

COMUNE DI AGROPOLI

( Provincia di Salerno )

C.F. 00252900659

Piazza della Repubblica, 3 84043 AGROPOLI (SA)

tel. 0974-827411 - 827442 - fax 827145

AREA AFFARI GENERALI

Bando di gara a Procedura Aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica comprensivo della fornitura di derrate alimentari, preparazione e somministrazione pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia dipendenti dal Comune.

L'Amministrazione Comunale, intende affidare, dall' 01/01/2015 e comunque dalla data di aggiudicazione della gara al 31/05/2017, il servizio di refezione scolastica per gli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia comunali,

Pertanto,

**Il Responsabile del servizio assistenza scolastica  
RENDE NOTO**

che con propria determina a contrattare n. 283 del 08/10/2014 è indetta gara di appalto per l' affidamento del servizio di cui al presente Bando .  
CIG. 5969512523.

**1. Amministrazione Aggiudicatrice**

Comune di Agropoli - Piazza della Repubblica, 3 - 84043 Agropoli (Sa) - Tel. 0974 827411 - fax 827145 .  
Responsabile del Procedimento Dr.ssa Anna Spinelli tel. 0974/827442 e-mail affari generali@comune.agropoli.sa.it.

Il presente Bando di Gara unitamente al Capitolato Speciale d'Appalto è pubblicato all' Albo Pretorio del Comune e sul sito internet del Comune stesso, all' indirizzo : [www.comune.agropoli.sa.it](http://www.comune.agropoli.sa.it) .

**2. Procedura di Gara**

Procedura Aperta con offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 54, 55, 83 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di refezione scolastica con aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida qualora ritenuta congrua e conveniente dall'Amministrazione Aggiudicatrice.

**3.Oggetto specifico dell'affidamento**

Il servizio di refezione scolastica prevede l' erogazione delle seguenti attività:

- Fornitura di derrate alimentari;
- Preparazione e somministrazione dei pasti;
- Preparazione e somministrazione dei pasti differenziati;
- Predisposizione del refettorio;
- Preparazione dei tavoli per i pasti;
- Pulizia e riordino dei tavoli;
- Lavaggio e riordino delle stoviglie;
- Gestione dei rifiuti;
- Manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature;

**4.Durata**

L'affidamento del servizio di refezione scolastica avrà durata dal dall' 01/01/2015 e comunque dalla data di aggiudicazione della gara al 31/05/2017 , per tutti i giorni in cui verrà svolta l'attività didattica. L'Amministrazione Aggiudicatrice alla scadenza del contratto potrà rinnovare l'affidamento per uguale periodo ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. .

## **5.Importo a base d'asta**

Per la fornitura di ogni singolo pasto per gli alunni della scuola materna il prezzo posto a base d'asta è pari ad € 4,45 oltre agli oneri derivanti da rischi da interferenze non soggetti a ribasso pari ad € 0,05 ed oltre iva pari al 4% . I pasti presunti per l'intero periodo son pari ad 192.000 .

L'importo presunto del contratto per l'intero periodo è pari ad € 854.400,00 oltre ad € 9.600,00 per oneri derivanti da rischi da interferenze non soggetti a ribasso ed oltre iva pari al 4% e pertanto euro 898.560,00.

## **6.Modalità di pagamento**

Entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura mensile .

## **7.Luogo di Esecuzione**

Scuole dell'infanzia del Comune di Agropoli .

## **8. Capitolato Speciale d' Appalto**

Il Capitolato Speciale d'appalto, e la documentazione a corredo potranno essere visionati presso l'Ufficio Scuola, nei giorni e nelle ore di apertura al pubblico. La predetta documentazione è scaricabile dal Sito dell'Ente all'indirizzo [www.comune.agropoli.sa.it](http://www.comune.agropoli.sa.it) .

## **9.Requisiti di Partecipazione**

Possono partecipare alla presente procedura tutti i soggetti indicati all'art. 34 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., in possesso pena l'esclusione dei seguenti requisiti alla data del presente documento :

- **di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i**
- **di Capacità Economica-Finanziaria e Tecnica-Professionale di cui agli artt. 41 e 42 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i:**
  - a) Iscrizione alla CCIAA competente per attività analoghe a quella oggetto di affidamento;
  - b) Presentazione di almeno due referenze bancarie attestanti la capacità economica e finanziaria con banche con cui si intrattengono rapporti stabili da almeno tre anni;
  - c) Possesso di un fatturato per servizi di ristorazione scolastica relativo all' ultimo triennio 2011-12-13 pari all'importo presunto del contratto per l'intero periodo d'affidamento;
  - d) Aver gestito nell'ultimo anno scolastico 2013/2014 almeno due servizi identici di ristorazione scolastica, ovvero due servizi di ristorazione scolastica con produzione di almeno 50.000 pasti annui, preparati e serviti in almeno quattro plessi scolastici differenti;
  - e) Possesso della certificazione ISO 9001:2008 per servizi oggetto d'affidamento rilasciata da Enti di Certificazione Accreditati - Settore di Accreditamento EA-30 ed EA-35;
  - f) Possesso della certificazione BS OHSAS 18001:2007 per servizi oggetto d'affidamento rilasciata da Enti di Certificazione Accreditati - Settore di Accreditamento EA-30 ed EA-35.

**NON È CONSENTITO IL SUBAPPALTO, STANTE LA PARTICOLARITÀ DEL SERVIZIO.**

In caso di partecipazione in Associazioni Temporanee di Imprese, tutte le ditte dovranno dimostrare i requisiti di cui sopra e si fa riferimento all'art 37 del D Lgs.vo n. 163/2006 e s.m.i, fatta eccezione dei requisiti riguardanti il fatturato i quali possono essere posseduti cumulativamente dal raggruppamento ed ogni impresa dovrà dimostrare il possesso in relazione alla quota di partecipazione nel raggruppamento e del requisito riguardante il centro cottura il quale potrà essere posseduto dalla ditta capogruppo.

## **10.Sopralluogo**

E' prevista, pena l' esclusione dalla gara, l'obbligo a carico dell'operatore economico offerente di effettuare sopralluogo presso le cucine dove si svolgerà il servizio, consentito fino a giorni dieci antecedenti la data di scadenza della presente procedura, a tal proposito, il funzionario incaricato rilascerà attestato di avvenuto sopralluogo .

## **11.Procedura di Aggiudicazione**

Il presente servizio verrà aggiudicato utilizzando all'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all' art.83 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., ovvero, alla ditta che avrà totalizzato il maggior punteggio in base ai seguenti elementi di valutazione :

### **1) Puntì 20 Offerta Economica**

All'impresa che avrà formulato la migliore offerta sul prezzo posto a base d'asta sarà assegnato il massimo punteggio (punti 20), alle altre ditte sarà applicata la seguente formula :

$$\text{punteggio} = \frac{\text{prezzo migliore offerta} \times 20}{\text{prezzo offerto}}$$

## 2) Puntì 80 Offerta Tecnica

La Valutazione dell'Offerta Tecnica sarà effettuata secondo i seguenti parametri :

- a) Progetto di Organizzazione del Servizio - Max punti 60
- b) Fornitura prodotti locali e/o biologici e/o IGP e/o DOP - Max punti 10
- c) Servizi Migliorativi offerti inerenti il servizio di mensa scolastica - Max punti 10

a)	Progetto di Organizzazione del Servizio, il quale dovrà trattare in modo specifico i seguenti elementi:		Max punti 60
	Analisi del Contesto di riferimento e organizzazione del servizio nelle varie attività svolte, metodologie per l'approvvigionamento e la conservazione delle derrate alimentari	Max punti 15	
	Soluzioni adottate per fronteggiare eventuali emergenze ( analisi di previsione emergenze e soluzioni tecniche adottate)	Max Punti 15	
	Piano di Sanificazione ambienti cucina e refettori	Max punti 6	
	Programma di Formazione del personale coinvolto .	Max Punti 6	
	Soluzione per la riduzione dell'impatto ambientale	Max Punti 6	
	Piano di Educazione alimentare	Max Punti 6	
	Programma d'inserimento lavorativo di almeno due lavoratori svantaggiati	Max punti 6	
	Ai fini della valutazione dovrà essere presentata una relazione illustrativa del progetto di organizzazione e gestione del servizio in tutte le sue fasi. Il progetto dovrà essere predisposto in massimo 50 cartelle di fogli A4, scritti con carattere New Roman dimensione 12 interlinea 1,5. Si precisa che il limite di lunghezza si intende riferito non solo al testo ma a qualsivoglia contenuto ad esso associato ( ad. Es.: immagini, titoli, tabelle, allegati). Le facciate		

	eccedenti il numero prima indicato non verranno prese in considerazione dalla Commissione.	
b)	Impegno alla fornitura di prodotti locali e/o biologici e/o IGP e/o DOP Punti due per ogni prodotto locale e/o biologico e/o IGP e/o DOP forniti	Max Punti 10
c)	Servizi Migliorativi offerti inerenti il servizio di mensa scolastica Punti 2 per ogni servizio migliorativo proposto e valutato congruo dalla commissione aggiudicatrice	Max Punti 10

## 12.Modalità di presentazione dei documenti e scadenza

Per partecipare alla procedura le ditte interessate dovranno far pervenire, a proprio ed esclusivo rischio con qualsiasi mezzo (anche a mano), non più tardi, pena l'esclusione, delle ore 12.00 del giorno **12/12/2014**, un plico debitamente sigillato con ceralacca e controfirmato su tutti i lembi di chiusura indirizzato a questo Comune, recante l'indicazione del mittente e la scritta esterna:

**“ OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO 16/12/2014 , RELATIVA ALL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA DIPENDENTI DAL COMUNE ” .**

Nel plico dovranno essere incluse **tre buste**, debitamente sigillate con ceralacca e controfirmate su tutti i lembi di chiusura, a pena di esclusione, con l'indicazione del mittente, dell'oggetto della gara e, rispettivamente: “A - DOCUMENTAZIONE”; “B- OFFERTA TECNICA” “C - OFFERTA ECONOMICA”.

### DOCUMENTI DA INSERIRE NELLE BUSTE

#### 1. “ A - DOCUMENTAZIONE ”

In tale busta dovranno essere inseriti i seguenti documenti:

- 1) Istanza di partecipazione e dichiarazione requisiti di ordine generale per tutti i soggetti indicati nell' art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- 2) Dichiarazioni e documentazione utile ad accertare i requisiti di Capacità Economica-Finanziaria e Tecnica-Professionale, ovvero :
  - Presentazione del certificato della CCIAA in originale o copia conforme;
  - Presentazione di almeno due referenze bancarie attestanti la capacità economica e finanziaria con banche con cui si intrattengono rapporti stabili da almeno tre anni;
  - Dichiarazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 del fatturato per servizi di ristorazione scolastica relativo all' ultimo triennio 2011-12-13 ;
  - Dichiarazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 di aver gestito nell'ultimo anno scolastico 2013/2014 almeno due servizi identici di ristorazione scolastica, ovvero due servizi di ristorazione scolastica con produzione di almeno 50.000 pasti annui, preparati e serviti in almeno quattro plessi scolastici differenti;
  - Copia conforme certificazione ISO 9001:2008 per servizi oggetto d'affidamento rilasciata da Enti di Certificazione Accreditati - Settore di Accredimento EA-30 ed EA-35;
- Copia conforme certificazione BS OHSAS 18001:2007 per servizi oggetto d'affidamento rilasciata da Enti di Certificazione Accreditati - Settore di Accredimento EA-30 ed EA-35;
- 3) Attestato di avvenuto sopralluogo rilasciato dal funzionario comunale incaricato;
- 4) CAPITOLATO speciale d'appalto siglato in ogni pagina e sottoscritto in calce per accettazione comprensivo di tutti i suoi allegati;
- 5) Ricevuta del pagamento del contributo all'Autorità di Vigilanza dei contratti pubblici di € 375,00 ai sensi della Deliberazione dell'Autorità per la vigilanza sui Contratti Pubblici del 21dicembre 2011, secondo le modalità indicate dalla suddetta Autorità nella citata deliberazione pubblicata sulla G.U. n. 30 del 6 febbraio 2012.  
Nel caso di A.T.I. dovrà essere effettuato un unico versamento a cura della Ditta mandataria.  
Per ulteriori dettagli le Ditte concorrenti possono consultare il sito dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici: [www.autoritalavoripubblici.it](http://www.autoritalavoripubblici.it)
- 6) Dovrà presentarsi, a garanzia, una **CAUZIONE PROVVISORIA** di euro 17.280,00 pari al 2% dell'importo posto a base d'asta , costituita secondo le modalità di cui all'art. 75 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., con validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione provvisoria deve prevedere espressamente la rinuncia del beneficiario della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni dalla semplice richiesta della stazione appaltante, a pena di esclusione. Nel caso di partecipazione da parte di Consorzio, già costituito o ancora da costituirsi, la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dal Consorzio in nome e per conto di tutti i concorrenti. *( I concorrenti potranno avvalersi delle agevolazioni previste dall'art. 75 comma 7 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. (riduzione della cauzione provvisoria del 50%) in quanto dovranno obbligatoriamente allegare alla garanzia la certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 (UNI EN ISO 9001:2008 - UNI EN ISO 22005:2007) rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, in originale o copia autenticata. La cauzione provvisoria della Ditta vincitrice copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà restituita in occasione della sottoscrizione del contratto mentre la cauzione provvisoria presentata dalla seconda classificata sarà svincolata a seguito dell'intervenuta determinazione di aggiudicazione definitiva. Prima della sottoscrizione del contratto, l'aggiudicatario dovrà costituire cauzione definitiva ai sensi e con le modalità previste dall'art. 113 del D. Lgs. n. 163/2006.)*

- 7) **IMPEGNO DA PARTE DI UN FIDEIUSSORE** a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. n. 163/06 e s.m.i., qualora l'offerente risulti affidatario (art. 75, comma 8, del D. Lgs. n. 163/06 e s.m.i.). Nel caso in cui la garanzia di cui al punto 6) venga presentata mediante polizza fideiussoria, l'impegno di cui trattasi potrà essere inserito nel medesimo contratto.
- 8) **Registrazione al sistema AVCPASS**, ai sensi dell'art. 6bis del D.lgs n. 163/2006 come introdotto dal D.L. 9/2/2012 n. 5 e di quanto disposto dall'art. 49 ter del D.L. 21/6/2013 n. 59 convertito con legge 9/8/2013n. 98 e smi, a partire dal 01/07/2014 la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario per la partecipazione alle procedure disciplinate dal D.lgs n.163/2006 è acquisita presso la banca DATI NAZIONALE dei Contratti Pubblici istituita presso Autorità dei contratti pubblici .

## 2. " B - OFFERTA TECNICA "

In tale busta dovranno essere inseriti i seguenti documenti :

- Progetto di Organizzazione del servizio, secondo le modalità riportate nell' art.11 del presente bando;
- Prodotti locali e/o biologici e/o IGP e/o DOP forniti;
- Elenco e descrizione dei servizi migliorativi offerti ;

## 3. " C - OFFERTA ECONOMICA "

Offerta economica redatta in lingua italiana datata e sottoscritta con firma leggibile del legale rappresentante della ditta partecipante, indicante il prezzo offerto per ogni singolo pasto in diminuzione rispetto a quello posto a base di gara, con massimo due decimali, così in cifre come in lettere, senza abrasioni o correzioni di sorta. **Non dovranno essere inseriti altri documenti**, pena l'esclusione. Non sono ammesse offerte in aumento. Qualora vi sia discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, si riterrà valido il prezzo più favorevole per l'amministrazione

## 13. Modalità e Procedimento di aggiudicazione

La commissione di gara, riunita in seduta pubblica il giorno 16/12/2014 presso la sede della Casa Comunale, verificherà il contenuto della documentazione amministrativa richiesta nel presente Bando e prodotta dalle ditte concorrenti. Per le imprese ammesse alla successiva fase di gara verrà verificata la presenza dei documenti prodotti nel plico contenente l'offerta tecnica (art.12 legge 94/2012) .

La Commissione di gara, al termine dell'esame della documentazione di cui sopra, in seduta riservata, procederà alla valutazione delle offerte tecniche presentate dalle ditte ammesse e all'assegnazione dei punteggi attribuibili secondo parametri indicati nel presente Bando .

La commissione procederà poi, in data che sarà comunicata alle ditte partecipanti via fax o e-mail, alla valutazione delle offerte economiche nonché alla applicazione degli artt. 86 e 87 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i .

## 14. Periodo di tempo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta

Giorni 180 dalla data fissata nel presente bando per la celebrazione della gara.

## 15. Avvalimento

Ai sensi dell'art. 49 del D.lgs. 163/2006 e s. m. i., il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'articolo 34, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario e tecnico, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. A tal fine, si applica l'art. 49 del D.lgs. 163/2006 e s. m.i. Si intende esclusa qualsiasi forma di avvalimento relativa a i requisiti soggettivi ( certificazioni di qualità, iscrizione ad albi e/o registri etc) .

## **16. Responsabile del procedimento e richieste**

Per eventuali richieste di informazioni e documenti complementari, nonché per chiarimenti di natura procedurale, amministrativa e tecnica (art. 71, D.lgs. 163/2006 e s.m.i.), il concorrente potrà rivolgersi, tramite richiesta scritta inviata esclusivamente per fax al n. 0974/827441 (ai sensi dell'art. 77 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.), all'Ufficio pubblica istruzione entro il perentorio termine del giorno 05/12/2014. Le richieste di informazioni, pena la non considerazione delle stesse, e saranno riscontrate, sempre che siano state presentate in tempo utile al richiedente per iscritto via fax e, se di interesse generale, saranno pubblicate in forma anonima sul profilo di committenza.

## **17. Tracciabilità**

La ditta si impegna ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari disposti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136, art. 3 .

## **18. Modalità di Finanziamento**

La spesa è finanziata con mezzi ordinari di bilancio.

## **19. Autorizzazione al trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/2003, si informano i concorrenti che i dati raccolti saranno utilizzati esclusivamente per il perfezionamento della presente procedura, per l'attuazione dei rapporti contrattuali con l'aggiudicatario, per gli adempimenti contabili e fiscali. I dati potranno essere trattati sia in forma cartacea sia in forma elettronica nel rispetto dei principi di liceità, correttezza, riservatezza e nel rispetto di tutte le misure di sicurezza prescritte dal D.lgs. 196/2003.

I dati potranno essere comunicati alle imprese incaricate dal Comune dei servizi di informazione e comunicazione sulla gestione della refezione scolastica, nonché a istituti di credito per l'esecuzione dei pagamenti o a consulenti esterni per gli adempimenti contabili e fiscali nonché a Enti o Istituzioni in adempimento di quanto prescritto dalla Legge.

I dati raccolti saranno soggetti, inoltre, alle forme di pubblicità prescritte dalle vigenti norme in materia di procedimenti amministrativi e di contratti pubblici.

Il conferimento dei dati ha carattere obbligatorio per la partecipazione alla presente procedura.

La mancanza o l'incompletezza dei dati non consentirà all'Amministrazione aggiudicatrice di dar corso alla presente procedura e non consentirà l'ammissione del concorrente alla stessa.

Titolare del trattamento è il Comune di Agropoli .

L'elenco aggiornato degli Incaricati e del Responsabile del trattamento, al quale si potrà rivolgere per il riscontro in caso di esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D.lgs. 196/2003, che si intende qui richiamato, è reperibile presso la Casa Comunale.

## **20. Informazioni complementari**

Si ritiene opportuno avvertire che:

- non sarà preso in considerazione il plico che non risulti pervenuto entro il termine di scadenza sopra fissato;
- il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;
- non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- non sono altresì ammesse le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto;
- non sono ammesse , pena l'esclusione, dovrà tener conto degli oneri aziendali specifici della sicurezza ;
- l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data dandone comunicazione ai concorrenti senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo;
- si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti dal presente bando, fatta eccezione per il bollo, per il quale sarà ammessa la regolarizzazione ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30.12.1982 n. 955.

## **21. Procedure di ricorso**

Organismo responsabile delle procedure di ricorso:

Tribunale Amministrativo Regionale competente . Termini di presentazione di ricorso: 30 (trenta) giorni dall'avvenuta conoscenza del provvedimento lesivo.

## **22. Disposizioni Finali**

Per quanto altro non espressamente previsto dal presente bando si fa rinvio al capitolato d'appalto ed alla documentazione facente parte della presente gara nonché alla disciplina legale in materia .

Agropoli, 20/10/2014

Responsabile del Procedimento

Dr.ssa Anna Spinelli