

Biandrate, _____

Spett.le Ditta

Oggetto: invito a procedura di cottimo fiduciario ai sensi art. 125 D.Lgs. 163/2006, dell'art. 334 D.P.R. 207/2010 e art. 18 e segg. del Regolamento per lavori, servizi e forniture in economia approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 3 in data 04.03.2013, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica scuola dell'infanzia e scuola primaria.

Periodo 1° settembre 2013 - 30 giugno 2014.

CIG: 5012857475

Si invita codesta spettabile ditta a formulare la propria offerta per l'affidamento del servizio di cui in oggetto.

Si forniscono le seguenti informazioni.

1) STAZIONE APPALTANTE

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

Area Servizio Istruzione -

Telefono 032183122 – Fax 0321838219

Determina a contrarre n. _____ in data _____ adottata dal Responsabile del Servizio Istruzione

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 Pubblicazioni ⇒ Albo pretorio è pubblicata la succitata determinazione n. _____ con i relativi allegati

Responsabile del Procedimento : Carla Perotto

Responsabile per l'esecuzione del contratto e del servizio: Carla Perotto

2) OGGETTO DELL'APPALTO - CATEGORIA DEL SERVIZIO E SUA DESCRIZIONE

Affidamento del servizio di ristorazione scolastica scuola dell'infanzia e scuola primaria con le seguenti modalità:

⇒ scuola dell'infanzia: fornitura delle derrate alimentari e preparazione pasti presso il centro di cottura ubicato all'interno della scuola

⇒ scuola primaria: pasti veicolati dal centro di produzione pasti della ditta presso il refettorio ubicato all'interno della scuola

Le caratteristiche generali, la natura, l'entità delle prestazioni e le modalità di pagamento sono indicate nel capitolato speciale allegato alla presente ed al quale espressamente si rimanda.

Categoria: 17 – Alleg. II B D.Lgs. n. 163/2006

CPC: 64 (Servizi alberghieri e di ristorazione)

CPV: 55524000-9 (Servizi di ristorazione scolastica)

3) RIFERIMENTI NORMATIVI

Ai sensi dell'art. 20 del D.Lgs. n. 163/2006 il presente appalto è escluso dall'applicazione della relativa disciplina prevista dal decreto, con applicazione del D.Lgs. limitatamente agli artt. 65, 68 e 225 ed a quelli espressamente richiamati nella presente lettera di invito, nel capitolato speciale e relativi allegati.

Per tutto ciò che non è previsto nella lettera di invito, nel capitolato ed allegati si intendono applicabili le norme del Codice Civile e le altre leggi e normative che regolano la materia, in quanto applicabili e compatibili.

4) PROCEDURA

Art. 125 D.Lgs. 163/2006, art. 334 D.P.R. 207/2010, art. 18 e segg. del Regolamento per lavori, servizi e forniture in economia approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 3 in data 04.03.2013.

5) IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base d'asta è stabilito in euro 90.981,00 oltre all'Iva, derivante dall'importo del prezzo unitario di un pasto, pari ad euro 5,27 oltre all'IVA, rapportato al periodo 1° settembre 2013 – 30 giugno 2014, per un quantitativo presunto annuo di n. 17.264 pasti, come indicato all'art. 5 del capitolato d'appalto.

All'importo suindicato devono intendersi aggiunti gli oneri derivanti da rischi per interferenze come risultanti dal DUVRI (*allegato tecnico n. 2 al capitolato*) quantificati in euro 360,00, per l'intero periodo di affidamento, oltre all'Iva di legge e non soggetti a ribasso.

6) LUOGO DI ESECUZIONE

⇒ Centro Produzione pasti e refettorio della scuola dell'infanzia sita in Biandrate Via Ginetta Caccianotti n. 1/A - Piano terra –

⇒ Refettorio della scuola primaria sito in Biandrate – Via Giulio Greppi n. 18/B - secondo piano – accesso tramite scala

7) DURATA CONTRATTUALE

Il rapporto contrattuale avrà la durata di un anno scolastico dal 1° settembre 2013 al 30 giugno 2014.

Nel caso l'AC richiedesse il servizio di ristorazione per eventuale centro estivo e la consegna pasti a domicilio agli anziani il servizio dovrà essere reso fino alla data del 31.08.2014.

Al fine di garantire la necessaria continuità nell'erogazione del servizio l'Impresa affidataria assicurerà l'integrale e regolare prosecuzione delle attività anche oltre la scadenza prevista, nelle more di svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente e nella misura strettamente necessaria. L'attività sarà prestata alle condizioni previste dal contratto di appalto e nessun indennizzo o compenso aggiuntivo potrà essere preteso ad alcun titolo.

8) GARANZIE

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.

La garanzia, pari ad euro 913,00, è prevista nella misura ridotta del 50% dell'importo a base d'asta, Iva esclusa e 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.

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.

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 Lgs. N. 163/2006 (*art. 14 del capitolato*).

9) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla procedura, 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 e sm.i.
- b) insussistenza nei confronti dei soggetti individuati dall'art. 85 del D.Lgs. n. 159/2011 e sm.i di cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'art. 67 e tentativi di infiltrazioni mafiose di cui all'art. 84, comma 4, dello stesso decreto
- c) iscrizione alla C.C.I.A.A. - Registro delle Imprese per lo svolgimento delle attività comprese nel settore oggetto del presente appalto
- 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) possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionali di cui all'art. 26, comma 1, lettera a) D.Lgs. n. 81/2008
- k) aver conseguito negli ultimi tre esercizi (2010/2011/2012) 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). La richiesta del fatturato scaturisce dall'esigenza dell'Amministrazione Comunale di ottenere maggiori garanzie di affidabilità da parte dell'impresa affidataria considerate le caratteristiche del servizio e soprattutto perché rivolto ad un'utenza composta da minori.
- l) aver gestito nel triennio 2010/2011/2012 contratti di servizi di ristorazione scolastica per un importo non inferiore ad euro 80.000,00 (Iva esclusa)
- m) 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 dell'appalto, l'impresa affidataria ha l'obbligo di fornire documentazione attestante il rinnovo e/o la conferma della stessa da parte dell'ente certificatore
- n) dotazione di idoneo sistema di autocontrollo (sistema HACCP)
 - o) individuazione di un laboratorio di controllo per le analisi chimiche e microbiologiche
 - p) possesso delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normative vigente

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) j) m) p) da ciascun soggetto costituente il raggruppamento;
- quelli alle lettere k), l), n) o) 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.

10) 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.

11) MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

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

(orario apertura uffici: 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 il 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 l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica scuola dell'infanzia e scuola primaria. Periodo 1° settembre 2013 – 30 giugno 2014.**

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 busta 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 preferibilmente l'apposito modulo predisposto dall'Amministrazione Comunale (**Modello A**).

Tale modulo allegato alla presente e scaricabile dal sito www.comune.biandrate.no.it (vedere le indicazioni riportate a pag. 1/art. 1) deve essere sottoscritto con firma leggibile 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 d'appalto, fermo restando quanto previsto dall'art. 76 D.P.R. 445/2000.

b) Copia del capitolato speciale d'appalto. Il capitolato speciale di appalto 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 appalto 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) Il CIG che identifica la procedura di gara è il seguente: 5012857475

Essendo l'importo a base d'asta inferiore ad euro 150.000,00, gli operatori economici sono esonerati dal versamento del contributo a favore dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (art. 4 della deliberazione AVCP del 3.11.2010)

d) Sopralluogo: avendo allegato lay out dei locali cucina della scuola dell'infanzia, elenco attrezzature, superficie refettorio scuola primaria non è richiesto il sopralluogo.

e) Modello A1) (solo se ricorre il caso) – allegato alla presente e scaricabile dal sito www.comune.biandrate.no.it (vedere le indicazioni riportate a pag. 1/art. 1) da compilare a cura di ciascuna consorziata per la quale il consorzio concorre e sottoscritto con firma leggibile 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.

f) Modello A2 - Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. N. 445/2000 allegato alla presente - scaricabile dal sito www.comune.biandrate.mo.it (vedere le indicazioni riportate a pag. 1) 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, 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 da 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.

g) 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.

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

Tutta la documentazione deve essere redatta in lingua italiana

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 12.1 sulla base dello schema di cui all'allegato B) alla presente lettera di invito.

Gli elaborati costituenti l'offerta devono essere redatti in lingua italiana, 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 preferibilmente 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.

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.

12) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto 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 dell'appalto 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 l'appalto 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 dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

La stazione appaltante può richiedere agli offerenti il differimento del tale termine.

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 sub criterio, il coefficiente da attribuire all'offerta meglio valutata per il suddetto sub criterio sarà pari ad uno e conseguentemente proporzionando ad essa le altre.

Alla migliore offerta tecnica, cioè a quella a cui è stato attribuito il valore più alto tramite i sottocriteri, sarà attribuito il punteggio massimo (70) e proporzionalmente il punteggio a tutte le altre.

Con riferimento all'offerta qualitativa ogni criterio di valutazione verrà valutato secondo i seguenti criteri motivazionali:

giudizio	coefficiente
Ottimo	1
Distinto	0,8
Buono	0,6
Discreto	0,4
Sufficiente	0,2
Insufficiente	0

Nella definizione della media dei coefficienti, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

12.1 VALUTAZIONE OFFERTA TECNICO/QUALITATIVA

Per la valutazione tecnico/qualitativa la ditta dovrà 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

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 di seguito elencati trovi, in essa, espresso riferimento (fac simile – allegato B alla presente lettera di invito).

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:

	Criteri di valutazione	Punteggio massimo attribuibile
1	Menù elaborati distinti per: scuola dell'infanzia/scuola primaria, articolati su quattro settimane e diversificati per stagionalità (estivo e invernale)	13
2	Organizzazione dell'attività di produzione pasti e diete speciali presso il centro produzione pasti dell'impresa da veicolare presso il refettorio della scuola primaria e relativa distribuzione. Organizzazione dell'attività di produzione e distribuzione pasti presso la cucina della scuola dell'infanzia	11
3	Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari utilizzate per pasti veicolati e per quelle fornite presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia, elenco dei prodotti forniti e piano di approvvigionamento, tracciabilità dei prodotti impiegati, utilizzo filiera corta, indicazione della rotazione dei prodotti nell'arco dell'anno scolastico	13
4	Progetto fornitura prodotti biologici, dop, prodotti a lotta integrata o di provenienza locale o regionale	6

5	Organigramma ed organizzazione del personale impiegato presso il centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia e presso il refettorio della scuola primaria, responsabile del servizio (monte ore quotidiano, qualifica, contratto di lavoro applicato) organizzazione della sostituzione del personale, piano di formazione del personale addetto alla preparazione pasti e somministrazione sia presso il centro di produzione pasti dell'impresa sia presso i centri oggetto del presente appalto	7
6	Procedura HACCP adottata dalla ditta presso il centro di preparazione pasti della ditta, presso il centro di preparazione pasti della scuola dell'infanzia e presso il refettorio della scuola primaria - piano di analisi con le frequenze di prelievo, tipologie di prodotti ed i parametri ricercati	7
7	Gestione di imprevisti, emergenze	2
8	Piano di pulizia e sanificazione presso i centri di cottura e refezionali interessati dal presente appalto	6
9	Piano dei trasporti con indicazione dei percorsi e dei tempi previsti per la consegna dei pasti dal centro di produzione pasti della ditta al refettorio della scuola primaria e per la consegna delle derrate alimentari al centro produzione pasti della scuola dell'infanzia, numero degli automezzi a disposizione della ditta	3
10	Caratteristiche delle attrezzature utilizzate dalla ditta per il trasporto delle derrate alimentari al centro di produzione pasti della scuola dell'infanzia e per il trasporto dei pasti veicolati presso il refettorio della scuola primaria e per eventuale consegna pasti a domicilio agli anziani	2

Qualora la valutazione dell'offerta tecnico qualitativa non raggiunga il punteggio minimodi 49/70 l'offerta verrà esclusa dalla gara, ritenendo insufficiente la proposta gestione presentata.

Le buste contenenti le offerte economiche degli offerenti che non abbiano raggiunta, nell'esame della parte tecnico – qualitativa almeno 49 punti rimarranno sigillate agli atti.

12.2 - VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

La componente economica dell'offerta è costituita dalla percentuale di ribasso, espressa con un limite massimo di tre decimali, offerta per ciascun pasto sull'importo a base d'asta pari ad euro 5,27 (cinquevirgolaventisette) (Iva esclusa) oltre agli oneri derivanti dai rischi da interferenze non soggetti a ribasso e pari ad € 360,00 per l'intero periodo di affidamento, oltre all'Iva di legge.

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

$$X = 30 \times \frac{\text{percentuale di ribasso offerta}}{\text{Migliore percentuale di ribasso offerto}}$$

Dove X: è il punteggio finale attribuito ad ogni ditta concorrente.

Anche in questo caso il risultato ottenuto sarà ritenuto valido arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola

Al ribasso maggiore sarà assegnato il punteggio massimo di 30 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.

13) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

(1^ fase)

Il **giorno** _____ alle ore _____ 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 pubblica** all'apertura delle buste contenenti le offerte tecnico/qualitative (busta n. 2) al solo fine di verificarne l'esistenza del contenuto e, **in seduta riservata**, all'analisi delle suddette offerte, attribuendo i relativi punteggi secondo i parametri di cui al precedente punto 12.

(3^ fase)

Al termine dell'esame delle offerte tecnico/qualitative, in data da comunicare agli offerenti, Il Presidente della Commissione di gara procederà, **in seduta pubblica**, a dare lettura del punteggio assegnato alle offerte tecniche/qualitative ed all'apertura, dando lettura, delle buste contenenti le offerte economiche (busta n. 3).

Si procederà quindi a formare la graduatoria con le modalità riportate al punto 12 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 del servizio istruzione.

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

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 del presente appalto 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 appalto stesso che avverrà in forma di scrittura privata ai sensi dell'art. 21, comma 9, del regolamento per lavori, servizi e forniture in economia approvato con deliberazione Consiglio Comunale n. 3 in data 04.03.2013.

Nell'ipotesi di impossibilità di stipulare il contratto di appalto per mancanza dei requisiti la stazione appaltante dichiarerà il concorrente decaduto dall'aggiudicazione, segnalerà il fatto all'autorità giudiziaria competente ed escuterà la cauzione provvisoria.

In tale eventualità la stazione appaltante 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.

14) ONERI CONTRATTUALI

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del contratto di servizio derivante dal presente appalto.

Nel caso in cui l'IA 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.

L'Impresa Affidataria, prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata 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 14 del capitolato
- versare l'importo delle eventuali spese contrattuali
- sottoscrivere e presentare polizza RCT/RCO di cui all' articolo 13 del capitolato
- compilare il mod. GAP

15) 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 appaltante 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 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 appaltante, 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.

16) ORGANO COMPETENTE PER LE PROCEDURE DI RICORSO

Per le controversie che dovessero insorgere in relazione al presente appalto sono competenti i seguenti organi:

- per la fase sino all'aggiudicazione il T.A.R. – Tribunale Amministrativo Regionale del Piemonte con sede in Torino. Ai sensi del D.Lgs. 20.03.2010, n. 53 il termine per proporre ricorso contro l'aggiudicazione definitiva è di trenta giorni decorrenti dalla comunicazione della stessa ai sensi dell'art. 79 del D.Lgs. N. 163/2006,
- per la fase successiva alla stipula del contratto con la ditta affidataria è competente il Tribunale ordinario di Novara.

17) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: Carla Perotto

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

Capitolato speciale d'appalto (allegato lay out e Duvri)

Biandrate,

Il Responsabile del Servizio Istruzione
Carla Perotto