



C I T T A ' D I A V I G L I A N O

PROVINCIA DI POTENZA

4^ Settore

Servizi culturali e socio assistenziali

BANDO DI GARA

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL' INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO DEL TERRITORIO COMUNALE DI AVIGLIANO

DURATA: ANNI TRE SCOLASTICI

C.I.G. N. 0381100DA7

Il Comune di Avigliano, in esecuzione della Deliberazione di Giunta Comunale n. 98 del 20/08/2009, indice una gara di appalto ,con procedura aperta per l'affidamento del servizio in oggetto.

1. Stazione appaltante: Comune di Avigliano, Corso Gianturco n. 31, 85021 Avigliano (Potenza), tel. 0971/701822, fax. 0971/701861, e-mail: comuneavigliano@rete.basilicata.it

2. Oggetto: l'appalto ha per oggetto la preparazione e la somministrazione di pasti per le mense scolastiche delle Scuole d'Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° grado operanti sul territorio comunale e precisamente nei plessi scolastici di cui all'allegato "A" del capitolato speciale d'appalto.

3. Procedura di gara: Appalto riservato ai sensi dell'art. 52 del D.lgs n. 163/2006

4. Durata dell'appalto: anni scolastici tre, a decorrere dall'anno scolastico 2009/2010.

5. Importo a base d'asta: l'importo complessivo presunto dell'appalto è fissato in **euro 711.226,00** oltre IVA , di cui ,presumibilmente €. 210.000,00 a carico del bilancio comunale e, presumibilmente €. 497.700,00 a carico delle famiglie degli utenti, che provvederanno al versamento diretto alla ditta aggiudicataria tramite conto corrente postale o bancario aperto dalla ditta stessa ed **€3.526,00 , non assoggettabile a ribasso in sede di offerta.** quali costi per la sicurezza relativi alle interferenze per l'intera durata dell'appalto.

Il prezzo posto a base d'asta per ogni singolo pasto è stabilito in **euro 3,37** IVA esclusa.

Il numero giornaliero presunto di fruitori del servizio è di 800 alunni, numero determinato solo in via indicativa, potendo anche aumentare o diminuire senza diritto alcuno di revisione del prezzo unitario

determinato dall'aggiudicazione. I pasti da erogare complessivamente in ciascun anno scolastico compreso nel periodo di durata dell'appalto ammontano a circa 70.000

I buoni pasto saranno stampati e distribuiti agli utenti dall'Ufficio comunale Pubblica istruzione, previa consegna della documentazione attestante il versamento del costo del pasto da parte delle famiglie degli alunni che fruiscono del servizio.

6. Criterio di aggiudicazione: l'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs 163/2006, con il criterio del **prezzo più basso** ai sensi dell'art. 82 dello stesso decreto, e con l'esclusione di offerte in aumento.

7. Requisiti di partecipazione alla gara: sono ammessi a partecipare alla gara cooperative sociali, consorzi o raggruppamenti temporanei d'impresa in possesso dei seguenti requisiti obbligatori che, a pena di esclusione, dovranno essere dichiarati nella domanda di ammissione alla gara, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000:

- a) iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura per l'attività inerente il servizio oggetto dell'appalto nel caso in cui i concorrenti siano cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia; qualora i concorrenti fossero cittadini di altri Stati membri non residenti in Italia, debbono documentare l'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello stato di residenza;
- b) dimostrazione attraverso autodichiarazione dell'appartenenza alla categoria dei laboratori protetti di cui all'art. 52 del D.Lgs. 163/2006, finalizzati all'impiego di soggetti disabili [per le Cooperative Sociali di cui all'art. 1, comma 1, lett. b) della Legge 381/1991 è sufficiente l'autocertificazione o copia conforme del certificato di iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali] oppure dimostrazione delle modalità attraverso le quali l'offerente intende eseguire il presente appalto nel contesto di un programma di lavoro protetto nel quale la maggioranza dei lavoratori interessati è composta di disabili che, in ragione della natura o della gravità del loro handicap, non possono esercitare un'attività professionale in condizioni normali; in quest'ultimo caso, la dimostrazione deve avvenire attraverso specifica relazione del responsabile della ditta partecipante sulla gestione dell'inserimento lavorativo di persone disabili, che dovrà evidenziare gli elementi caratterizzanti del progetto di inserimento lavorativo, tra cui: modalità di gestione del processo di inserimento lavorativo / attività che verranno svolte dalle persone inserite / modelli e criteri del progetto personalizzato / modalità di raccordo con i servizi sociali del territorio / indicazione del personale addetto al recupero sociale e lavorativo delle persone disabili;
- c) possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2000 per la ristorazione (centro di cottura), per le piattaforme acquisti e distribuzione di beni alimentari in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati;
- d) di aver preso conoscenza del capitolato d'appalto e di conoscere e di accettare esplicitamente, senza condizione o riserva alcuna, tutte le prescrizioni e condizioni che regolano l'appalto di che trattasi;
- e) di essersi recati presso le scuole dove deve essere eseguito il servizio e di essersi resi conto delle condizioni contrattuali per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto e di giudicare il prezzo nel suo complesso remunerativo;
- f) di essere in possesso del manuale di qualità ed autocontrollo secondo il metodo HACCP;
- g) di essere in possesso dell'idoneità sanitaria riferita agli automezzi utilizzati per il trasporto;
- h) di essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 in merito al piano di sicurezza e di coordinamento e dalla legge n. 68/1999 in merito al diritto al lavoro dei disabili;
- i) di non aver subito revoche di appalti precedenti per motivi igienico - sanitari;
- l) di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006;
- m) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione italiana;
- n) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la legislazione italiana;

- o) di impegnarsi a rispettare per tutti i propri addetti gli standard di trattamento salariale e normativo previsto dal CCNL di categoria;
- p) di essere disponibile a dare inizio al servizio anche in pendenza di formale stipulazione del contratto;
- q) di essere disponibile a stipulare polizza assicurativa di responsabilità civile per danni a persone e cose che fossero prodotti durante l'esecuzione del servizio;
- r) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta o concordato preventivo;
- s) di non avere carichi pendenti in corso né sentenze passate in giudicato,
- t) di aver gestito nell'ultimo triennio, con durata continuativa, il servizio di mensa nelle scuole dell'infanzia o dell'obbligo, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata del contratto;
- u) di aver registrato un volume di affari pari a euro 500.000,00 nell'ultimo triennio;

E' inoltre consentita la partecipazione a concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'art. 47 del D.Lgs n. 163/2006 ovvero ai sensi dell'art. 38, comma 5, dello stesso decreto.

Ai consorzi ed alle associazioni temporanee di imprese si applicano inoltre le disposizioni di cui agli artt. 35, 36 e 37 del sopra citato D.Lgs 163/2006.

In caso di consorzi ed associazioni temporanee di imprese nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora sia stata presentata offerta in associazione o consorzio, pena l'esclusione dell'Impresa medesima e delle associazioni temporanee di imprese o consorzi ai quali l'impresa partecipa.

Ai sensi dell'art. 38 della D.lgs.163/2006 così come modificato dal Decreto legge 135/2009 il concorrente che si trova in una situazione di controllo dovrà , in una dichiarazione indicare il concorrente con cui si trova in tale situazione e allegare gli elementi utili a dimostrare che la sua offerta non è stata influenzata da tale situazione , sarà poi la stazione appaltante a valutare se le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale e ad escludere eventualmente i concorrenti.

Nel caso di consorzi o di associazioni temporanee di imprese, tutti i requisiti previsti dal presente bando devono essere riferiti ad ogni impresa componente, mentre i requisiti economico-. finanziari e tecno-organizzativi dovranno essere posseduti così come previsto dall'art. 95 del D.P.R. 554/1999.

8. Data e luogo di presentazione delle offerte: per partecipare alla gara, le ditte interessate dovranno far pervenire presso la sede del Comune di Avigliano, corso Gianturco n. 31, 85021 Avigliano (PZ), entro il termine perentorio delle **ore 12 del giorno 10 Dicembre 2009**, pena esclusione dalla gara stessa, con qualsiasi mezzo, un plico chiuso, sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, recante all'esterno il nominativo o ragione sociale e l'indirizzo del mittente, nonché il riferimento all'oggetto dell'offerta così come meglio specificato ***“Contiene offerta per l'appalto del servizio di mensa scolastica”***. Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non giunga a destinazione nel tempo utile per la partecipazione alla gara. Oltre il termine fissato dal presente bando non sarà ammessa alcuna offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva a offerta precedente.

Documenti che devono essere inseriti nel plico: il plico dovrà contenere al proprio interno, a pena di esclusione dalla gara, due buste chiuse, sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura (busta “A” e busta “B”), e precisamente:

- la prima busta (busta “A”), riportante all'esterno la seguente dicitura **“Documentazione”**, dovrà contenere i seguenti documenti:

- a) **richiesta di partecipazione alla gara e dichiarazione d'impegno** redatta in italiano, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della ditta, unitamente a copia del documento di

identità in corso di validità, contenente tutte le dichiarazioni di cui al precedente punto “requisiti per la partecipazione alla gara”; nel caso di consorzio o di associazione temporanea di impresa, la richiesta di partecipazione, unica, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiscono il consorzio o l'associazione;

b) cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo per il servizio posto a base d'asta d'asta mediante versamento in contanti o in titoli del debito pubblico presso la Tesoreria comunale - Banca Meridiana agenzia di Avigliano - o mediante fidejussione bancaria o assicurativa; tale garanzia dovrà essere prestata con tutte le prescrizioni previste dall'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e redatta secondo gli schemi di polizze tipo approvate con D.M. n. 123/2004; per le ditte non aggiudicatrici tranne la seconda in graduatoria la cauzione verrà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione della gara, mentre per la ditta aggiudicataria e per la ditta seconda in graduatoria la cauzione verrà trattenuta dal Comune fino alla stipula del relativo contratto. Le imprese partecipanti alla gara munite della certificazione del sistema di qualità, rilasciata da organismi accreditati usufruiscono della cauzione ridotta del 50%.

c) certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2000 per la ristorazione (centro di cottura), per le piattaforme acquisti e distribuzione di beni alimentari in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati;

d) copia del capitolato speciale d'appalto firmato in ogni pagina, compresi gli allegati A e B (sedi delle mense e tabelle dietetiche), dal titolare o legale rappresentante della ditta;

e) ricevuta di versamento a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture dell'importo di **euro 40,00** Il pagamento dovrà essere effettuato con le seguenti modalità:

A. mediante versamento on-line collegandosi al portale web “Sistema di riscossione”, all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale; a comprova dell'avvenuto pagamento, la ditta partecipante deve allegare all'offerta copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione;

B. mediante versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a “Autorità Contratti Pubblici” Via di Ripetta n. 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584) presso qualsiasi ufficio postale; la causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- il codice fiscale del partecipante;
- il CIG che identifica la procedura
- gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on-line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>; a comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta, a pena di esclusione, la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità;

f) documentazione relativa al volume d'affari richiesto per la partecipazione alla gara (euro 500.000,00 nel precedente triennio);

g) attestazioni rilasciate dagli Enti pubblici per i quali è stato svolto il servizio di mensa scolastica nel precedente triennio, recanti anche la dichiarazione che il servizio è stato svolto con buon esito e senza incorrere nella risoluzione anticipata del contratto;

h) dichiarazione, debitamente sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della ditta, recante l'impegno ad iniziare il servizio nel giorno che verrà comunicato dal responsabile dell'Ufficio comunale Pubblica Istruzione, Istruzione che potrà farlo anche telefonicamente con preavviso di sette giorni;

- la seconda busta (busta“B”), recante la dicitura “**Offerta economica**”, dovrà contenere l'offerta con l'indicazione in cifre e in lettere del prezzo unitario del pasto, che dovrà essere inferiore al prezzo posto a base d'asta di euro 3,37 esclusa IVA. Tale offerta dovrà essere sottoscritta dal titolare o rappresentante legale della ditta e, in caso di consorzio o di associazione temporanea di imprese, dai titolari o legali rappresentanti di tutte le ditte aderenti al consorzio o al raggruppamento.

Il prezzo si intende comprensivo di tutti gli oneri, spese e remunerazioni per l'esatto adempimento di ogni obbligazione contrattuale e resterà invariato per tutta la durata del contratto.

In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, è valido quello più vantaggioso per l'Ente.

A pena di esclusione, nella busta "B" non dovrà essere posto nessun altro documento.

9. Modalità di espletamento della gara: la gara avrà luogo presso la sede comunale il giorno **15 Dicembre 2009, alle ore 10.**

La stazione appaltante procederà alla verifica delle offerte prodotte in caso di ravvisata anomalia di queste.

L'aggiudicazione definitiva dell'appalto sarà effettuata con determinazione del responsabile del competente Settore sulla base delle risultanze dei verbali di gara che verranno trasmessi dal presidente di gara.

L'Amministrazione comunale si riserva, prima della stipula del contratto, di effettuare la verifica del possesso dei requisiti attestati nell'istanza di partecipazione.

La ditta risultata aggiudicataria dovrà prestare la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale (mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa) come previsto dall'art. 113 del D.Lgs 163/2006; tale cauzione dovrà essere redatta secondo gli schemi di polizze tipo approvate con D.M. n. 123/2004.

10. Validità dell'offerta: l'offerta è valida per 180 giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

Il Comune avrà il diritto di non procedere alla stipula del contratto anche ad avvenuta aggiudicazione provvisoria per causa di forza maggiore, compresa la sopravvenuta indisponibilità finanziaria dell'ente.

11. Altre informazioni: la ditta aggiudicataria dovrà costituire le garanzie e le coperture assicurative previste nel capitolato speciale di appalto.

Il legale rappresentante della ditta aggiudicataria dovrà presentarsi alla firma del contratto nel giorno che verrà comunicato dall'Ente; in caso di mancata presentazione nel giorno fissato per la stipula del contratto, senza giustificato motivo, la ditta verrà dichiarata decaduta dall'aggiudicazione e l'Amministrazione comunale incamererà la cauzione provvisoria a titolo di risarcimento, con riserva di recupero del maggior danno subito, e si procederà all'aggiudicazione dell'appalto alla ditta successivamente collocata in graduatoria.

Le spese contrattuali accessorie relative e conseguenti sono a carico della ditta aggiudicataria.

Sono vietati la cessione del contratto e il subappalto, totale o parziale, del servizio oggetto della presente procedura di gara.

La ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi ad osservare tutte le norme operanti in materia di previdenza, assistenza, assicurative, di igiene e di sicurezza dei lavoratori, nonché i relativi contratti collettivi di lavoro di categoria e le norme in materia di collocamento obbligatorio dei disabili.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 196/2003, il Comune di Avigliano provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali di codesta ditta per le finalità connesse all'espletamento dell'appalto in questione e, in caso di aggiudicazione, per tutte le susseguenti operazioni inerenti alla stipula del contratto di appalto e allo svolgimento del servizio.

Il bando di gara e il capitolato speciale d'appalto sono disponibili presso l'Ufficio Istruzione del Comune di Avigliano in tutti gli orari in cui l'Ufficio è aperto al pubblico. La documentazione è altresì disponibile sul sito Internet: www.comune.avigliano.pz.it. Per ulteriori informazioni gli interessati potranno rivolgersi all'Ufficio Istruzione tel. 0971/701815 al Responsabile del Settore D.ssa Angela Romaniello.

Avigliano, 02/10/2009

Il responsabile del Settore

Dott.ssa Angela Romaniello

