



COMUNE DI GALLICANO
Provincia di Lucca

Allegato A

BANDO DI GARA
Servizio Mensa Scolastica

SEZIONE I
AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO:

Comune di Galliciano, Via D. Bertini n°2 – Cap 55027 – Galliciano (LU).

Contattare: Settore Amministrativo – all'attenzione di: Dott.ssa Carolina Gragnani, Galliciano
Tel. 0583 73071 – Fax 0583 74448 e-mail c.gragnani@comune.galliciano.lu.it

Indirizzo internet: Amministrazione aggiudicatrice: www.comune.galliciano.lu.it. Profilo di committente: www.comune.galliciano.lu.it (link Bandi e Concorsi).

Il capitolato d'oneri e i suoi allegati sono disponibili presso: Comune di Galliciano, Via D. Bertini n° 2 – 55027 Galliciano (LU) – Settore Amministrativo – Servizi Scolastici Educativi. L'ufficio è aperto dal lunedì al venerdì dalla ore 9:00 alle 12:30 ed il martedì e giovedì dalle ore 15:00 alle ore 17:30.

Le offerte e le domande di partecipazione vanno inviate a:

Comune di Galliciano - Ufficio Protocollo

Via D. Bertini n° 2

55027 Galliciano (LU)

I.2) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE E PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITÀ:

Autorità regionale o locale. Istruzione. L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici: no.

SEZIONE II
OGGETTO DELL'APPALTO

II.1) DESCRIZIONE

II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice:

Affidamento del servizio di mensa scolastica.

II.1.2) Tipo di appalto e luogo di esecuzione, luogo di consegna o di prestazione dei servizi:

Servizi. Categoria di servizi: N. 17. Luogo principale di esecuzione: locali e scuole del territorio comunale Codice NUTS: ITE12.

II.1.3) L'avviso riguarda: Un appalto pubblico.

II.1.4) Informazioni relative all'accordo quadro:

II.1.5) Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti: procedura aperta per l'affidamento del servizio mensa scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Galliciano.

II.1.6) CPV (Vocabolario comune per gli appalti): 55524000.

II.1.7) L'appalto rientra nel campo di applicazione dell'accordo sugli appalti pubblici (AAP): No.

II.1.8) Divisione in lotti: No.

II.1.9) Ammissibilità di varianti: No

II.2) QUANTITATIVO O ENTITÀ DELL'APPALTO

II.2.1) Quantitativo o entità totale: numero di pasti erogabili per l'intero periodo (a.s. 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016): 169.000 circa - valore stimato, IVA esclusa: € 711.490,00 calcolato sulla base del valore unitario di € 4,21. Deve essere indicato inclusi euro 0,01 per oneri per la sicurezza oltre IVA di legge.

Possibilità di rinnovo per ulteriori due anni scolastici (2016/2017 – 2017/2018) : 113.000 circa – valore stimato, IVA esclusa: € 475.730,00 calcolato sulla base del valore unitario di € 4,21. Deve essere indicato inclusi euro 0,01 per oneri per la sicurezza oltre IVA di legge.

Valore complessivo dell'appalto stimato in 282.000 pasti circa – valore stimato, IVA esclusa: € 1.187.220,00 compresi € 2.820,00 per oneri per la sicurezza.

II.2.2) Opzioni: no

II.3) DURATA DELL'APPALTO O TERMINE DI ESECUZIONE: Dal 23/09/2013 al 30.06.2018 compreso l'opzionale rinnovo;

SEZIONE III

INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

III.1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste: Le Imprese concorrenti dovranno produrre - a pena di esclusione - un deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'importo complessivo a base d'asta dell'appalto. Il deposito cauzionale provvisorio dovrà costituirsi secondo le modalità e condizioni tassativamente previste, a pena di esclusione, nel Disciplinare di gara. L'importo della suddetta garanzia potrà essere ridotto ai sensi di quanto disposto dall'art. 75, comma 7, del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., le modalità e le condizioni previste nel Disciplinare di gara.

III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia: L'appalto è finanziato con fondi ordinari del bilancio comunale. Le modalità di pagamento sono indicate all'art. 18 del capitolato d'oneri.

III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto: Sono ammesse a presentare offerta anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate secondo la normativa vigente. In tal caso, a pena di esclusione:

- l'offerta dovrà essere tassativamente redatta secondo le modalità e condizioni specificamente indicate nel disciplinare di gara allegato al Capitolato speciale d'Appalto;
- i requisiti richiesti ai successivi punto III.2.2. sub a) e b) e III.2.3 sub a) si intendono cumulabili, ma l'impresa mandataria deve concorrere al loro raggiungimento in misura non inferiore al 60% mentre la/e impresa/e mandante/i deve/ono concorrere ciascuna nella misura del 20%. Ferme le suddette percentuali minime, la capogruppo, a pena di

esclusione dovrà concorrere in misura maggioritaria rispetto alla/e mandante/i ed il raggruppamento, nella sua globalità dovrà raggiungere il 100% dei requisiti.

Ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.lgs 163/2006 è fatto divieto alle imprese consorziate per il quale il consorzio concorre, di partecipare alla medesima gara in qualsiasi altra forma.

Ai fini della partecipazione il concorrente, singolo, consorziato o raggruppato può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di un altro soggetto ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii (principio di avallimento). In tal caso il concorrente, a pena di esclusione, dovrà presentare la documentazione e le dichiarazioni previste dal citato articolo 49.

III.1.4) Altre condizioni particolari cui è soggetta la realizzazione dell'appalto: no

III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Le imprese partecipanti dovranno produrre, a pena di esclusione, le certificazioni e dichiarazioni indicate nei punti III.2.1, III.2.2, e III.2.3 secondo modalità tassativamente indicate, a pena di esclusione nel Disciplinare di Gara allegato al Capitolato speciale di appalto. In caso di consorzio o associazione temporanea di impresa, i documenti e/o le dichiarazioni cui al punto III.2.1 sub) a), b), c), d), e), di cui al punto III.2.2 sub c) e III.2.3 b), c), d) devono essere presentati da ciascuna impresa consorziata o associata.

Il requisito di cui al punto III.2.3. sub a) deve essere dichiarato dalla mandataria.

III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale:

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono possedere i seguenti requisiti:

a) Attestazione di iscrizione alla Camera di Commercio Industria, Agricoltura ed Artigianato – ufficio Registro delle Imprese – Sezione Ordinaria/Sezione speciale della Provincia ove ha sede legale l'impresa dal quale risulti:

- 1) l'iscrizione presso l'Ufficio del registro medesimo;
- 2) la denominazione dell'impresa;
- 3) la sede legale, la data di inizio e la data di termine
- 4) l'indicazione del titolare e/o legale /i rappresentante/i dell'impresa;
- 5) che l'impresa si trovi nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti e non si trovi

pertanto in stato di liquidazione, fallimento, concordato preventivo o cessazione di attività;

- 6) l'attività economica svolta che dovrà essere inerente all'oggetto della gara.

Nel caso di imprese aventi sede nel territorio di altro stato membro della Comunità Europea, l'iscrizione in analogo registro dello Stato, per l'esercizio dell'attività di cui alla presente gara.

b) dichiarazione di non trovarsi in nessuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., nonché l'indicazione di eventuali condanne per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione.

c) dichiarazione che per la gara per la quale si partecipa non concorrono, singolarmente, o in raggruppamento, società o imprese nei confronti delle quali sussistono rapporti di collegamento e controllo determinati in base ai criteri di cui all'art. 2359 del codice civile.

Il rappresentante legale e/o titolare dell'impresa è tenuto altresì a dichiarare l'eventuale sussistenza di altri rapporti con imprese potenzialmente partecipanti, che ugualmente risultino lesivi dell'autonoma segretezza e unicità dell'offerta e della parità di condizione tra i concorrenti alla gara.

d) dichiarazione attestante il possesso dei requisiti di regolarità contributiva.

e) solo in caso di costituenda associazione temporanea di imprese: dichiarazione di impegno di ciascuna impresa a costituire l'associazione medesima con l'indicazione dell'impresa che sarà designata quale capogruppo e delle parti del servizio svolto da ciascun componente il costituendo raggruppamento.

f) solo in caso di associazione temporanea di impresa già formalmente costituita: mandato speciale con rappresentanza nelle forme di legge con l'indicazione delle parti del servizio svolto da ciascun componente il raggruppamento.

g) dichiarazione attestante di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, di cui alla legge 12/03/1999, n. 68.

E' condizione di partecipazione, a pena di esclusione, l'avvenuto versamento di € 140,00 del contributo a favore dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori servizi e forniture da dimostrare secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

III.2.2) Capacità economica e finanziaria: Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: come previsto dall'art. 41 del D.Lgs. N. 163/2006:

a) Dichiarazione (ai sensi del D.P.R. n. 445/2000) che l'impresa ha realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari (2010-2011-2012) un fatturato globale che non dovrà essere inferiore, ad EURO pari a euro 1.000.000,00, Iva esclusa.

b) Dichiarazione che l'importo del fatturato dell'impresa per i servizi di ristorazione collettiva non commerciale, oggetto della gara realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari (2010-2011-2012) non è inferiore a euro 1.000.000,00, Iva esclusa

c) Presentazione di idonee Dichiarazioni bancarie rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs N. 385/1993, che attestino l'affidabilità economica dell'impresa".

III.2.3) Capacità tecnica: Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

a) Dichiarazione di aver svolto negli ultimi tre anni servizi di ristorazione collettiva non commerciale nei confronti di un unico committente con un numero complessivo di pasti non inferiore al numero di pasti stimato della gara per cui si concorre.

b) Certificazioni UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004, UNI EN ISO 22000:2005 (sicurezza alimentare).

c) Dichiarazione di accettazione di tutte le disposizioni e le clausole contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati nonché nel Bando e di impegno ad eseguire i servizi richiesti nei modi e nei tempi previsti nel Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati.

d) Dichiarazione di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di giudicare i prezzi remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata.

III.2.4) Appalti riservati: no

III.3) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO DI SERVIZI

III.3.1) La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione?: No.

III.3.2) Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali delle persone incaricate della prestazione del servizio: Sì.

SEZIONE IV PROCEDURA

IV.1) TIPO DI PROCEDURA

IV.1.1) Tipo di procedura: Aperta.

IV.1.2) Limiti al numero di operatori che saranno invitati a presentare l'offerta:

IV.1.1) Riduzione del numero di operatori durante il negoziato o il dialogo:

IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

IV.2.1) Criteri di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati di seguito:

1. Offerta economica. Punteggio: 40

2. Offerta tecnica . Punteggio:60 così distribuito: Modalità organizzative e gestionali del servizio (max 23 punti) Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare (max 22 punti) – Interventi innovativi e migliorativi del servizio (max 15 punti).

IV.2.2) Ricorso ad un'asta elettronica: no;

IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

IV.3.1) Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice: Determinazione a contrarre n. 547 del 12/07/2013.

IV.3.2) Pubblicazioni precedenti relative allo stesso appalto: No.

IV.3.3) Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e la documentazione complementare oppure il documento descrittivo. 26/08/2013 ora 12:00

IV.3.4) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione: 02/09/2013 ora 12:00

IV.3.5) Data di spedizione ai candidati prescelti degli inviti a presentare offerte a partecipare

IV.3.6) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte/domande di partecipazione: Italiano.

IV.3.7) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: Periodo in giorni: 180 (dal termine per la presentazione dell'offerta).

IV.3.8) Modalità di apertura delle offerte: Le domande di ammissione a partecipare alla gara saranno esaminate in seduta pubblica il giorno 03/09/2013 alle ore 09:00. Luogo: Palazzo Comunale via D. Bertini 2 - Galliciano.

Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: sì, Chiunque ne abbia interesse. Solo i titolari/legali rappresentanti o soggetti muniti di procura speciale hanno diritto di parola e possono chiedere informazioni a verbale.

SEZIONE VI ALTRE INFORMAZIONI

VI.1) Trattasi di un appalto periodico: no;

VI.2) Appalto connesso ad un progetto e/o programma finanziato dai Fondi Comunitari: no;

VI.3) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI: Informazioni dettagliate sono contenute nel disciplinare, nel capitolato d'oneri e nei suoi allegati

VI.4) PROCEDURE DI RICORSO

VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso: Tar per la Toscana – via Ricasoli, 44 – 50122 - Firenze

VI.4.2) Presentazione del ricorso: Secondo i termini previsti dalla Legge.

VI.4.3) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione del ricorso:

VI.5) DATA DI SPEDIZIONE DEL PRESENTE AVVISO: 18/07/2013

**IL RESPONSABILE DEL SETTORE AMMINISTRATIVO
DOTT. SSA CAROLINA GRAGNANI**