



UNIONE DEI COMUNI ANDRANO DISO SPONGANO

Provincia di Lecce

BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

1. Amministrazione aggiudicatrice

UNIONE DEI COMUNI ANDRANO DISO SPONGANO

2. Oggetto dell'appalto: è la gestione completa del servizio di fornitura derrate, preparazione e distribuzione dei pasti per la durata dell'intero anno scolastico agli alunni ed al personale delle Scuole dell'Infanzia e delle Scuole Primarie

3. Descrizione dei servizi

CPV 55321000-6 servizi di preparazione pasti.

Trattasi di servizi di refezione scolastica i cui elementi descrittivi di dettaglio sono contenuti nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto.

4. Riferimenti normativi

Procedura aperta indetta ai sensi del D.lgs. 163 del 12 aprile 2006 e s.m.i. ed altre disposizioni di legge in materia e regolato da quanto previsto dal presente Bando e dal Disciplinare di gara e capitolato speciale d'appalto ed alle disposizioni di legge nazionali e regionali in materia.

5. Luogo di esecuzione

La preparazione, cottura e confezionamento dei pasti avverranno presso i centri cottura indicati nel capitolato speciale d'appalto.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza delle tabelle dietetiche e dei menù, tenendo conto delle tabelle merceologiche delle derrate alimentari descritte nelle linee guida (allegato n.1).

6. Durata dell'appalto

Il servizio oggetto del presente capitolato ha durata di anni 1.

L'Unione si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per un ulteriore anno, previa adozione di apposito provvedimento.

7. Importo a base di gara – Valore complessivo dell'appalto

Importo a base di gara: € 3,70 oltre IVA esclusa per pasto

Il numero dei pasti per l'effettuazione del servizio oggetto dell'appalto è definito, in via presuntiva, in n. 56.400 annui .

Il valore presunto annuale del servizio è quantificato in € **208.680,00** (diconsi euro duecentottomilaseicentottanta/00) oltre IVA.

Il valore presunto complessivo dell'appalto è stimato in € **417.360,00** (diconsi euro quattrocentodiciassettemilatrecentosessanta/00) oltre IVA.

8. Condizioni relative all'appalto

Cauzioni e garanzie richieste

A carico dei concorrenti, pena l'esclusione, è richiesta:

una cauzione provvisoria pari a Euro 8.347,20 (diconsi ottomilatrecentoquarantasette/20) corrispondente al 2% del valore complessivo presunto dell'appalto.

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 mezzi propri di bilancio.

I pagamenti avverranno secondo le modalità stabilite nel capitolato speciale d'appalto.

Soggetti ammessi alla gara

Possono presentare offerta i soggetti di cui all'art.34 del D.lgs. 163/2006.

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.

Altre informazioni sono disponibili nel disciplinare allegato.

9. Requisiti di partecipazione

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

a) **iscrizione** nel Registro delle Imprese, per idonea attività, istituito presso la competente Camera di Commercio Industria, Agricoltura ed Artigianato ovvero nel registro commerciale dello Stato di appartenenza, per Ditte con sede in altri Stati membri di cui all'art. 12 del D.lgs. 358/92 e s.m.

b) Se Cooperativa o Consorzio fra Cooperative di nazionalità italiana, **iscrizione nell'apposito registro Prefettizio** o rispettivamente nello schedario generale della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro;

c) **assenza cause di esclusione** dalla partecipazione alle gare di appalto come previste dall'art. 38 del D.lgs. 163/06;

d) **capacità economica e finanziaria:**

- dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa realizzato complessivamente nell'ultimo triennio (2010-2012) che non dovrà essere inferiore al valore complessivo presunto del presente appalto che risulta essere stimato in € **417.360,00** (Iva esclusa);

e) **capacità tecnica:**

- elenco dei servizi prestati identici a quelli cui si riferisce l'appalto (ristorazione scolastica) svolti nell'ultimo triennio (2010-2012) di importo non inferiore ad € **417.360,00** (Iva esclusa) producendo la debita certificazione rilasciata dai

committenti con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati.

Il mancato possesso dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

10. Obbligo di sopralluogo

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono obbligatoriamente effettuare un sopralluogo presso i centri di cottura e ristorazione come indicato nel capitolato speciale. Il sopralluogo potrà essere effettuato, con prenotazione presso l'ufficio scuole dell'Unione, in una delle seguenti giornate:

- Dal Lunedì al venerdì dalla 10,00 alle 12,00.

11. Professionalità necessarie per l'espletamento dei servizi.

Il servizio dovrà essere reso con personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria, nel numero, requisiti professionali, mansioni e modalità ed orari di impiego come previsto dagli artt. 26,27 e 29 del capitolato speciale d'appalto e progetto offerto.

12. Procedura di gara

Procedura aperta - dell'art. 83 del D.lgs. 163/06 e s.m.i., all'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i criteri e modalità prescritti dal disciplinare di gara e dal capitolato speciale d'appalto.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio relativo al profilo tecnico-qualitativo minimo di almeno 50/70.

Le imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico qualitativi minimi richiesti dall'Amministrazione appaltante.

I criteri di aggiudicazione sono specificati nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale d'appalto.

13. Graduatoria

La graduatoria viene formata attribuendo a ciascuna Impresa i punteggi come sopra descritti.

L'appalto viene aggiudicato all'Impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo.

In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione sarà effettuata a favore della Ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio ai seguenti parametri in ordine di priorità (il secondo parametro si applica solo in caso di parità nel primo e così via sino al terzo parametro):

- prezzo offerto
- n. pasti gratuiti per persone in difficoltà
- Proposte migliorative del servizio

In caso di perdurante parità dopo l'applicazione dei sopra elencati criteri si provvederà tramite sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida. Qualora, al termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna Impresa partecipante, l'Unione si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione a mezzo procedura negoziata, con l'ammissione di Imprese idonee.

14. Procedure per la partecipazione alla gara e per la presentazione delle offerte

Le offerte devono essere presentate entro le ore 12,00 del giorno 14.11.2013 all'Ufficio Protocollo dell'Unione dei Comuni in Via F. Bottazzi 6 Diso (LE).

I soggetti interessati dovranno presentare un plico chiuso e sigillato con ceralacca, controfirmato sui lembi di chiusura, sul quale dovranno essere apposti oltre all'indirizzo

del destinatario, i dati identificati del mittente e la dicitura **“Offerta relativa all’appalto del servizio di refezione scolastica”**.

Il plico dovrà a sua volta contenere tre buste separate, chiuse e controfirmate sui lembi di chiusura, come di seguito specificato: busta A) “documentazione per l’ammissione alla gara”, busta B) “documentazione tecnica”, busta C) “offerta economica”.

La procedura per la partecipazione alla gara e per la presentazione delle offerte è dettagliatamente specificata nel Disciplinare di gara.

15. Altre informazioni

Il responsabile del procedimento è il Dr. Nunzio F. Fornaro.

Altre informazioni sono disponibili nel disciplinare allegato.

Diso, 24.10.2013

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
Dr. Nunzio F. Fornaro