



**COMUNE DI IMPRUNETA**  
**PROVINCIA DI FIRENZE**

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO COMUNALE DI RISTORAZIONE  
PER UN PERIODO DI ANNI CINQUE – CIG. 5528994E2C**

## **BANDO DI GARA**

Il Responsabile Ufficio Socio Educativo  
Dr.ssa Virginia Possenti

**Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs n. 82/2005, del T.U. n. 445/2000 e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa; il documento informatico è conservato digitalmente negli archivi informatici del Comune di Impruneta.**

## BANDO DI GARA

**OGGETTO: AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO COMUNALE DI RISTORAZIONE PER UN PERIODO DI ANNI CINQUE – CIG. 5528994E2C**

**COMUNE DI IMPRUNETA  
(Provincia di Firenze)**

**PIAZZA BUONDELMONTI N. 41**

Telefono 055-203641 / Fax 055-2036438

[www.comune.impruneta.fi.it](http://www.comune.impruneta.fi.it)

posta elettronica certificata: [comune.impruneta@postacert.toscana.it](mailto:comune.impruneta@postacert.toscana.it)

**UFFICIO SOCIO EDUCATIVO**

**Responsabile Unico del Procedimento: Dr.ssa Virginia Possenti**

**Tel. 055/2036489-482 - Fax 055-2036438**

**E-mail: [v.possenti@comune.impruneta.fi.it](mailto:v.possenti@comune.impruneta.fi.it)**

**1) PROCEDURA DI AFFIDAMENTO:** ai sensi dell'art. 30, comma 3 del D.Lgs. n. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, secondo le disposizioni di cui al sopracitato articolo e secondo le modalità descritte nel presente bando, nella lettera di invito a gara, nel capitolato speciale della concessione ed in tutti gli allegati a tali documenti.

**2) OGGETTO E CORRISPETTIVO DELLA CONCESSIONE:** gestione del servizio comunale di ristorazione per un periodo di anni cinque, come meglio specificato all'art. 1 del capitolato speciale della concessione visibile al sopraindicato indirizzo internet.

**Importo complessivo presunto della concessione Euro 4.015.000,00 (IVA esclusa).** Tale importo risulta determinato considerando n. 160.600 pasti annui (n. 1.000 pasti giornalieri a regime), mediamente calcolati per **€. 5,00 (IVA esclusa)** a pasto per la durata di anni cinque e come meglio precisato agli artt. 3 e 4 del capitolato speciale della concessione.

**3) DURATA DEL CONTRATTO:** cinque anni.

**4) LUOGO DI ESECUZIONE:** territorio del Comune di Impruneta.

**5) CODICE CIG E CONTRIBUTO A FAVORE DELL'AUTORITA' DI VIGILANZA:**

**Codice CIG: 5528994E2C**

Si ricorda che in base all'art. 1, commi 65 e 67 della Legge n. 266/2005 ed in base alla deliberazione dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture del 21.12.2011, la presente procedura è soggetta al pagamento del contributo previsto nella medesima deliberazione a favore dell'Autorità pari ad €. 140,00. Detto pagamento è a pena di esclusione e dovrà essere effettuato solo in

caso di ammissione alla gara a seguito di lettera di invito che esplicherà nel dettaglio le modalità di pagamento.

**6) INDIRIZZO, TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE RICHIESTE DI PARTECIPAZIONE:**

La domanda di partecipazione, redatta in lingua italiana, in competente bollo, sottoscritta dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della Società ed indirizzata al Comune di Impruneta – Piazza Buondelmonti n. 41 – 50023 Impruneta, dovrà pervenire, **a pena di esclusione**, a questo Comune - Ufficio URP – PROTOCOLLO- Via Cavalleggeri n. 16 - 50023 Impruneta (nei seguenti giorni ed orari: lunedì, martedì, giovedì e venerdì dalle 8.30 alle 13.00, il giovedì anche dalle 15.00 alle 18.00) direttamente o per mezzo del servizio postale di Stato o altro corriere autorizzato, entro e non oltre le **ore 13.00 del giorno 24.02.2014** e dovrà contenere le dichiarazioni sui requisiti di partecipazione a gara (requisiti di ordine generale e requisiti di ordine speciale), rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, come da modelli (moduli “A” e “B”) pubblicati su Internet di seguito al presente bando e comunque contenenti tutti i dati in essi richiesti, nonché le referenze bancarie rilasciate da almeno due Istituti di Credito.

Sul plico contenente la domanda di partecipazione ed i relativi allegati, dovrà essere apposta la scritta: “DOMANDA DI PARTECIPAZIONE CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CIG. 5528994E2C”.

**7) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:** sono ammessi a partecipare alla gara i concorrenti di cui all'art. 34 del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, costituiti da imprese singole, imprese riunite o consorziate ex artt. 35, 36 e 37 del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, ovvero che intendano riunirsi o consorziarsi ex art. 37, comma 8, del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, nel rispetto dell'art. 275 del D.P.R. 207/2010.

Saranno ammessi anche operatori economici stabiliti in Stati diversi dall'Italia, alle condizioni previste dal D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni ed in particolare dagli articoli 34, comma 1, lett. f-bis), 38 commi 4 e 5, 39, 44 e 47 dello stesso Decreto.

**8) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA:** I soggetti che intendono partecipare alla presente gara dovranno possedere tutti i seguenti requisiti:

**A) REQUISITI DI ORDINE GENERALE:** requisiti di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

Ai sensi dell'art. 38, comma 1, lettera m-quater e comma 2, ultimo periodo, del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, non saranno ammessi alla gara i concorrenti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla presente procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Ai sensi dello stesso articolo 38, comma 2 del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, la Stazione Appaltante escluderà altresì dalla gara i concorrenti per i quali accerterà che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

*In caso raggruppamento temporaneo di imprese, i requisiti di ordine generale devono essere posseduti da ognuno dei soggetti del raggruppamento costituito o costituendo.*

**B) REQUISITI DI ORDINE SPECIALE:**

- Iscrizione nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.) per attività coincidenti con quelle oggetto della presente gara o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza.

*In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, il requisito deve essere posseduto da ognuno dei*

*soggetti del raggruppamento costituito o costituendo.*

- Iscrizione, se Cooperativa o Consorzio di Cooperative, all'Albo delle società cooperative e, se Cooperativa Sociale o Consorzio di Cooperative sociali, all'Albo Regionale delle cooperative sociali.
- Fatturato complessivo degli esercizi finanziari 2010, 2011, 2012 non inferiore ad €. 3.000.000,00 (IVA esclusa), relativo a servizi analoghi a quello oggetto della presente gara (produzione pasti), prestati a favore di pubbliche amministrazioni, enti pubblici o soggetti privati.

*In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, il suddetto requisito dovrà essere posseduto per almeno il 60% dalla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti ciascuna delle quali deve possedere almeno il 10% del requisito richiesto cumulativamente.*

*Si precisa che il fatturato è riferito agli esercizi finanziari e non agli anni scolastici.*

Detto requisito, se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, è comprovato, in sede di controllo, da attestazioni rilasciate e vistate dalle amministrazioni o dagli enti medesimi. Se trattasi di servizi prestati a privati, l'avvenuta effettuazione della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente. Potrà essere richiesta altresì la produzione delle relative fatture.

- Idonee referenze bancarie rilasciate da almeno due Istituti di Credito.

*In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, il requisito deve essere posseduto da ognuno dei soggetti del raggruppamento costituito o costituendo.*

- Certificazione del proprio sistema di gestione per la qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità.

*In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la certificazione del proprio sistema di gestione per la qualità deve essere posseduto da ognuno dei soggetti del raggruppamento costituito o costituendo.*

- Disponibilità di un Centro di cottura alternativo, per tutta la durata della concessione, risultante da adeguato titolo, o impegno a dotarsene entro l'inizio del servizio, idoneo sotto il profilo igienico-sanitario, adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di Legge per la preparazione dei pasti del servizio in oggetto, situato entro i limiti di 50 (cinquanta) Km dalla sede Comunale (percorrenza minima stradale).

*In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, il requisito deve essere posseduto dalla capogruppo.*

Saranno invitate alla gara un numero di soggetti pari a cinque.

Qualora le domande di partecipazione, in possesso dei requisiti previsti dal presente bando, siano superiori a n. 5 si procederà all'ammissione dei soggetti che risultino aver conseguito il maggior importo di fatturato (IVA esclusa) risultante dalla somma di quelli relativi agli esercizi finanziari 2010, 2011, 2012 nel settore della ristorazione scolastica, prestati a favore di Pubbliche Amministrazioni, enti pubblici o soggetti privati .

*Si precisa che il fatturato è riferito agli esercizi finanziari e non agli anni scolastici.*

Qualora dal procedimento di preselezione risultino ammessi un numero di soggetti inferiore a n. 5 e comunque non sufficienti a garantire il principio della concorrenzialità, si procede all'integrazione dell'elenco degli operatori economici da invitare.

Ai fini della partecipazione alla gara, i concorrenti attestano il possesso dei predetti requisiti mediante dichiarazioni rese nelle forme di cui all'art. 47 del T.U. n. 445/00 e successive modifiche ed integrazioni, essendo ammesso che l'autentica sia sostituita dall'invio di copia del documento d'identità del firmatario, in corso di validità.

**9) SOPRALLUOGO:** per la partecipazione alla gara è obbligatorio il sopralluogo al Centro Cottura di Tavarnuzze posto in Via I Maggio n. 47 - 50023 Tavarnuzze – Impruneta (FI), per constatarne l'effettivo stato e consistenza nonché per prendere perfetta conoscenza delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla presentazione dell'offerta e sullo svolgimento del servizio.

Per lo svolgimento del sopralluogo, ci si deve rivolgere all'Ufficio Socio Educativo – Piazza Buondelmonti n. 41 – 50023 Impruneta (FI), esclusivamente previo appuntamento telefonico 055-20.36.482/489.

Il sopralluogo potrà essere effettuato, per conto di ogni impresa, da parte dei seguenti soggetti: legale rappresentante/titolare, direttore tecnico, procuratore, altra persona munita di apposita delega sottoscritta dal legale rappresentante; l'interessato dovrà presentarsi munito della documentazione che legittimi la sua posizione soggettiva (es. statuto, procura speciale o generale, certificato della C.C.I.A.A., delega) che dovrà essere esibita al funzionario competente.

E' consentita la delega plurima ad un medesimo soggetto da parte di più imprese, purchè appartenenti allo stesso raggruppamento, anche se non costituito.

Si precisa che non è ammesso il sopralluogo in rappresentanza di più imprese.

Al soggetto di ogni impresa che effettuerà il sopralluogo sarà fatta sottoscrivere apposita attestazione a comprova dell'avvenuto sopralluogo.

Conseguentemente i soggetti che intendono partecipare alla presente gara dovranno dichiarare di aver effettuato il sopralluogo, come da modulo "A" pubblicato su Internet di seguito al presente bando, senza allegare alla domanda di partecipazione alcuna attestazione, fermo restando che la mancata effettuazione del sopralluogo costituirà causa di esclusione dalla gara.

#### **10) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:**

La concessione è aggiudicata **all'offerta economicamente più vantaggiosa**, al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto risultante dalla sommatoria dei punti attribuiti all'offerta tecnica-qualitativa (TQ) e quelli attribuiti all'offerta economica (P), utilizzando la formula di cui all'allegato P al D.P.R. 207/2010 di seguito riportata:

$$C(a) = \sum_n [ W_i * V(a)_i ]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

∑<sub>n</sub> = sommatoria.

ed applicando gli elementi di seguito sinteticamente riportati:

1) Offerta tecnica-qualitativa (TQ) : punti 55

2) Offerta Economica (P) : punti 45

**Clausola di Sbarramento:** si procederà all'apertura esclusivamente delle buste contenenti l'offerta economica delle imprese che hanno ottenuto almeno il punteggio di 33/55 per l'offerta tecnica-qualitativa.

Pertanto, qualora la valutazione dell'offerta tecnica-qualitativa non raggiunga il punteggio minimo di 33/55, il concorrente verrà escluso dalla gara ritenendo insufficiente la proposta gestionale presentata.

Per quanto riguarda l'elemento di valutazione di natura tecnica-qualitativa (TQ) – punteggio complessivo = 55 si procederà alla valutazione dei seguenti criteri e sub-criteri:

**OFFERTA TECNICA-QUALITATIVA (TQ) : MAX 55 PUNTI**

**A) MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO massimo 15 punti**

**A1 Modalità di utilizzo delle attrezzature in uso presso il centro di cottura massimo 3 punti**

Ai fini della valutazione si terrà conto delle modalità di utilizzo delle attrezzature presenti presso il centro di cottura per la conservazione, la preparazione, la cottura degli alimenti e l'abbattimento di temperatura.

Nel dettaglio occorrerà specificare le procedure del programma di assistenza e manutenzione delle attrezzature evidenziando le modalità di esecuzione dell'intervento di manutenzione preventiva, nonché la periodicità prevista; le procedure di sanificazione di strutture e attrezzature.

**A2 Cronoprogramma delle fasi di produzione e preparazione dei pasti massimo punti 7**

Ai fini della valutazione si terrà conto delle procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti, preparazione dei contenitori per il trasporto, con particolare riferimento ai tempi ed orari di ogni singola fase e con indicazione degli orari di partenza dei contenitori dal centro cottura.

**A3 Procedure HACCP massimo 1 punto**

Ai fini della valutazione si terrà conto delle procedure HACCP applicate quotidianamente presso il centro di cottura, per identificare e rintracciare i diversi componenti del pasto.

**A4 Piano dei trasporti massimo 2 punti**

Ai fini della valutazione si terrà conto delle procedure di trasporto con indicazione del numero, della tipologia, dei percorsi, dei tempi previsti di arrivo nei vari terminali.

**A5 Piano delle emergenze massimo 2 punti**

Ai fini della valutazione si terrà conto delle procedure che verranno poste in essere per la gestione di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale e igienico espletamento del servizio.

**B) ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE IMPIEGATO massimo 8 punti**

**B1 Composizione del team di lavoro massimo 5 punti**

Ai fini della valutazione si terrà conto dell'organizzazione del lavoro in relazione alle mansioni specifiche di ogni operatore e l'attinenza delle stesse nell'impostazione del servizio, la coerenza con la realtà a cui si riferisce il servizio richiesto dal Capitolato e l'organizzazione generale del personale addetto. Illustrare l'organizzazione del lavoro nel dettaglio di ogni singola fase, valutando le tempistiche previste sulla base dei diagrammi di Gantt che dovranno essere esposti, nonché l'entità e la distribuzione dell'organico dichiarato in funzione delle figure direttive e operative e la coerenza col servizio richiesto. Illustrare per ogni figura impiegata solo le ore effettivamente impiegate per le operazioni di produzione, trasporto, distribuzione e sanificazione.

Inserire i curricula formativo e professionale di direttore e dietista (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore, ecc.) ponendo l'attenzione sulla presenza di personale qualificato, in possesso di laurea e con esperienza nel settore.

## **B2 Organizzazione aziendale e gestione del personale**

massimo 3 punti

Ai fini della valutazione si richiede di indicare i piani di formazione e di aggiornamento del personale e l'eventuale possesso, da parte dell'azienda, di certificazioni quali: ISO 14001:2004, BS OHSAS 18001:2007, SA 8000, ISO 16001:2009

## **C) CARATTERISTICHE DEI MENÙ E MODALITÀ GESTIONALI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**massimo 20 punti

### **C1 Proposta dei menù e relative tabelle dietetiche e utilizzo dei prodotti locali/regionali –**massimo 5 punti

Ai fini della valutazione si richiede di indicare nel dettaglio tutte le informazioni richieste dal Capitolato in relazione ai menù ed alle tabelle dietetiche, vedasi allegati A, C e D del Capitolato medesimo.

### **C2 Criteri di approvvigionamento delle derrate**massimo 3 punti

Ai fini della valutazione si richiede di specificare le procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate, nonché di indicare le caratteristiche di qualità superiori a quanto richiesto negli allegati tecnici al Capitolato.

### **C3 Criteri di selezione e qualifica dei fornitori**massimo 3 punti

Ai fini della valutazione si richiede di specificare i criteri di selezione dei fornitori con l'eventuale possesso di certificazioni quali ISO 22000:2005 e ISO 22005:2007.

### **C4 Programma delle analisi dell'acqua**massimo 1 punto

Ai fini della valutazione si richiede di specificare il piano delle analisi da effettuare nei terminali entro il mese di settembre (prima dell'inizio del servizio nei singoli terminali) e di febbraio di ciascun anno scolastico.

### **C5 Programma delle pulizie**massimo 2 punti

Ai fini della valutazione si richiede di specificare il programma delle pulizie con particolare attenzione alla frequenza all'igiene ed ai controlli e programma di lotta agli infestanti.

### **C6 Piano di analisi microbiologiche e chimiche (impiego di laboratorio accreditato ACCREDIA)**massimo 1 punto

Ai fini della valutazione si richiede di specificare il piano delle analisi microbiologiche e chimiche (impiego di laboratorio accreditato ACCREDIA) per il controllo dei prodotti finiti e delle superfici di lavoro presso i punti di somministrazione. Specifico riferimento alle modalità delle verifiche, tipologia e frequenza dei controlli, disponibilità dei rapporti di prova.

### **C7 Proposte progettuali di educazione alimentare**massimo 1 punto

Ai fini della valutazione si richiede di indicare le iniziative da organizzare nei vari plessi scolastici, indicandone per ciascuna: tipologia, descrizione, modalità e tempistica di esecuzione, finalità e benefici previsti.

### **C8 Piano di effettuazione dell'analisi di “customer satisfaction”**massimo 1 punto

Ai fini della valutazione si richiede di specificare i sistemi di valutazione rispetto alla qualità delle prestazioni/interventi rispetto agli interlocutori (famiglie e/o altre Istituzioni) allegando modelli di strumenti di valutazione e di modalità di somministrazione e descrivendo le modalità di svolgimento e di comunicazione agli uffici comunali e ai genitori.

### **C9 Eventuali migliorie inerenti la somministrazione**massimo 3 punti

Ai fini della valutazione si richiede di specificare le migliorie, in relazione alla sostituzione o introduzione di nuove attrezzature/arredi indicandone per ciascuna: tipologia, descrizione, modalità di utilizzo, tempistica di fornitura, finalità, benefici previsti.

Le proposte devono essere compatibili con la situazione di fatto esistente e sviluppate mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione anche dei tempi di realizzazione. Le proposte presentate non devono comportare oneri aggiuntivi per l'Amministrazione aggiudicatrice.

**D) MODALITÀ GESTIONALI DI ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE E INCASSO BUONI PASTO massimo 5 punti**

Ai fini della valutazione si richiede di illustrare il sistema informatico che dovrà prevedere tutto quanto indicato nell'art. 26 del capitolato speciale della concessione.

Nella valutazione del sistema si terrà conto in particolare:

- delle modalità di iscrizione al servizio;
- delle modalità di rilevazione delle presenze;
- delle modalità di convenzionamento con i punti di acquisto e di ricarica dove si effettuerà il pagamento;
- delle modalità di invio dei solleciti di pagamento;
- delle ricadute sulle famiglie nel senso che dovrà essere loro garantita la possibilità di strumenti di pagamento ampi nelle modalità, nei tempi di accesso e facili nell'utilizzo. Dovrà essere garantita agli utenti la possibilità di verifica della situazione di debito/credito e di controllo degli addebiti effettuati;
- della disponibilità per il Comune di avere dati relativi all'andamento del sistema (numero prenotazioni, numeri di produzione, addebiti e incassi);
- della capacità del software di interagire con gli utenti per la gestione dei pagamenti e dei solleciti;
- della possibilità di estrarre dei dati dal software di gestione secondo le necessità dell'Ente;
- della efficacia del sistema nel suo complesso, compreso l'indicazione dei tempi di implementazione, che dovrà prevedere un sistema "prepagato" ed essere utilizzabile per l'anno scolastico 2014-2015.

**E) PIANO DI INTERVENTO AL CENTRO COTTURA**

**massimo 7 punti**

Ai fini della valutazione si terrà conto degli interventi che il Concessionario vorrà apportare al centro cottura, come migliorie anche in relazione ad un eventuale adeguamento alle norme igienico-sanitarie e di sicurezza. Nel dettaglio, partendo dallo stato attuale, occorrerà specificare il piano degli interventi, con indicazioni dei tempi e delle caratteristiche degli interventi. Successivamente all'affidamento del servizio, il piano dovrà essere approvato dall'Amministrazione Comunale ed autorizzato per l'esecuzione. Qualora all'interno delle proposte avanzate dai soggetti partecipanti alla gara, vi siano previste anche opere edilizie ed impiantistiche, queste dovranno essere affidate a ditte in possesso dei necessari requisiti di legge. Tutte le migliorie apportate rimarranno di proprietà dell'Ente.

La valutazione degli elementi di natura tecnica-qualitativa verrà effettuata secondo "*la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari*", ex lettera a) punto 4. dell'allegato P al D.P.R. 207/2010.

Terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad *uno* la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

La formula utilizzata per l'attribuzione dei coefficienti definitivi alle offerte (tra *zero* e *uno*) è la seguente:

$$V(a) = S(a)/S_{max}$$

Dove:

$V(a)$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto ad ogni requisito

$S(a)$  = media dei valori attribuiti all'offerta (a) da tutti i commissari

$S_{max}$  = media più alta dei valori attribuiti all'offerta più conveniente da tutti i commissari

Il punteggio attribuito ad ogni offerta per ogni criterio o sub-criterio di valutazione si otterrà moltiplicando i coefficienti così calcolati, con il punteggio massimo attribuito ad ogni requisito:

$$P(a) = V(a) \times P_{max}$$

Dove:

$P(a)$  = punteggio attribuito all'offerta (a) rispetto ad ogni requisito

$V(a)$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto ad ogni requisito

$P_{max}$  = punteggio massimo attribuibile

Relativamente ai criteri: A) Modalità di organizzazione del servizio, B) Organigramma del personale impiegato e C) Caratteristiche dei menù e modalità gestionali di somministrazione dei pasti, ove è prevista la scomposizione in sub-criteri, si procederà alla riparametrazione dell'offerta che avrà ottenuto il punteggio massimo (sommando i punteggi dei sub-criteri) ad un coefficiente pari ad *uno* e, conseguentemente, tramite proporzione lineare, a calcolare i nuovi coefficienti ed i punteggi di tutte le offerte.

Tutti i coefficienti e punteggi saranno calcolati fino alla terza cifra decimale, arrotondati all'unità superiore qualora la quarta cifra sia pari o superiore a cinque.

Tutti gli interventi migliorativi indicati nell'offerta tecnica-qualitativa si intendono riferiti a tutta la durata della concessione e rimarranno di esclusiva disponibilità e proprietà del Comune.

Per quanto riguarda l'elemento di valutazione di natura quantitativa:

**OFFERTA ECONOMICA (P) : MAX 45 PUNTI**

la Commissione attribuirà alla migliore offerta, ovvero al concorrente che avrà offerto il maggior ribasso percentuale sul prezzo netto di un pasto a base di gara, il massimo del punteggio, ovvero 45 punti, mentre per le restanti offerte si procederà attraverso interpolazione lineare secondo la seguente formula:

$$P(a) = (V_a/V_{max}) \times P_{max}$$

Dove:

$P(a)$  = punteggio attribuito all'offerta (a)

$V_a$  = valore offerto dal concorrente (a)

$V_{max}$  = valore dell'offerta più conveniente

$P_{max}$  = punteggio massimo attribuibile

L'Amministrazione, ai sensi dell'art. 86, comma 2, del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, valuterà la congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, sono entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara.

L'individuazione, la verifica e l'esclusione delle offerte anormalmente basse saranno effettuate secondo i criteri e le procedure previste dagli artt. 86 e seguenti del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare in ogni caso, ai sensi dell'art. 86, comma 3, la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente all'eventuale verifica di anomalia delle migliori offerte.

**11) CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA:** in sede di gara i soggetti dovranno presentare cauzione provvisoria di €. 80.300,00 pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo presunto della concessione, costituita in uno dei seguenti modi:

- da fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del D.Lgs. 24 febbraio 1998, n. 58;
- da versamento in contanti presso la Tesoreria Comunale di Impruneta (Banca di Credito Cooperativo di Impruneta – Piazza Buondelmonti n. 29 – Impruneta). Dovrà essere prodotta in sede di gara la ricevuta dell'avvenuto versamento. Nella causale dovrà essere riportata la dicitura “deposito cauzionale per gara concessione servizio comunale di ristorazione” con indicazione del CIG di gara.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.

La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta e deve contenere l'impegno al rilascio della cauzione definitiva in caso di aggiudicazione. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

E' ammessa la riduzione della cauzione del 50% per le imprese certificate ai sensi dell'art. 75, comma 7 del D.lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

Dopo l'avvenuta aggiudicazione definitiva il concessionario è tenuto a prestare una garanzia fideiussoria definitiva pari al 10% dell'importo complessivo presunto della concessione pari ad €. 4.015.000,00, sotto forma di fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del D.Lgs. 24 febbraio 1998, n. 58. E' ammessa la riduzione della garanzia fideiussoria definitiva del 50% ai sensi dell'art. 75, comma 7 del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

La garanzia fideiussoria definitiva deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.

**12) DIVIETO DI APPALTO:** come stabilito all'art. 27 del capitolato speciale della concessione, è fatto divieto al Concessionario di cedere o appaltare a terzi il servizio oggetto della presente concessione tranne che, alle condizioni e nei limiti previsti dall'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, per i lavori e per le attività di trasporto e consegna dei pasti di cui rispettivamente all'art. 1, comma 6 e all'art. 1, comma 2, lettera b) del capitolato speciale della concessione pubblicato su Internet di seguito al presente bando.

Si precisa che, ai sensi dell'art. 118, comma 3, del D.Lgs. 163/06, il Comune non provvederà a corrispondere direttamente all'appaltatore o al cottimista l'importo delle prestazioni dagli stessi eseguite. Pertanto il concessionario è obbligato a trasmettere, entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti degli appaltatori o cottimisti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

**13) MODALITA' DI FINANZIAMENTO:** mezzi propri di Bilancio.

**14) MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA CONCESSIONE E RAPPORTI ECONOMICO-FINANZIARI:** condizioni stabilite dal capitolato speciale della concessione approvato con la determinazione del Responsabile dell'Ufficio Socio Educativo n. 57 del 27.01.2014 e visibile al sopraindicato indirizzo internet del Comune.

**15) OPERAZIONE DI ESAME DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE**

L'istruttoria delle domande di partecipazione che perverranno per la gara in oggetto verrà effettuata dal Responsabile del Servizio proponente la procedura di gara che, con proprio provvedimento, approverà l'elenco dei soggetti da invitare alla gara medesima.

**16) ULTERIORI NORME DI PARTECIPAZIONE DEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE E DEI CONSORZI**

I consorzi sono tenuti a dichiarare in modo chiaro e univoco, con dichiarazione da presentare in sede di domanda di partecipazione alla gara, come da modulo "A" pubblicato su Internet di seguito al presente bando, a quale tipologia appartengono tra quelle previste alle lettere b), c) ed e) dell'art. 34, del D.Lgs. 163/06.

Alle condizioni previste dell'art. 37, comma 8, del D.Lgs. 163/06, è consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'art. 34, lett. d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti) ed e) (consorzi ordinari) anche se non ancora costituiti, in tal caso, nella documentazione di partecipazione alla gara, dovrà essere inserita, a pena di esclusione, anche la dichiarazione di impegno, sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, espressamente indicato con la stessa dichiarazione e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

L'offerta tecnica ed economica dovrà essere sottoscritta altresì, **sempre a pena di esclusione dalla gara**, da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti.

La società che partecipa ad un raggruppamento o in consorzio non può concorrere singolarmente o far parte di altri raggruppamenti o consorzi partecipanti alla gara, pena l'esclusione dalla gara del soggetto stesso e dei raggruppamenti/consorzi cui esso partecipi.

Pertanto il consorzio è tenuto ad indicare la denominazione di tutti i consorziati.

## **17) CONTROLLI SUL POSSESSO DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Le dichiarazioni richieste per la presente gara relativamente al possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, sono soggette a verifica ai sensi e per gli effetti dello stesso articolo 38 e del D.P.R. 445/2000.

Ogni altra dichiarazione rilasciata per la presente gara comprese le dichiarazioni relative ai requisiti di ordine speciale sono soggette a verifica ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000.

## **18) NORME APPLICABILI**

Per tutte le condizioni non previste nel presente bando e nella lettera di invito a gara, si fa espresso riferimento al Capitolato Speciale della Concessione, al Regolamento per la disciplina delle gare e dei contratti dell'Ente ed alle vigenti disposizioni in materia.

L'aggiudicatario sarà tenuto al pieno rispetto della normativa sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

In caso di aggiudicazione, il Concessionario ha l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario.

## **19) ULTERIORI INFORMAZIONI**

- Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga in tempo utile.
- L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida, purchè accettabile.
- La consegna del servizio potrà avvenire anche nelle more della stipulazione del contratto.
- L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
- In caso di parità di punteggio l'aggiudicazione avverrà nei confronti del concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio per l'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità di punteggio si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. n. 827 del 23.05.1924.
- Non sarà ammessa alla partecipazione la richiesta nel caso che manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti e dichiarazioni richiesti dal presente bando e dai moduli di dichiarazione (modulo "A" e modulo "B"), documentazione pubblicata in internet, insieme al capitolato speciale della concessione, di seguito al bando stesso; sarà parimenti esclusa la domanda nel caso in cui non sia fisicamente allegata alla dichiarazione sostitutiva la copia di un documento d'identità, in corso di validità, del soggetto dichiarante.
- L'utilizzo dei moduli stessi (modulo "A" e modulo "B") non è obbligatoria a pena di esclusione dalla gara, a condizione che siano ugualmente trasmesse tutte le dichiarazioni in essi richieste, rilasciate nelle forme previste dalle vigenti disposizioni richiamate nel modulo.
- L'inosservanza dell'obbligo sul bollo non comporterà l'esclusione dalla gara, ma il documento non in regola sarà sottoposto a regolarizzazione ai sensi di legge.
- L'Amministrazione si riserva di richiedere ai partecipanti eventuali integrazioni necessarie alla valutazione delle domande di partecipazione nonché chiarimenti ed integrazioni sulla documentazione presentata.
- La stipulazione del contratto è subordinata agli accertamenti e certificazioni previsti dalla vigente normativa antimafia nonché all'acquisizione della certificazione di regolarità contributiva di cui all'art. 2 del D.L. 210/02 convertito, con modificazioni, dalla Legge 266/02.
- Si precisa che, ai sensi dell'art. 11, comma 13 del D.Lgs. 163/2006, come sostituito dall'art. 6, comma 3 del D.L. 179/2012, convertito in Legge n. 221/2012, ai fini della stipula del contratto in

modalità elettronica, il legale rappresentante del soggetto aggiudicatario che sottoscrive il contratto dovrà essere in possesso di firma digitale, ai sensi delle disposizioni del D.Lgs. 82/2005.

- Tutte le spese relative alla concessione e consequenziali sono a carico del concessionario che dovrà sostenerle, unitamente al versamento del deposito cauzionale definitivo, a seguito di comunicazione dell'Ufficio di Direzione (Gare e Contratti) dell'Ente.
- Per tutto quanto non previsto si fa espresso riferimento al Capitolato speciale della concessione approvato con la determinazione del Responsabile dell'Ufficio Socio Educativo n. 57 del 27.01.2014 nonché al Regolamento per la disciplina delle gare e dei contratti dell'Ente ed alla normativa vigente in materia.
- La tutela giurisdizionale davanti al giudice amministrativo è disciplinata dal codice del processo amministrativo approvato dal D.Lgs. 104/2010. Eventuali ricorsi potranno essere proposti al Tar Toscana - sede di Firenze - Via Ricasoli n. 40, nei termini indicati dall'art. 120, comma 5, del citato D.Lgs 104/2010.

## **20) COMUNICAZIONI**

Tutte le comunicazioni inerenti la procedura in oggetto saranno effettuate dall'Amministrazione mediante posta elettronica certificata ovvero mediante fax. A tal fine il concorrente dovrà obbligatoriamente indicare, nel modulo "A" oltre al domicilio eletto, l'indirizzo di posta elettronica certificata (se disponibile) e il numero di fax al quale acconsente che siano inoltrate le comunicazioni. In caso di indicazione di più indirizzi per le comunicazioni, l'Amministrazione si riserva a suo insindacabile giudizio di scegliere il mezzo di comunicazione più idoneo.

E' obbligo del concorrente comunicare tempestivamente all'Amministrazione, via fax al numero 055/2036438, ogni variazione sopravvenuta nel corso della procedura di gara circa il numero di fax o l'indirizzo (già indicati nel modulo "A") cui ricevere le comunicazioni.

## **21) DICHIARAZIONE IN MATERIA DI ACCESSIBILITÀ AGLI ATTI EX ARTT. 13 E 79 D.LGS. 163/2006**

Al fine dell'applicazione degli artt. 13 e 79 del D.Lgs. 163/06, l'impresa concorrente ha l'obbligo di evidenziare le eventuali parti dell'offerta e della documentazione a suo corredo costituenti segreti tecnici o commerciali, o ulteriori aspetti riservati dell'offerta stessa (e dunque sottratte all'eventuale accesso agli atti del procedimento di cui all'art. 79, comma 5-quater, del D.Lgs. 163/06); a tal fine, dovrà rendere motivata e comprovata dichiarazione, evidenziando in modo puntuale ed espresso le suddette parti dell'offerta.

In mancanza totale o parziale dell'indicazione delle parti costituenti segreti tecnici o commerciali o ulteriori aspetti riservati, come pure in mancanza della relativa comprovata motivazione, l'offerta e tutta la documentazione a suo corredo saranno da intendere come interamente accessibili.

La stessa motivata e comprovata dichiarazione dovrà essere presentata dall'impresa concorrente con riferimento alle giustificazioni dell'offerta, qualora richieste dall'Amministrazione. Anche in tale caso in mancanza dell'indicazione puntuale delle parti costituenti segreti tecnici o commerciali o ulteriori aspetti riservati, come pure in mancanza della relativa comprovata motivazione, la documentazione prodotta in sede di giustificazioni sarà da intendersi come interamente accessibile.

In ogni caso, resta ferma la facoltà dell'Amministrazione di valutare le dichiarazioni del concorrente ai sensi dei citati artt. 13 e 79 del D.Lgs. 163/06, della L. 241/1990 e del D.P.R. 184/2006.

Si precisa che in caso di richiesta di accesso agli atti della presente procedura di affidamento, le previsioni di cui al presente punto *Dichiarazione in materia di accessibilità agli atti ex artt. 13 e 79 D.LGS 163/06* costituiscono comunicazione ai sensi dell'art. 3 del DPR 184/2006.

## **22) ACCESSO AGLI ATTI DEL PROCEDIMENTO**

Il diritto di accesso agli atti della presente procedura è disciplinato dall'art. 13 del D.Lgs. n.163/2006 e, per quanto in esso non espressamente previsto, dalla L. n. 241/1990 e successive modificazioni. In particolare si dà atto che: ai sensi dell'art. 79, comma 5-quater, del D.Lgs. 163/2006, l'accesso informale è consentito entro dieci giorni dall'invio della comunicazione dei provvedimenti prevista dallo stesso articolo, salvi i provvedimenti di esclusione o differimento dell'accesso adottati ai sensi dell'art.13, presso: Ufficio di Direzione (Gare e Contratti) – Via Cavalleggeri n. 16 – 50023 Impruneta, nei seguenti giorni ed orari: Lunedì, Martedì, Giovedì e Venerdì dalle ore 08.30 alle ore 13.00, il giovedì anche dalle ore 15.00 alle ore 18,00 – mercoledì chiuso.

## **23) TRATTAMENTO DATI**

Ai sensi del D.Lgs 30/06/2003 n. 196 il trattamento dei dati personali forniti dai prestatori di servizi concorrenti sarà finalizzato all'espletamento delle sole procedure concorsuali e si svolgerà comunque in modo tale da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

Tali dati saranno depositati presso questa Amministrazione.

**Gli operatori economici possono rivolgersi:**

- per chiarimenti in ordine alla documentazione di gara:

**UFFICIO DI DIREZIONE (GARE E CONTRATTI) – Sig.ra Simona Masini**

**Via Cavalleggeri n. 16 – 50023 Impruneta**

**Tel. 055/2036628 – Fax 055/2036438**

**E-MAIL: [s.masini@comune.impruneta.fi.it](mailto:s.masini@comune.impruneta.fi.it)**

- per chiarimenti in ordine ad aspetti tecnici:

**UFFICIO SOCIO EDUCATIVO – Dr.ssa Virginia Possenti**

**Piazza Buondelmonti n. 41 – 50023 Impruneta**

**Tel. 055/2036489-482 – Fax 055/2036438**

**E-MAIL: [v.possenti@comune.impruneta.fi.it](mailto:v.possenti@comune.impruneta.fi.it)**

Il presente bando è stato spedito per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea in data 28.01.2014 ed è pubblicato all'albo pretorio del Comune, sul sito internet: [www.Comune.Impruneta.fi.it](http://www.Comune.Impruneta.fi.it), sulla Gazzetta Aste e Appalti Pubblici, sul sito informatico del Ministero delle Infrastrutture e sul sito informatico presso l'Osservatorio dei Contratti.

**Impruneta, 28 gennaio 2014**

Il Responsabile  
Ufficio Socio Educativo  
*Dr.ssa Virginia Possenti*