



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA INFERIORE, ASILI NIDO CONVENZIONATI E PER LE ULTERIORI ATTIVITA’ PROMOSSE DAL COMUNE, CON CONTESTUALE COMODATO D’USO DEI LOCALI DA ADIBIRE A CENTRO DI COTTURA PER LA DURATA DI ANNI 7- CIG n. 6558415F41

BANDO DI GARA

In esecuzione della determinazione a contrarre n. 18 del 28.01.2016 e s.m.i. è indetta una gara pubblica mediante procedura aperta ai sensi dell’art. 3, comma 37 del D. Lgs. 163/06 aggiudicata con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 83 del decreto sopra citato, per l’affidamento settennale del servizio di fornitura pasti per le scuole dell’infanzia, primaria, secondaria inferiore, asili nido convenzionati e per le ulteriori attività promosse dal comune, con contestuale comodato d’uso dei locali da adibire a centro di cottura.

DENOMINAZIONI INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO

Denominazione ufficiale: COMUNE DI CASOLE D’ELSA
Indirizzo postale: URP – Piazza P. Luchetti, 1
Città: CASOLE D’ELSA- Codice Postale: 53031- Prov. Si
Punto di contatto: **Dr. Francesco Parri (0577/949727 – fax 0577/949740 – e mail: parri_f@casole.it)**
Geom. Stefania Moschi (0577/949752 – fax 0577/949740 - email: moschi_s@casole.it)
Documentazione di gara: tutta la documentazione è disponibile sul profilo del committente.

MODALITA’ DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

La gara si svolgerà mediante procedura aperta ai sensi dell’art. 3, comma 37 del D. Lgs. 163/06 e verrà aggiudicata con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto previsto dall’art. 83 del D.Lgs. 163/2006 ss.mm.ii., nonché dalle disposizioni contenute nel bando e nel Disciplinare.
La procedura di gara si svolge in maniera interamente telematica tramite la piattaforma START della Regione Toscana.

DESCRIZIONE GENERALE DEI SERVIZI E RIFERIMENTI NORMATIVI

L’affidamento CIG n. 6558415F41 – Categoria del servizio: n. 17 dell’allegato IIB del D. Lgs. 12.04.2006 n. 163 (allegato VII del Regolamento CE n. 213/2008)- – CPV 55524000-9 (Servizi di ristorazione scolastica)- è relativo ad un servizio di cui all’allegato IIB del D.Lgs. 163/2006: in quanto tale esso è disciplinato, ai sensi dell’art. 20 del D.Lgs. 163/2006, dai soli artt. 65 e 68 di tale decreto, nonché dai principi generali, di cui all’art. 2. Esso è inoltre disciplinato da tutte le norme del D.Lgs. 163/2006 che siano esplicitamente richiamate negli atti di gara.

La gara si svolgerà mediante procedura aperta ai sensi dell’art. 3, comma 37 del D. Lgs. 163/06 e verrà aggiudicata con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto previsto dall’art. 83 del D.Lgs. 163/2006 ss.mm.ii., nonché dalle disposizioni contenute nel bando e nel Disciplinare.

Pur prevedendo interventi di adeguamento dei locali del Centro Cottura, non si tratta di appalto misto ai sensi dell’art.14 del D.Lgs 163/2002.

Infatti, poiché i servizi in appalto presuppongono una serie di attività connaturali ai medesimi, queste attività accessorie sono da considerarsi come elementi necessari e strettamente connessi ai servizi e l’appalto in questione è da considerarsi quale appalto di servizi e non contratto misto di cui all’art.14 del Codice dei Contratti (Vedasi in tal senso Tar Friuli Venezia Giulia Sez.I 24/4/2014 n.179)

L’indicazione del servizio, gli elementi relativi alle prestazioni oggetto dell’appalto e le specifiche tecnico-prestazionali sono indicati e dettagliati nel Capitolato d’oneri disponibile, unitamente alla restante documentazione di gara, sul profilo del committente, come sopra indicato e sulla piattaforma START della Regione Toscana.

SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E’ ammesso il subappalto nei limiti e con le modalità del disciplinare di gara e del Capitolato d’oneri.



LUOGO DI ESECUZIONE E MODALITA' OPERATIVE

Per quanto riguarda l'anno scolastico 2016-2017, a causa dei lavori di ristrutturazione del plesso scolastico che ospiterà la nuova scuola primaria, lo sporzionamento avverrà presso due sedi distinte:

Sede	Fruitori	Stima pasti ¹	Giorni della settimana
Refettorio di Via del Pacchierotto a Casole d'Elsa	Infanzia	15.750	5
Scuola Primaria di Via IV Novembre a Casole d'Elsa	Primaria	10.000	2

E' da porsi a carico dell'appaltatore, pertanto, per l'anno scolastico 2016-2017, la consegna con mezzi e contenitori a norma di legge, dei pasti destinati alla Scuola di Via IV Novembre. Tale modalità operativa, in caso di protrarsi dei lavori oltre l'anno scolastico 2016-2017, dovrà essere garantita, senza rialzi di prezzo.

DURATA DELL'APPALTO E POSSIBILI OPZIONI

L'appalto ha durata di anni SETTE rinnovabile per un massimo di ulteriori tre anni.

VALORE DELL'APPALTO

Il prezzo unitario di un pasto posto a base di gara è pari a € 4,60 al netto dell'IVA, il valore complessivo presunto dell'appalto per SETTE anni è stabilito in **€ 829.150,00 (€ 118.450,00 annui)**. **Il valore dell'appalto, ai sensi dell'art.29 del D.Lgs 163/2006, deve tener conto anche della possibilità di proroga del contratto per ulteriori tre anni, e dunque è determinato in € 1.184.500,00.**

Il corrispettivo a base d'asta comprende anche l'intervento di adeguamento dei locali, degli impianti tecnologici esistenti e il loro eventuale potenziamento, oltre al potenziamento delle attrezzature esistenti per garantire la produzione dei pasti nel rispetto della normativa vigente (attualmente il Centro Cottura è idoneo per la preparazione di soli primi piatti), stimato in € 48.000,00. L'adeguamento, oltre ai locali di produzione dei pasti, deve riguardare anche i locali adibiti a spogliatoio del personale. In tali locali deve essere prevista la contemporanea presenza anche di personale comunale.

GARANZIE RICHIESTE

I concorrenti devono fornire garanzia provvisoria a corredo dell'offerta presentata nella misura del 2% del valore dell'importo posto a base di gara. L'importo della garanzia è ridotta del 50% per gli operatori economici ai quali è stata rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee UNI CEI ISO 9000. Deve essere prodotto l'impegno di un fideiussore (art. 75 c. 4 D. Lgs. 163/2006) a rilasciare garanzia di cui all'art. 113 del medesimo decreto.

All'aggiudicatario sarà richiesta cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 1136 del D. Lgs. 163/2006; l'esecutore del servizio dovrà stipulare una polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi, danni a persone e/o cose per le responsabilità derivanti dai rischi connessi e conseguenti alle attività derivanti dall'espletamento del servizio con le modalità indicate nel Capitolato.

Le modalità di costituzione delle garanzie sono indicate all'art. 75 e all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 e precisate nel disciplinare di gara.

MODALITA' DI PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

L'appalto è finanziato con fondi propri dell'Amministrazione Comunale.

Gli elementi specificativi delle modalità di pagamento sono precisati nel Capitolato.

SOGGETTI CHE POSSONO PARTECIPARE ALLA GARA

Ai sensi dell'Art. 34 del D.lgs 163/2006 ss.mm.ii., potranno presentare offerta le imprese individuali anche artigiane, le società commerciali, le società cooperative, i consorzi tra cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della

¹ Dato riferito alle presenze A.S. 2013-2014



Legge 25 giugno 1909 n. 422 ss.mm.ii., i consorzi tra imprese artigiane di cui alla Legge 8 agosto 1985 n. 443, i consorzi stabili secondo le disposizioni di cui all'art. 36 del D.Lgs 163/06 ss.mm.ii., i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 c.c., i raggruppamenti temporanei di imprese, nonché i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE), secondo quanto previsto dall'art. 37 del D.Lgs 163/2006 ss.mm.ii. e gli operatori economici, ai sensi dell'art. 3, comma 22 del D.Lgs. 163/2006 ss.mm.ii., stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3 comma 4-ter del D.L. n. 5/2009.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

REQUISITI DI ORDINE GENERALE

1. Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni, da dichiararsi con la "Domanda di partecipazione" prodotta dal sistema e con i modelli di dichiarazione n. 2) e n. 3) allegati al disciplinare, rendendo in essi tutte le dichiarazioni richieste.
2. Insussistenza causa di incapacità a contrattare con le pp.aa. di cui all'art. 53, c.16-ter, D.Lgs. 165/2001.

REQUISITI DI ORDINE PROFESSIONALE

1. Iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza.
2. Per le cooperative o consorzi di cooperative, iscrizione nell'Albo delle società delle cooperative istituito presso il Ministero delle Attività produttive, ai sensi del D.M. 23/06/2004, ovvero presso l'Albo regionale, con finalità statutarie rientranti nella gestione delle prestazioni oggetto del presente affidamento.

REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA

1. Dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993, di data non anteriore a due mesi dalla data di pubblicazione del bando di gara; qualora il concorrente non intrattenga rapporti bancari con più di un Istituto, è possibile produrre ai sensi dell'art. 41, D.Lgs. 163/2006 ss.mm.ii., oltre ad una referenza bancaria, altre prove equipollenti idonee a dimostrare il requisito della capacità economico-finanziaria, allegando dichiarazioni inerenti il fatturato nel triennio antecedente ovvero altri elementi idonei a comprovare la particolare affidabilità economico-finanziaria del concorrente.

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO PROFESSIONALE

1. Aver svolto con buon esito nel triennio 2012-2014 prestazioni analoghe a quello oggetto del presente appalto per enti pubblici/aziende private per un valore complessivo non inferiore a € **829.150,00**.
2. La disponibilità di un centro di cottura di emergenza ubicato ad una distanza non superiore a 40 km dal plesso scolastico di Casole d'Elsa sito in Via del Pacchierotto, 5 successivamente verificabile da parte della A.C. secondo le distanze chilometriche risultanti ATTRAVERSO IL PORTALE www.viamichelin.it. **Il requisito in questione è da intendersi come requisito di ESECUZIONE del contratto. Il concorrente che, al momento di presentazione dell'offerta, non avesse la disponibilità di un proprio centro di cottura, potrà assolvere al requisito in questione anche mediante lettera di intenti tra proprietario del centro di cottura e la ditta partecipante alla gara. Nel caso di opzione per la lettera di intenti, che dovrà essere sottoscritta da entrambi i legali rappresentanti ed alla quale dovranno essere allegati, in copia, i documenti di identità, dovrà essere specificato l'impegno alla successiva stipula di contratto tra le parti in caso di aggiudicazione dell'appalto.**
3. Essere in grado di gestire il servizio, qualora affidato, sin dall'inizio dell'anno scolastico, durante il periodo necessario all'adeguamento dei locali, attraverso il centro di preparazione di cui al punto precedente. In tal caso il pasto dovrà essere recapitato, con mezzi e modalità di trasporto idonee, presso i centri di sporzionamento;
4. Certificazione di sistemi di gestione per la qualità rilasciata sulla base delle norme UNI EN ISO 9001/2000 per i servizi di ristorazione alla data della presentazione dell'offerta.

AVVALIMENTO



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Ai sensi di quanto previsto all'art. 49 del D. Leg.vo n.163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni è previsto il ricorso all'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti di capacità economica e tecnica. L'istituto in questione è disciplinato dall'art. 49 del D. Leg.vo n.163/2006 cui espressamente si rimanda.

PROCEDURA DI GARA –ELEMENTI ESSENZIALI PER PRESENTAZIONE OFFERTE

Le offerte devono essere formulate nel rispetto di quanto previsto dal Disciplinare di gara.

TERMINE per il ricevimento delle offerte: 31 marzo 2016 ore 13:00:00

PERIODO minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni dalla data di presentazione.

APERTURA DELLE OFFERTE: 6 aprile 2016 ore 10:00 Luogo: Comune di CASOLE D'ELSA C/O Centro Congressi Via Casolani, 32.

PERSONE AMMESSE AD ASSISTERE ALL'APERTURA DEI PLICHI: sono ammessi ad assistere all'apertura delle offerte i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

DOCUMENTAZIONE ACQUISIBILE ED INFORMAZIONI

Informazioni sulla procedura di gara, capitolato d'oneri, disciplinare e documentazione complementare sono disponibili sul sito del Comune di CASOLE D'ELSA (www.casole.it) e sul sito: <http://start.e.toscana.it/rtrt/>. Le offerte vanno inoltrate esclusivamente per via telematica collegandosi tramite il sito <http://start.e.toscana.it/rtrt/> al link di dettaglio della gara.

Il subappalto è ammesso per le attività di adeguamento ed allestimento del Centro Cottura, purché il concorrente sia già in possesso, al momento della partecipazione alla gara, dei requisiti di idoneità economica e tecnica di cui presente bando per la Categoria Principale delle Prestazioni.

Il concorrente deve pertanto possedere la qualificazione per l'espletamento dei servizi in appalto (Infatti, secondo l'art. 275, comma 1 del D.P.R. n. 207/2010 "Il concorrente singolo può partecipare alla procedura di affidamento qualora sia in possesso dei requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi indicati nel bando relativi alla prestazione di servizi o forniture indicata come principale e alle eventuali prestazioni secondarie per i singoli importi".)

Poiché non viene indicata alcuna prestazione secondaria, il concorrente deve essere qualificato nella prestazione principale.

Le imprese concorrenti, dopo aver documentato il possesso della qualificazione per l'espletamento dei servizi indicati come principali, dovranno indicare nella domanda di ammissione alla gara quali attività (ad esempio allestimento ed opere edili ed impiantistiche) o parti del servizio intendano eventualmente subappaltare. **E' comunque fissato il divieto di subappaltare qualsiasi operazione inerente la preparazione e il confezionamento dei pasti. TALE CLAUSOLA SI APPLICA ALLE MODALITA' ORDINARIE DI SPLETAMENTO DEL SERVIZIO E NON E' RIFERITA A QUELLE SITUAZIONI DI FORZA MAGGIORE PER LE QUALI E' PREVISTO L'UTILIZZO DI UN CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA.**

Le norme integrative del presente bando sono contenute nel disciplinare di gara; quest'ultimo, il capitolato di appalto e tutta la documentazione di gara sono disponibili, con accesso libero, diretto completo e gratuito sul sito <http://start.e.toscana.it/rtrt/> e sul sito del comune www.casole.it.

Gli eventuali chiarimenti al bando e al Capitolato di gara saranno pubblicati sul sito <http://start.e.toscana.it/rtrt/>.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile unico del procedimento è individuato nel Funzionario responsabile Area amministrativa Dott. Francesco Parri.

PROCEDURE DI RICORSO



Comune di Casole d'Elsa

Provincia di Siena

Avverso il presente bando è ammesso ricorso giurisdizionale al TAR Toscana entro 30 giorni dalla scadenza del termine di pubblicazione ai sensi del D.Lgs. 104/2010.

Salvo quanto previsto dall'art. 240 del Codice dei contratti, per ogni controversia è competente il giudice ordinario.

Il Responsabile Area Amministrativa
Dr. Francesco Parri