



COMUNE DI TRECASE

Città metropolitana di Napoli

BANDO MENSA SCOLASTICA

**APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNO SCOLASTICO - 2016
SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

CIG : 645571508D

I.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto

Denominazione ufficiale: COMUNE DI TRECASE - Settore Affari generali – Ufficio pubblica istruzione

Indirizzo postale: Via A. Manzoni n. 20 **Città:** Trecase(NA) **C.A.P.:** 80040 **Paese:**Italia

Punti di contatto: Comune di Trecase (NA) - Settore Affari generali – Ufficio pubblica istruzione

Telefono: +390815365761- 5368704 - All'attenzione di: Dr Michele Fiumara

Posta elettronica: pubblica.istruzione@comunetrecase.it **Fax:** +390815367971- **Indirizzo Internet**

Amministrazione aggiudicatrice (URL): www.comunetrecase.it

I.2) Tipo di amministrazione aggiudicatrice e principali settori di attività: Comune

L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici:NO

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

II.1) Descrizione

II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice: Affidamento del Servizio mensa scolastica anno 2016 con decorrenza dal 7 Gennaio -31 Maggio e dal 17 Ottobre - 22 Dicembre 2016.

II.1.2) Tipo di appalto e luogo di esecuzione, luogo di consegna o di prestazione dei servizi: Servizi; Categoria di servizi: N. 17. **Luogo principale di esecuzione:** Comune di Trecase (Codice 4150510841)

II.1.3) L'avviso riguarda: Un appalto pubblico

II.1.5) Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti:

Affidamento per l'anno scolastico 2016 (7 Gennaio -31 Maggio e dal 17 Ottobre - 22 Dicembre 2016) del servizio mensa - preparazione dei pasti, compreso l'approvvigionamento dei viveri, pulizia dei locali, degli arredi e delle stoviglie, trasporto e distribuzione pasti con il sistema di distribuzione monoporzione - per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia, delle scuole primarie che esercitano il tempo pieno, ed eventualmente delle classi (sperimentali scuole elementari) che potrebbero usufruire della mensa scolastica per uno o due giorni la settimana; - per il personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti.

Le informazioni dettagliate su modalità e termini di espletamento del servizio sono contenute nel capitolato speciale d'appalto e nei suoi allegati che costituiscono parte integrante del presente bando.

II.1.6) CPV (vocabolario comune per gli appalti)

Vocabolario principale - Oggetto principale 55524000(Servizi Mensa Scolastica)

II.1.7) L'appalto rientra nel campo di applicazione dell'accordo sugli appalti pubblici (AAP): NO

II.1.8) Divisione in lotti: NO

II.1.9) Ammissibilità di varianti: NO

II.2) Quantitativo o entità dell'appalto

II.2.1) Quantitativo o entità totale: Valore stimato per l'intero appalto:

€ 206.934,00(duecentoseimilanovecentotrentaquattro/00) IVA esclusa. Numero di pasti erogabili per l'intero periodo: n. 53060 pasti circa

II.2.2) Opzioni: Nessuna

II.3) Durata dell'appalto: dal 7 Gennaio al 31 maggio 2016 e dal 17 Ottobre al 22 Dicembre 2016.

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

III.1) Condizioni relative all'appalto

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste: cauzione provvisoria, da produrre al momento di presentazione dell'offerta, pari al 2% del valore stimato dell'appalto per l'intero appalto, con possibilità di riduzione al 1% in caso di possesso di certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

Cauzione definitiva: prevista dall'art. 13 del Capitolato. Assicurazioni: previste dall'art. 12 del Capitolato.

III.1.2) Modalità di finanziamento e di pagamento: finanziamento con fondi ordinari di bilancio del Comune. I pagamenti avverranno secondo le modalità previste dall'art. 9 del Capitolato.

III.1.3) Forma giuridica del raggruppamento: i concorrenti sono ammessi in conformità degli artt. 34 e 37 del D.Lgs 163/06 – il raggruppamento deve essere indicato, a pena di esclusione, nella domanda di partecipazione.

III.1.4) Altre condizioni cui è soggetta la realizzazione dell'appalto: Divieto di subappalto e di cessione del servizio.

III.2) Condizioni di partecipazione

III.2.1) Situazione personale degli operatori: Sono ammessi a partecipare i soggetti di cui al comma 1 dell'art. 34 del D.Lgs n. 163/2006 iscritti presso il Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. (o registri equivalenti in paesi dell'Unione Europea) per attività attinente l'oggetto della gara.

E' escluso dalla partecipazione alla procedura di affidamento dell'appalto l'operatore economico per il quale sussiste/sussistono: a) le cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/06; b) l'esistenza di una delle forme di controllo ai sensi dell'art. 2359 c.c. con altri concorrenti partecipanti alla gara oppure l'accertamento che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi, ai sensi dell'art. 34, comma 2, del D.Lgs. 163/06; c) la contemporanea partecipazione alla gara come autonomo concorrente o come consorziato indicato da uno dei consorzi di cui all'art. 34 comma 1, lett. B), e C), o che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37 comma 8 del D.Lgs.163/2006; le cause di esclusione dalla partecipazione alle gare d'appalto ai sensi della Legge n. 383/2001. In sede di gara, il possesso dei requisiti e l'assenza delle condizioni preclusive sopra elencate è interamente autocertificate con le modalità, le forme ed i contenuti previsti nel disciplinare di gara.

III.2.2) Capacità economica e finanziaria: I concorrenti dovranno aver realizzato nel triennio 2012-2013-2014 per servizi di refezione scolastica pubblica prestazioni per un corrispettivo complessivo, IVA esclusa, non inferiore a 2 volte l'importo posto a base d'asta.

III.2.3) Capacità tecnica: I concorrenti dovranno possedere esperienza nel settore della ristorazione scolastica pubblica per almeno n.1 servizio regolarmente effettuato nell'ultimo triennio (2012/2013/2014), per un numero annuale di pasti prodotti non inferiore a 30.000.

I concorrenti dovranno disporre di idoneo centro di cottura, in proprietà o in locazione, di superficie minima di almeno **300 mq**, in regola con le norme igienico-sanitarie vigenti (allegare D.I.A./notifica autocertificativa ai sensi dell'art. 6 del regolamento CE 852/2004 e planimetria del centro cottura firmata da tecnico abilitato). **Il possesso del centro cottura dovrà essere comprovato, a pena di esclusione,**

all'atto della presentazione delle offerte, da idoneo titolo giuridico (proprietà o contratto di locazione).

Il suddetto centro dovrà essere situato ad una distanza non superiore ai **15 Km** dalla sede municipale di **Trecase, Prima Traversa Alessandro Manzoni, n. 20**, come da percorso ottenuto mediante il sito www.viamichelin.it.

I concorrenti dovranno essere in possesso da almeno un anno dalla data di pubblicazione del presente bando delle seguenti certificazioni avente nell'oggetto l'attività di ristorazione collettiva:

- a) certificazione del Sistema Qualità Aziendale secondo lo standard UNI EN ISO 9001:2008;
- b) certificazione UNI EN ISO 14001:2004;
- c) certificazione UNI EN ISO 22000:2005;
- d) certificazione SA8000;

Si precisa che le certificazioni di cui ai punti a),b),c) devono essere relative al centro cottura da utilizzare per il servizio in oggetto, rilasciate da Ente accreditato.

I concorrenti dovranno inoltre aver attivato, in riferimento al centro cottura destinato a produrre i pasti destinati a questo Comune, un sistema di autocontrollo preventivo e documentato ai sensi del regolamento CE 852/04, basato sui principi dell'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Nel caso di imprese appositamente e temporaneamente raggruppate o di consorzi, l'attivazione del sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'HACCP deve essere effettuato da tutte le imprese raggruppate o consorziate, così come il requisito della certificazione UNI EN ISO 9001:2008, della certificazione UNI EN ISO 14001:2004 e della certificazione UNI EN ISO 22000:2005, deve essere posseduto e comprovato, sempre a pena di esclusione, all'atto della presentazione delle offerte, da tutte le imprese raggruppate o consorziate.

III.3) Condizioni relative all'appalto di servizi

III.3.1) La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione: NO.

III.3.2) Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali delle persone incaricate della prestazione del servizio: SI.

III.3.3) Avvalimento: In relazione a quanto stabilito all'art. 20 del D. Lgs. 163/2006 circa l'ambito di applicazione delle norme del codice degli appalti ai servizi rientranti nell'Allegato IIB, come è quello in questione, l'istituto dell'avvalimento, come disciplinato dall'art. 49 di quest'ultimo decreto, troverà applicazione in questa gara vista la peculiarità del servizio.

III.3.4) Obbligo di sopralluogo: da effettuarsi entro e non oltre 5 gg dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte. Tale attestato dovrà essere allegato alla documentazione amministrativa a pena di esclusione.

III.3.5) La documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico organizzativo ed economico-finanziario per la partecipazione alle procedure di gara è acquisita esclusivamente attraverso al banca dati nazionale dei contratti pubblici istituita presso l'autorità di vigilanza sui contratti pubblici. Ciò comporta l'indicazione nella documentazione di gara che l'operatore economico dovrà obbligatoriamente "accreditarci" attraverso il sistema AVCPass istituito dall'Autorità, ottenendo così un documento denominato "AVCPassOE" da inserire nella propria documentazione a corredo dell'offerta.

SEZIONE IV: PROCEDURA

IV.1) Tipo di procedura

IV.1.1) Tipo di procedura: Aperta ai sensi dell'articolo 55, comma 5, del D.Lgs. n. 163 del 12/04/06. L'appalto ha come oggetto un CPV compreso nell'allegato II B del D.Lgs. n. 163 del 12/04/06, pertanto il medesimo decreto si applica solo per gli artt. 27,68, 65 e 225 e per le altre norme espressamente

richiamate nel presente bando.

IV.2) Criteri di aggiudicazione

IV.2.1) Criteri di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs.163/2006, in base ai criteri indicati nel bando di gara.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata, con l'attribuzione di un massimo di punti 100, sulla base dei seguenti elementi:

A) Offerta economica: massimo punti 35

A.a) Prezzo del pasto: si attribuisce all'offerta più bassa (più vantaggiosa per l'amministrazione comunale) il punteggio massimo e, successivamente, si calcolano proporzionalmente i punteggi delle altre offerte secondo la formula:

Punteggio da attribuire = Offerta più bassa x 35 / Offerta in esame

Il prezzo del pasto e il corrispondente punteggio è determinato in base al ribasso proposto sui prezzi unitari dei pasti posti a base di gara:

prezzo unitario del pasto scuole € 3,90 + IVA

B) Offerta Tecnico-qualitativa: massimo punti 65

B.a) Miglioramento qualitativo del servizio rispetto agli standard previsti in capitolato: massimo punti 16 attribuiti secondo le seguenti proposte di utilizzo dei prodotti:

- proposta di utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica (punti 6 - 1pt per ogni prodotto offerto)
- prodotti DOP o IGP (punti 5 - 1pt per ogni prodotto offerto);
- proposta di utilizzo di prodotti di provenienza regionale/ a chilometro zero (punti 5 - 1pt per ogni prodotto offerto).

B.b) Garantire pasti mensili gratuiti (min. 20 pasti die) da riservare agli alunni appartenenti a nuclei familiari indigenti (I pasti andranno erogati nel rispetto della privacy): massimo punti 8

- 400 pasti mensili: punti 2
- 460 pasti mensili: punti 4
- 500 pasti mensili: punti 8

B.c) Impegno a fornire, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale, nelle festività natalizie e pasquali, per l'intero periodo dell'appalto, nella quantità idonea al soddisfacimento delle esigenze dei fruitori del servizio, rispettivamente, un pandorino (pro-capite) ed un uovo di cioccolata (pro-capite): punti 4.

B.d) Tempi medi di consegna dal centro di cottura a ciascuna sede di refezione, calcolati mediante www.viamichelin.it. Punti massimi 16.

Ogni concorrente dovrà dichiarare il tempo intercorrente tra il centro cottura destinato a fornire il servizio oggetto di appalto e la sede di ogni singolo plesso scolastico (Istituto Comprensivo D'Angiò sede di Via Vesuvio, n. 38, Trecase; Istituto Comprensivo D'Angiò Via Cattaneo n. 35, Trecase).

La Commissione assegnerà il punteggio attraverso la seguente formula:

$$X = (A / B) * 16 \text{ pt}$$

dove:

A: tempo mediopiù basso tra i tempi medi espressi da ciascun concorrente. Esso si ottiene calcolando, per ciascun concorrente, la media aritmetica dei tempi che ciascun concorrente impegna nel percorso tra centro cottura e le sedi di ogni singolo plesso scolastico;

B: tempo medio dichiarato dal singolo concorrente;

16: punteggio massimo prefissato (16 punti);

X: punteggio da assegnare al concorrente in esame.

B.e) Qualificazione del Personale. Punti massimi 16.

Il concorrente dovrà indicare il numero, la qualifica e monte ore degli addetti da impiegarsi quotidianamente nel centro di cotturada destinarsi alla preparazione dei pasti di cui al presente appalto, specificando eventuale titolo di studio, esperienza lavorativa nel settore della ristorazione collettiva, ecc).

Per l'organizzazione del servizio dell'appalto in oggetto, il numero minimo di addetti, in organico alla ditta presso il centro cottura da impiegarsi, all'atto della presentazione dell'offerta, deve essere pari a:

N. 2 addetti assunti con la qualifica di cuoco,

N. 1 addetto assunto con la qualifica di aiuto cuoco,

come da libro unico da allegare all'offerta tecnica a pena di esclusione.

Per ognuno dei due addetti, assunti con la qualifica di cuoco, in possesso di diploma di tecnico di servizi alla ristorazione conseguito presso istituto alberghiero, saranno attribuiti punti 2 per un massimo di 4; se gli stessi sono in possesso, anche o solo, di almeno n. 1 anno di esperienza nel settore della ristorazione collettiva, saranno attribuiti punti 2 per un massimo di 4 punti;

Per l'addetto, assunto con la qualifica di aiuto cuoco, in possesso di diploma di tecnico di servizi alla ristorazione conseguito presso istituto alberghiero, saranno attribuiti punti 2 per un massimo di 2; se lo stesso è in possesso, anche o solo, di almeno n. 1 anno di esperienza nel settore della ristorazione collettiva, saranno attribuiti punti 2 per un massimo di 2 punti.

La ditta partecipante dovrà esibire, già in fase di gara, a corredo dell'offerta tecnica, la documentazione attestante il titolo di studio del personale sopra citato e/o l'esperienza maturata nel settore della ristorazione collettiva.

Presenza di n.1 Biologo Nutrizionista, iscritto all'albo e in possesso di esperienza nel settore della ristorazione collettiva da almeno n.1 (uno) anno (allegare la documentazione provante iscrizione all'albo e l'esperienza maturata nel settore): punti 4.

B.f) Disponibilità di un centro cottura alternativo da utilizzare in caso di emergenza con indicazione dell'ubicazione: punti 5

Rimarrà aggiudicataria la ditta che avrà ottenuto complessivamente il punteggio più alto. A parità di punteggio prevarrà l'offerta che ha ottenuto il punteggio più elevato nel criterio di valutazione riferito all'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

IV.2.2) Ricorso ad un'asta elettronica: NO

IV.3) Informazioni di carattere amministrativo

IV.3.1) Riferimento attribuito al dossier dall'Amministrazione aggiudicatrice: Gara per l'affidamento in

appalto del servizio di ristorazione scolastica. Determinazione del responsabile del servizio Affari Generali n. 137 del 28/10/2015.

IV.3.2) Pubblicazioni precedenti relative allo stesso appalto: NO

IV.3.3) Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e la documentazione complementare: non a pagamento - consultabile on line sul sito www.comunetrecase.it.

IV.3.4) Termine per il ricevimento delle offerte: ore 12 del 1 dicembre 2015

IV.3.5) Lingua utilizzabile per la presentazione delle offerte/domande di partecipazione: italiana.

IV.3.6) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: Periodo in giorni: 180 (dal termine per la presentazione dell'offerta).

IV.3.7) Modalità di apertura delle offerte:

- La **Busta A : Documentazione** sarà aperta in seduta pubblica il giorno 2 dicembre alle ore 10

Luogo: Sede municipale, Via Prima traversa a. Manzoni n. 20, Trecase, Sono ammessi ad assistere all'apertura delle offerte i titolari/legali rappresentanti o soggetti muniti di delega.

- La **Busta B: Offerta tecnico-qualitativa** sarà aperta in seduta riservata.

- La **Busta C: Offerta economica** sarà aperta in seduta pubblica. La data di svolgimento della seduta sarà comunicata a mezzo fax alle ditte partecipanti.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

VI.1) Si tratta di un appalto periodico: NO.

VI.2) L'appalto connesso ad un progetto e/o programma finanziato dai fondi comunitari: NO.

VI.3) Dovrà essere versata la somma di euro 20,00 (venti) a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici secondo le istruzioni riportate sul sito internet www.autoritalavoripubblici.it/riscossioni.html. A tal fine si precisa che il codice identificativo gara (CIG) è il seguente: 645571508D –numero gara 6218010.

VI.4) Informazioni complementari: Le informazioni per le modalità e le condizioni di partecipazione alla gara e per la presentazione delle offerte, sono contenute anche nel disciplinare di gara che costituisce parte integrante del presente bando.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida. Non sono ammesse offerte in aumento.

Informazioni e chiarimenti sulle procedure di gara potranno essere richieste a **Dott.Fiumara: telefono 0815368704 fax 0815369680**

VI.5) Procedure di ricorso

VI.5.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso: TAR per la Campania

VI.5.2) Presentazione di ricorso: 60 giorni dalla pubblicazione del bando sul sito Istituzionale dell'Ente.

VI. Pubblicazione avviso: Il presente bando sarà pubblicato sul quotidiano Aste e Appalti e sul seguente indirizzo istituzionale: www.comunetrecase.it

Trecase, 31/10/2015

Il responsabile del procedimento

Dott.Michele Fiumara