

COMUNE DI PRIVERNO (Provincia di Latina)

BANDO

GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773

SEZIONE I AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto : Comune di Priverno Indirizzo postale: P.za Giovanni XXIII Città: Priverno (LT) Codice postale 04015 Paese: ITALIA Punti di contatto:

Telefono 07737912509 Fax 07737

Servizio cultura istruzione e-mail: servizi sociali@comune.priverno.latina.it

All'attenzione di Dr.ssa Carla Carletti

Indirizzo Internet http://www.comune.priverno.latina.it

I.2) Indirizzo presso il quale è possibile ottenere ulteriori informazioni:

I punti di contatto sopra indicati,

I.3) Indirizzo presso il quale è possibile ottenere la documentazione:

Il capitolato speciale, il disciplinare di gara e i relativi allegati sono disponibili sul sito del Comune di Priverno:

www.comune.priverno latina.it e presso i punti di contatto sopra indicati

I.4 Indirizzo al quale inviare le offerte e le domande di partecipazione:

Come punto I.1

SEZIONE IN OGGETTO DELL'APPALTO

II.1.1)Tipo di appalto di servizi:

Categoria 17

II.1.2) Denominazione conferita all'appalto

GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773

II.1.3) Descrizione /oggetto dell'appalto

Preparazione pasti in un Centro cottura comunale messo a disposizione dell'Operatore Economico. Trasporto, consegna, somministrazione pasti, allestimento, riordino e pulizia refettori.

II.1.4) Luogo di esecuzione:

scuole materne e primarie, mensa anziani e centro diurno disabili ubicati nel Comune di Priverno.

II.1.5 Divisione in lotti

NO

II.1.6) CIG: 6417489773

II.1.7) Ammissibilità di varianti

NO

II.2) Quantitativo o entità dell'appalto

II.2.1) Quantitativo o entità totale

Valore stimato: importo complessivo presunto €. 1/225.968,00 IVA esclusa

Base d'asta soggetto a ribasso €. 4,35 I.V.A. esdusa per singolo pasto della refezione scolastica

Base d'asta soggetto a ribasso €. 4,90 L.X.A. exclusa per singolo pasto per anziani e disabili.

II.3) Durata dell'appalto o termine di esecuzione

Tre anni.

II.4) Condizioni particolari / Clausola sociale

Il concorrente con dichiarazione espressa deve impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assorbire ed utilizzare nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti del precedente aggiudicatario, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria.

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

III.1) Condizioni relative all'appalto

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste

Cauzione provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto.

Cauzione definitiva: pari al 10% del prezzo complessivo di aggiudicazione Assicurazione RCT e RCO ai sensi del disciplinare d'Appalto

III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia

l'appalto è finanziato in parte con finanziamenti del diritto allo studio, con i mezzi ordinari di bilancio e con la compartecipazione tariffaria dell'utenza. Modalità di pagamento indicate nel capitolato d'Appalto

III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

III.2.1) Indicazioni riguardanti la situazione propria dell'imprenditore/del fornitore/del prestatore di servizio, nonché informazioni e formalità necessario per valutare requisiti minimi di carattere economico e tecnico che questi deve possedere

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti mesistenza cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006. Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato (e per Cooperative anche Albo e Registro regionale o nazionale Cooperative) ovvero nel Registro commerciale dello Stato di appartenenza per Ditte con sede in altri Stati membri. Secondo quanto prescritto all'art. 5 del disciplinare di gara.

III.2.1.2) CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

- copia dei bilanci degli ultimi tre esercizi, con dichiarazione ai sensi del DPR n. 445 del 28.12.2000 dalla quale risulti che i bilanci degli ultimi 3 esercizi sono stati certificati da società di revisione accreditata e chiusi in attivo;
- dichiarazione attestante che il patrimonio netto della ditta sia pari ad almeno €. 2.600.000,00 annui al netto dell'IVA, se si tratti di società di capitali o cooperative, o si tratti di società di persone e ditte individuali, i soci o l'imprenditore dispongano di capacità patrimoniale corrispondente;
- dichiarazione attestante gli indici di solidità patrimoniale : tasso di indebitamento (leverage) e volume di circolante generato nell'ultimo bilancio approvato(cash flow).
- dichiarazioni di almeno due istituti bancari, di data non anteriore a mesi sei dal termine di presentazione dell'offerta, che attestino la solidità economica dell'impresa e la solvibilità in relazione al valore dell'appalto (da allegare).

(In caso di raggruppamento è sufficiente la presentazione di referenze bancarie della solacapogruppo.)

Secondo quanto prescritto all'art. 15 del disciplinare di gara.

III.2.3) Capacità tecnica qualitativa Capacità tecnica professionale

• Dichiarazione attestante che l'importo delle forniture analoghe a quella oggetto di gara prestate negli ultimi 3 anni (2012-2013-2014) nell'ambito del settore scolastico, sia stato almeno pari a €. 6000.000,00 al netto di Iva di cui almeno € 1.500.000,00 per servizio di fornitura e distribuzione pasti preparati in proprie cucine centralizzate e in cucine di proprietà comunale con indicazione analitica delle singole forniture e relativi importi, durata e destinatari.

In caso di partecipazione alla gara in R.T.I. o Consorzio il requisito deve essere posseduto dall'impresa mandataria del R.T.I. o del Consorzio orizzontale nella misura minima del 60%; la restante percentuale deve essere posseduta dalla/e mandante/i ciascuna delle quali deve possedere una percentuale minima del 20%.

• Dichiarazione attestante il possesso di Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001;2000, applicato alla progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti, catering, forniture di derrate alimentari e gestione mense, regolati da Capitolati d'appalto, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP;

REQUISITI DI CAPACITÀ QUALITATIVA

I concorrenti singoli - e in caso di raggruppamento o di consorzio (esclusi quelli stabili) ogni componente dello stesso - per partecipare alla gara devono essere in possesso della

- Dichiarazione attestante il possesso al proprio interno di un Servizio di Staff (composto da tecnici nutrizionisti, dietisti e responsabili della Qualità (stabilimento dedicato a compiti organizzativi e di controllo interno qualità;
- Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione SA 8000 (certificazione etica) e l'impegno ed i risultati conseguiti dalla Ditta nell'attività di miglioramento per l'impatto ambientale, di politiche etiche e di redazione del bilancio sociale;
- Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione OHSAS 18001:1999 (Occupational Health & Safety Management System);
- Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (Sistema di Gestione ambientale)

Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare).

Secondo quanto prescritto all'art. 15 del disciplinare di gara.

III.3) CONDIZIONI RELATIVE ALTAPPALTO DI SERVIZI

III.3.1 La prestazione di 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:

SEZIONE IV: PROCEDURE

IV.1) Tipo di procedura

SI

Aperta X (procedura di gara aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. 163/2006)

IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Offerta economicamente più vantaggiosa Offerta economicamente più vantaggiosa art. 83 del D.Lgs. 163/2006. valutata sulla base dei seguenti elementi:

Malità del servizio punti 75;

2) 2) Offerta economica punti 25.

Le modalità di aggiudicazione è dettagliatamente descritto, negli elementi di valutazione, nello specifico Disciplinare art.16.

IV.2.2) ricorso ad un'asta elettronica NO

IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

IV.3.1 Documenti contrattuali e documenti complementari – condizioni per ottenerli Condizioni e modalità di pagamento

vedasi Disciplinare di gara

IV.3.2) Scadenza fissata per la ricezione delle domande di partecipazione Il giorno 10.12.2015 Ora 13:00

IV.3. 3) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte/ domande di partecipazione: ITALIANO

IV.3.4) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:

180 giorni dalla data per la ricezione delle offerte

IV.3.5) Modalità di apertura delle offerte:

Lo svolgimento della gara è dettagliatamente descritto all'art. 18 del disciplinare. Alla gara possono assistere i rappresentanti legali delle interessate ovvero un loro delegato, ad esclusione della parte che avviene in seduta riservata.

La seduta pubblica di apertura dei plichi avverrà presso la sede dell'Assessorato ai Servizi Sociali in Via della Stazione n.1 nel giorno e nell'ora che verra comunicata formalmente ai concorrenti.

SEZIONE V: ALTRE INFORMAZIONI

V.1) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

La gara verrà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta purché riconosciuta valida e ammissibile nei termini previsti dal Disciplinare.

L'offerta, redatta secondo le modalità indicate nel disciplinare art. 15, dovrà pervenire in busta chiusa all'indirizzo indicato tramite servizio postale o qualsiasi altro mezzo di recapito autorizzato oppure con la consegna a mano. Sul plico dovrà essere apposta la seguente dicitura:

GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773

Rimane a carico del mittente il rischio del mancato recapito del plico entro il termine indicato;

Le condizioni dettagliate della gara e della concessione sono contenute nel presente bando, nel capitolato e relativi allegati, nel Disciplinare e relativi allegati.

- 1. La Commissione può avvalersi, se necessario, di invitare i concorrenti, a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentate;
- 2. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, anche ai fini penali, di verificare successivamente quanto dichiarato. I requisiti prescritti dovranno comunque essere, in caso

di aggiudicazione, verificati e dimostrati. Il mancato possesso degli stessi costituirà motivo di revoca dell'aggiudicazione o di risoluzione del contratto;

- 3. L'Amministrazione Comunale, e per essa il Responsabile del Dipartimento 6, si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di rinviarne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo;
- 4. E' vietato all'impresa appaltatrice cedere l'appalto in parola.
- 5. Ai sensi della D.Lgs 196/2003, si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura concorsuale per l'appalto dei servizi in oggetto. I dati saranno trattati con liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; saranno organizzati e conservati in archivi informatici e/o cartacei. La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto da norme di Legge e di Regolamento. Il titolare del Trattamento è il Comune di Priverno.
- 6. Formano parte integrante del presente bando:
- DISCIPLINARE DI GARA E RELATIVI ALLEGATI
- Allegato a domanda partecipazione
- Allegato b allegato dichiarazione art. 38
- Allegato c offerta economica
- Allegato d avvalimento concorrente
- Allegato e avvalimento ausiliaria
- Allegato f dichiarazione polizza fidejussoria
- Allegato g DUVRI
- Capitolato Speciale D'appalto e relativi allegati
- Allegato 1 Piano economico
- Allegato 2 Menù Scuole
- Allegato 3 Menù centro digrao disabili
- Allegato 4 Menù centro anziani
- Allegato 5 Grammature alimenti
- Allegato 6 caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle principali voci componenti le derrate
- Allegato7 Elenco delle attrezzature da fornire centro cottura
- Allegato 8 Contratto
- Allegato 9 Elenco personale
- 7. Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'art. 10 del D.lgs. 163/2006, è la Dott.ssa Carletti Carla Responsabile del Dipartimento 6 Settore Servizi Socio Assistenziali.
- 8. Organismo responsabile delle procedure di ricorso: TAR Lazio Sezione di Latina Via Andrea Doria 04100 Latina ITALIA

Priverno, lì 16.10.2015