



# COMUNE DI UTA

PROVINCIA DI CAGLIARI

**SETTORE - APPALTI E CONTRATTI - SERVIZIO MENSA**

## **BANDO DI GARA**

### **PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL**

**“SERVIZIO TRIENNALE DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE” FORNITURA,  
PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI MENSA SCOLASTICA, SCUOLE DELL’INFANZIA E**

**SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO (TEMPO PROLUNGATO) STATALI DI UTA**

**ANNI SCOLASTICI 2014/2015 – 2015/2016 – 2016 - 2017**

**GARA DEL 03 GIUGNO 2014 ORE 9:00**

**C.I.G. 5726787621**

**(CPV) 55524000-9**

### **1. Amministrazione aggiudicatrice:**

COMUNE DI UTA, Piazza S'Olivariu n. 1 - Settore Appalti e Contratti, 09010 Uta

Tel. 070-96660221 - Fax. 070-96660215

e-mail: [appalti-uta@tiscali.it](mailto:appalti-uta@tiscali.it) – PEC: [appalti.uta@legamail.it](mailto:appalti.uta@legamail.it) - sito Internet: [www.comune.uta.ca.it](http://www.comune.uta.ca.it).

Responsabile Unico del Procedimento: Geom. Maria Virginia Ibba.

### **2. Oggetto dell'appalto:**

Affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica a Ridotto Impatto Ambientale delle Scuole dell'Infanzia e Secondaria di 1° grado del Comune di Uta - anni scolastici: 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017.

Codice identificativo del procedimento di selezione del contraente attribuito dall'Autorità Vigilanza Contratti Pubblici:

**CIG n. 5726787621.**

### **3. Riferimenti normativi ed organizzativi generali per la procedura di gara:**

Il presente appalto, in quanto rientrante tra quelli di cui all'allegato II B, è aggiudicato conformemente a quanto previsto dall'art. 20 e correlativamente dall'art. 27 del Codice dei contratti pubblici (D. Lgs. n. 163/2006), con applicazione esclusiva degli articoli 68, 65 e 225 dello stesso.

In ogni caso il Codice dei contratti pubblici non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione del presente appalto.

Ove non diversamente specificato, il quadro regolativo essenziale della procedura di aggiudicazione del presente appalto di servizi è definito dalle disposizioni del Bando, del Disciplinare di gara e dal Capitolato speciale d'Appalto.

### **4. Procedura di aggiudicazione:**

La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta e per analogia a quanto è previsto dall'art. 83 del Codice dei Contratti (D.Lgs. 163/06 e s.m.i.) ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di 75 punti su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica solo al ribasso) dell'offerta, sino ad un massimo di 25 punti su 100.

### **5. Luogo di esecuzione:**

il servizio avrà luogo presso gli edifici scolastici di pertinenza del Comune di Uta, indicati all'art. 2 del capitolato speciale d'appalto agli orari e con le modalità indicate nel capitolato medesimo.

### **6. Categoria del servizio e sua descrizione:**

Allegato II B del D Lgs.vo n. 163/2006, Categoria 17, numero di riferimento CPC 64, numero di riferimento CPV 555240009 "Servizio di ristorazione scolastica", per gli anni scolastici 2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017.

I servizi principali oggetto del presente appalto comprendono:

- **l'acquisto delle derrate alimentari** e di quanto necessario per la **pulizia e sanificazione dei locali** adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Per le tipologie di detersivi per i quali sono stati definiti i criteri del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010), gli stessi dovranno rispondere ai requisiti previsti da tale marchio riguardo le caratteristiche dei prodotti e

del processo produttivo. La presenza del marchio Ecolabel o altre certificazioni equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti costituiranno prove di conformità.

- **la preparazione e somministrazione dei pasti;**

- **l'allestimento dei tavoli** dei refettori;;

- **la fornitura dell'acqua** durante i pasti;

- **la fornitura di eventuali diete personalizzate**, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;

- **lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione di tutti i locali** sopra individuati, al ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;

- **la fornitura degli utensili e delle attrezzature** mancanti, necessari per la preparazione e distribuzione dei pasti;

- **la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali** necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio);

- **la fornitura, laddove non presenti, degli armadietti per contenere:** le stoviglie, il materiale di pulizia e gli indumenti del personale impiegato.

- **provvedere**, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, **all'acquisto di lavastoviglie in numero adeguato al servizio.**

La Ditta inoltre si impegna a:

1) **preparare e fornire**, su richiesta del Comune e senza oneri aggiunti, **pasti freddi o cestini** per particolari occasioni, quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative; il costo unitario è quello di aggiudicazione;

2) con **l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale** e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro infrangibili, e/o materiali compostabili biodegradabili), posate in acciaio e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.

3) stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 2.000.000,00 (duemilioni/00) per singolo sinistro e € 1.000.000,00 per persona con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

I servizi relativi alla veicolazione dei pasti, alla pulizia, riassetto dei refettori delle scuole e manutenzione, come precisati nel Capitolato speciale d'appalto, si intendono, ai sensi dell'art. 21 del D. Lgs. n. 163/2006, di importo nettamente inferiore rispetto a quello di ristorazione.

**Per tutto quanto non specificato nel presente bando si rimanda al Capitolato Speciale d'Appalto e al Disciplinare di gara.**

## **7. Suddivisione in lotti:**

Non è prevista la suddivisione in lotti. E' vietato agli offerenti di presentare offerte per una sola parte del servizio.

## **8. Specifiche sull'appalto:**

gli elementi relativi alla resa delle prestazioni oggetto dell'appalto e le specifiche tecnico-prestazionali sono indicati e dettagliati nel Capitolato speciale d'appalto.

## **9. Durata dell'appalto:**

L'appalto ha durata di 3 (tre) anni scolastici, precisamente AA.SS. 2014/2015, 2015/2016 e 2016/17.

Il servizio, ai fini previsti dall'art. 37, commi 2 e 4, del D. Lgs.vo n. 163/2006, ha natura omogenea e, quindi, non sussistono prestazioni secondarie scorporabili.

## 10. Importo a base di gara:

L'importo a base d'asta del pasto è pari:

- Scuole Infanzia: € 4,90
- Scuole Secondaria 1°: € 5,50

**€0,03 a pasto** per oneri di sicurezza per rischi interferenziali non soggetti a ribasso-

il valore complessivo presunto dell'appalto per l'intera durata del contratto (3 anni) è pari ad **€ 525.576,00** (Iva esclusa), di cui **€ 3.117,00** (Iva esclusa), non soggetti a ribasso, **per costi di sicurezza** derivanti da rischi di natura interferenziale.

## 11. Requisiti per la partecipazione alla gara:

1. Iscrizione al registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività corrispondente a quelle oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva), ovvero nel Registro Professionale dello Stato di residenza delle imprese aventi sede in uno Stato membro dell'U.E..

2. Non trovarsi in alcuna delle condizioni di cui all'art. 38, comma 1, del D.Lgs. 163 del 12 aprile 2006.

3. Essere in possesso della Certificazione del Sistema di Qualità UNI EN ISO 9001/2008.

4. Essere in possesso della Certificazione dell' HACCP;

5. Aver realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari precedenti l'anno in corso (2013 – 2012 – 2011) un fatturato globale d'impresa non inferiore ad almeno **€ 525.576,00**, Iva esclusa, per servizi di ristorazione scolastica.

6. Aver reso con buon esito, a favore di amministrazioni/enti pubblici o privati, nell'arco degli ultimi tre anni antecedenti la pubblicazione del bando di gara, servizi di ristorazione scolastica, per un importo complessivo non inferiore a **€ 525.576,00**, Iva esclusa;

In caso di raggruppamento di imprese i sopraindicati requisiti dovranno essere così posseduti:

- a. quelli di cui ai punti 1 – 2 e 3, senza distinzioni, da tutti i soggetti costituenti l'A.T.I.;
- b. quelli di cui ai punti 4 e 5 nella misura minima del 60% dalla mandataria ed il restante 40%, cumulativamente, dalle mandanti, ciascuna però nella misura minima del 20%;

7. Due referenze bancarie.

## 12. Criteri di aggiudicazione:

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n° 163/06, inteso come il criterio con il qual vengono ad essere esaminati, oltre al prezzo, altri elementi inerenti l'appalto sulla base dei seguenti sottoelementi e dei subcriteri di cui al punto **17.4.5 del disciplinare di gara**.

Sono ammesse solo offerte economiche in ribasso..

### Sottoelemento Punti max

a.1) Schema organizzativo/piano operativo del servizio 25

a.2) Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare 31

a.3) Interventi innovativi e migliorativi del servizio 19

## 13. Finanziamento e pagamento:

Il servizio è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza ed i pagamenti sono effettuati a trenta giorni dal ricevimento del Durc, sulla base della fatturazione prodotta mensilmente dall'appaltatore, con riferimento alle prestazioni effettivamente rese.

#### **14. Termine di validità dell'offerta:**

Gli offerenti resteranno vincolati alla propria offerta per 180 giorni a partire dal giorno successivo al termine di presentazione delle offerte.

Trascorso tale termine, gli offerenti avranno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta.

#### **15. Cauzioni – Assicurazione:**

L'offerta dovrà essere corredata da una cauzione provvisoria di € 10.511,52, (pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, comprensivi dei costi della sicurezza), da costituirsi, a scelta dell'offerente, sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità di cui all'art. 75 del D. Lgs. 163/06.

L'aggiudicatario sarà obbligato a costituire una cauzione definitiva, nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del D. Lgs. 163/06.

#### **16. Raggruppamento di imprese:**

sono ammessi alla gara anche concorrenti appositamente e temporaneamente raggruppati, ai sensi degli artt. 34 e 37 del D.Lgs. n°163/06.

#### **17. Subappalto e sub affidamento:**

non sono ammessi.

#### **18. Contributo A.V.C.P.:**

gli operatori economici che intendono partecipare alla gara devono allegare alla documentazione ricevuta originale (o fotocopia corredata da dichiarazione di autenticità) comprovante l'avvenuto versamento della somma di **€70,00**, dovuta ai sensi dell'art. 1 commi 65 e 67 della Legge 23.12.2005 n. 266, e in applicazione della deliberazione dell'Avcp del 21 dicembre 2011.

Il versamento della contribuzione dovrà essere effettuato con le modalità specificate nel disciplinare di gara - **CIG n. 5726787621**.

#### **19 - Indirizzo dove può essere richiesta la documentazione:**

Il *Capitolato speciale d'appalto*, gli *Allegati*, il *Disciplinare di gara*, il *DUVRI* ed i *Modelli di partecipazione alla gara*, ai quali è necessario far riferimento per la presentazione dell'offerta, sono resi disponibili presso il sito internet del Comune di Uta all'indirizzo:

[www.comune.uta.ca.it](http://www.comune.uta.ca.it) sezione bandi di gara.

e-mail: [appalti-uta@tiscali.it](mailto:appalti-uta@tiscali.it):

#### **20- Modalità di presentazione dell'offerta:**

Per la presentazione dell'offerta occorre far riferimento a quanto stabilito dal *Disciplinare di gara*.

#### **21 - Termine ultimo per la ricezione delle offerte**

Le offerte e i relativi documenti, redatti in lingua italiana, dovranno pervenire, a mezzo raccomandata delle Poste Italiane, ovvero, con identiche modalità, mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio delle ore **13,00 del giorno 29/05/2014**, al seguente indirizzo:

Comune di Uta - Ufficio Protocollo - Piazza S'Olivariu, n. 1 – 09010 Uta (CA), in plico sigillato con ogni mezzo idoneo a garantirne l'assoluta ermeticità, controfirmato sui lembi di chiusura e recante all'esterno il nominativo del mittente e la dicitura:

**" GARA DEL 03 GIUGNO 2014 PER L’AFFIDAMENTO TRIENNALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI UTA – AA/SS 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017, CIG 5726787621 ”.**

Tale plico potrà essere consegnato anche a mano, entro lo stesso termine, esclusivamente al personale dell'Ufficio Protocollo del Comune di Uta.

## **22 - Data, luogo e ora di svolgimento delle sedute di gara**

### **1a Fase – seduta pubblica**

il giorno **30/05/2013 - ore 9.00** in Uta – piazza S'Olivariu – Ufficio Appalti e Contratti sito al piano primo, La Commissione tecnica, nominata successivamente al termine di scadenza delle offerte, procederà all'apertura dei plichi, alla verifica della documentazione, all'ammissione dei concorrenti in regola con i requisiti prescritti e all'apertura delle buste contenenti l'Offerta tecnica, controfirmando i documenti, senza procedere a nessuna valutazione di merito.

### **2a Fase – seduta non pubblica**

La Commissione tecnica, procederà alla valutazione degli elementi tecnici ed all'attribuzione dei relativi punteggi con i criteri di cui al Disciplinare di gara.

### **3a Fase – seduta pubblica**

in data e ora da stabilire, di cui sarà data comunicazione a tutti i concorrenti ammessi, si procederà alla lettura dei punteggi attribuiti dalla Commissione tecnica, all'apertura delle offerte economiche ed alla conseguente attribuzione del punteggio ed alla proclamazione dell'aggiudicazione provvisoria.

## **23 - Soggetti ammessi ad assistere alla gara.**

Chiunque potrà presenziare alle sedute pubbliche ma soltanto i rappresentanti legali delle Imprese partecipanti, o persone appositamente delegate, avranno diritto di parola e di chiedere l'inserimento di dichiarazioni a verbale.

## **24 - Altre indicazioni**

La domanda, le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti allegati e l'offerta devono essere espressi in lingua italiana o corredati di traduzione giurata.

Le modalità di compilazione e di presentazione dell'offerta e della documentazione da allegare a corredo, sono specificate nel **“Disciplinare di gara”** e negli uniti **“Modelli”**.

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussiste/sussistono:

- le cause di esclusione di cui all'art. 38 comma 1 del D. Lgs. 163/2006 e ss. mm. ed ii.;
- l'estensione, negli ultimi cinque anni, nei propri confronti degli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della legge n. 1423/1956, irrogate nei confronti di un convivente;
- sentenze, ancorché non definitive, relative a reati che precludono la partecipazione alle gare di appalto;
- le misure cautelari interdittive oppure le sanzioni interdittive oppure il divieto di stipulare contratti con la pubblica amministrazione di cui al d.lgs. n. 231/2001;
- l'inosservanza delle norme della legge n. 68/1999 che disciplina il diritto al lavoro dei disabili;
- l'inosservanza all'interno della propria azienda, degli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- l'esistenza di alcuna delle forme di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altri concorrenti partecipanti alla gara;

- la contemporanea partecipazione alla gara come autonomo concorrente e come consorziato indicato da uno dei consorzi partecipante alla gara, ai sensi dell'articolo 35 comma 5 del D. Lgs. 163/2006 e ss. mm. ed ii.

L'incompletezza, la mancanza o l'irregolarità degli elementi essenziali saranno causa di esclusione.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, potranno trovare applicazione, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R.n.445/00, le sanzioni previste dal Codice penale e dalle leggi speciali in materia.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di avvalersi di quanto disposto dall. art. 140 del D. Lgs. 163/2006 e ss. mm. ed ii.

E' esclusa la competenza arbitrale; le controversie saranno di competenza dell'Autorità Giudiziaria presso il Foro di Cagliari.

Ai sensi del D. LGS. 196/2003 e ss. mm.ii.i. si informa che i dati forniti saranno trattati dal Comune di Uta per finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Uta.

Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto saranno a carico dell'aggiudicatario.

## **25 - Regole applicabili alle comunicazioni**

Ai sensi e per gli effetti dell'Art. 77 del D. L.gs. n.163/2006 e s.m.i. si specifica che tutte le comunicazioni ai concorrenti, inerenti la presente procedura di gara e di cui all'art. 79 dello stesso Decreto, saranno effettuate ai concorrenti con le seguenti modalità:

A mezzo **PEC** o **fax**, all'indirizzo o numero specificatamente indicato dai concorrenti in sede di partecipazione alla gara, quelle relative:

- alle eventuali richieste ai concorrenti di chiarimenti sulla documentazione presentata, con o senza previa sospensione della seduta di gara;

- alla comunicazione all'aggiudicatario provvisorio ed al concorrente che segue in graduatoria;

Mediante **avvisi** inseriti nel portale internet dell'Ente ([www.comune.uta.ca.it](http://www.comune.uta.ca.it)).

- alle convocazioni di eventuali ulteriori sedute pubbliche, successive alla prima, a seguito del verificarsi dei casi di sospensione/aggiornamento a data successiva (rispetto a quella prevista dal presente bando);

- alle formali comunicazioni nei confronti di tutti i concorrenti partecipanti alla gara previste dall'art. 79, comma 5, lett. a), del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.;

- all'intervenuta efficacia della determinazione di aggiudicazione definitiva dell'appalto;

Mediante PEC e/o raccomandata A/R, all'indirizzo specificatamente indicato dai concorrente in sede di partecipazione alla gara, quelle relative:

- alle formali comunicazioni ai candidati esclusi.

Resta inteso che tali modalità di comunicazione e di pubblicazione varranno quale notifica agli **interessati**.

I concorrenti, all'atto di partecipazione alla gara, sono chiamati ad indicare il domicilio eletto ai fini delle comunicazioni di cui all'art.79 del D.Lgs. n.163/06, inerenti la presente procedura, ed il recapito (indirizzo, numero di fax, casella di posta elettronica) presso cui spedire la posta o effettuare le comunicazioni e le notificazioni.

## **26 - Pubblicazione bando**

Il bando integrale è pubblicato all'Albo Pretorio On-line del Comune di Uta, sul sito internet [www.comune.uta.ca.it](http://www.comune.uta.ca.it), sul sito internet della R.A.S., sulla GUCE, l'avviso per estratto è pubblicato sulle riviste di settore: Telemat – Agenzia Fabbris - Infoappalti - Lineaappalti.

## **27 - Responsabile del procedimento - Informazioni**

- Responsabile del Procedimento: Geom. Maria Virginia Ibba Tel. [070 96660221](tel:07096660221) e-mail: [appalti-uta@tiscali.it](mailto:appalti-uta@tiscali.it) – PEC [appalti.uta@legalmail.it](mailto:appalti.uta@legalmail.it) - Fax [07096660215](tel:07096660215).

- Collaboratore Amministrativo: P.I. Pizanti Massimiliano Tel. 070/96660215

Uta, 29 Maggio 2014

Il Responsabile Servizio Appalti e Contratti  
F.to Geom. Maria Virginia Ibba