



COMUNE DI PIEVE FOSCIANA
Prov. di Lucca

Servizio di ristorazione scolastica per il periodo 01.10.2008 – 31.08.2009

BANDO DI GARA

1. **Ente Appaltante** : Comune di Pieve Fosciana via S. Giovanni,48 Pieve Fosciana – Lucca – Tel. 0583 66821 Telefax 0583 668221 e – mail a.fanani@comune.pievehosciana.lu.it sito internet: www.comune.pievehosciana.lu.it.
2. **Categoria del Servizio** : Numero di riferimento CPC 64 Categoria 17. Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e primaria statali del Comune di Pieve Fosciana e agli insegnanti aventi diritto oltre che agli utenti del Centro Diurno per disabili "il Granaio" di Pieve Fosciana
Pasti presunti circa 23.000 annui.
Importo a base d'asta Euro 4,09 a pasto oltre I.V.A.
Valore stimato annuo a base d'asta : Euro 94.070,00 oltre I.V.A.
Non sono ammesse offerte in aumento.
3. **Luogo di esecuzione del servizio** : Scuole statali site in Pieve Fosciana capoluogo e Centro diurno per Disabili "Il Granaio" sito in Via per Sillico nel capoluogo;
4. **Centro cottura** : Centro cottura sito in Via San Giovanni c/o la Scuola dell'Infanzia.
5. **Qualifiche professionali** : i soggetti che intendono partecipare alla gara devono possedere i seguenti requisiti: Iscrizione al registro delle imprese, in idoneo settore per attività conformi all'oggetto del presente appalto, istituito presso la competente Camera di Commercio, Industria, Agricoltura ed Artigianato ovvero, nel caso di imprese aventi sede nel territorio di altro stato membro della Comunità Europea, l'iscrizione in analogo registro dello Stato, per l'esercizio dell'attività di cui alla presente gara. In caso di A.T.I. il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento;
6. **Disposizioni legislative, regolamentari o amministrative in causa** : L'appalto verrà aggiudicato con il criterio previsto dall'art.83 comma 1 lettera b) del Decreto Legislativo n. 163/2006 e s.m.e i. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di non procedere all'appalto.
7. **Varianti** : Non sono ammesse le varianti di cui all'art.76 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.e i
8. **Durata del servizio**: il presente contratto avrà durata per il periodo dal 01.10.2008 al 31.08.2009.
9. **Richiesta informazioni e documenti**: informazioni sulla trattativa privata potranno essere richieste all'Ufficio Pubblica Istruzione, tel. 0583 668227. Le ditte partecipanti dovranno effettuare un sopralluogo alle sale refettorio, previo accordo telefonico con lo stesso Ufficio Pubblica Istruzione.
10. **Modalità di partecipazione e formulazione offerta**: i concorrenti interessati a partecipare alla trattativa privata dovranno far pervenire, a pena di esclusione, al Comune di Pieve Fosciana via S. Giovanni, 48 – 55036 Pieve Fosciana (Lu), entro e non oltre le ore 12 del giorno 22.09.2008, un plico chiuso, a mezzo raccomandata A.R., oppure a mano, sottoscritto sui lembi di chiusura dal legale rappresentante della ditta e recante all'esterno il mittente e la seguente dicitura: "Offerta per il servizio di ristorazione scolastica e centro diurno del Comune di Pieve Fosciana". Oltre il termine di ricezione delle offerte sopra indicato non sarà valida alcun'altra offerta. Il recapito del

plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione non assumerà responsabilità alcuna qualora, per qualsiasi motivo, il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile. Dentro tale plico dovranno essere inserite le seguenti buste separate riportanti all'esterno, oltre alla ragione sociale del mittente, le seguenti diciture:

- **Busta A “Progetto tecnico”** ;
- **Busta B “Offerta economica”**, redatta su carta legale e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente.

Ciascuna busta dovrà essere idoneamente chiusa e sottoscritta sui lembi di chiusura dal legale rappresentante della ditta. Nel plico, oltre alla busta A “Progetto tecnico” e alla busta B “Offerta economica”, dovranno essere inseriti i seguenti documenti:

- dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000, con gli allegati richiesti, resa dal titolare o dal legale rappresentante della ditta partecipante. Dovrà essere obbligatoriamente utilizzato l'apposito modello allegato al C.S.A.;
- documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria di cui all'art.19 del C.S.A.;
- Eventuale dichiarazione di costituzione in A.T.I., come da modello allegato al C.S.A.
- Impegno scritto del rispetto delle misure previste per la salvaguardia dell'occupazione dal CCNL Turismo, settore pubblici esercizi, sottoscritto dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale, in ogni cambio di gestione.

11. **Cauzione:** Dovrà essere prestata cauzione provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto al netto di I.V.A. pari a Euro 1881,40, costituita nelle forme di legge. L'esecutore del contratto dovrà poi costituire una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 c. 1 del D.Lgs. 163/2006 e s.m. e i.
12. **Modalità di finanziamento:** Il servizio sarà finanziato con fondi propri di bilancio. I pagamenti verranno effettuati come indicato nell'art. 8 del C.S.A.
13. **Forma giuridica del raggruppamento dei fornitori:** Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui agli articoli 34, 35, 36 e 37 del D. Lgs. 163/2006 salvo i limiti, le forme e le modalità espressamente indicate negli stessi articoli. Pertanto non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come impresa singola e come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, oppure come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione dell'impresa medesima e del raggruppamento o del consorzio del quale l'impresa partecipa.
14. **Requisiti per l'ammissione:** le ditte partecipanti dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:
 - a) aver conseguito un volume di affari per servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi finanziari (2005 – 2006 – 2007) che non dovrà essere inferiore, complessivamente per il triennio, a euro 280.000,00;
 - b) indicare il dipendente o socio referente presente e/o reperibile ogni giorno del calendario scolastico, il cui nominativo dovrà essere comunicato al Comune entro la data di inizio del servizio.
 - c) presentare idonea /e dichiarazione/i bancaria/e attestanti la solidità economica dell'impresa;
 - d) impegno del rispetto delle misure previste per la salvaguardia dell'occupazione dal CCNL Turismo, settore pubblici esercizi, sottoscritto dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale.
15. **Validità dell'offerta:** L'offerta sarà valida per 180 giorni dal giorno di conclusione della gara.
16. **Procedura e criterio di aggiudicazione:** L'appalto verrà aggiudicato mediante la procedura ristretta della trattativa privata, nel rispetto dell'art. 3 comma ee) del

Regolamento per l'acquisizione in economia di beni, servizi e lavori approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 39 del 30.11.2006 e, ove non previsto, nel rispetto del D.Lgs. 163/2006 e s.m.e i. a favore della ditta che risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato offerta che avrà conseguito maggior punteggio, determinato sulla base dei seguenti elementi:

- **Valutazione economica (prezzo): punteggio max. 30 punti (art.2 punto B del CSA)**
Verrà valutata l'anomalia dell'offerta economica ai sensi dell'art.86 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.e i.

- **Valutazione tecnica : punteggio max 70 punti (art.2 punto A del CSA) e precisamente:**
 - Modalità organizzative, gestionali, produttive e certificazione di qualità (il progetto dovrà essere redatto secondo criteri di sinteticità ed esaustività in un massimo di n. 10 pagine formato A4, carattere 10, interlinea singola) che dovrà evidenziare:
 - Assetto organizzativo e organigramma aziendale;
 - Modalità di svolgimento del servizio. Procedure operative, cadenza delle forniture, organizzazione della preparazione e della somministrazione dei pasti;
 - Organizzazione degli aspetti igienico – sanitari, pulizia e smaltimento rifiuti, con indicazione delle giornate annue previste per l'attività di controllo ispettivo volto a garantire la corretta applicazione delle procedure di sicurezza e del piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP, in conformità con il D.Lgs. 155/97 e successive modifiche ed integrazioni;
 - Modalità con cui la Ditta intende provvedere ad una pronta sostituzione del personale improvvisamente mancante;
 - Gestione delle emergenze in caso di eventuale indisponibilità del centro di cottura;
 - Organizzazione del servizio – personale impiegato e tempi medi di somministrazione pasti;

Max punti 15

 - Disponibilità e relativo importo che stanzierà la ditta per acquisto nuove stoviglie e miglioramento degli ambienti e delle attrezzature del centro cottura secondo la seguente formula: $Punteggio = (Offerta \times 5) / Migliore\ Offerta$

Max punti 10

 - Utilizzo di carne bovina che obbligatoriamente "marcate italiane" e certificate italiane già dalla nascita

Max punti 03

 - Utilizzo di carni suine che obbligatoriamente "marcate italiane" e certificate italiane già dalla nascita

Max punti 02

 - Proposta di menù con inclusi prodotti tipici della tradizione culinaria locale (Garfagnana)

Max punti 15

 - Realizzazione iniziative di educazione alimentare rivolte all'utenza

Max punti 10

 - Proposte gastronomiche in occasione di alcune festività (es.Natale,Carnevale)

Max punti 10

- Proposte di monitoraggio sulla qualità del servizio e sul gradimento del menù

Max punti 05

Il responsabile del procedimento è il Dott. Andrea Fanani, Responsabile dell'Ufficio Unico Comunale dei Servizi Amministrativi (telef. 0583/668227).

Pieve Fosciana, 3 settembre 2008

Il Responsabile del Servizio
Dott. Andrea Fanani