

COMUNE DI LENDINARA

(Provincia di Rovigo)

C.I.G.: 0305526008

BANDO DI GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:

Denominazione ufficiale

COMUNE DI LENDINARA (RO)

Piazza Risorgimento n. 1 – 45026 Lendinara

Punti di contatto

Informazioni amministrative: Servizio Contratti e Patrimonio – tel. 0425/605611 – fax 0425/600977

Altre informazioni: Servizio Pubblica Istruzione Via G. Garibaldi n. 11, 45026 Lendinara (RO) tel. 0425/605650 – fax 0425/605654

Sito internet Amministrazione aggiudicatrice e profilo di committente: www.comune.lendinara.ro.it

Posta elettronica: uff.contratti@comune.lendinara.ro.it

Indirizzo presso il quale è possibile ottenere la documentazione di gara

I documenti relativi alla gara possono essere ritirati presso il Servizio Contratti Patrimonio (tel. 0425/605611 – fax 0425/600977) o reperiti sul sito internet www.comune.lendinara.ro.it

Indirizzo al quale inviare le offerte

Le offerte devono pervenire, con le modalità specificate nel Disciplinare di Gara, al Comune di Lendinara, Piazza Risorgimento n. 1 – 45026 Lendinara (RO) **entro le ore 12.30 del 22.06.2009**

2. OGGETTO DELL'APPALTO

Descrizione

Servizio di ristorazione scolastica.

Luogo di prestazione del servizio

Comune di Lendinara.

CPV (vocabolario comune per gli appalti) – CIG

CPV: 55.52.40.00-9 - CIG: 0305526008

Ammissibilità di varianti

Non sono ammesse varianti

Durata dell'appalto

Anni cinque con inizio dall'anno scolastico 2009-2010

Importo dell'appalto

Importo complessivo dell'appalto euro 1.096.800,00 (I.V.A. esclusa) di cui euro 34.275,00 per oneri di sicurezza (scaturenti dal D.U.V.R.I.) non soggetti a ribasso.

3. CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO

Cauzioni e garanzie richieste

Garanzia provvisoria euro 21.936,00 (2% dell'importo a base di gara)

Cauzione definitiva verrà calcolata ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. 163/2006

Modalità di finanziamento e di pagamento

L'appalto è finanziato con fondi di Bilancio.

I pagamenti avverranno secondo le modalità stabilite nel Capitolato Speciale

4. CONDIZIONI E REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Soggetti ammessi alla gara

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale

- assenza delle cause di esclusione previste dall'articolo 38 del D.Lgs. 163/2006;

Requisiti di idoneità professionale

- iscrizione al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per un ramo di attività compatibile con il servizio oggetto dell'appalto, qualora la ditta partecipante avesse sede legale in uno Stato membro dell'Unione Europea, dovrà essere iscritta in analoghi albi secondo le normative vigenti
- (solo per le società cooperative e per i consorzi di cooperative) iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative;

Requisiti di capacità economica

- dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, indirizzata al Comune di Lendinara (espressamente riferita alla presente procedura di gara) con la quale è attestata la capacità economica e finanziaria dell'impresa;
- realizzazione negli ultimi tre esercizi antecedenti la data del bando di gara di un fatturato medio annuo, almeno pari a 1.500.000,00 euro (IVA esclusa)

Requisiti di capacità tecnica:

- possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 e/o UNI EN ISO 22000:2005 applicato all'attività di ristorazione;
- aver eseguito nell'ultimo triennio (2005/2006 - 2006/2007 - 2007/2008), almeno un servizio di ristorazione scolastica, per un importo minimo annuo del singolo servizio non inferiore ad euro 250.000,00 (IVA esclusa).

Sono ammessi a partecipare alla gara raggruppamenti temporanei d'impresе e consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, ai sensi dell'articolo 37 del D. Lgs. n. 163/2006.

In tal caso ciascun componente dovrà possedere integralmente i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale.

La certificazione UNI EN ISO dovrà essere posseduta da tutte le ditte raggruppate o consorziate.

Il requisito di capacità tecnica relativo al servizio effettuato dovrà essere posseduto da almeno una ditta appartenente al raggruppamento o al consorzio ordinario.

La dichiarazione bancaria dovrà essere presentata da tutte le ditte raggruppate o consorziate.

Il requisito di capacità economica relativo al fatturato dovrà essere posseduto per almeno il 60% dalla capogruppo o da una consorziata e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti o dalle altre consorziate, a ciascuna delle quali è comunque richiesto almeno il 10% della cifra indicata; il requisito dovrà essere posseduto per il 100% dal raggruppamento o dal consorzio.

Ai sensi dell'art. 34, comma 2 del D. lgs. 163/2006, non possono partecipare alla gara concorrenti che si trovino tra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile. Saranno altresì esclusi dalla gara i concorrenti per i quali sarà accertato, sulla base di univoci elementi, che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

5. **PROCEDURA DI GARA**

Tipo di procedura

Procedura aperta

Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione del servizio avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 163 del 12.04.2006, secondo gli elementi di valutazione sotto indicati.

Qualità: punteggio massimo 70 punti

Prezzo: punteggio massimo 30 punti

Saranno ammesse alla valutazione dell'offerta economica esclusivamente le ditte che avranno conseguito un punteggio di qualità non inferiore a 20 punti.

Elementi e punteggi relativi alla qualità

I. Organizzazione del servizio	max punti 20
II. Sistema di gestione della sicurezza alimentare e modalità di verifica	max punti 18
III. Piano di consegna	max punti 14
IV. Apporto elementi migliorativi del servizio	max punti 18

La Commissione seguirà i seguenti criteri di valutazione:

- Ottimo da un punteggio maggiore del 70% al 100% del punteggio massimo
- Distinto da un punteggio maggiore del 50% al 70% del punteggio massimo
- Buono da un punteggio maggiore del 30% al 50% del punteggio massimo

- Discreto da un punteggio maggiore del 10% al 30% del punteggio massimo
- Sufficiente fino al 10% del punteggio massimo
- Insufficiente 0 punti

Elemento I. – Organizzazione del servizio

Valutazione circa il numero, le qualifiche, le competenze professionali del personale che la ditta si impegna a destinare al servizio in appalto e le modalità di sostituzione del personale mancante, con particolare riferimento ai due centri produttivi comunali - massimo 20 punti.

Elemento II. - Sistema di gestione della sicurezza alimentare e modalità di verifica

- a) Valutazione circa le particolari precauzioni per la sicurezza e la salubrità delle derrate e dei pasti pronti - massimo 3 punti.
- b) Valutazione sulle modalità di controllo dei fornitori dei prodotti utilizzati - massimo 3 punti.
- c) Valutazione inerente la formazione del personale destinato a svolgere le mansioni relative al servizio in appalto - massimo 3 punti.
- d) Valutazione sui contenuti del manuale di corretta prassi igienica (per la parte relativa alle modalità di esecuzione del servizio in appalto - massimo 3 punti.
- e) Valutazione inerente lo sviluppo e revisione del piano di autocontrollo, individuazione dei punti critici di controllo - massimo 3 punti.
- f) Valutazione sulle modalità di monitoraggio e di verifica dei punti critici - massimo 3 punti .

Elemento III - Piano di consegna

Valutazione in merito al numero e tipologia di automezzi impiegati nelle consegne. Valutazione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione - massimo 14 punti.

Elemento IV – Migliorie del servizio

- a) Valutazione in merito all'utilizzo e fornitura di prodotti D.O.P., I.G.P., D.O.C., I.G.T., di produzione locale, filiera corta, coltivati secondo il metodo della lotta integrata, alta qualità, categorie extra etc.. I punti saranno attribuiti secondo l'incidenza economica, la frequenza proposta ed alle tipologie delle preparazioni - massimo 10 punti.
- b) Valutazione in merito all'offerta di servizi aggiuntivi, rispetto a quanto indicato nel Capitolato Speciale d'Appalto, che la ditta si impegna a realizzare con propri mezzi e senza maggiori oneri a carico del Comune - massimo 8 punti.

Attribuzione del punteggio relativo al prezzo

Al prezzo più basso verranno assegnati 30 punti, mentre agli altri prezzi verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in modo inversamente proporzionale al prezzo più basso, secondo la seguente formula:

$$a = \frac{30 * A}{B}$$

dove:

α = punteggio da assegnare al prezzo offerto

A = prezzo più basso

B = prezzo offerto

Verranno escluse le offerte in aumento.

Il servizio verrà aggiudicato al concorrente che avrà raggiunto il punteggio complessivo più alto, fatto salvo l'esame delle giustificazioni prodotte dal concorrente provvisoriamente aggiudicatario, qualora l'offerta prodotta dovesse risultare anormalmente bassa.

A parità di punteggio, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore relativamente alla qualità. Qualora anche tale punteggio fosse paritario, si procederà mediante sorteggio.

Non sono ammesse offerte in aumento, indeterminate, condizionate, parziali, plurime.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Termine per il ricevimento delle offerte

Ore 12.30 del giorno 22.06.2009

Lingua utilizzabile nelle offerte

Tutti i documenti presentati devono essere redatti in lingua italiana o corredati da traduzione giurata, a pena di esclusione

Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta

180 giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per il ricevimento delle offerte

Modalità di apertura delle offerte

L'apertura dei plichi avverrà in forma pubblica il giorno 23.06.2009 alle ore 09,00 presso la sede del Comune di Lendinara (RO), Piazza Risorgimento n.1.

6. ALTRE INFORMAZIONI:

Informazioni complementari

î La documentazione richiesta per la partecipazione alla gara, nonché le modalità di presentazione, sono precisate nelle norme integrative del presente bando, riportate nel Disciplinare di Gara. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente bando, si rinvia a quanto disposto dal Disciplinare di Gara e dal relativo Capitolato Speciale che ne costituiscono parte sostanziale ed integrante. Il presente bando è altresì reperibile sui siti internet del Comune di Lendinara, e dell'Osservatorio Regionale degli Appalti Veneto.

î Al fine di usufruire dell'istituto dell'avvalimento di cui all'articolo 49 del D. Lgs. 163/2006, il possesso dei requisiti di capacità tecnica ed economica indicati dal presente bando, deve essere dimostrato con le modalità indicate nel disciplinare allegato. In tal caso:

- il concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito
- non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa si avvalga più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti;
- il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

î La gara è stata indetta con determinazione del Responsabile Servizio Pubblica Istruzione n. 76 in data 21.04.2009.

Il Responsabile del procedimento è il rag. Erio Tognolo, Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Lendinara.

Procedure di ricorso

Entro 60 giorni al Tribunale Amministrativo Regionale per il Veneto, in alternativa, entro 120 giorni può essere presentato ricorso straordinario al Presidente della Repubblica.

Data di spedizione del bando di gara all'Ufficio delle Pubblicazioni ufficiali delle Comunità Europee: 21 aprile 2009.

Lendinara, lì 21 aprile 2009

**Il Responsabile del Servizio Contratti
dott.ssa Chiara Franceschetti**