

COMUNE DI POGGIBONSI

Provincia di Siena

DISCIPLINARE DI GARA

1. OGGETTO DELL'APPALTO: gestione del servizio di refezione scolastica.

2. ENTE APPALTANTE: Comune di Poggibonsi, Piazza Cavour n.2, 53036 Poggibonsi (SI). Sito Internet: www.comune.poggibonsi.si.it

3. IMPORTO A BASE DI GARA: L'importo presunto annuo dell'appalto è di euro 985.140 oltre IVA) comprensivo di tutte le voci di costo, che rapportato all'intera durata dell'appalto è pari ad € 2.955.420 IVA esclusa. In caso di rinnovo il valore dell'appalto è di € 5.910.840,00 oltre IVA. A tali importi, riferiti ai soli servizi base di cui al sub punto 3A, vanno aggiunti, ove l'Amministrazione ritenga di affidare ulteriori compiti, i servizi di cui al successivo punto 3B ammontanti a presuntivi 149.600 euro annui

3.A -INDIVIDUAZIONE DEI SERVIZI BASE:

1. PASTI PER LE SCUOLE ELEMENTARI ED ALTRI UTENTI (numero presunto 141600 per le Scuole elementari e numero 1500 per i dipendenti per un totale di 143100): per ogni pasto prodotto presso la cucina della Ditta, con oneri a completo suo carico e con acquisto di proprie materie prime, con preparazione presso un centro di cottura della ditta stessa e con relativo trasporto e scodellamento: € 3,80 IVA esclusa oggetto di ribasso
2. SERVIZI PER TUTTE LE SCUOLE MATERNE (numero presunto pasti 143400): per ogni pasto oggetto di gestione tecnica sulla procedura di cottura, trasporto e coordinamento tecnico sulla produzione, prodotto presso la cucina individuata e messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale: € 2,30 IVA esclusa oggetto di ribasso.
3. SERVIZI PER LE SCUOLE MATERNE STATALI O CONVENZIONATE (numero presunto pasti 71500) numero per ogni cottura e distribuzione, con materiali forniti dall'Amministrazione e su centri di cottura comunali: € 1,56 IVA esclusa oggetto di ribasso.

3- B - INDIVIDUAZIONE DEI SERVIZI A DISCREZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE:

Accanto a tali servizi base, conteggiati per determinare il citato importo contrattuale, l'Amministrazione si riserva di affidare, a propria insindacabile scelta ma con obbligo di svolgimento da parte dell'aggiudicatario, alcuni servizi aggiuntivi descritti nella Sezione II del Capitolato di Appalto, e tale clausola sarà riportata come vessatoria nel contratto. Tali servizi consistono:

- 1) Preparazione completa dei pasti per le Scuole Materne (dietro maggiorazione di 0,55 centesimi di euro per ogni pasto e messa a disposizione di una cucina comunale in comodato gratuito in Via Risorgimento. La maggiorazione di 0,55

centesimi non è oggetto di ribasso. Il prezzo finale quindi diventerà 0,55 oltre al prezzo offerto dall'aggiudicatario per il servizio sub 3 A punto 2)

- 2) Affidamento del compito di preparazione completa dei pasti per gli Asili Nido allo stesso prezzo offerto per i servizi di cui al punto 3 A sub 1 (e con la messa a disposizione della Cucina di Via Risorgimento e dei singoli locali cucina degli asili nido)

La concreta individuazione delle ubicazioni e delle condizioni di operatività è indicata nel capitolato.

4. LUOGO DI ESECUZIONE: territorio comunale, presso diverse strutture comunali e non indicate nel Capitolato di appalto.

5. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO: categoria 17 - CPV 55523100-3.

6. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 12 Aprile 2006 n.163:

- Offerta economica: 35 punti
- Offerta tecnica: 65 punti

7. DURATA DEL CONTRATTO: n. 3 (tre) anni con riferimento agli anni scolastici 2010/2011-2011/2012 - 2012/2013. L'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'Art.57, comma 5, lettera b) del D.Lgs.163/06, così come sostituito dall'Art.1, comma 1, lettera f) del D.Lgs.113/07, si riserva, a suo insindacabile giudizio, di procedere al rinnovo dell'appalto per uguale periodo di tempo

8. FINANZIAMENTO: fondi del bilancio comunale.

9. SUBAPPALTO: ammesso con le modalità di cui all'Art.118 del D.Lgs. 163/06 e ss.mm.ii. per il servizio di trasporto e di distribuzione dei pasti nonché per attività non pertinenti all'attività dell'Impresa (es. manutenzioni, disinfestazioni, derattizzazioni ecc.)

10. VINCOLO DELL'OFFERTA: giorni 180 (centottanta) consecutivi dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

11. CAUZIONI E DOCUMENTI PER L'AGGIUDICATARIO: cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo annuo posto a base di gara, nelle modalità previste dall'art. 75 del D.Lgs. 12 Aprile 2006 n.163. E' ammessa la riduzione del 50% dell'importo della garanzia, per le ditte in possesso delle certificazioni di cui al comma 7 del sopracitato art.75.

Successivamente l'aggiudicatario sarà chiamato a produrre:

1. polizza definitiva pari al 10% dell'importo determinato contrattualmente sui servizi base di cui al punto 3A ed in tal senso si rimanda all'articolo 113 del DLGs 163 del 2006;
2. assicurazione rct sullo svolgimento dei servizi in questione per un importo non inferiore ad euro 1.000.000 di massimale;
3. pagamento delle spese contrattuali per la stipula dell'atto nella forma pubblica amministrativa con un costo che, previa rendicontazione, viene ad oggi stimata in circa 6000 euro calcolato sull'importo triennale, salva adeguata documentazione e rendicontazione
4. si prevede che il servizio debba essere iniziato entro quindici giorni dall'aggiudicazione, anche provvisoria e nelle more della stipula contrattuale con richiesta a mezzo fax, stante l'urgenza di iniziare il servizio ma fatti salve comunque le nuove disposizioni di legge in tema di ricorsi.

12. SOGGETTI AMMESSI ALLA PROCEDURA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE: i concorrenti di cui all'art. 34 del D.Lgs 12 Aprile 2006 n.163 costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi degli articoli 35 e 36 del medesimo Decreto Legislativo, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 37 del succitato D.Lgs, nonché i concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'articolo 3, comma 7, del DPR 25 Gennaio 2000 n.34. I concorrenti dovranno possedere, pena l'esclusione, i seguenti requisiti:

- 1) iscrizione alla Camera di commercio od altro titolo che consenta la partecipazione ai sensi degli articoli 35 e 36 del 163 del 2006;
- 2) certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000 o UNI EN ISO 9001:2008 per la categoria EA 30 (servizi di ristorazione collettiva);
- 3) disponibilità per la durata del contratto di un centro di preparazione pasti posto a distanza non superiore a 20 km dalla sede del Comune di Poggibonsi, idoneo secondo la normativa alla preparazione di 2500 pasti al giorno e per come di seguito specificato;
- 4) aver svolto servizi analoghi nel triennio precedente per un importo medio annuo pari all'importo annuo a base d'asta (985140 euro annui)
- 5) il rispetto dei requisiti generali di partecipazione per le gare pubbliche che si evincono dalla dichiarazione sostitutiva richiesta nei seguenti punti, unitamente alla capacità finanziaria per la gestione di un contratto di appalto di queste dimensioni:
- 6) di aver preso visione dei luoghi ove dovranno essere preparati i pasti e svolti i servizi, dimostrando ciò mediante l'allegazione dell'attestazione di avvenuto sopralluogo rilasciata dall'Ufficio Istruzione. Documento obbligatorio pena l'esclusione.
- 7) referenze di almeno un Istituto di Credito attestanti che la Ditta è in possesso di capacità finanziaria ed economica per l'esecuzione del presente appalto

13. DOCUMENTI: il Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati, il Bando di Gara, il Disciplinare di Gara, e il modulo di offerta economica sono disponibili e consultabili dal sito del Comune di Poggibonsi www.comune.poggibonsi.si.it

14. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE: il concorrente che intende partecipare alla gara **deve far pervenire, al Comune di Poggibonsi - Piazza Cavour n.2 - 53036 Poggibonsi (SI), a pena di esclusione, entro e non oltre le ore 12 E TRENTA DEL GIORNO 3 SETTEMBRE 2010** il plico contenente l'offerta e i documenti di seguito indicati, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, sul quale dovrà figurare chiaramente, oltre alla indicazione del mittente e del destinatario, la dicitura **"Gara per i servizi di ristorazione scolastica - Periodo settembre 2010 / Giugno 2013"** .

Detto plico dovrà contenere n. 3 buste sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, sulle quali dovranno figurare, **a pena di esclusione**, il mittente, l'oggetto della gara e le seguenti diciture:

- PLICO "A": DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
- PLICO "B": RELAZIONE TECNICA
- PLICO "C": OFFERTA ECONOMICA.

II PLICO "A" DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA dovrà contenere a pena di esclusione tutti i documenti qui si seguito indicati che possono essere prodotti in originale, in copia conforme o autocertificati ai sensi dell'art. 75 comma 2 del DPR 28 Dicembre 2000 n.445:

1) PUNTO A1 - dichiarazione sostitutiva dell'atto notorio di cui all'art.47 del D.P.R. 445/2000, con allegata copia di un valido documento di identità del sottoscrittore, resa dal legale rappresentante

nella quale si attesta sotto la propria responsabilità civile e penale in caso di dichiarazione mendace (art.76 D.P.R. 445/2000):

a) l'inesistenza a carico dell'Impresa delle cause di esclusione dalla partecipazione agli appalti di cui all'art.38 - lettere a), d), e), f), g), h), i), m), m bis), m ter), m quater) del D.Lgs. 163/06, così come integrato dal D.Lvo 113/07, L.94/09 e D.L.135/09

b) l'elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi, da comprovare ai sensi dell'art.42 del D.Lgs.163/06

c) di aver effettuato il sopralluogo presso la cucina comunale ed i centri refezionali; alla dichiarazione dovrà essere allegato originale dell'attestato di sopralluogo rilasciato dal Servizio Istruzione del Comune di Poggibonsi;

d) di aver preso visione e di accettare tutte le clausole contenute nel bando, nel capitolato speciale e relativi allegati

e) di aver preso conoscenza delle condizioni e di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito nella determinazione del prezzo e delle condizioni contrattuali e che, comunque, possano influire sull'esecuzione del servizio stesso;

f) che la Ditta., ai sensi del D.Lgs. 196/2003, esprime il proprio consenso al trattamento dei dati personali forniti al Comune di Poggibonsi ai soli fini della partecipazione alla gara;

g) che la Ditta è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, secondo quanto disposto dalla L. 68 del 12.3.1999.

h) che la Ditta è iscritta all'Istituto Nazionale della Previdenza Sociale (ovvero per le Ditte straniere altro Istituto equivalente) e che è in regola con le denunce contributive mensili, specificando la data sino alla quale sono stati versati i contributi previdenziali ed il numero del proprio organico denunciato all'INPS

i) che la Ditta è in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni e con i conseguenti adempimenti in materia di imposte e tasse.

l) che la Ditta adempie, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa in materia, ivi compresi i requisiti igienico sanitari e gli obblighi di cui alla normativa HACCP;

m) che la Ditta è in possesso di certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000 o UNI EN ISO 9001:2008 per la categoria EA 30 (servizi di ristorazione collettiva); alla dichiarazione dovranno essere allegate le copie delle certificazioni

n) le parti di servizio che la Ditta intende eventualmente subappaltare, nei limiti della normativa vigente

o) di aver preso attenta visione del contenuto del presente bando di gara, dei suoi allegati, ed in particolare di quanto riportato sotto la voce avvertenza e sui termini di inizio celere del servizio anche nelle more della stipula contrattuale;

p) indicazione dei dati inerenti quanto indicato nel Certificato d'iscrizione alla CCIAA, ovvero per le imprese straniere documento equivalente ai sensi dell'art.39 del D.Lgs.163/06 in data non anteriore a 180 (centootanta) giorni precedenti il termine fissato per la presentazione dell'offerta, dal quale risulti l'attività esercitata, l'indicazione del/i legale/i rappresentante/i, le persone autorizzate a rappresentare ed impegnare legalmente l'impresa, l'apposita dicitura antimafia (D.P.R. n.252/98) e che la Ditta non si trova in stato di fallimento, concordato preventivo o amministrazione controllata e che non risulta, negli ultimi cinque anni, dichiarazione di fallimento, liquidazione amministrativa coatta, ammissione in concordato o amministrazione controllata.

PUNTO A2 – ulteriore dichiarazione sostitutiva dell'atto notorio di cui all'art.47 del D.P.R. 445/2000, con allegata copia di un valido documento di identità del sottoscrittore, resa da tutti i legali rappresentanti, nella quale si attesta sotto la propria responsabilità civile e penale in caso di dichiarazione mendace (art.76 D.P.R. 445/2000) l'inesistenza a carico degli stessi delle cause di esclusione dalla partecipazione agli appalti di cui all'art.38 - lettere b) e c) del D.Lgs. 163/06

PUNTO A3 dichiarazione di almeno un Istituto di Credito attestanti che la Ditta è in possesso di capacità finanziaria ed economica per l'esecuzione del presente appalto per il quale si fa riferimento agli importi determinati al punto 3A.

PUNTO A4 - deposito cauzionale provvisorio di € 19702,8 pari al 2% dell'importo annuo presunto dell'appalto, che dovrà essere costituito ai sensi e nei modi di cui all'art.75 del D.Lgs.163/06 a mezzo di fideiussione bancaria o polizza assicurativa; in quest'ultimo caso la Polizza dovrà essere emessa da Impresa in possesso dei requisiti di cui alla legge 348/1982 . Il deposito cauzionale dovrà avere la stessa validità fissata per l'offerta economica Il suddetto importo potrà essere ridotto del 50% per i casi di cui all'articolo 75 del DIGs 163 del 2006.

PUNTO A5 ricevuta del pagamento del contributo di € 100,00 (Euro cento) a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture.

A riprova dell'avvenuto pagamento la Ditta partecipante deve allegare all'offerta copia stampata della mail di conferma trasmessa dal sistema di riscossione, ovvero ricevuta del pagamento effettuato presso un punto Lottomatica. La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento di tale somma è causa esclusione dalla procedura di gara. Il versamento della contribuzione dovuta dalle imprese partecipanti deve essere effettuato come da disposizioni vigenti dell'AVCP.

Codice identificativo gara (CIG) che identifica la procedure 0524018155

PUNTO A6 Documentazione relativa al Centro di Cottura:

1 - dichiarazione sostitutiva dell'atto notorio di cui all'art.47 del D.P.R. 445/2000, con allegata copia di un valido documento di identità del sottoscrittore, resa dal legale rappresentante nella quale si attesta sotto la propria responsabilità civile e penale in caso di dichiarazione mendace (art.76 D.P.R. 445/2000) che la Ditta è in possesso , ovvero sarà nella disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, compreso il periodo di eventuale rinnovo, di un centro di produzione pasti ubicato ad una distanza non superiore a Km. 20 (venti) dalla Sede Comunale di Poggibonsi, indicandone l'esatta ubicazione ed attestando che lo stesso è in grado di produrre i pasti oggetto della presente procedura;

2 - copia conforme del titolo di godimento dei locali del centro di cottura (proprietà, locazione, comodato, altro titolo riconosciuto dalla legge) per tutta la durata dell'appalto, ivi compreso l'eventuale rinnovo o dichiarazione sostitutiva in tal senso;

3 - copia dell'autorizzazione sanitaria del suddetto centro cottura

PUNTO A7 attestazione dell'avvenuto sopralluogo rilasciata dall'ufficio istruzione del Comune di Poggibonsi, ove si attesta che la ditta (tramite legale rappresentante o proprio dipendente o addetto qualificato in tal senso in base ad incarico professionale) ha effettuato il sopralluogo presso i locali oggetto della preparazione dei pasti o dello svolgimento del servizio;

PUNTO A8 Requisiti tecnico/economici- dichiarazione sostitutiva dell'atto notorio di cui all'art.47 del D.P.R. 445/2000, con allegata copia di un valido documento di identità del sottoscrittore, resa dal legale rappresentante nella quale si attesta sotto la propria responsabilità civile e penale in caso di dichiarazione mendace (art.76 D.P.R. 445/2000) di aver svolto servizi analoghi nel triennio precedente per un importo medio annuo pari all'importo annuo a base d'asta (euro 985140 euro annui)

Per le ipotesi di Raggruppamento di imprese di cui all'art.37 del D.Lgs.163/06

1) all'offerta dovrà essere allegata una dichiarazione di intenti, in carta legale, sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le Ditte interessate al raggruppamento, dalla quale risulti:

a) la volontà di formare un raggruppamento temporaneo di imprese (RTI) in caso di aggiudicazione;

b) l'indicazione di ciascuna Ditta mandante e della Ditta che fungerà da mandataria

2) la documentazione di cui ai punti A1, A2 e A3 dovrà essere presentata da tutte le Ditte del RTI

Non è ammessa la contemporanea partecipazione di una stessa Ditta a più raggruppamenti, né la possibilità di concorrere alla gara singolarmente ed in riunione temporanea con altri.

Le offerte presentate da RTI dovranno essere redatte conformemente all'Art.37 del D.Lgs.163/06

Per i Consorzi di cui all'art.2602 e segg. del C.C. è obbligatoria la presentazione di copia autenticata, in carta libera, del contratto consortile e degli eventuali atti modificativi.

II PLICO "B" RELAZIONE TECNICA dovrà contenere tutte le indicazioni necessarie per la valutazione del punteggio da attribuirsi alla Ditta concorrente in relazione a ciascuno dei singoli elementi, come indicati al seguente art. 17. In assenza di indicazioni non si procederà all'attribuzione dei punteggi.

II PLICO "C" OFFERTA ECONOMICA dovrà contenere al suo interno esclusivamente l'offerta economica redatta utilizzando il modello predisposto dall'Amministrazione Comunale. (Allegato al capitolato). Nel suddetto modello, sottoscritto dal legale rappresentante della Ditta partecipante, dovrà essere indicato il prezzo offerto per i seguenti servizi:

1. **PASTI PER LE SCUOLE ELEMENTARI ED ALTRI UTENTI** (numero presunto 141600 per le Scuole elementari e numero 1500 per i dipendenti per un totale di 143100): per ogni pasto prodotto presso la cucina della Ditta, con oneri a completo suo carico e con acquisto di proprie materie prime, con preparazione presso un centro di cottura della ditta stessa e con relativo trasporto e scodellamento: € 3,80 IVA esclusa oggetto di ribasso
2. **SERVIZI PER LE TUTTE LE SCUOLE MATERNE** (numero presunto 143400): per ogni pasto oggetto di gestione tecnica sulla procedura di cottura, trasporto e coordinamento tecnico sulla produzione, prodotto presso la cucina individuata e messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale: € 2,30 IVA esclusa oggetto di ribasso
3. **SERVIZI PER LE MATERNE STATALI O CONVENZIONATE** (numero presunto 71500) numero per ogni cottura e distribuzione, con materiali forniti dall'Amministrazione e su centri di cottura comunali: € 1,56 IVA esclusa oggetto di ribasso.

I suddetti prezzi dovranno essere moltiplicati per i quantitativi indicati nel modello - Allegato D - e questi sommati anche con i corrispettivi riconosciuti dall'Amministrazione Comunale per gli altri servizi, per determinare l'importo totale annuo; tale ultimo valore, che sarà oggetto di attribuzione punteggio, dovrà essere indicato in cifre ed in lettere.

Qualora il firmatario dei documenti di gara e dell'offerta economica sia persona diversa dal legale rappresentante, dovrà essere allegato, ed inserita nel "Plico A", copia conforme della Procura Notarile relativa al conferimento dei poteri

15. MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO: l'affidamento del servizio avverrà in favore del concorrente la cui offerta avrà raggiunto il punteggio maggiore assegnato secondo quanto indicato al punto 17 del presente Disciplinare di Gara.

16. SVOLGIMENTO DELLA GARA: la gara si svolgerà in seduta pubblica il giorno LUNEDI 6 SETTEMBRE 2010 ALLE ORE 10 presso la sede del Comune di Poggibonsi, Piazza Cavour n.2, secondo il seguente iter:

PRIMA FASE: la Commissione di gara procederà in seduta pubblica al controllo dei plichi ricevuti nei termini, verificando l'integrità e l'ammissibilità degli stessi. Provvederà quindi ad

aprire i plichi controllando che ciascuno contenga le tre buste previste e che siano conformi a quanto indicato al precedente Art.14. Procederà quindi all'apertura del plico "A" "Documentazione Amministrativa". Verranno ammessi alla seconda fase di gara tutti i concorrenti che avranno presentato la documentazione amministrativa in regola secondo le indicazioni previste al punto 14 del presente Disciplinare di Gara.

Il controllo sul possesso dei requisiti sarà effettuato ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 12 Aprile 2006 n.163 con estrazione a sorte, di un numero di offerenti pari al 10% arrotondato all'unità superiore delle offerte presentate, i quali dovranno comprovare, entro 10 giorni dalla data della richiesta, il possesso dei requisiti mediante la presentazione della seguente documentazione inerente quanto attestato dalla ditta.

La medesima documentazione dovrà essere presentata, entro gli stessi termini, dall'aggiudicatario provvisorio e dal concorrente che segue in graduatoria, qualora gli stessi non siano compresi fra i sorteggiati.

Qualora i soggetti di cui sopra non forniscano la documentazione richiesta, o non confermino le dichiarazioni rese in sede di presentazione dell'offerta, si procederà alla esclusione dalla gara dei soggetti inadempienti, alla escussione della relativa cauzione provvisoria, alla segnalazione del fatto all'Autorità per l'applicazione delle relative sanzioni. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, qualora non soddisfatta della documentazione presentata, l'ulteriore documentazione che riterrà opportuna. I concorrenti che avranno presentato nel plico "A" "Documentazione Amministrativa" copia della documentazione necessaria a comprovare il regolare possesso dei requisiti richiesti, non dovranno svolgere alcun altro adempimento per il controllo del possesso dei requisiti.

SECONDA FASE: la Commissione procederà, in sedute riservate, all'apertura del plico "B" "Relazione Tecnica" solo per i concorrenti ammessi alla seconda fase ed all'assegnazione dei punteggi di cui al punto 17 del presente Disciplinare di Gara.

TERZA FASE: la Commissione procederà, in seduta pubblica, a dare lettura dei punteggi attribuiti alle relazioni tecniche presentate; procederà quindi all'apertura del plico "C" "Offerta Economica" e alla assegnazione dei punteggi di cui al presente Disciplinare di Gara con successiva individuazione del concorrente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, dei concorrenti che seguono in graduatoria, e alla successiva aggiudicazione provvisoria.

La Commissione procederà quindi all'individuazione delle offerte anormalmente basse secondo quanto previsto dal successivo parti del presente Disciplinare.

La Commissione aggiudicatrice, tra una fase e l'altra, potrà richiedere chiarimenti e/o integrazioni in relazione alla documentazione presentata. La Commissione può invitare i concorrenti a completare e a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, della documentazione e delle dichiarazioni presentate. E' facoltà della Commissione effettuare di seguito le tre fasi di gara o decidere altre date per lo svolgimento di ciascuna fase, in tal caso i concorrenti saranno avvisati dell'ora e giorno dell'apertura dei plichi "A" e "C" .

Le varie fasi della suddetta procedura potranno svolgersi anche nelle more delle verifiche dei sorteggiati e con indicazione della tempistica effettuata oralmente in sede di prima Fase, anche con la previsione di una prosecuzione nella stessa giornata.

17. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE: La valutazione delle offerte avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 12 Aprile 2006 n.163, secondo i seguenti criteri:

A) OFFERTA QUALITATIVA: (MAX 65 punti) così distribuiti:

| PARAMETRO E PUNTEGGIO | SISTEMA DI VALUTAZIONE E CRITERI. |
|--|---|
| <p>1. Relazione sull'organizzazione complessiva del servizio .</p> <p>Punteggio fino a 25 punti.</p> | <p>a) Piano operativo e piano dei trasporti. Il punteggio è attribuito in base alla valutazione dell'organizzazione del servizio che dovrà essere puntualmente indicata nella relazione relativa all'offerta tecnica e finalizzata a garantire una riduzione dei tempi, anche con riferimento alle caratteristiche del servizio e del centro di cottura obbligatorio, di consegna ed un'adeguato svolgimento dello stesso. Punti da 0 a 7;</p> <p>b) Specifiche descrittive delle procedure, delle metodologie e tecnologie impiegate per il ciclo produttivo dei pasti interamente preparati dalla ditta punti 3 A sub 1 punti da 0 a 6 . In particolare, con riferimento ai pasti oggetto di intera preparazione della ditta, si valuterà l'acquisto delle derrate alimentari, il sistema di selezione ed il controllo dei fornitori, la produzione e distribuzione dei pasti con riferimento ai sistemi di stoccaggio, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti. Per contro sono attribuiti da 0 a 4 punti alle valutazioni di tali aspetti inerenti gli altri servizi obbligatori svolti dalla ditta, di cui ai punti 3 A numeri sub 2 e 3 Il punteggio è attribuito in base alla valutazione delle specifiche che dovranno essere puntualmente indicate nella relazione relativa all'offerta tecnica. Il totale di questa voce porta ad una valutazione dei Punti da 0 a 10</p> <p>c) Caratteristiche della cucina che verrà adibita alla produzione dei pasti richiesti con intera produzione da parte della Ditta (descritti al punto 3 A sub 1)), con prevalente riferimento alla distanza, nonché alla capacità produttiva ed all'idoneità funzionale Punti da 0 a 5;</p> <p>d) Monitoraggio della soddisfazione del cliente. Si farà riferimento al sistema di monitoraggio proposto dalla ditta offerente in tema di controlli, check-list e strumenti di comunicazione finalizzati ad informare l'utenza e valutarne la soddisfazione. Punti da 0 a 3.</p> |
| <p>2. Valutazione del curriculum, del merito tecnico e del personale addetto.</p> <p>Punteggio fino a 10 punti</p> | <p>a) Curriculum del Responsabile della Cucina di Via Risorgimento con funzioni di Coordinatore del servizio. Punti da 0 a 2;</p> <p>b) Curriculum del Responsabile del centro di produzione pasti dell'impresa. Punti da 0 a 2;</p> <p>c) Piano di formazione del personale dedicato al servizio, con indicazione delle azioni previste. Punti da 0 a 3;</p> <p>d) monte ore complessivo del personale complessivamente impiegato nel ciclo di produzione, trasporto, scodellamento, controllo. Sono esclusi gli addetti amministrativi ed al coordinamento generale, mentre è consentito il coordinamento operativo, il controllo, la verifica ed ispezione ma in misura non superiore ad un terzo del monte ore inerente il ciclo produttivo. Tali dati dovranno essere espressamente indicati nella relazione del</p> |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------------|---------|--------------------|---------|------------------|---------|--------------------|---------|------------------|---------|
| | plico B. Punti da 0 a 3. | | | | | | | | | | |
| <p>2 . Sistema di gestione degli imprevisti e delle emergenze con indicazione di casistiche, modalità e tempistica di intervento finalizzata alla soluzione.</p> <p>Punti fino a 10</p> | <p>Da 0 a 10 punti disponibilità di ulteriori centri cottura che possano essere utilizzati in emergenza nel caso di indisponibilità temporanea del centro produzione pasti principale e/o della cucina centralizzata comunale di Via Risorgimento. La distanza verrà calcolata rispetto alla Sede comunale ed i punteggi sono così attribuiti:</p> <table border="1"> <tr> <td>Distanza da 0 a 10 km</td> <td>Punti 8</td> </tr> <tr> <td>Da 10,01 a 17,5 Km</td> <td>Punti 7</td> </tr> <tr> <td>Da 17,51 a 25 Km</td> <td>Punti 6</td> </tr> <tr> <td>Da 25,01 a 32,5 Km</td> <td>Punti 5</td> </tr> <tr> <td>Da 32,51 a 40 Km</td> <td>Punti 4</td> </tr> </table> <p>Verranno inoltre attribuiti fino a 2 punti per altre soluzioni organizzative proposte in tale contesto dall'offerente quali, ad esempio, diverse modalità di organizzazione dell'emergenza, disponibilità di una seconda cucina, convenzioni con altri centri di cottura o altre soluzioni in grado di incidere positivamente sulla gestione di eventuali emergenze.</p> | Distanza da 0 a 10 km | Punti 8 | Da 10,01 a 17,5 Km | Punti 7 | Da 17,51 a 25 Km | Punti 6 | Da 25,01 a 32,5 Km | Punti 5 | Da 32,51 a 40 Km | Punti 4 |
| Distanza da 0 a 10 km | Punti 8 | | | | | | | | | | |
| Da 10,01 a 17,5 Km | Punti 7 | | | | | | | | | | |
| Da 17,51 a 25 Km | Punti 6 | | | | | | | | | | |
| Da 25,01 a 32,5 Km | Punti 5 | | | | | | | | | | |
| Da 32,51 a 40 Km | Punti 4 | | | | | | | | | | |
| <p>3 .Organizzazione del processo produttivo delle diete speciali. Modalità di distribuzione delle stesse.</p> <p>Punti fino a 4</p> | <p>Verrà valutato il sistema di preparazione delle diete speciali e le procedure speciali, la predisposizione risulta obbligatoria da capitolato. Ai fini di questa valutazione verrà attribuito un punteggio ai seguenti elementi: sistema di preparazione, qualità dei prodotti, sistema di controllo, procedure di trasporto ed ogni altro elemento in grado di incidere sulla tutela e sicurezza dei soggetti sottoposti a tali diete.</p> | | | | | | | | | | |
| <p>4 . Arricchimento dell'offerta in termini di ulteriori elementi migliorativi rispetto a quanto previsto dal capitolato.</p> <p>Punti fino a 12</p> | <p>Da 0 a 10 punti</p> <ol style="list-style-type: none"> Certificazioni di qualità aziendali. Sarà valutato il possesso di ulteriori certificazioni aziendali oltre a quelle richieste per l'ammissione. Punti da 0 a 3; Prestazioni di tipo migliorativo in ordine alla fornitura di materiali ed agli investimenti in termini di potenziamento delle strutture comunali o comunque di interventi in grado di restare nella disponibilità dell'Amministrazione anche al termine della gestione. Da valutare con riferimento al valore economico degli stessi da documentare con idonei giustificativi. Punti da 0 a 5; Prestazioni di tipo migliorativo in ordine alla fornitura di beni di consumo da destinare al servizio durante la gestione, che dovranno essere indicati e valutati con riferimento al loro valore economico da documentare con giustificativi idonei. Punti da 0 a 4. <p>Le stesse condizioni più favorevoli per il Comune faranno parte integrante e sostanziale del contratto , in sede di aggiudicazione e affidamento del servizio</p> | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| <p>5 Impiego di prodotti alimentari provenienti dal territorio e/o da fornitori locali preferibilmente di filiera corta.</p> | <p>Da 0 a 4 punti</p> |
| <p>Punti fino a 4</p> | <p>a) Utilizzo di Prodotti da filiera corta . Punti da 0 a 2; b) Prodotti locali a Km. 0 intendendo con questo prodotti nel territorio del comune di Poggibonsi o il più vicino possibile. Punti da 0 a 2.</p> <p>Saranno valutati i prodotti che verranno offerti purché contenuti nell'allegato merceologico e/o necessari alla esecuzione degli allegati menù, limitatamente ai prodotti direttamente approvvigionati dalla Ditta per le forniture necessarie a quanto richiesto come servizio base di cui al punto 3 A sub 1. Tali prodotti saranno valutati nel presupposto che il loro utilizzo non sia inferiore al 10% del totale, da documentare con gli importi delle fatture.</p> |

B) OFFERTA ECONOMICA: (MAX 35 punti) così attribuiti

Il suddetto punteggio sarà assegnato all'offerta che riporterà l'importo annuale più basso tra quelle pervenute, determinato alla luce dei servizi base indicati al punto 3a; alle altre sarà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:

$$X_n = \frac{P_{mi} \times 35}{P}$$

Dove:

X_n = punteggio attribuito al concorrente ennesimo

P_{mi} = prezzo complessivo annuo più basso

P = prezzo annuo ciascuna offerta

I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto.

Il punteggio complessivo massimo attribuibile è pari a 100 punti.

All'apertura dei plichi "A" e "C", nel luogo, giorno, ora indicate nel presente Disciplinare di Gara potranno assistere i rappresentanti delle imprese partecipanti o i loro delegati.

18. ANOMALIA DELLE OFFERTE: verranno sottoposte D.Lgs 12 Aprile 2006 n.163, a verifica di congruità le offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, sono entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal presente Disciplinare di Gara. In presenza di offerta anormalmente bassa l'Amministrazione richiederà al concorrente le giustificazioni ritenute necessarie ai sensi del D.Lgs 12 Aprile 2006 n.163.

19. FALLIMENTO O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO: la Stazione Appaltante, in caso di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'appaltatore, adotterà le procedure di cui all'art. 140 del D.Lgs. 12 Aprile 2006 n.163. Analogo provvedimento sarà adottato in caso di fallimento dell'Appaltatore

20. PRECISAZIONI ED AVVERTENZE:

- L'appalto sarà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta purchè ritenuta valida dall'Amministrazione Comunale;

- L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, prevista dall'art. 81, comma 3, del D. Lgs. 12 Aprile 2006 n.163, di decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o per altre motivate scelte amministrative.;
- Non avrà valore, in caso di ritardo rispetto alla scadenza indicata all'art. 14 del presente Disciplinare di Gara, la data del timbro postale. Avranno valore esclusivamente la data e l'ora di ricevimento all'Ufficio Protocollo del Comune; quindi il concorrente in caso di ritardo rispetto alla scadenza non potrà richiedere alcunché in relazione alla data del timbro postale;
- È facoltà dell'Amministrazione Comunale posticipare la data di apertura dei plichi senza che i concorrenti possano sollevare pretese di alcun genere. In tal caso, del giorno ed ora di apertura verrà data comunicazione a mezzo affissione di avviso all'Albo Pretorio Comunale e sul sito dell'Ente;
- In caso di offerte uguali, ovvero in caso di parità, l'Appalto sarà assegnato al Concorrente che avrà ottenuto il maggiore punteggio per la parte tecnica;
- Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente qualora per qualsiasi motivo esso non giunga a destinazione in tempo utile;
- In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello indicato in lettere è ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione;
- non sarà ammesso alla gara il plico e l'offerta che risulti pervenuto oltre il termine fissato, anche se contenente offerte sostitutive o aggiuntive di offerte precedenti, che non riporti la denominazione del soggetto concorrente;
- non sarà ammesso alla gara il plico e l'offerta non sia stata redatta conformemente al Bando di gara, al Capitolato Speciale di Appalto ed al presente disciplinare, non sarà ammesso alla gara il plico e l'offerta sia giunta per telegramma o per fax o espressa in modo indeterminato senza il richiamo alla presente gara o relativa ad altro appalto. ogni interpretazione delle disposizioni dei documenti della presente gara saranno risolte con il ricorso al principio della massima partecipazione dei concorrenti;
- in caso di discordanza tra le norme del Capitolato e quelle di altri documenti, prevarranno le disposizioni del presente Disciplinare.
- non saranno ammesse offerte condizionate o con offerta economica in aumento.
- In caso di offerte anomale si procederà secondo quanto disposto dall'Art.86 del D.Lgs.163/06 e ss.mm.ii.
- La presentazione dell'offerta costituisce accettazione incondizionata delle norme e condizioni contenute negli atti di gara, con rinuncia ad ogni eccezione; mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta, il Comune non assumerà nei suoi confronti alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti connessi e conseguenti alla gara non avranno conseguito piena efficacia giuridica
- In caso di discordanza tra l'indicazione del prezzo in cifre e quella in lettere sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per il Comune.
- Dovrà essere indicata la validità dell'offerta stessa per un periodo non inferiore a mesi 6 (sei) dalla data di scadenza della gara
- Le offerte non dovranno contenere riserve o condizioni, pena il loro annullamento.
- Le richieste di chiarimento ed i quesiti inerenti la gara potranno essere inoltrati dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 esclusivamente al seguente numero di fax 0577/986229 o all'indirizzo di posta elettronica **info@comune.poggibonsi.si.it** e potranno pervenire entro e non oltre i 10 giorni precedenti la scadenza della stessa. Gli eventuali chiarimenti verranno pubblicati sul sito dell'Ente. Non si darà corso a richieste di chiarimento o quesiti che perverranno oltre il termine suddetto.
- Il responsabile del presente procedimento è il sottoscritto del presente bando, rintracciabile agli indirizzi sopra indicati.

21. PRESCRIZIONI GENERALI: per le cause di esclusione dalla gara e le restanti avvertenze e presentazioni generali non espressamente previste nel presente Disciplinare di Gara, si fa rinvio alle disposizioni del Capitolato Speciale di Appalto e delle Leggi vigenti in materia.

22. NORMA DI RINVIO: la partecipazione alla presente procedura di gara determina l'accettazione di tutte quante le prescrizioni contenute nel presente disciplinare e nel capitolato di gara.

Poggibonsi, 23 luglio 2010

**Il Dirigente Settore Servizi alla Persona
(Dott.ssa Patrizia Vannini)**