



COMUNE DI CAVA MANARA

Provincia di Pavia

Via L. Manara, 7 – 27051 Cava Manara (PV) – Tel. 0382/5575 – Fax 0382/554110 – Partita IVA 00467120184
e- mail info@comune.cavamanara.pv.it - PEC protocollo@cert.comune.cavamanara.pv.it
URL www.comune.cavamanara.pv.it

SERVIZIO AFFARI GENERALI – SCUOLE – SERVIZI SOCIALI

BANDO DI GARA mediante PROCEDURA APERTA

APPALTO PUBBLICO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2012/13 - 2013/14 - 2014/15 – 2015/16 C.I.G. 427083113C

Ai sensi di quanto stabilito dall'art. 20 del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006 e succ. mod. e int.) e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli articoli 68, 65 e 225 dello stesso, in esecuzione alla D.R. n. 27 in data 18.05.2012 del Responsabile del Servizio 1 – Affari Generali, cultura, scuole e servizi sociali del Comune di Cava Manara, viene indetto bando di gara - Procedura Aperta - per la aggiudicazione del Servizio di Ristorazione Scolastica.

Soggetto appaltante:

COMUNE DI CAVA MANARA

Via L. Manara, n. 7 – 27051 Cava Manara – (Provincia di Pavia)

Tel. 0382454396/7 – Fax 0382554110 –

e.mail info@comune.cavamanara.pv.it

Web site www.comune.cavamanara.pv.it

2. Documentazione acquisibile ed informazioni

La documentazione di gara è disponibile gratuitamente sul sito dell'ente : www.comune.cavamanara.pv.it, e quindi scaricabile alla sezione “appalti-gare-aste”. Non si effettua servizio fax.

Le informazioni complementari relative al presente appalto possono essere richieste in forma scritta al responsabile del procedimento Sig. Claudio Raina – telefono 0382 5575202 – fax 0382/554110 e-mail: info@comune.cavamanara.pv.it - claudio.raina@comune.cavamanara.pv.it

Le risposte ai quesiti formulati dalle imprese saranno pubblicate sul sito dell'ente nella sezione “appalti-gare-aste” dedicata alla procedura di gara stessa sotto la voce “PRECISAZIONI”

Termine per il ricevimento delle richieste di informazioni: 29.06.2012 h. 13.00

3. Oggetto dell'appalto

Il contratto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica per le scuole di infanzia, primaria e secondaria di primo grado, la fornitura di merende quando richieste nonché il servizio di fornitura di derrate alimentari per la cucina dell'Asilo Nido Comunale di Cava Manara.

Il servizio viene affidato ad Imprese specializzate nel settore della ristorazione, e consiste:

- a) nella fornitura di derrate alimentari crude, nella preparazione e nella distribuzione dei pasti, con personale dipendente della Impresa Appaltatrice, per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola Primaria "A. Bordoni" di Mezzana Corti e della Scuola di Infanzia Statale di Mezzana Corti, utilizzando la cucina di cui è dotata la Scuola di Infanzia Statale di Mezzana Corti;
- b) nella fornitura di derrate alimentari crude, nella preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti, con personale dipendente della Impresa Appaltatrice, per il servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola di Infanzia Statale "A. Castagnola" di Via G. Bruno n.8, della Scuola Primaria "G. Rodari" e della Scuola Secondaria di 1° Grado "A. Manzoni" di via dei Mille, utilizzando la cucina di cui è dotata la Scuola di Infanzia Statale "A. Castagnola" di via G. Bruno;
- c) nella fornitura di derrate alimentari crude per il servizio mensa dell'Asilo Nido Comunale di via G. Matteotti n.25, per la preparazione dei cibi di cui al menù allegato;
- d) nella fornitura di merende per le scuole di infanzia di Cava Manara capoluogo e Cava Manara - Mezzana Corti quando richieste
- e) nella gestione della rilevazione delle presenze / pasti erogati secondo il metodo offerto in sede di gara
- f) nell'allestimento dei tavoli dei refettori e il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli;
- g) nella fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere quali piatti, posate, e bicchieri a perdere, tovaglie e tovaglioli di carta, carta assorbente e in genere di tutto quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti – formaggio). Per le scuole di infanzia il pasto viene servito in piatti di ceramica da lavarsi ad ogni pasto;
- h) nella fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente). In alternativa è possibile la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET da 1,5 litri (1 bottiglia ogni 3 utenti);
- i) negli interventi di pulizia e sanificazione del locale "cucina/dispensa", degli elettrodomestici/attrezzature ivi presenti, degli utensili utilizzati per lo scodellamento e la distribuzione del pasto, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione;
- j) nella fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detergenti che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- k) nella raccolta dei rifiuti con gli appositi sacchi, forniti dall'I. A., e nel conferimento degli stessi secondo le disposizioni emanate dal Comune in materia di raccolta differenziata;
- l) nella presa in carico dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A. C. e già presenti presso i centri cottura ed i refettori, con obbligo della I.A. di integrare/sostituire quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio. L'attrezzatura e gli elettrodomestici forniti in sostituzione o ad integrazione di quelli esistenti si intendono concessi in comodato d'uso e rimangono di proprietà della I.A..
- m) nella manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, comprese lavastoviglie e forni. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A. C.
- n) nella predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi;
- o) nell'organizzazione e realizzazione di conferenze come da offerta in sede di gara.

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'I.A.

Indicazione del Codice identificativo del procedimento di selezione del contraente attribuito dall'Autorità Vigilanza Contratti Pubblici: **C.I.G. 427083113C**

4. 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 del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006 e succ. mod e int.) e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli articoli 68, 65 e 225 dello stesso.

5. Descrizione generale dei servizi.

I servizi oggetto del presente appalto sono classificati con riferimento al codice CPV 55524000-9 – (55000000-0) CPC. 64 - CAT. 17 “servizi alberghieri e di ristorazione”.

6. Luogo di esecuzione.

I servizi oggetto dell'appalto devono essere realizzati nell'ambito territoriale del Comune di Cava Manara, come meglio specificato nel Capitolato di Appalto.

7. Specifiche sull'appalto.

Gli elementi relativi alla resa delle forniture/prestazioni oggetto dell'appalto e le specifiche tecniche sono indicati e dettagliati nel Capitolato d'appalto.

E' fatto obbligo di sopralluogo nei luoghi nei quali sarà realizzato l'appalto, secondo le modalità stabilite nel Capitolato.

8. Varianti

Non sono ammesse varianti per l'assetto base del servizio proposto dall'amministrazione.

9. Durata dell'appalto e possibili opzioni.

L'appalto ha durata di **QUATTRO** anni scolastici e precisamente per gli anni scolastici 2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015 – 2015-2016.

L'appalto può essere prorogato per un periodo massimo di sei (6) mesi in relazione all'individuazione di nuovo aggiudicatario per il servizio.

10. Dimensionamento e valore complessivo dell'appalto.

Il valore complessivo dell'appalto ammonta presuntivamente ad € **264.868,00 annui (duecentosessantaquattromilaottocentosessantotto/00)**, al netto degli oneri fiscali, per un totale presunto di € **1.059.472,00 (Unmionecinquantanovemilaquattrocentosettantadue/00) al netto degli oneri fiscali.**

Oneri per la sicurezza derivanti dal DUVRI: 0 (zero)

Il valore assunto a base d'asta è stabilito in

- € 5,20 (Cinque/20) IVA esclusa per il servizio di refezione presso la scuola Primaria, secondaria di Primo Grado e Infanzia (pasti presunti / anno 48.230)

Relativamente al punteggio da assegnare all'offerta economica, viene fissato un limite massimo di ribasso del 20% in quanto sconti superiori non sono da ritenersi congrui rispetto all'entità ed alle caratteristiche delle voci che concorrono a determinare il prezzo a base di gara.

Dal prezzo offerto verranno determinati i prezzi per gli altri servizi richiesti o che potranno essere richiesti, come segue:

Fornitura derrate per asilo nido comunale (per ogni singolo pasto) 60% del prezzo offerto
Fornitura merende scuola di infanzia 12% del prezzo offerto (se richiesta)

Ogni ulteriore elemento specificativo è riportato nel Disciplinare di gara e nel Capitolato d'appalto.

11. Garanzie richieste.

I concorrenti devono fornire garanzia provvisoria a corredo dell'offerta presentata nella misura del 1% del valore dell'appalto posto a base d'asta.

L'aggiudicatario deve fornire garanzia definitiva in relazione agli adempimenti connessi all'esecuzione dell'appalto nella misura del 10% del valore del contratto di appalto.

Le modalità di costituzione delle garanzie sono precisate nel disciplinare di gara e nel capitolato d'appalto.

12. Principali modalità di finanziamento e di pagamento del corrispettivo.

Il presente appalto è finanziato in parte con mezzi propri di bilancio e in parte con la riscossione diretta da parte della I.A. dei corrispettivi dei pasti erogati, secondo il sistema di rilevazione e contabilizzazione che sarà offerto in sede di gara.

La I.A. emetterà fattura mensile per la differenza fra il valore del pasto erogato ed il valore del pasto posto a carico dell'utenza, compresi i pasti a favore di utenti aventi diritto ad agevolazioni economiche.

Il pagamento è effettuato sulla base della fatturazione mensile, con riferimento alle prestazioni effettivamente rese.

Il pagamento è effettuato a sessanta (60) giorni dal ricevimento della fattura al protocollo comunale.

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

13. Elementi essenziali relativi ai soggetti che possono partecipare alla gara.

Possono partecipare alla gara i soggetti configurabili come operatori economici, assumendo in analogia gli elementi classificatori indicati nell'art. 34 comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

I soggetti di cui sopra possono partecipare in raggruppamento temporaneo di impresa o mediante consorzi, secondo le modalità specificate nel Disciplinare di gara.

14. Requisiti di partecipazione.

Gli elementi specificativi dei requisiti richiesti sono dettagliati nel Disciplinare di gara.

15. Procedura di gara.

La gara di appalto è effettuata con procedura aperta, per analogia a quanto previsto dal D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

16. Metodo e criteri di aggiudicazione.

La valutazione delle offerte è effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, inteso come il criterio con il quale vengono ad essere esaminati, oltre al prezzo, altri elementi inerenti l'appalto / con riferimento, per analogia, a quanto previsto dall'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e succ. mod e int.

La valutazione delle offerte è realizzata tenendo conto dei seguenti criteri generali di attribuzione dei punteggi:

- a) elementi tecnico/qualitativi dell'offerta : sino ad un massimo di **70 punti su 100**;
- b) elementi economici (prezzo) dell'offerta: sino ad un massimo di **30 punti su 100**.

I criteri ed i sub-criteri di valutazione delle offerte relativi ai profili operativo-gestionali, tecnico-qualitativi ed economici, sono illustrati e specificati nel Disciplinare di gara.

17. Procedure di gara – elementi essenziali per presentazione offerte.

Le istanze di partecipazione alla gara e le offerte devono essere formulate nel rispetto di quanto previsto nel Disciplinare di gara.

I plichi contenenti le istanze di partecipazione, la documentazione amministrativa correlata e le offerte devono pervenire all'Amministrazione entro le **ore 13.00 del 03/07/2012** secondo le modalità di inoltro precisate nel Disciplinare di gara.

Per la partecipazione alla gara è necessario il versamento del contributo all'Autorità Vigilanza Contratti Pubblici di € **140,00** secondo le modalità meglio specificate nel Disciplinare di gara.

18. Modalità di apertura delle offerte.

La gara avrà inizio il giorno **04.07.2012** alle ore **9.30** presso la Sede del COMUNE DI CAVA MANARA Via L. Manara n. 7. Alla gara possono assistere i Titolari/Legali Rappresentanti delle Ditte concorrenti o persone munite di delega scritta e documento d'identità valido ad esclusione della parte che avviene in seduta riservata.

19. Periodo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta

L'offerta è vincolante per 180 giorni dal termine ultimo previsto per il ricevimento delle stesse.

20. Informazioni sulla pubblicizzazione dell'appalto.

L'appalto di servizi di fornitura oggetto del presente bando di gara è stato pubblicizzato mediante: pubblicazione in versione integrale su:

- ⇒ profilo del committente, sito web istituzionale (unitamente a tutta la documentazione di gara)
- ⇒ sul sito informatico presso l'Osservatorio (secondo le procedure previste)
- ⇒ all'albo pretorio on line dell'Ente;
- ⇒ sulla GURI (Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana) secondo il formulario previsto per la pubblicazione sulla Guce in versione ridotta;
- ⇒ sulla GUCE (Gazzetta Ufficiale Comunità Europea) secondo il formulario previsto;

e mediante avviso:

- ⇒ sul quotidiano a carattere locale "La Provincia Pavese" e sul quotidiano a carattere nazionale "La Repubblica".

Non è stata effettuata la pubblicazione dell'avviso di preinformazione nella GUCE.

Il bando è stato inviato all'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali della C.E. in data: 25.05.2012

21. Responsabile del procedimento.

Il Responsabile del procedimento di gara è il Sig. Claudio Raina – Responsabile Servizio Affari Generali – Cultura – Scuole e Servizi Sociali.

Data, 28.05.2012

Il Responsabile del Procedimento
Claudio Raina – Istr. Dir.vo