



==== Città di ====
**CERNUSCO
SUL NAVIGLIO**
====
Provincia di Milano

Palazzo Comunale Via Tizzoni, 2

Telefono 02.92.781

Fax 02.92.78.235

C.A.P. 20063

Codice Fiscale e Partita Iva 01217430154

DISCIPLINARE DI GARA

PER

L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE:

- a) *del servizio di ristorazione scolastica;*
- b) *del servizio di ristorazione presso gli asili nido comunali, il centro diurno disabili, i centri ricreativi diurni*
- c) *dei servizi opzionali di pasti a domicilio.*

C.I.G. 19099951BC

PERIODO 1 AGOSTO 2011 – 31 LUGLIO 2014



Art. 1 – Stazione Appaltante e punti di contatto

Comune di Cernusco sul Naviglio, via Tizzoni 2 – 20063 Cernusco sul Naviglio (MI) Tel. 02 92.781 – Fax 02 92.78.237 e-mail serviziscolastici@comune.cernuscosulnaviglio.mi.it

Indirizzo internet www.comune.cernuscosulnaviglio.mi.it

Art. 2 – Responsabile procedimento

Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente del Settore Istruzione, Politiche Giovanili, Asili Nido e Sport dr. Giovanni Cazzaniga, Tel. 02/9278293 - 02/9278324.

Art. 3 – Oggetto e descrizione dell'appalto

L'oggetto del presente appalto, per la cui specifica e compiuta descrizione si rinvia alle disposizioni del capitolato speciale d'appalto, comprende i seguenti servizi: servizio di ristorazione scolastica rivolto agli alunni delle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado ubicate nel territorio del Comune di Cernusco s/N, nonché al personale scolastico in servizio avente diritto al pasto; Servizio di ristorazione presso gli asili nido comunali, il centro diurno disabili (c.d.d.) e i centri ricreativi diurni (c.r.d.), rivolto agli utenti ed agli operatori dei predetti servizi; Servizi opzionali di pasti a domicilio rivolti a utenti in carico ai servizi sociali.

Art. 4 – Codice identificativo gara, categoria del servizio e normativa applicabile

Il C.I.G. che individua la presente procedura è il seguente: **19099951BC**

I servizi oggetto del presente appalto rientrano nell'allegato II B del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. cat. 17 – CPC 64 – CPV 55524000-9 (servizi di ristorazione scolastica).

Art. 5 - Luogo di esecuzione

I centri di produzione pasti e i terminali di distribuzione dove dovranno essere consegnati e distribuiti i pasti ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Cernusco sul Naviglio (Codice NUTS: ITC45). Si rinvia integralmente alla disciplina di dettaglio contenuta nel capitolato speciale d'appalto.

Art. 6 - Durata del servizio

La durata del servizio è stabilita in **3 anni**, con decorrenza dal 1° agosto 2011 al 31 luglio 2014.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto iniziale, di affidare alla medesima Impresa Aggiudicataria i servizi oggetto del presente appalto, ai sensi dell'art. 57, comma 5 lett. b) del Decreto Legislativo 163/2006 e s.m.i., per un periodo massimo di ulteriori tre anni e dunque fino al 31 luglio 2017, previa verifica della sussistenza delle ragioni di convenienza e di pubblico interesse, nonché della normativa vigente in materia. Resta inteso che in caso di esercizio di tale facoltà, i predetti servizi saranno in tutto conformi alle caratteristiche tecniche, alla disciplina giuridica ed alle condizioni economiche specificate nel capitolato speciale d'appalto. L'importo complessivo stimato per lo svolgimento di tali servizi successivi è computato per la determinazione del valore globale dell'appalto di cui al successivo art. 7.

Altresì, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere alla ditta appaltatrice una proroga temporanea del contratto della durata massima di 6 (sei) mesi, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento della nuova gara.

Nel caso in cui l'Amministrazione decidesse di avvalersi delle facoltà descritte nei commi precedenti, l'I.A. sarà tenuta ad assicurare la prosecuzione dei servizi alle medesime condizioni contrattuali ed economiche disciplinate dal capitolato speciale d'appalto, salvo l'adeguamento del prezzo agli indici ISTAT secondo il meccanismo ivi definito.



Art. 7 – Prezzi a base d’asta e valore dell’appalto

Il prezzo unitario del pasto a base d’asta per i servizi di ristorazione rivolti ad alunni e personale in servizio nelle scuole, a utenti e operatori del centro diurno disabili e dei centri ricreativi estivi, al personale educativo degli asili nido è stabilito in **€ 4,24** IVA esclusa, oltre agli oneri per la sicurezza e per la realizzazione del D.U.V.R.I. stimati in **€ 0,01** a pasto, non soggetti a ribasso.

Il prezzo unitario del pasto per gli utenti degli asili nido comunali è fissato in **€ 5,79** IVA esclusa, oltre agli oneri per la sicurezza e per la realizzazione del D.U.V.R.I. stimati in **€ 0,01** a pasto, non soggetti a ribasso.

Alla luce dei prezzi unitari e della stima sugli oneri di sicurezza non suscettibili di ribasso, gli importi a base d’asta risultano i seguenti:

TIPOLOGIE DI SERVIZIO	Prezzo unitario a base d'asta	Numero pasti stimati nel triennio	Importo complessivo per il triennio
Servizi di ristorazione scolastica per alunni e personale docente/ausiliario avente diritto; servizi di ristorazione per utenti e operatori del centro diurno disabili e dei centri ricreativi estivi; servizi di ristorazione per il personale in servizio c/o asili nido	€ 4,24	1.186.707	€ 5.031.637,68
Servizio di ristorazione per gli utenti degli asili nido comunali	€ 5,79	58.080	€ 336.283,20

L’importo complessivo presunto dell’appalto riferito all’intero triennio posto a base d’asta è pari ad **€ 5.367.920,88** oltre IVA di legge, al netto degli oneri di sicurezza non suscettibili di ribasso, quantificati in € 12.447,87 per il triennio.

Il valore complessivo previsto commisurato all’intero periodo di durata dell’appalto è stimato in **€ 10.902.865,50** I.V.A. esclusa, comprensivi della somma di € 25.191,84 per gli oneri di sicurezza non suscettibili di ribasso. Tale valore complessivo include altresì l’eventuale opzione di affidamento dei medesimi servizi per l’ulteriore triennio 01/08/2014 - 31/7/2017 ai sensi dell’art. 57, comma 5, lett. b) del D. Lgs. 163/2006, nonché l’eventuale opzione per i servizi di produzione e confezionamento pasti a domicilio di cui all’art. 40 e ss. del capitolato speciale d’appalto.

Il valore dell’appalto, così come il numero dei pasti stimati, è meramente indicativo e non impegna l’Ente appaltante; l’impresa non potrà muovere nessuna pretesa per eventuali variazioni quantitative che giornalmente potranno verificarsi per qualsiasi causa. All’ I. A. spetterà il corrispettivo per i soli pasti effettivamente prenotati e serviti.

Art. 8 – Pubblicazione atti di gara

Il Comune metterà a disposizione, sul proprio sito internet www.comune.cernuscosulnaviglio.mi.it, l’accesso libero ed incondizionato a tutti i documenti di gara. La documentazione comprende:

- Bando di gara
- Disciplinare di gara e modulistica allegata
- Capitolato Speciale d’appalto e allegati

Il bando, oltre ad essere pubblicato all’albo pretorio del Comune di Cernusco sul Naviglio e sul proprio sito internet, è altresì pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea e sul sito dell’Osservatorio regionale dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.



Art. 9 - Procedura di gara e criterio di aggiudicazione

L'affidamento dei servizi oggetto d'appalto sarà effettuato mediante procedura di gara aperta, ai sensi degli artt. 54 e 55 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 83 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., da valutarsi sulla base degli elementi, dei criteri, dei parametri e dei correlati punteggi e sub-punteggi attribuibili predefiniti nel presente disciplinare.

Art. 10 - Soggetti ammessi alla gara

Sono ammessi a partecipare alla gara tutti i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), f-bis) del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., nonché le imprese con sede in altri Stati dell'Unione Europea, in possesso dei requisiti come previsti nel presente disciplinare.

Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni normative previste dagli artt. 35, 36 e 37 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, a pena di esclusione di tutte le offerte presentate, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla gara medesima in raggruppamento o consorzio.

I raggruppamenti temporanei di impresa dovranno specificare in sede d'offerta le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e si dovranno impegnare, in sede di aggiudicazione, a conformarsi alla disciplina di cui all'art. 37, comma 8, D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

E' vietata la partecipazione contemporanea alla gara da parte di un consorzio stabile e dei suoi consorziati, altresì è vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile. I consorzi di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., i consorzi di cooperative di produzione e lavoro e i consorzi di imprese artigiane sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma.

Per quanto non indicato nel presente disciplinare in tema di raggruppamenti temporanei ovvero per i consorzi e le altre forme di associazione si rinvia agli artt. 36 e 37 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Art. 11 - Requisiti di ordine generale ai fini dell'ammissione alla procedura di gara

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione dalla procedura di gara, dei seguenti requisiti di carattere generale:

- ✓ iscrizione alla C.C.I.A.A. (o analogo registro professionale per le imprese straniere) per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza, ai sensi dell'art. 39 del D. Lgs. 163/2006;
- ✓ iscrizione, in caso di cooperativa o di consorzi di cooperative, nel Registro Prefettizio o Schedario Generale della Cooperazione o Albo società cooperative;
- ✓ iscrizione, in caso di consorzi fra imprese artigiane, nell'albo delle imprese artigiane;
- ✓ condizione di insussistenza a proprio carico di una delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alle gare prevista dall' art. 38 d. lgs. 12 aprile 2006, n. 163, che qui si intende integralmente richiamato per relationem. Tali condizioni dovranno essere oggetto di apposita dichiarazione resa dal legale rappresentante ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000;

Sempre ai fini dell'ammissione, i legali rappresentanti delle imprese concorrenti dovranno necessariamente:

- ✓ dichiarare che l'impresa non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla Legge n. 383/2001 oppure che si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla Legge n. 383/2001 ma che il periodo di emersione si è concluso;
- ✓ attestare l'osservanza delle disposizioni riguardanti la sicurezza sul lavoro, dichiarando altresì di aver valutato e tenuto in debita considerazione i costi derivanti dall'obbligo di rispettare le norme di cui al D. Lgs. 12.04.2008 n. 81 e tutta la normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro;



- ✓ dichiarare di essere in regola con gli obblighi previdenziali e contributivi e di aver effettuato i relativi versamenti, indicando gli estremi delle posizioni previdenziali e assicurative INPS e INAIL;
- ✓ attestare di aver preso visione di tutte le condizioni e modalità di svolgimento previste nel disciplinare di gara e capitolato d'oneri, dando atto che i documenti d'appalto sono sufficienti e atti a individuare completamente i servizi oggetto dell'appalto stesso e a consentire l'esatta valutazione di tutte le prestazioni e degli oneri connessi, conseguenti e necessari per l'appalto in questione;
- ✓ attestare di aver effettuato il sopralluogo presso il centro cottura comunale di via Don Milani e di aver rilevato tutte le condizioni, circostanze generali e particolari influenti sulla determinazione dell'offerta e delle condizioni contrattuali nonché sull'esecuzione del servizio;
- ✓ attestare di aver giudicato che il prezzo offerto è remunerativo e tale da consentire l'esecuzione del servizio;
- ✓ dichiarare di applicare a favore dei lavoratori dipendenti e se cooperativa anche verso i soci tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria e nei relativi accordi integrativi, in vigore nella località ove si svolgono i servizi e di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidette;
- ✓ dichiarare di disporre delle attrezzature e dei mezzi necessari per l'esercizio del servizio, ovvero di impegnarsi ad assumerne la disponibilità entro l'inizio del servizio;
- ✓ sottoscrivere ciascuna pagina del capitolato speciale d'appalto, inclusi gli allegati, per presa visione ed integrale accettazione del contenuto;

L'impresa non verrà ammessa alla gara nel caso in cui:

- ✓ il plico contenente l'offerta sia pervenuto oltre il termine di scadenza fissato dall'Amministrazione;
- ✓ il plico contenente le buste "offerta tecnica" ed "offerta economica" non sia sigillato e/o debitamente controfirmato sui lembi di chiusura.

In ogni caso, l'impresa verrà esclusa dalla gara nel caso in cui:

- ✓ la domanda di partecipazione e le restanti dichiarazioni siano compilate in maniera incompleta con riferimento ai requisiti di partecipazione;
- ✓ la domanda di partecipazione e le restanti dichiarazioni non siano redatte in conformità alle indicazioni fornite dall'Amministrazione nei documenti di gara;
- ✓ i servizi offerti, come risultante dall'offerta tecnica, siano al di sotto dello standard minimo previsto nel presente capitolato d'oneri;
- ✓ l'offerta non sia sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante o da procuratore munito dei relativi poteri.

Art. 11 bis - Necessità di sopralluogo tecnico ai fini dell'ammissione

Ai fini dell'ammissione alla gara, le imprese partecipanti dovranno fornire attestazione in merito all'avvenuta effettuazione di un preventivo sopralluogo tecnico presso le strutture indicate come sedi di svolgimento del servizio, corredata da esplicita dichiarazione di aver visionato le condizioni dei locali stessi e le attrezzature ivi esistenti ai fini del corretto espletamento del servizio oggetto dell'appalto e di ritenerle idonee all'espletamento del servizio stesso.

I sopralluoghi potranno essere effettuati, previa prenotazione all'ufficio Servizi Scolastici, in una delle seguenti date:

11 maggio 2011, dalle ore 9.00 alle ore 12.30

16 maggio 2011, dalle ore 9.00 alle ore 12.30

25 maggio 2011, dalle ore 9.00 alle ore 12.30



Per poter eseguire il sopralluogo, le ditte concorrenti devono richiedere appuntamento inoltrando a mezzo fax (02/9278237) all'Ufficio Servizi Scolastici un'apposita richiesta indicando il nome cognome e relativi dati anagrafici del legale rappresentante e/o di altra persona incaricata a presenziare al sopralluogo, con la precisazione che, in tal caso, all'atto del sopralluogo la persona designata dovrà essere munita di apposita delega a firma del legale rappresentante dell'Impresa. Per singola impresa non possono essere autorizzati e/o presenti più di 2 persone. Non è consentita la segnalazione di una stessa persona da più concorrenti e, qualora ciò si verifici, la seconda indicazione non sarà presa in considerazione.

Il Dirigente del Settore Pubblica Istruzione rilascerà l'attestato di avvenuto sopralluogo, debitamente timbrato e firmato. La mancata produzione dell'attestato di avvenuto sopralluogo comporta l'esclusione dalla gara.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di impresa il sopralluogo potrà essere effettuato dall'impresa capogruppo, valendo così per tutto il raggruppamento, ovvero da ciascuna delle imprese associate. E' ammessa anche la possibilità che il sopralluogo venga effettuato da una delle imprese mandanti purché munita di apposita e specifica delega da parte del rappresentante legale dell'impresa capogruppo.

Nel caso di consorzio di concorrenti costituito ai sensi dell' art. 2602 c.c. il sopralluogo deve essere effettuato da ciascuna delle imprese consorziate.

Art. 11 ter – Garanzie a corredo dell'offerta

L'offerta deve essere corredata da una garanzia, pari al due per cento dell'importo complessivo a base d'asta per il triennio di durata dell'appalto e pertanto pari a **€ 107.358,42** da prestarsi, sotto forma di cauzione o di fideiussione, secondo una delle modalità previste dall'art. 75 del d.lgs. 163/2006 e pertanto:

- ✓ in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso il Tesoriere del Comune di Cernusco sul Naviglio;
- ✓ mediante fideiussione bancaria o assicurativa o fideiussione 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 dell'economia e delle finanze.

La garanzia, la cui validità minima deve essere di 180 giorni, deve riportare l'oggetto della gara e prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Comune di Cernusco sul Naviglio.

Ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., l'importo della cauzione è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, dagli organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, il concorrente dovrà presentare copia della certificazione di cui sopra. Si precisa che in caso di RTI la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate. La cauzione provvisoria deve essere unica, intestata a nome di tutte le imprese raggruppate/consorziate o che si raggrupperanno o consorzieranno.

La garanzia, in qualunque forma prestata (deposito in contanti, titoli debito pubblico, fideiussione bancaria o assicurativa), deve essere altresì corredata, a pena di esclusione, da una dichiarazione contenente l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 D. Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.



Art. 12 - Requisiti di affidabilità economica e di capacità tecnica.

Ai fini dell'ammissione alla procedura di gara le imprese concorrenti dovranno comprovare il possesso dei requisiti di affidabilità economica e di capacità tecnica.

A tal fine dovranno produrre la documentazione sotto indicata:

a. Requisiti di affidabilità economica

1. referenze bancarie: dichiarazioni (non autocertificabili) di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385 con cui il concorrente intrattiene rapporti, di data non anteriore a mesi sei dal termine di presentazione dell'offerta, che attestino la solidità della ditta e da cui risulti che la stessa offre sufficienti garanzie sul piano economico, avendo sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità. In caso di raggruppamento è sufficiente la presentazione di referenze bancarie della sola capogruppo.
2. volume d'affari: dichiarazione di avere realizzato, con riferimento al triennio 2008 - 2009 - 2010, un fatturato medio annuo di almeno 5.500.000,00 (I.v.a. esclusa), con conseguente fatturato complessivo rapportato al predetto triennio almeno pari a € 16.500.000,00, specificando periodi, importi e committenti;

Per A.T.I. o Consorzi di imprese: L'ATI o Consorzio di imprese deve essere in possesso cumulativamente del requisito richiesto al precedente punto - lettera a) "volume d'affari".

Per quanto riguarda il precedente punto - lettera b), le "referenze bancarie" dovranno essere presentate da ogni impresa partecipante all'ATI o Consorzio.

b. Requisiti di capacità tecnica

1. produzione dei documenti atti a comprovare il possesso della certificazione di qualità rilasciata secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000 inerente alla progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione, in corso di validità. In caso di raggruppamento o di consorzio (esclusi quelli stabili) ogni componente deve essere in possesso della certificazione.
2. Dichiarazione attestante la regolare prestazione, riferita al triennio 2008 - 2009 - 2010, di servizi rientranti nella stessa categoria e CPV di quelli oggetto d'appalto (cat. 17 - CPC 64 - CPV 55524000-9 - servizi di ristorazione scolastica), con specificazione di importi, periodi di effettuazione e destinatari, per un fatturato complessivo riferito al triennio almeno pari a € 5.500.000,00 (I.v.a. esclusa). Per i raggruppamenti di imprese è sufficiente il possesso di tale requisito da parte del raggruppamento nel suo complesso.

Art. 13 - Termini e modalità di presentazione dell'offerta

L'offerta e gli altri documenti relativi alla gara, pena l'esclusione, dovranno pervenire a cura, rischio e spese del concorrente entro le **ore 12.00** del giorno **6 giugno 2011** all'ufficio Protocollo del Comune di Cernusco sul Naviglio - via Tizzoni, 2 - Cernusco sul Naviglio - provincia di Milano.

Ai fini della verifica del rispetto del termine suddetto faranno fede esclusivamente la data e l'ora di ricezione apposte dall'ufficio Protocollo sopra menzionato. Si precisa che il termine di presentazione dell'offerta è perentorio e non saranno ammesse offerte dopo tale termine, nemmeno in sostituzione o a modifica di quelle già pervenute. Il recapito dell'offerta rimane ad esclusivo rischio del mittente: non saranno pertanto ammessi reclami qualora, per qualsiasi motivo, l'offerta non giunga a destinazione in tempo utile.

Per partecipare alla gara, i concorrenti dovranno far pervenire, nei termini sopra specificati, un plico perfettamente chiuso, controfirmato sui lembi di chiusura dal titolare o legale rappresentante, recante all'esterno, oltre alla ragione sociale, all'indirizzo e al numero di fax del mittente, la dicitura "NON APRIRE - Offerta gara per affidamento servizio di ristorazione scolastica e altri servizi ristorativi comunali del Comune di Cernusco sul Naviglio".



Il plico dovrà contenere, a pena di esclusione, 3 buste perfettamente chiuse, controfirmate sui lembi di chiusura, contenenti rispettivamente:

- **busta n. 1**, recante all'esterno la ragione sociale del mittente e la dicitura "**DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**": la documentazione relativa al possesso dei requisiti di ammissione alla gara e la documentazione a corredo delle offerte di cui al successivo articolo 13 bis;
- **busta n. 2**, recante all'esterno la ragione sociale del mittente e la dicitura "**OFFERTA TECNICA**": la documentazione di cui al successivo articolo 13 ter;
- **busta n. 3**, recante all'esterno la ragione sociale del mittente e la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**": l'offerta economica redatta in conformità a quanto stabilito dal successivo art. 13 quater.

L'offerta e tutta la documentazione richiesta dovranno essere redatte in lingua italiana.

Art. 13. Bis - Contenuto della busta n. 1 - "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

Nella busta "1" con l'indicazione esterna "Documentazione amministrativa" dovrà essere inserita, pena l'esclusione, la seguente documentazione:

- a) ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 in ordine al possesso dei requisiti per l'ammissione alla gara in oggetto prescritti dal presente disciplinare, da redigersi in conformità al modello allegato "A" a firma del rappresentante legale della ditta e corredata, a pena di esclusione, da fotocopia del documento di identità, in corso di validità, del dichiarante. In caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese o consorzio ordinario, la dichiarazione deve essere resa dai rappresentanti legali di ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio, dai rappresentanti legali di tutte le imprese consorziate. In caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) e c) del D. Lgs. n. 163/2006, la dichiarazione deve essere resa anche dal rappresentante legale delle imprese consorziate indicate come esecutrici dell'appalto.
- b) DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA CASELLARIO GIUDIZIALE E CASELLARIO CARICHI PENDENTI redatta secondo il modello di cui all'allegato "B", sottoscritta singolarmente da ciascuno dai seguenti soggetti:
 - dal titolare dell'impresa e dal direttore tecnico, se trattasi di ditta individuale;
 - da tutti i soci e dal direttore tecnico, se trattasi di società in nome collettivo;
 - da tutti i soci accomandatari e dal direttore tecnico, se trattasi di società in accomandita semplice;
 - da tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza e dal direttore tecnico, se trattasi di altro tipo di società o consorzio.La dichiarazione deve essere corredata, a pena d'esclusione, da una fotocopia di un documento d'identità del dichiarante in corso di validità; la dichiarazione dovrà essere presentata anche dal procuratore che sottoscrive l'offerta, se diverso dai soggetti di cui sopra.
- c) ATTESTAZIONE IN MERITO ALL'EFFETTUAZIONE DEL SOPRALLUOGO di cui all'allegato "C", per presa visione delle condizioni dei locali stessi e delle attrezzature ivi esistenti ai fini del corretto espletamento del servizio oggetto dell'appalto con esplicita menzione di ritenerli idonei;
- d) DOCUMENTI ATTESTANTI LA COSTITUZIONE DELLA CAUZIONE PROVVISORIA, pari al 2% dell'importo dell'appalto;



e) DICHIARAZIONE, a pena di esclusione dalla gara, RILASCIATA DA UN FIDEIUSSORE di impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario (art. 75, comma 8, D. Lgs. n. 163/2006);

f) COPIA DELL'ATTESTAZIONE DELL'AVVENUTO VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO a favore dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici pari a € 200,00, secondo quanto previsto dalla deliberazione 3 novembre 2010 recante " Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2011". La mancata produzione della ricevuta attestante l'avvenuto versamento di tale somma è causa di esclusione dalla procedura di scelta del contraente ai sensi dell'art. 1, comma 67 della legge 23 dicembre 2005, n. 266. A tal fine si precisa che il CIG che identifica la presente procedura è il seguente: **1909951BC**

Il versamento del contributo deve essere effettuato entro la data di scadenza per la presentazione delle offerte prevista dall'avviso pubblico.

Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, sarà comunque necessario aver perfezionato l'iscrizione on line al nuovo "servizio di Riscossione" raggiungibile all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>.

L'utente iscritto per conto dell'operatore economico dovrà collegarsi al servizio con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG che identifica la procedura alla quale l'operatore economico rappresentato intende partecipare. Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi, abilitati a ricevere il pagamento.

Sono consentite le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- ✓ online mediante 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 l'emanando manuale del servizio. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione, da stampare e allegare all'offerta. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei "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"; a partire dal 1° maggio 2010 sarà attivata la voce "contributo AVCP" tra le categorie di servizio previste dalla ricerca. Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta.
- ✓ Per i soli operatori economici esteri, sarà possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario internazionale, sul conto corrente bancario n. 4806788, aperto presso il Monte dei Paschi di Siena (IBAN: IT 77 O 01030 03200 0000 04806788), (BIC: PASCITMMROM) intestato all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante e il codice CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare.

L'impresa concorrente è tenuta a verificare, sul sito dell'Autorità di Vigilanza, che le modalità di pagamento sopra descritte siano ancora valide e confermate in rapporto al momento in cui viene perfezionato il versamento.

L'Amministrazione, ai fini dell'esclusione dalla gara del partecipante, procederà al controllo dell'avvenuto pagamento, dell'esattezza dell'importo e della rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta del versamento con quello assegnato alla procedura in corso.



- g) COPIA DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO, completo di allegati, controfirmato su ogni facciata e sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa offerente, per presa visione ed incondizionata accettazione di tutte le clausole in essi riportate.
- h) DICHIARAZIONI BANCARIE: dichiarazioni (non autocertificabili) di almeno due istituti bancari, di data non anteriore a mesi sei dal termine di presentazione dell'offerta, con cui il concorrente intrattiene rapporti, che attestino la solidità della ditta e da cui risulti che la stessa offre sufficienti garanzie sul piano economico, avendo sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità.
- i) CERTIFICAZIONE DI QUALITA' UNI EN ISO 9001:2000 inerente alla progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione, in corso di validità, da prodursi in originale o copia autenticata.
- j) DICHIARAZIONI ATTESTANTI IL POSSESSO DEI PRESCRITTI REQUISITI DI AFFIDABILITA' ECONOMICA di cui all'art. 12 punto a.2 E DI CAPACITA' TECNICA di cui all'art. 12 punto b.2, rese e sottoscritte dal legale rappresentante della ditta ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 45/2000, nelle quali si fornisca un elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre esercizi finanziari (2008, 2009, 2010), con specificazione, per ciascun servizio e in corrispondenza di ogni esercizio finanziario, degli importi, dell'oggetto del servizio, dei periodi di effettuazione e dei destinatari, ad attestazione che l'impresa possiede i requisiti prescritti dall'art. 12, punti a.2 e b.2;
- k) RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI CONCORRENTI E CONSORZI ORDINARI (ulteriori dichiarazioni)

Per il concorrente formato da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio ordinario di cui all'art. 2602 c.c., costituito prima della gara, vanno rese le seguenti ulteriori dichiarazioni:

- per i raggruppamenti temporanei, dichiarazione resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000 con la quale il legale rappresentante del concorrente mandatario (capogruppo) attesta che i concorrenti mandanti facenti parte del raggruppamento hanno conferito prima della presentazione dell'offerta, in favore della capogruppo, mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza, mediante scrittura privata autenticata ai sensi dell'art. 37, comma 15, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario.
- per i consorzi ordinari, nella dichiarazione devono essere riportati gli estremi dell'atto costitutivo.

Inoltre si deve dichiarare:

- che nessun soggetto partecipa alla gara d'appalto in altra forma, neppure individuale;
- di impegnarsi a non modificare successivamente la composizione del raggruppamento temporaneo o del consorzio e di impegnarsi a rispettare tutte le norme vigenti in materia.

Per il concorrente formato da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio ordinario di cui all'art. 2602 c.c., non ancora costituito, occorre una dichiarazione resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, con la quale il legale rappresentante di ogni soggetto concorrente che farà parte del raggruppamento o del consorzio ordinario si impegna, in caso di aggiudicazione della gara d'appalto a:

- costituire un raggruppamento temporaneo o un consorzio ordinario;
- conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ai sensi dell'art.37, commi 14, 15 e 16 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- rendere procura al legale rappresentante del soggetto mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;



- uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari;
- non modificare successivamente la composizione del raggruppamento temporaneo o del consorzio.

La dichiarazione dovrà altresì specificare che nessun soggetto partecipa alla gara d'appalto in altra forma, neppure individuale.

- l) da presentarsi solo nel caso in cui il firmatario della documentazione di cui sopra e dell'offerta sia un PROCURATORE dell'impresa: COPIA DELLA PROCURA SPECIALE rilasciata tramite atto notarile.

La positiva verifica del contenuto della prima busta è condizione essenziale per l'ammissione alla procedura di gara e l'esame dell'offerta. **Costituirà motivo di esclusione la mancanza, anche parziale, delle dichiarazioni e dei documenti richiesti**

Unitamente alla documentazione di cui sopra, la Ditta avrà cura di produrre, qualora volesse avvalersi delle facoltà inerenti, la seguente documentazione (facoltativa):

- eventuale dichiarazione relativa al subappalto, da rilasciarsi qualora intenda avvalersi dello stesso ai sensi dell'art. 118 del d. lgs. 163/2006, restando inteso che l'omessa o incompleta produzione della dichiarazione in oggetto non determinerà l'invalidità dell'offerta, ma solo la decadenza dalla possibilità di avvalersi del subappalto;
- eventuale richiesta relativa all'esclusione dall'accesso di documentazione afferente la documentazione presentata in sede di offerta tecnica, ai sensi del combinato disposto degli artt. 13 e 79 comma 5 quater del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 nonché dei principi di cui alla sentenza della Corte di Giustizia Sez. III del 14.02.2008 n. C-450/06, corredata di un dettagliato elenco dei documenti che s'intendono sottratti al diritto di accesso e delle relative motivazioni, restando inteso che l'omessa o incompleta produzione della dichiarazione in oggetto non determinerà l'invalidità dell'offerta, ma solo la decadenza dalla possibilità di avvalersi dell'esclusione dal diritto di accesso della documentazione prodotta.

Art. 13 ter - Contenuto della busta n. 2 - "OFFERTA TECNICA"

Nella busta "2", recante l'indicazione esterna "Offerta tecnica", dovrà essere inclusa una relazione chiara, sintetica, inequivocabile, senza alcuna indicazione di corrispettivi, strutturata con schematico riferimento a ciascuno dei criteri di valutazione elencati all'art. 15 lett. a) del presente disciplinare.

La relazione tecnica non dovrà superare le 40 cartelle formato A4 redatte in carattere arial 11, con margini di cm 2, esclusi gli allegati la cui produzione risulta espressamente richiamata e richiesta nel citato art. 15. Per cartella si intende una singola facciata di foglio A4 (nel caso in cui la pagina sia stampata in fronte/retro verranno conteggiate n. 2 cartelle).

Si raccomanda il puntuale rispetto delle caratteristiche e dei limiti sopra stabiliti in quanto ulteriori facciate oltre le 40 non saranno considerate ai fini della valutazione e dell'attribuzione del punteggio, sia pure presentate sotto forma di allegati al progetto elaborato; gli allegati saranno considerati ai fini dell'attribuzione del punteggio solo limitatamente alle parti e ai documenti la cui produzione è richiesta espressamente dall'art. 15.

Unitamente alla relazione, occorrerà accludere l'organigramma del personale da impiegare per il servizio, da redigersi obbligatoriamente secondo lo schema riportato nell'allegato "E".

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa e le proposte formulate in sede di offerta tecnica costituiscono obbligo contrattuale per l'aggiudicatario, tutta la documentazione inserita nell'"Offerta tecnica" dovrà essere sottoscritta, in ogni pagina, con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante dell'impresa concorrente in forma singola o del Consorzio di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) e c) del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., ovvero dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo in caso di RTI o Consorzio già costituito, ovvero ancora nel



caso di RTI o Consorzio da costituire, deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti delle imprese costituenti il futuro raggruppamento temporaneo o consorzio.

Tutte le proposte formulate in sede di offerta tecnica costituiscono obbligo contrattuale per l'aggiudicatario, passibile di penalità in caso di inadempienza.

Art. 13 quater - Contenuto della busta n. 3 – "OFFERTA ECONOMICA"

Nella terza busta debitamente sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura e riportante all'esterno la dicitura "Offerta economica" e il nominativo dell'Impresa dovrà essere inclusa l'offerta economica, redatta in competente bollo (€ 14,62) utilizzando esclusivamente il modulo allegato al presente disciplinare (allegato "D"), e, pena l'esclusione, sottoscritta con firma leggibile e per esteso su ogni facciata dal legale rappresentante dell'impresa concorrente in forma singola o del Consorzio di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) e c) del D. Lgs. n. 163/2006 e sm.i., ovvero dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo in caso di RTI o Consorzio già costituito, ovvero ancora nel caso di RTI o Consorzio da costituire, deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti delle imprese costituenti il futuro raggruppamento temporaneo o consorzio.

L'offerta economica dovrà indicare per ciascuna tipologia di servizio, in cifre ed in lettere, il prezzo unitario offerto per pasto, espresso al netto dell'IVA di legge e degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

All'offerta economica dovrà essere allegata una fotocopia di un documento di identità del dichiarante.

In caso di discordanza tra l'indicazione in cifre e quella in lettere, verrà ritenuta valida l'indicazione in lettere.

Non saranno ammesse offerte economiche prive di sottoscrizione o per le quali siano omesse o rese in modo incompleto le dichiarazioni previste. Altresì non saranno ammesse offerte alternative, offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o recanti abrasioni o correzioni, salvo che le stesse vengano confermate con postilla approvata e sottoscritta.

Non saranno ammesse offerte alla pari e/o in aumento rispetto agli importi a base d'asta determinati dall'art. 7.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo dovrà essere regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30.12.1982 n. 955 e successive modifiche ed integrazioni.

I prezzi espressi dall'impresa concorrente in sede di gara, formulati al netto dell'I.V.A., si intenderanno comprensivi di tutte le spese e gli oneri che la Ditta di Ristorazione dovrà sostenere, in caso di aggiudicazione a lei favorevole, per l'esecuzione del servizio in modo conforme alle prescrizioni del capitolato speciale ed alle proposte migliorative formulate in sede di offerta tecnica.

L'offerente è vincolato alla propria offerta per un periodo di 180 giorni dalla scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa.

L'aggiudicatario è vincolato al rispetto delle norme e delle disposizioni del Capitolato d'onori fin dal momento della presentazione dell'offerta, mentre per l'Amministrazione il vincolo nasce con la stipulazione del contratto.

La Stazione Appaltante si riserva di assoggettare a verifica le offerte che incorrano in quanto previsto dall'art. 86 del D. Lgs n.163/2006. La congruità dell'offerta sarà valutata mediante l'analisi dell'offerta esplicitata, secondo i criteri di cui agli artt. 86 e 87 D. Lgs n. 163/2006. La Stazione Appaltante si riserva pertanto, qualora un'offerta appaia anormalmente bassa alla luce dei predetti articoli, di richiedere all'offerente le giustificazioni relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo offerto e quelle relative agli altri elementi di valutazione dell'offerta.

Art. 14 – Modalità di svolgimento della gara

Le operazioni di gara avranno inizio il giorno **7 giugno 2011 alle ore 10.30**, presso la sede comunale.

La verifica dei documenti di gara sarà effettuata in seduta pubblica.



La valutazione delle offerte tecniche e l'attribuzione dei relativi punteggi avverranno in seduta riservata.

L'apertura delle offerte economiche avverrà in seduta pubblica, nella quale si darà lettura di tutte le offerte economiche pervenute. Successivamente la Commissione si riunirà in seduta riservata per l'applicazione delle formule relative all'attribuzione dei punteggi e l'eventuale verifica in ordine alla presenza di offerte anomale. Esaurite tali operazioni, la Commissione si riunirà nuovamente in seduta pubblica per dare lettura dei punteggi assegnati e per proseguire con la definizione della graduatoria.

Alle sedute pubbliche sono ammessi ad assistere i legali rappresentanti delle imprese partecipanti o i loro delegati ai sensi di legge.

Su richiesta della commissione tecnica appositamente nominata, le imprese partecipanti saranno tenute a fornire tutte le ulteriori informazioni e/o elaborati ritenuti necessari per formulare una più precisa valutazione del servizio offerto.

Art. 15 – Predeterminazione criteri di aggiudicazione e relativi punteggi

Il punteggio complessivamente a disposizione per la valutazione delle offerte ammesse alla gara sarà di 100 punti, così distribuiti:

- Offerta tecnica: Punteggio qualità massimo punti 80
- Offerta economica: Punteggio prezzo massimo punti 20

A. Valutazione offerta tecnica e attribuzione del punteggio-qualità

Le offerte tecniche saranno valutate, in seduta riservata, dalla Commissione appositamente nominata dall'Amministrazione. Le imprese partecipanti saranno tenute a fornire alla stessa tutte le ulteriori informazioni e/o elaborati richiesti, ritenuti necessari per formulare una più precisa valutazione del servizio offerto.

Per la valutazione delle offerte tecniche e l'attribuzione dei relativi punteggi-qualità si applicheranno i seguenti criteri e parametri, corredati dei rispettivi punteggi attribuibili:

1. Progetto tecnico : punteggio massimo pari a 51 punti ripartiti nei seguenti sottocriteri e sottopunteggi:	
1.1. SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	29 PUNTI così ripartiti:
1.1.1 Rigorosità delle procedure di selezione e di gestione dei fornitori e modalità di controllo delle derrate all'arrivo e al loro stoccaggio (modalità e tempi, figure coinvolte, sistemi di controllo e gestione non conformità).	5
1.1.2 Migliore qualità delle forniture di derrate alimentari desunta dalle schede tecniche <u>da produrre in allegato</u> , con riferimento ai seguenti prodotti: carni bovine fresche refrigerate, carni avicole fresche e refrigerate, gnocchi di patate, tortelli di magro, prosciutto cotto, filetti di pesce surgelato, bastoncini di pesce surgelato, biscotti secchi e frollini, budini.	3
1.1.3 Maggiore validità del piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in cui sono individuati i rischi ed i relativi interventi preventivi e correttivi, con particolare riferimento al caso di impossibilità di utilizzo del centro cottura, previa individuazione di altro centro di produzione alternativo (ubicazione e distanza; tempi stimati per la consegna dei pasti dal momento della cottura; capacità produttiva complessiva e n. pasti effettivamente prodotti; disponibilità per l'intero periodo contrattuale)	5
1.1.4 Validità nutrizionale e bontà organolettica delle ricette dei piatti proposti nei menù di cui agli allegati 6 e 7 del capitolato speciale e delle relative tabelle dei pesi a cotto, <u>da produrre in allegato</u> .	1



1.1.5 Soluzioni migliorative inerenti alle modalità di gestione delle diete speciali per motivi sanitari, con riferimento a: efficacia dei sistemi adottati per effettuare la preparazione di diete speciali relative a patologie più comuni (celiachia, intolleranze/allergie a uovo, latte, frutta a guscio etc.); rigidità delle precauzioni adottate per evitare contaminazioni con gli ingredienti a rischio durante la produzione e la distribuzione; qualità delle derrate specificamente messe a disposizione per l'erogazione di diete speciali, desunte dalle schede tecniche dei prodotti <u>da produrre in allegato</u>	4
1.1.6 Efficacia del piano dei trasporti, con particolare riferimento all'ottimizzazione della logistica e delle tempistiche: orari di partenza/arrivo alle sedi di consumo, riduzione dei tempi intercorrenti tra produzione e distribuzione, riduzione dei tempi di permanenza dei pasti presso i terminali di consumo, percorsi previsti, numero di viaggi, tipologia e numero di automezzi impiegati nel servizio	4
1.1.7 Adeguatezza ed efficienza del piano di sanificazione (<u>da produrre in allegato</u>), del piano degli interventi di disinfezione e derattizzazione sotto il profilo delle migliori modalità di svolgimento e della frequenza degli interventi, nonché della qualità e sicurezza dei detersivi e dei prodotti che verranno impiegati, da documentare <u>previa produzione in allegato delle schede tecniche e di sicurezza</u>	3
1.1.8 Adeguatezza ed efficienza del cronogramma degli interventi di manutenzione delle attrezzature da eseguire con costi interamente a carico della ditta di ristorazione, con specifica dei tempi e delle tipologie di intervento previste (<u>da produrre in allegato</u>).	4

1.2. ATTREZZATURE	5 PUNTI così ripartiti:
1.2.1 Migliori caratteristiche tecniche e qualitative delle attrezzature da inserire con costi interamente a carico della Ditta di Ristorazione a mente del combinato disposto dell'art. 64 e dell'allegato 14 del capitolato speciale d'appalto, <u>da documentare con idonee schede tecniche da produrre in allegato.</u>	5

1.3. PERSONALE	17 punti così ripartiti
1.3.1. Maggiore completezza, adeguatezza e funzionalità dell'organigramma e del timing operativo (numero, monte ore giornaliero e settimanale, indicazione dei tempi e dei turni con ripartizione nelle varie fasi operative, presenza di eventuale supporto di figure specialistiche) relativo al personale presente in servizio nel centro di cottura, nelle cucine e in ogni centro refezionale, con particolare riferimento alle proposte e soluzioni migliorative rispetto ai rapporti minimi addetti/utenti previsti da capitolato ed al conseguente monte ore minimo richiesto per l'esecuzione dei servizi. <u>L'organigramma deve essere redatto sulla base della modulistica predisposta ed allegata al presente disciplinare.</u>	7
1.3.2 Maggiore efficacia delle modalità di sostituzione del personale, in caso di sua assenza	2
1.3.3 Maggior validità professionale del team di personale preposto alla gestione del servizio, sotto il profilo delle qualifiche, delle competenze e delle specifiche professionalità del personale preposto alla gestione del servizio oggetto d'appalto in ciascun ambito (organizzazione/gestione servizio; produzione/distribuzione dei pasti; sanificazione ambienti/attrezzature; trasporti). Per le figure del direttore mensa, della dietista e del cuoco occorrerà documentare la professionalità del personale preposto <u>allegando i rispettivi curricula</u> (dati e sottoscritti, sotto la propria responsabilità, dai diretti interessati)	5



1.3.4. Adeguatezza ed efficacia del programma di interventi formativi sul personale (<u>da produrre in allegato</u>), con particolare riferimento al numero di ore di formazione proposte, al contenuto degli interventi ed alla qualifiche del personale docente	3
---	---

2) prestazioni aggiuntive e/o soluzioni migliorative finanziate con costi interamente a carico della ditta di ristorazione	29 punti così ripartiti
2.1 Offerta migliorativa in termini di prodotti di cui alla legge n. 488/99, art. 59 (sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità) offerti con costi interamente a carico della Ditta di Ristorazione ed in aggiunta rispetto a quelli richiesti da capitolato, con particolare riferimento alla quantità e qualità di prodotti offerti, alla frequenza della/e fornitura/e (giornaliera settimanale o mensile), al costo al Kg o numerico ed al valore annuo della relativa fornitura (<u>produrre in allegato le relative schede tecniche</u>)	3
2.2 Offerta migliorativa in termini di alimenti di qualità e caratteristiche superiori (<i>es. prodotti a denominazione protetta; prodotti tipici; prodotti a filiera corta; prodotti equosolidali</i>) offerti con costi interamente a carico della Ditta di Ristorazione ed in aggiunta rispetto a quelli indicati nell'allegato 2 del capitolato speciale, con particolare riferimento al valore aggiunto sotto il profilo qualitativo, da documentare tramite apposite schede tecniche da fornire in allegato, nonchè alla quantità degli stessi, alla frequenza della/e fornitura/e (giornaliera settimanale o mensile), al costo al Kg o numerico ed al valore annuo della relativa fornitura (<u>produrre in allegato le relative schede tecniche</u>)	2
2.3 Offerta migliorativa in termini di <u>numero di pasti giornalieri</u> offerti a titolo gratuito in aggiunta a quelli richiesti obbligatoriamente dall'art. 3 del capitolato in favore di utenti beneficiari di esenzione totale dal pagamento della tariffa, da finanziare con costi interamente a carico della Ditta di Ristorazione.	5
2.4 Miglior investimento economico in termini di interventi migliorativi su strutture e impianti concessi in uso e in termini di fornitura di attrezzature di nuova dotazione garantite nel corso della durata del contratto in via ulteriore a quelle menzionate nell'allegato 14 del capitolato speciale, sotto il profilo del valore complessivo e dell'utilità aggiunta in termini di maggiore efficienza, efficacia ed economia complessiva del servizio, <u>da documentare con apposite schede tecniche da produrre in allegato</u> (interventi da finanziare con costi interamente a carico della Ditta di Ristorazione)	13
2.5 Qualità ed innovazione delle iniziative di educazione alimentare rivolte ai bambini e ai membri della commissione mensa e delle proposte per migliorare la qualità percepita del servizio, con costi interamente a carico della Ditta di Ristorazione (<u>produrre i progetti in allegato</u>).	2
2.6 Soluzioni migliorative nel processo informatizzato di rilevazione presenze e gestione degli incassi e degli insoluti (<u>produrre il progetto in allegato</u>): qualifiche ed esperienza professionale dei soggetti preposti alla gestione del sistema, incluso il controllo degli incassi e la riconciliazione dei pagamenti; efficacia della struttura del sistema di customer care dedicato all'utenza (n. operatori; giorni e orari di apertura degli sportelli telefonici); soluzioni migliorative nel sistema di rilevazione presenze, addebito tariffe, gestione incassi e riconciliazione pagamenti; soluzioni migliorative per il contenimento degli insoluti.	4

Per l'attribuzione dei punteggi agli elementi dell'offerta suscettibili di valutazione secondo i criteri sopra riportati, sarà assegnato un coefficiente compreso fra 0 e 1, espresso in valori centesimali, con arrotondamento alla seconda cifra decimale più vicina, seguendo la sottoesposta equivalenza tra valutazione e coefficiente numerico:

- valutazione eccellente	coefficiente	1,00
- valutazione molto buono	coefficiente	0,80
- valutazione buono	coefficiente	0,60



- valutazione discreto	coefficiente	0,40
- valutazione sufficiente	coefficiente	0,20
- valutazione insufficiente	coefficiente	0,00

Tali coefficienti attribuiti verranno, poi, moltiplicati per i fattori ponderali predeterminati (chiamati punti) attribuibili in corrispondenza di ogni criterio di valutazione indicato.

La somma che ne risulta determina il punteggio totale attribuito all'OFFERTA TECNICA.

Non sono ammesse offerte che non contengano tutte le indicazioni richieste nei punti afferenti al progetto tecnico del servizio (punti 1.1; 1.2; 1.3); le indicazioni di cui al punto 2 relativo alle prestazioni aggiuntive e/o soluzioni migliorative finanziate con costi interamente a carico della ditta di ristorazione non sono obbligatorie, ma utili ai fini dell'attribuzione del punteggio.

In ogni caso, non saranno ammesse le offerte che non raggiungano un minimo di 12 punti complessivi. Pertanto, qualora la Ditta non raggiungesse il predetto punteggio sarà esclusa dalla fase successiva della gara.

Esaurite le operazioni di valutazione delle offerte tecniche, la Commissione comunicherà alle imprese concorrenti la data di convocazione della seduta pubblica per l'apertura e verifica delle offerte economiche; durante tale seduta, prima di procedere all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica, si procederà a comunicare gli esiti delle valutazioni delle offerte tecniche.

b) Valutazione offerta economica e attribuzione del punteggio-prezzo

Per la valutazione dell'offerta economica e la conseguente attribuzione del punteggio prezzo, si procederà secondo i criteri di seguito esposti.

L'impresa concorrente dovrà formulare l'offerta indicando in cifre e in lettere:

- ✓ il prezzo unitario offerto, espresso fino al massimo di due cifre decimali, per l'esecuzione dei servizi di ristorazione rivolti ad alunni e personale in servizio nelle scuole, a utenti e operatori del centro diurno disabili e dei centri ricreativi estivi;
- ✓ il prezzo unitario offerto, espresso fino al massimo di due cifre decimali, per l'esecuzione dei servizi di ristorazione rivolti ad utenti dei servizi di asili nido comunali.

Qualora i prezzi unitari siano espressi con valori oltre la seconda cifra decimale, si procederà ad arrotondamento dei prezzi alla seconda cifra decimale sulla base della terza cifra decimale dopo la virgola (se la terza cifra decimale è compresa tra 0 e 4 si arrotonda per difetto; se la terza cifra decimale è compresa tra 5 e 9 si arrotonda per eccesso).

Il punteggio massimo attribuibile è di **20 punti**; tali punti sono ripartiti nei seguenti sottopunteggi e saranno assegnati sulla base dei criteri di seguito esposti:

TIPOLOGIA DI SERVIZIO	SOTTOPUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE
Ristorazione scolastica per alunni e personale docente/ausiliario avente diritto; ristorazione per utenti e operatori del centro diurno disabili e dei centri ricreativi estivi; ristorazione per il personale in servizio c/o asili nido	Max. 18,50 punti
Servizio di ristorazione per gli utenti degli asili nido comunali	Max. 1,50 punti



Ai fini dell'assegnazione del punteggio relativo all'Offerta economica troverà applicazione la seguente procedura.

Sulla base dei prezzi unitari offerti la Stazione Appaltante procederà a calcolare gli equivalenti ribassi percentuali espressi fino al massimo di due cifre decimali sui prezzi unitari a base d'asta e pertanto con arrotondamento alla seconda cifra decimale sulla base della terza cifra decimale dopo la virgola (se la terza cifra decimale è compresa tra 0 e 4, si arrotonda per difetto; se la terza cifra decimale è compresa tra 5 e 9 si arrotonda per eccesso), secondo la seguente formula

$$Ra = \frac{(Pba - Po) \times 100}{Pba}$$

dove:

Ra = Ribasso percentuale dell'offerta in esame

Pba = Prezzo unitario a base d'asta per ciascuna tipologia di servizio

Po = Prezzo unitario offerto per ciascuna tipologia di servizio

In funzione dei ribassi percentuali espressi sui prezzi unitari a base d'asta, si procederà quindi a calcolare i punteggi da attribuire a ciascuna Ditta, secondo la seguente formula, con risultato espresso fino alla seconda cifra decimale e pertanto con arrotondamento alla seconda cifra decimale operato sulla base della terza cifra decimale dopo la virgola (se la terza cifra decimale è compresa tra 0 e 4, si arrotonda per difetto; se la terza cifra decimale è compresa tra 5 e 9 si arrotonda per eccesso):

$$E(a) = \frac{(Pmax \times Ra)}{Rmax}$$

dove

E(a) = punteggio da attribuire all'offerta del ribasso percentuale in esame

Pmax = sotto-punteggio massimo attribuibile al ribasso percentuale sul prezzo a base d'asta per ciascuna tipologia di servizio

Ra = ribasso percentuale dell'offerta in esame

Rmax = massimo ribasso offerto in termini percentuali.



SIMULAZIONE PROCEDURA ASSEGNAZIONE PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA

1. OFFERTA ECONOMICA SERVIZIO RISTORAZIONE ALUNNI, CDD, CRD E PERSONALE ADULTO Max 18,50 punti

OFFERTA	PREZZO UNITARIO OFFERTO	Ribasso percentuale equivalente $Ra = (Pba - Po) \times 100 / Pba$	Punteggio attribuito in base a formula $E(a) = (Pmax \times Ra) / Rmax$
Ditta1	€ 4,14	$Ra = (4,24 - 4,14) \times 100 / 4,24 = 2,36\%$	$E(a) = (18,5 \times 2,36) / 2,36 = 18,50$ punti
Ditta2	€ 4,16	$Ra = (4,24 - 4,16) \times 100 / 4,24 = 1,89\%$	$E(a) = (18,5 \times 1,89) / 2,36 = 14,82$ punti
Ditta3	€ 4,20	$Ra = (4,24 - 4,20) \times 100 / 4,24 = 0,94\%$	$E(a) = (18,5 \times 0,94) / 2,36 = 7,37$ punti

2. OFFERTA ECONOMICA SERVIZIO RISTORAZIONE UTENTI ASILO NIDO Max 1,50 punti

OFFERTA	PREZZO UNITARIO OFFERTO	Ribasso percentuale equivalente $Ra = (Pba - Po) \times 100 / Pba$	Punteggio attribuito in base a formula $E(a) = (Pmax \times Ra) / Rmax$
Ditta1	€ 5,64	$Ra = (5,79 - 5,64) \times 100 / 5,79 = 2,59\%$	$E(a) = (1,5 \times 2,59) / 2,59 = 1,50$ punti
Ditta2	€ 5,66	$Ra = (5,79 - 5,66) \times 100 / 5,79 = 2,25\%$	$E(a) = (1,5 \times 2,25) / 2,59 = 1,30$ punti
Ditta3	€ 5,70	$Ra = (5,79 - 5,70) \times 100 / 5,79 = 1,55\%$	$E(a) = (1,5 \times 1,55) / 2,59 = 0,90$ punti

3. TOTALE PUNTEGGI ASSEGNATI ALLE OFFERTE ECONOMICHE Max 20 punti

TOTALE PUNTEGGI ASSEGNATI ALLE OFFERTE ECONOMICHE (MAX 20 PUNTI)	PUNTI ASSEGNATI
Ditta1	20,00
Ditta2	16,12
Ditta3	8,27

Art. 16 -Aggiudicazione dell'appalto

L'appalto sarà aggiudicato all'impresa che abbia conseguito il maggior punteggio finale, dato dalla somma del punteggio-prezzo e del punteggio-qualità.

In caso di parità finale del punteggio si procederà all'aggiudicazione dell'appalto alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto nella valutazione dell'offerta tecnica del servizio. In caso di parità di punteggio sia sull'offerta tecnica che sul prezzo, si procederà al sorteggio previsto dall'art. 77, comma 2, del R.D. 23/5/24, n. 827.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar luogo ad aggiudicazione ove nessuna offerta risulti rispondente alle esigenze dell'Amministrazione stessa, ovvero qualora lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.

L'aggiudicazione definitiva sarà dichiarata con provvedimento del Dirigente del settore.

L'impresa aggiudicataria rimarrà comunque vincolata fin dal momento della presentazione dell'offerta.

Art. 17 – Adempimenti dell'aggiudicatario conseguenti all'aggiudicazione

A seguito del procedimento di aggiudicazione sarà data comunicazione dell'esito della gara a mezzo raccomandata A.R. o via telefax.



L'aggiudicataria sarà invitata a presentare entro 30 giorni dalla data della comunicazione di aggiudicazione, pena la decadenza dell'aggiudicazione, la documentazione richiesta dall'art. 93 del capitolato speciale d'appalto ai fini della stipulazione del contratto

Art. 18 - Pagamenti

All'Impresa Aggiudicataria spetteranno i corrispettivi per i soli pasti effettivamente erogati all'utenza. Per i servizi di ristorazione scolastica e ristorazione agli utenti del C.D.D., l'Impresa Aggiudicataria provvederà a riscuotere, a sua cura e spese, le tariffe dovute dagli utenti a fronte dell'erogazione del servizio. L'Amministrazione Comunale riconoscerà alla Ditta Aggiudicataria le eventuali quote di copertura relative alla differenza tra costo pasto contrattuale e tariffe applicate, qualora divergenti, secondo le modalità definite da capitolato; altresì riconoscerà i corrispettivi dovuti per i servizi di ristorazione erogati al personale scolastico autorizzato, agli utenti ed operatori del servizio asilo nido, agli operatori del C.D.D., ad utenti e operatori dei centri ricreativi diurni estivi ed agli assistiti a cui viene erogato il pasto a domicilio. Detti servizi sono finanziati con appositi stanziamenti del Bilancio comunale; i pagamenti saranno effettuati con le modalità previste nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 19 - Validità della graduatoria

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nel caso di decadenza, revoca o annullamento dell'aggiudicazione definitiva, nonché di risoluzione del contratto già stipulato, o recesso, di procedere ad una nuova aggiudicazione definitiva al concorrente che segue l'aggiudicatario e/o l'appaltatore scorrendo la graduatoria, alle medesime condizioni proposte in sede di gara, procedendo alla stipulazione di un nuovo contratto con le medesime formalità.

La graduatoria sarà considerata valida per tutti gli anni scolastici della durata dell'appalto.

Entro i termini di validità dell'offerta economica indicati nel presente disciplinare, il concorrente classificato in posizione utile in graduatoria sarà tenuto all'accettazione dell'aggiudicazione.

Nel caso in cui la stazione appaltante dovesse avere necessità di scorrere la graduatoria oltre i termini di validità dell'offerta economica, il concorrente utilmente collocato avrà la facoltà di svincolarsi dalla propria offerta.

Art. 20 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, i dati forniti dagli dai concorrenti saranno trattati dalla stazione appaltante esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale stipulazione e gestione del contratto.

Il titolare del trattamento dei dati è la stazione appaltante.

I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'articolo 7 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196.

Art. 21 - Chiarimenti sugli atti di gara

Eventuali chiarimenti relativi alla procedura e agli atti di gara potranno essere richiesti alla stazione appaltante fino al sesto giorno lavorativo antecedente il termine indicato per la presentazione delle offerte, all'indirizzo e-mail: serviziscolastici@comune.cernuscoalnaviglio.mi.it oppure a mezzo fax al numero 02/92782372.

Art. 22 - Procedure di ricorso

Eventuali ricorsi dovranno essere presentati al seguente organismo:

Denominazione: Tribunale Amministrativo Regionale della Lombardia – Sezione di Milano

Indirizzo postale: Via Conservatorio, 13

Città: Milano



Città di
**CERNUSCO
SUL NAVIGLIO**
Provincia di Milano

Palazzo Comunale Via Tizzoni, 2

Telefono 02.92.781

Fax 02.92.78.235

C.A.P. 20063

Codice Fiscale e Partita Iva 01217430154

Codice Postale: 20122

Paese: Italia

Art. 23 - Allegati

Sono allegati al presente disciplinare:

Allegato A "Istanza di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva";

Allegato B "Dichiarazione sostitutiva casellario giudiziale e casellario carichi pendenti";

Allegato C "Attestato di avvenuto sopralluogo"

Allegato D "Schema offerta economica"

Allegato E "Schema organigramma da inserire in offerta tecnica"

Art. 24 - Modalità ritiro atti e modelli di gara:

Gli atti e la modulistica di gara potranno essere visionati e scaricati all'indirizzo internet:
www.comune.cernuscosulnaviglio.mi.it alla sezione "Appalti, concorsi e avvisi".

Art. 25 – Disposizioni finali

Per tutte le condizioni non previste dal presente disciplinare , dal bando di gara, dal capitolato speciale d'appalto e dai relativi allegati, si fa rinvio, per quanto applicabili, alle norme in materia di appalti pubblici di servizi vigenti al momento della gara e alle disposizioni specifiche del settore.