



CITTA' DI TERAMO

P.zza Orsini,16-64100 TERAMO

Tel.0861-324213- Fax 0861-324456

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL

Servizio esterno di Refezione scolastica

In esecuzione dei provvedimenti dirigenziali n.1544 del 03.10.2013, n. 1746 del 05.11.2013 e n. 1860 del 27.11.2013

SI RENDE NOTO CHE

il giorno 30 gennaio 2014, alle ore 9,00

presso la Sede Municipale, Ufficio Contratti, Via Irelli, n 27

avrà luogo l'esperimento di gara, mediante procedura aperta, per l'aggiudicazione del servizio in oggetto.

CIG che identifica la procedura n.54720438BA

L'oggetto dell'appalto rientra tra i servizi contemplati nell'allegato II B del D.Lgs. 163/2006, pertanto l'applicazione del citato Decreto avverrà secondo le previsioni dell'art. 20 dello stesso, nonché delle altre disposizioni espressamente richiamate nel presente bando.

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla scorta dei criteri di valutazione stabiliti con il sopracitato provvedimento dirigenziale n. 1544/2013 e di seguito indicati.

DURATA DEL SERVIZIO: 5 (cinque) anni scolastici da calcolarsi ex art. 2 del Capitolato d'appalto

IL PREZZO POSTO A BASE D'ASTA PER OGNI PASTO è fissato in € 5,00 (cinque), al netto di IVA, per un importo complessivo presuntivo annuo di € 1.400.000,00, al netto di IVA, Per l'appalto in questione è stato predisposto il DUVRI e gli oneri per la sicurezza sono stati complessivamente quantificati in € 19.800,00 per l'intero periodo dell'appalto

TERMINE DI RICEZIONE DELLE OFFERTE

ore 12,00 del giorno 28 gennaio 2014

INDIRIZZO RICEZIONE DELLE OFFERTE: COMUNE DI TERAMO- Ufficio
Protocollo – Via Della Banca, n.1 - 64100 TERAMO

SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE: Incaricati delle ditte partecipanti.

FORMA DEL CONTRATTO: Il contratto, oggetto del presente bando, verrà stipulato mediante atto pubblico amministrativo a rogito del Segretario Generale del Comune.

CAUZIONI E GARANZIE

- Cauzione provvisoria pari ad € **140.396,00.**
- Cauzione definitiva nella misura ed alle condizioni stabilite dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.
- Polizza assicurativa di Responsabilità Civile per i massimali ed alle condizioni di cui all'art. 17 del Capitolato riapprovato con il richiamato provvedimento dirigenziale n. 1746/2013.

SUBAPPALTO

E' vietata qualsiasi forma di subappalto del servizio.

Per prendere parte alla gara, l'Impresa dovrà far pervenire all'Amministrazione Comunale di Teramo – Ufficio Protocollo, Via della Banca n.1– Cap 64100, un piego sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 28 gennaio 2014**, a mezzo dell'Ente Poste Italiane o mediante il servizio Posta Celere dello Stesso Ente, oppure tramite consegna a mano presso il suddetto ufficio. All'esterno di tale plico dovrà essere specificato il mittente e apposta la seguente scritta: **NON APRIRE contiene Offerta per la gara, mediante procedura aperta, del giorno 30 gennaio 2014 relativa all'Affidamento del servizio esterno di Refezione scolastica**

Detto plico dovrà contenere le seguenti buste debitamente chiuse, che dovranno riportare all'esterno le seguenti diciture:

Busta "A" denominata documentazione amministrativa

Busta "B" denominata Offerta tecnico-gestionale

Busta "C" denominata offerta economica

La Busta "A" denominata documentazione amministrativa, dovrà contenere, i seguenti documenti:

1. Apposita dichiarazione, con espresso riferimento al presente bando, redatta su carta legale, sottoscritta, a pena di esclusione, dal Legale Rappresentante/titolare, attestante:

1.a) di essersi recati presso le sedi indicate nella delibera di Giunta Comunale n. 301 del 19.07.2013, dove deve eseguirsi l'appalto e avere accertato la loro *assoluta idoneità* per l'esecuzione delle prestazioni richieste;

1.b) di avere preso conoscenza delle condizioni locali, del capitolato disciplinante il servizio, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito ed influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e su tutte le circostanze che possono influire sull'esecuzione dell'appalto;

1.c) di avere verificato che il prezzo posto a base d'asta è congruo e che le prestazioni richieste con il capitolato sono realizzabili da parte della ditta concorrente;

1.d) di impegnarsi ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale per i dipendenti delle imprese del settore e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti o recedute da queste e indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale;

1.e) di impegnarsi ad osservare le norme in materia di prevenzione, protezione, sicurezza ed igiene sui luoghi di lavoro, delle attrezzature e delle produzioni alimentari previste dalle vigenti disposizioni;

1.f) di essere in regola con le norme sulla sicurezza ed igiene dei luoghi di lavoro di cui alla L. 81/2008 e s.m.i.;

1.g) di impegnarsi a garantire la conservazione del posto di lavoro al personale operante alle dipendenze della ditta attualmente affidataria del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

(Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, la ditta subentrante dovrà comunque attenersi a tale prescrizione con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione, coordinamento, nonché dei lavoratori di concetto con responsabilità tecnico funzionale);

1.h) di essere in possesso dell'iscrizione alla C.C.I.A.A. per le attività oggetto del presente servizio (con l'indicazione dei nominativi di tutti i componenti se trattasi di Società in nome collettivo; di tutti gli accomandatari se trattasi di Società in accomandita semplice; degli Amministratori muniti dei poteri di rappresentanza per gli altri tipi di Società);

1.i) che la concorrente non si trova nelle condizioni di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs.163/'06 e che tali situazioni non ricorrono nei confronti dei soggetti indicati in detta disposizione (indicare le generalità dei soggetti cessati dalla carica nell'ultimo anno);

1.l) che la concorrente non si è avvalsa dei piani individuali di emersione previsti dalla L. 383/2001 e successive modifiche ed integrazioni ovvero che la concorrente si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla L. 383/2001 ma che il periodo di emersione è concluso;

1.m) che il C.C.N.L. adottato dall'Impresa è quello relativo al settore _____ e che la stessa è in regola con i versamenti contributivi ed assicurativi INPS iscriz. n. _____ INAIL iscriz. n. _____;

1.n) di avere maturato nel triennio (2010-2011-2012) un fatturato complessivo per un ammontare non inferiore ad € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomilaeuro), al netto di IVA, (Da comprovare mediante esibizione di bilanci o estratti di bilanci);

1.o) di avere espletato nel triennio (2010-2011-2012) almeno **3 (tre) servizi di refezione svolti positivamente presso Scuole di ogni ordine e grado, presso università, presso Enti**

Pubblici e/o Pubbliche Amministrazioni, per un valore contrattuale complessivo non inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila euro) (Da comprovare mediante esibizione di attestazioni dei committenti);

1.p) di applicare il sistema di autocontrollo, in materia di igiene alimentare, con metodica HACCP, in base al D.Lgs. 155/97, in attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE e dei Regolamenti CE 852/853/854/2004;

1.q) di essere in possesso delle certificazioni **UNI EN ISO 14001:2004** e **UNI EN ISO 22000**, rilasciate da organo di controllo accreditato con riferimento alla gestione presso impianti propri e/o di terzi di attività riguardanti la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione di pasti;

1.r) di avere la disponibilità esclusiva di almeno n. 3 automezzi abilitati, anche sotto il profilo igienico-sanitario, al trasporto dei generi alimentari oggetto dell'appalto (da comprovare mediante la produzione della copia autentica dei libretti di circolazione e originale o copia autentica delle specifiche autorizzazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione per i prodotti necessari per l'espletamento del servizio;

1.s) di autorizzare la Stazione Appaltante ad inviare tutte le comunicazioni inerenti il presente servizio al fax n..... o all'indirizzo PEC.....

2) La quietanza comprovante l'avvenuto versamento, presso qualsiasi sportello dell'intera rete della TERCAS S.p.A., della somma di **€ 140.396,00** a titolo di cauzione provvisoria.

Detto deposito cauzionale può essere anche prestato:

- mediante fidejussione bancaria, polizza assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari di cui all'art. 75 del D.Lgs. 163/2006.

In tali ipotesi la cauzione dovrà, a pena di esclusione, prevedere:

a) l'impegno del fidejussore a rilasciare la garanzia definitiva in caso di aggiudicazione;

b) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;

c) l'operatività della stessa entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante. La cauzione provvisoria può essere altresì prestata con assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere Comunale di Teramo, anche in tal caso il concorrente dovrà produrre apposita dichiarazione di impegno di un fidejussore a rilasciare la garanzia di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora risultasse aggiudicatario. I concorrenti potranno avvalersi della riduzione del 50% del predetto importo sempre che esibiscano, in originale o copia autenticata, la certificazione di cui all'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 o ne dichiarino il possesso ai sensi di legge.

3) La ricevuta di pagamento in originale o in copia autenticata, a pena di esclusione, attestante l'avvenuto versamento del contributo dovuto all'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

♦ **OFFERTA TECNICO – GESTIONALE** max punti 60

Nella Busta "B" denominata *Offerta tecnico-gestionale* dovrà essere inserita

l'offerta tecnico –gestionale, obbligatoria ai fini della partecipazione alla gara, che dovrà essere composta da un massimo di 8 (otto) facciate - formato A/4, tipo di carattere Times New Roman, dimensione 12.

La proposta deve contemplare i seguenti aspetti che costituiscono altrettanti elementi di valutazione:

I. Piano organizzativo del personale: max punti 30

Ai fini della valutazione del presente elemento dell'offerta, il concorrente dovrà redigere un Piano organizzativo del personale preposto all'espletamento del servizio oggetto di gara e dell'organico complessivo con indicazione del numero degli addetti per ciascuna sede di servizio, del relativo monte ore individuale settimanale e del mansionario individuale per ciascuna delle figure professionali comunque impiegate, tempi e modalità di sostituzione, all'occorrenza dei lavoratori ecc.

II. Caratteristiche della Sede alternativa di preparazione pasti e modalità di svolgimento del relativo servizio con riferimento: max punti 16

1. alla qualifica e quantità del personale impiegato;
2. alla capacità produttiva in relazione alle attrezzature in dotazione alla struttura;
3. alle aree di suddivisione della struttura

N.B. La concorrente dovrà dichiarare l'ubicazione della sede che non potrà essere distante oltre 100 Km dalla sede comunale di Piazza Orsini.

III. Iniziative diverse: max punti 14

Ai fini della valutazione del presente elemento dell'offerta, il concorrente dovrà sinteticamente indicare le iniziative che la Ditta intendere assumere a favore dell'utenza con riferimento, indicativamente, ai seguenti aspetti:

1. iniziative di educazione alimentare e di informazione scientifica specifica rivolte agli utenti e loro familiari;
2. modalità di interazione con le istituzioni scolastiche, con la A.S.L. e con l'Assessorato alla Pubblica Istruzione;
3. modalità per la rilevazione periodica dell'indice di gradimento dei cibi da parte degli utenti del servizio;
4. eventuali benefici/vantaggi riservati all'Ente e/o all'utenza

◆ RIBASSO ECONOMICO max punti 40

Da attribuirsi con la seguente formula:

$$\frac{\text{prezzo offerto più basso}}{\text{prezzo in esame}} \times 40$$

Nella Busta "C" denominata offerta economica dovrà essere inserita l'offerta, stesa su carta legale, indicante il ribasso unico percentuale così in cifre come in lettere, che dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare/legale rappresentante dell'Impresa.

Oltre il termine sopra indicato non resta valida alcun' altra offerta, anche se sostitutiva della precedente.

N.B.

E' prevista la facoltà per i concorrenti di presentare offerta in Associazione Temporanea di Impresa già costituita o costituenda. Nella 1^ ipotesi, **A.T.I. costituita**, **la dichiarazione di cui al punto 1) lett. f), h), i), l), m), p), q).** richiesta nel presente bando dovrà essere prodotta, **a pena di esclusione, da ciascuna delle imprese;** nella 2^ ipotesi, **A.T.I. costituenda**, ciascuna impresa dovrà sottoscrivere, **a pena di esclusione**, la dichiarazione anche relativa al punto 1) lett. **a), b), c), d), e, g).**

In entrambe le ipotesi i requisiti di cui ai punti: 1.n (fatturato), 1.o (espletamento di tre servizi) e 1.r) (disponibilità di tre automezzi) potranno essere soddisfatti anche cumulativamente.

In caso di A.T.I. già costituita, nella busta contenente i documenti dovrà essere inserito, **a pena di esclusione**, l'atto notarile di costituzione del mandato e la relativa procura, che dovrà specificare le parti del servizio che saranno eseguite da ciascuna

In caso di offerta prodotta da imprese che si riservino la formale costituzione in A.T.I ad avvenuta, eventuale, aggiudicazione provvisoria, l'offerta dovrà, **a pena di esclusione**, essere sottoscritta da tutte le imprese, dovrà specificare le parti del servizio che saranno eseguite da ciascuna, contenere l'indicazione dell'impresa capogruppo.

AVVALIMENTO

Il concorrente può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

A tal fine il concorrente dovrà rimettere, **a pena di esclusione**, quanto previsto dall'art. 49 del D.Lgs. 163/2003 e produrre il contratto, in originale o copia autenticata, stipulato in forma pubblica o per scrittura privata, riportante specificatamente quanto indicato dall'art. 88, comma 1 del D.P.R. n.207/2010, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

Si procederà all'individuazione delle offerte anormalmente basse secondo quanto previsto dall'art. 86 e seguenti del D.Lgs. 163/2006.

Si fa presente che l'Amministrazione procederà d'ufficio a verificare, a suo insindacabile giudizio, i documenti a comprova delle dichiarazioni rese dai partecipanti.

Apertura dei plichi

I plichi pervenuti regolarmente saranno aperti, in seduta pubblica, nel giorno e nell'ora stabiliti nel presente bando. La Commissione dopo aver verificato la completezza e la regolarità della documentazione contenuta nelle buste denominate *Documentazione amministrativa* e *Offerta tecnico-gestionale*, procederà alla valutazione delle proposte in seduta riservata e di seguito, sempre in seduta pubblica, procederà all'apertura delle buste denominate *offerta economica*.

Si fa presente che l'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare la comprova dei requisiti autodichiarati in sede di gara in favore dell'aggiudicataria e/ o degli altri concorrenti e procederà ad indicare e verificare i documenti a comprova delle dichiarazioni rese dai partecipanti

N.B.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non dovesse giungere a destinazione in tempo utile.

Non si darà corso al plico che non risulti pervenuto entro le ore 12,00 del giorno sopra stabilito o sul quale non sia stato riportato l'oggetto della presente gara

Dal pari saranno esclusi dalla gara i concorrenti che:

- avranno presentato incompleti o irregolari uno o più documenti richiesti;
- non avranno presentato uno o più dei documenti richiesti;
- le cui buste interne non risultino debitamente chiuse;
- le cui buste interne non riportino la relativa denominazione;
- il cui plico non risulti integro.

AVVERTENZE

All'aggiudicazione definitiva ed alla stipula del conseguente contratto per atto pubblico non potrà procedersi se l'impresa, provvisoriamente aggiudicataria, non conservi il possesso dei requisiti prescritti per l'ammissione alla gara.

Si procederà all'aggiudicazione anche quando sia pervenuta una sola offerta valida.

L'aggiudicataria dovrà rimborsare, entro 60 giorni dalla data di aggiudicazione, e comunque prima della stipula del contratto, le spese sostenute dalla Stazione Appaltante per la pubblicazione del presente bando sui quotidiani, ai sensi dell'art. 34, comma 35, del D.L. n. 179/2012.

Ai sensi del D. Lgs.196/2003 e successive modificazioni i dati forniti dalle imprese partecipanti saranno trattati per le finalità connesse alla presente procedura.

Il presente bando è pubblicato:

- all'Albo Pretorio online del Comune di Teramo
- sul sito del Comune di Teramo: www.comune.teramo.it
- sul sito del Ministero delle Infrastrutture: www.serviziocontrattipubblici.it
- sul sito informatico presso l'Osservatorio Regionale dei Lavori Pubblici

Si informa che i provvedimenti dirigenziali n.1544 del 03.10.2013, n.1746 del 05.11.2013 e n. 1860 del 27.11.2013 con i relativi allegati sono pubblicati:

- sul sito del Comune di Teramo: www.comune.teramo.it

Le informazioni tecniche inerenti l'espletamento del presente servizio possono essere assunte contattando, tutti i giorni negli orari di servizio, la **D.ssa Mara Nanni, presso il VI Settore (Tel. 0861/324402)**, mentre quelle relative al presente bando contattando l'Ufficio Contratti (Sig.ra De Iuliis Giuseppina tel. 0861/324213).

Il Responsabile Unico del Procedimento è la D.ssa Mara Nanni

IL DIRIGENTE II Settore

D.ssa Cristina Di Gesualdo