

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

BANDO DI GARA

PROCEDURA RISTRETTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DESTINATO AI DIPENDENTI ED AGLI OSPITI DEGENTI DELL’AZIENDA SANITARIA N. 10 DI FIRENZE ED AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DEL COMUNE DI BAGNO A RIPOLI indetta con determinazione n. 860 del 09/07/2010

1. AMMINISTRAZIONE PROCEDENTE:

Comune di Bagno a Ripoli, Piazza della Vittoria 1, 50012 Bagno a Ripoli (FI), Tel. 055/63901, Fax 055/6390267, www.comune.bagno-a-ripoli.fi.it

1 BIS. ENTI AFFIDANTI IL SERVIZIO: Comune di Bagno a Ripoli e Azienda Sanitaria n. 10 di Firenze.

2. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE: Procedura ristretta ai sensi dell'art. 55, comma 6 del D. Lgs. 163/2006.

3. OGGETTO E DURATA DELL’APPALTO

Oggetto del presente bando di gara è l’affidamento, per nove anni a decorrere dalla data di sottoscrizione del relativo contratto, del servizio di ristorazione, da effettuarsi presso le sedi e secondo le modalità indicate negli atti di gara, destinato ai dipendenti ed agli ospiti degenti di presidi ospedalieri, Residenze Sanitarie Assistite (R.S.A.) e Strutture Socio Sanitarie (S.S.S.) dell’Azienda Sanitaria di Firenze e agli alunni, insegnanti ed altre utenze autorizzate, degli asili nido, delle Scuole dell’Infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado del Comune di Bagno a Ripoli, il trasporto dei pasti alle mense dipendenti, ai reparti di degenza, alle R.S.A. e S.S.S. dell’A.S.F. e alle scuole del Comune di Bagno a Ripoli, la distribuzione ai dipendenti dell’A.S.F. in mensa e la distribuzione e lo sporzionamento agli alunni delle scuole, la fornitura di tutte le attrezzature, arredi, mezzi di trasporto e distribuzione, stoviglie, posaterie e quant’altro connesso al servizio, ivi compresa la manutenzione ordinaria di tutti i locali comunali utilizzati per il Servizio per tutto il periodo dell’appalto nonché la eventuale bollettazione/riscossione della tariffa gravante sull’utenza del servizio scolastico.

Categoria del servizio: 17 – CPC 64 – CPV 55300000 – 3 Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti.

CIG: 05113180F6

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

Le definizioni, la descrizione e la quantità dei servizi da fornire sono specificate nel Capitolato Tecnico Prestazionale allegato al presente Bando e costituito da:

- Schema di Contratto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica, con i seguenti relativi Allegati Tecnici:

Allegato n. 1 - Caratteristiche tecnico merceologiche delle derrate alimentari

Allegato n. 2 - Menù

Allegato n. 3 – Planimetrie locali

Allegato n. 4 – Organizzazione servizio refezione scolastica;

- Schema di Contratto per la gestione del servizio di ristorazione in favore della ASL 10 Firenze, con i seguenti relativi Allegati Tecnici:

Allegato n. 1 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Allegato n. 2 – Composizione del menù e tabelle dietetiche

Allegato n. 3 – Elenco Strutture da servire

Allegato n. 4 – Organizzazione del servizio di ristorazione per le strutture dell'azienda sanitaria di Firenze.

E' altresì allegato al presente Bando il Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.).

4. IMPORTO POSTO A BASE DI GARA

L'importo complessivo annuo del servizio posto **a base di gara** ammonta a Euro Ottomilioneisecentotrentunomiladuecentocinquanta (€ **8.631.250/00**), oltre IVA.

Il **valore totale del servizio in gara** per il novennio è pertanto di € settantasettemilioneisecentoottantunomiladuecentocinquanta (€ **77.681.250/00**), oltre IVA.

I costi della sicurezza necessari per la eliminazione dei rischi da interferenze e riportati nell'allegato D.U.V.R.I. sono esclusi dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

5. LUOGO DI PRESTAZIONE DEI SERVIZI: Provincia di Firenze, presso le strutture del Comune di Bagno a Ripoli e della Azienda Sanitaria n. 10 di Firenze di cui agli Allegati Tecnici.

6. FORMA E DURATA DEL CONTRATTO

Il Comune di Bagno a Ripoli e la Azienda Sanitaria n. 10 di Firenze procederanno ciascuno alla stipula del rispettivo contratto con l'aggiudicatario, secondo gli Schemi di cui al Capitolato Tecnico Prestazionale allegato al presente Bando, mediante forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'amministrazione.

La durata di ciascuno dei contratti è di anni 9 (nove) a decorrere dalla data di sottoscrizione del medesimo.

Si precisa che il servizio decorrerà dalla cessazione del rapporto con l'attuale gestore, prevista per il settembre 2011, come precisato nei rispettivi schemi di contratto **e che pertanto la stipulazione di ciascuno dei due contratti potrà essere differita sino a tale momento.**

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

7. SUBAPPALTO

Il subappalto del servizio oggetto del presente appalto è vietato, tranne che, nei limiti ed alle condizioni di cui all'art. 118, D. Lgs. 163/2006, per le attività di trasporto e distribuzione dei pasti.

In tal caso, l'Amministrazione non provvederà a corrispondere direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso eseguite; quest'ultimo è tenuto ad ottemperare agli obblighi di cui all'art. 118, comma 3 del D. Lgs 163/2006.

8. OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

Per l'ammissione alla gara è obbligatorio il sopralluogo delle strutture del Comune di Bagno a Ripoli e della Azienda Sanitaria n. 10 di Firenze presso le quali verrà espletato il servizio, di cui agli Allegati Tecnici, per constatarne l'effettivo stato e consistenza. Si specifica che il Centro Cottura Comunale, attualmente occupato, potrà essere oggetto di sopralluogo esclusivamente dall'esterno; gli interessati avranno altresì a disposizione le planimetrie relative a detto immobile.

Il sopralluogo dovrà effettuarsi tassativamente:

- per le strutture del Comune, **previo appuntamento telefonico (055/6390362) o richiesto via email (gararefezione@comune.bagno-a-ripoli.fi.it):**

- per le strutture ASL, **previo appuntamento richiesto via email (rita.marianelli@asf.toscana.it).**

Il sopralluogo potrà essere effettuato, per conto di ogni impresa, da parte dei seguenti soggetti:

- dal legale rappresentante dell'impresa o direttore tecnico (tale condizione va comprovata con esibizione di documento di identità dell'interessato e di copia certificato CCIAA oppure con un'autodichiarazione sostitutiva relativa a tale stato, resa dall'interessato);
- procuratore generale o procuratore speciale dell'impresa (tale condizione va comprovata con esibizione di documento di identità del procuratore unitamente a copia di procura notarile oppure con un'autodichiarazione sostitutiva relativa a tale stato, resa dallo stesso procuratore);
- persona all'uopo delegata dal legale rappresentante dell'impresa (tale condizione va comprovata con esibizione di documento di identità del delegato e consegna di delega in forma scritta effettuata dal legale rappresentante, comprensiva di fotocopia del documento di identità del delegante, unitamente a copia di certificato CCIAA atta a provare la qualifica del delegante).

Si precisa che non è ammesso il sopralluogo in rappresentanza di più Imprese.

In caso di partecipazione alla gara nell'ambito di raggruppamento di Imprese, il sopralluogo dovrà essere effettuato a cura dell'Impresa designata quale capogruppo.

Al rappresentante di ogni impresa che avrà effettuato il sopralluogo verrà rilasciata apposita attestazione; copia di tale attestazione sarà inoltrata, da parte del personale incaricato, al Presidente della Commissione di gara. Conseguentemente l'Impresa partecipante non dovrà allegare alla documentazione di gara alcun certificato di avvenuto sopralluogo, fermo restando, comunque, che la mancata effettuazione del sopralluogo costituirà causa di esclusione dalla stessa gara.

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

9. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà affidato con l'osservanza delle norme previste dal D. Lgs.163/2006, e ss. mm. e ii., con aggiudicazione, ai sensi dell'art. 83 del suddetto decreto, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'aggiudicazione della gara verrà effettuata a favore del concorrente che otterrà il punteggio complessivo (offerta tecnico-organizzativa più offerta economica) più alto (max 100 punti) in sede di valutazione e assegnazione di punteggio da parte della Commissione Giudicatrice, in base ai sottoindicati criteri; in caso di parità di punteggio complessivo, l'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio in sede di valutazione dell'offerta tecnico-organizzativa.

I criteri di valutazione ed attribuzione dei punteggi sono i seguenti:

Offerta Tecnico-Organizzativa (max punti 70/100):

L'Offerta Tecnico-Organizzativa (che dovrà essere formulata compilando l'apposito Modello di Offerta Tecnica che sarà allegato alla lettera d'invito a presentare offerta tecnico-economica) sarà valutata in base ai seguenti criteri:

Criterio	Max punti
A) Struttura del servizio: processo industriale	21
Qualità dell'allestimento del Centro Cottura Principale: affidabilità delle tecnologie utilizzate (tra cui macchinari e attrezzature) e razionalità del sistema di organizzazione del Centro	5
Sinergie tra sistema refrigerato e legume fresco caldo: punti di integrazione tra i due sistemi gestiti e benefici economici ed organizzativi che ne derivano	4
Criteri e modalità preparazione pasti in linea refrigerata per ASL: caratteristiche innovative e qualità del prodotto finale	5
Criteri e modalità preparazione pasti in linea fresco-caldo per Refezione scolastica: caratteristiche innovative e qualità del prodotto finale	5
Manutenzioni ordinarie e straordinarie (dei locali e degli impianti, compresi macchinari e attrezzature): sicurezza, periodicità e sistematicità	2
B) Struttura del servizio: logistica	17
Modalità di confezionamento, trasporto, consegna, rigenerazione dei pasti per ASL: tecnologie ed attrezzature utilizzate, dettaglio organizzativo, strumenti di valutazione e verifica	5
Modalità di confezionamento, trasporto, sporzionamento dei pasti per refezione scolastica: tecnologie ed attrezzature utilizzate, dettaglio organizzativo, strumenti di valutazione e verifica	5
Tipologia e numero veicoli per il trasporto pasti con particolare attenzione al dettaglio di orari e percorsi	2

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

Criteria	Max punti
Gestione delle emergenze: capacità di definire le possibili emergenze ed efficacia delle conseguenti soluzioni proposte	3
Modalità di prenotazione e contabilizzazione pasti con sistema informatizzato: affidabilità del sistema proposto, soluzioni organizzative, esplicitazione dei possibili vantaggi per l'utenza	2
C) Qualità delle derrate e sistema di approvvigionamento	13
Criteri di approvvigionamento delle derrate: caratteristiche di qualità superiori a quanto richiesto negli allegati tecnici	3
Criteri di selezione e qualifica dei fornitori con particolare attenzione alle certificazioni, alla continuità nel rapporto, alla territorialità, alle garanzie richieste agli stessi	5
Tipologia, n. prodotti e frequenza utilizzo prodotti DOP, IGP, non OGM, tipici, filiera corta, biologici, procedura adottata per la tracciabilità degli alimenti	5
D) Personale	7
Composizione del team di lavoro proposto (figure con responsabilità)	2
Organizzazione e gestione del personale: livello di adeguatezza al servizio proposto	5
E) Pulizia e sanificazione	6
Qualità prodotti utilizzati e attrezzature con particolare attenzione alla igiene ed alla sicurezza	2
Verifiche microbiologiche: tipologia e frequenza dei controlli	2
Calendario pulizie con particolare attenzione alla frequenza, al dettaglio ed ai controlli	2
F) Aspetti migliorativi del servizio	6
Migliorie offerte rispetto agli standard previsti nel Capitolato Tecnico Prestazionale	2
Iniziative rivolte al miglioramento della comunicazione con l'utenza	1
Qualità dei progetti di educazione ambientale e alimentare	2
Disponibilità alla sponsorizzazione di iniziative dei committenti	1

Si specifica che potranno essere attribuite anche frazioni di punto.

Una volta attribuito il punteggio totale a ciascuna offerta, mediante l'attribuzione dei sub-punteggi previsti per i sub-criteri indicati, si procederà alla riparametrazione del punteggio medesimo, attribuendo il massimo punteggio attribuibile (70) all'offerta che ha totalizzato il maggior punteggio tecnico e, proporzionalmente, punteggio inferiore

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

alle offerte che hanno totalizzato un punteggio più basso, mediante applicazione della formula che segue:

$$R = 70 \times R_i / R_{max}$$

dove

R_i = Punteggio totalizzato dal concorrente in esame prima della riparametrazione

R_{max} = Punteggio più alto fra quelli totalizzati dai concorrenti prima della riparametrazione

R = Punteggio attribuito al concorrente in esame dopo la riparametrazione.

NB: I concorrenti la cui Offerta Tecnico-Organizzativa non abbia raggiunto, prima della riparametrazione, il punteggio di **42/70** non saranno ammessi alle successive fasi della gara.

Offerta Economica (max punti 30/100):

L'offerta economica dovrà essere formulata come Totale complessivo annuo, dato dalla sommatoria dei prodotti dei prezzi unitari - offerti per ciascuna tipologia di pasto o servizio - per il numero annuo di pasti o di ore indicato, compilando il modello per l'Offerta Economica che sarà allegato alla lettera d'invito a presentare offerta tecnico-economica.

SARANNO ESCLUSE LE OFFERTE CONTENENTI UNO O PIU' PREZZI UNITARI MAGGIORI A QUELLI POSTI A BASE DI GARA; il totale complessivo annuo offerto dovrà essere inferiore, a pena d'esclusione, al totale complessivo annuo a base di gara.

I prezzi posti a base di gara sono i seguenti, al netto dell'IVA:

Tipologia	Numero annuo	Prezzo unitario a base d'asta	Importo complessivo annuo (n. annuo X prezzo unitario a base d'asta)
Degenti Presidi ospedalieri Diete normobilanciate	N. 490.000 pasti	6,15	3.013.500
Degenti Presidi ospedalieri Diete idriche (liquide)	N. 4.000 pasti	4,80	19.200
Degenti Presidi ospedalieri Diete speciali	N. 201.000 pasti	7,30	1.467.300
Utenti RSA e SSS Diete normobilanciate	N. 115.000 pasti	5,15	592.250

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

Utenti RSA e SSS Diete speciali	N. 45.000 pasti	5,70	256.500
Dipendenti ASF Pasti	N. 275.000 pasti	5,76	1.584.000
Scuole Comune Pasti	N. 280.000 pasti	5,30	1.484.000
Scuole Comune Servizio sporzionamento	N. 11.000 ore	19,50	214.500
Totale complessivo annuo a base d'asta			8.631.250

(NB: I quantitativi indicati sono relativi ai dati di previsione, in ordine a numero di pasti ed ore di servizio, per l'anno in corso, ma potranno variare nel corso dell'esecuzione del servizio in funzione delle esigenze dei committenti nei limiti previsti dalla normativa vigente).

L'attribuzione dei punteggi per l'offerta economica avverrà attraverso il confronto del Totale complessivo annuo offerto da ciascun concorrente. All'offerta col Totale complessivo annuo più basso verrà attribuito il punteggio massimo previsto, pari a 30; per la valutazione delle altre offerte si procederà mediante l'applicazione della seguente formula:

Punteggio Offerta economica = $P_{min} / P_{off} \times 30$

dove:

P_{min} = è il Totale complessivo annuo offerto dal concorrente che ha presentato il Totale complessivo annuo più basso;

P_{off} = è il Totale complessivo annuo offerto dal concorrente in esame

30 = è il punteggio massimo attribuibile.

10. REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

I concorrenti alle gare dovranno essere regolarmente iscritti:

- se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, alla C.C.I.A.A.;
- se cittadini di altro Stato membro non residente in Italia, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C al D. Lgs. 163/2006, (potrà essere richiesta la relativa prova mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza);
- se appartenenti a Stati membri che non figurano negli allegati di cui al punto precedente, in uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui sono residenti (potrà essere richiesta la relativa prova mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno di detti registri), per l'esercizio dell'attività oggetto del presente appalto, ed essere in regola con tutte le autorizzazioni amministrative richieste dalla vigente normativa di settore per l'effettuazione del servizio in oggetto.

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, costituito o costituendo, o di consorzio, i requisiti di cui al presente articolo dovranno essere posseduti da tutte le imprese raggruppate/raggruppande o in consorzio.

11. CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA

Saranno ammesse alla gara per l'affidamento dell'appalto in oggetto le imprese che hanno realizzato un fatturato **globale medio annuo** non inferiore, nel triennio 2007-2008-2009, ad Euro 8 milioni, al netto dell'Iva, relativo ai servizi nel settore oggetto della presente gara.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, costituito o costituendo, o di consorzio ordinario, i requisiti di cui al presente articolo dovranno essere posseduti complessivamente da tutte le imprese raggruppate/raggruppande o in consorzio, purché dalla mandataria in una percentuale non inferiore al 70% e dalle mandanti in una percentuale non inferiore al 15% ciascuna.

Ai fini della partecipazione alla gara, i concorrenti attestano il possesso dei predetti requisiti attinenti alla propria capacità finanziaria ed economica mediante dichiarazione sostitutiva, contenuta nell'apposito Modello allegato quale parte integrante e sostanziale al presente Bando.

A ciascun concorrente ammesso a presentare offerta verrà richiesto, dalla Stazione Appaltante con la lettera d'invito, di presentare contestualmente all'offerta stessa la documentazione a comprova di quanto dichiarato in sede di autocertificazione.

12. CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

Saranno ammesse alla gara per l'affidamento dell'appalto in oggetto le imprese che hanno fornito nel triennio 2007-2008-2009 un numero medio annuo di:

- pasti, con sistema "cook and chill" a favore di soggetti pubblici e/o privati, non inferiore a 1 milione, di cui almeno 900.000 (novecentomila) in ambito socio-sanitario;

nonché

- pasti nella refezione scolastica attraverso il legame fresco-caldo non inferiore a 280.000 (duecentoottantamila).

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, costituito o costituendo, o di consorzio ordinario, i requisiti di cui al presente articolo dovranno essere posseduti complessivamente da tutte le imprese raggruppate/raggruppande o in consorzio, purché posseduti:

- **in caso di RTI orizzontale, per ciascuna delle tipologie di pasto richieste, dalla mandataria in una percentuale non inferiore al 70% (= numero medio annuo minimo di 700.000 pasti, con sistema "cook and chill" a favore di soggetti pubblici e/o privati, di cui almeno 630.000 in ambito socio-sanitario; numero medio annuo minimo di pasti nella refezione scolastica**

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

attraverso il legame fresco-caldo non inferiore a 196.000) e dalle mandanti in una percentuale non inferiore al 15% ciascuna (= numero medio annuo minimo di 150.000 pasti, con sistema “cook and chill” a favore di soggetti pubblici e/o privati, di cui almeno 135.000 in ambito socio-sanitario; numero medio annuo minimo di pasti nella refezione scolastica attraverso il legame fresco-caldo non inferiore a 42.000) ;

- in caso di RTI verticale, ciascuna delle partecipanti dovrà possedere il 100% del requisito previsto dal presente articolo per la tipologia di servizio che andrà a prestare (= mandataria: numero medio annuo di pasti, con sistema “cook and chill” a favore di soggetti pubblici e/o privati, non inferiore a 1 milione, di cui almeno 900.000 in ambito socio-sanitario; ciascuna mandante: numero medio annuo di pasti nella refezione scolastica attraverso il legame fresco-caldo non inferiore a 280.000).

Ai fini della partecipazione alla gara, i concorrenti attestano il possesso dei predetti requisiti attinenti alla propria capacità tecnica mediante dichiarazione sostitutiva, contenuta nell'apposito Modello allegato quale parte integrante e sostanziale al presente bando.

A ciascun concorrente ammesso a presentare offerta verrà richiesto, dalla Stazione Appaltante con la lettera d'invito, di presentare contestualmente all'offerta stessa la documentazione a comprova di quanto dichiarato in sede di autocertificazione.

In particolare, la dimostrazione delle capacità tecniche dei concorrenti **dovrà** essere fornita mediante presentazione **dell'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; se trattasi di servizi e forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi e forniture prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente. **Potrà essere richiesta altresì la produzione delle relative fatture.**

13. CENTRO COTTURA PRINCIPALE E TERMINALI DI COTTURA.

Alcune fasi del servizio oggetto della presente gara dovranno eseguirsi, come previsto dal Capitolato Tecnico Prestazionale, in un Centro Cottura Principale (CCP) i cui locali dovranno essere ubicati **entro un raggio massimo di 35 km dalla sede del Comune di Bagno a Ripoli, situata in Bagno a Ripoli (FI), Piazza della Vittoria 1.**

In sede di presentazione di domanda di partecipazione alla gara, pertanto, il concorrente dovrà impegnarsi a dotarsi, in caso di aggiudicazione, di un CCP con le suddette caratteristiche, mediante dichiarazione contenuta nel Modello allegato al presente Bando.

E' data altresì facoltà all'aggiudicatario di adibire a Centro Cottura Principale la struttura attualmente destinata a Centro Cottura Comunale, di proprietà del Comune, situata in Bagno a Ripoli, Via Don Lorenzo Perosi, previa stipula di apposito contratto di locazione. In tal caso sono completamente a carico dell'appaltatore tutte le operazioni di

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

allestimento, adeguamento, manutenzione dei locali del CCP per renderli perfettamente corrispondenti alle esigenze del servizio.

L'aggiudicatario potrà anche avvalersi, per l'attività di stoccaggio, del Centro di stoccaggio posto presso il P.O. S.M. Annunziata di proprietà dell'Azienda Sanitaria, previa stipula di relativo apposito contratto di locazione. In tal caso, sono completamente a carico dell'appaltatore tutte le operazioni di approntamento e manutenzione del Centro di stoccaggio per renderlo perfettamente corrispondente alle esigenze del servizio.

La volontà di esercitare le suddette facoltà dovrà essere manifestata espressamente nella dichiarazione di cui al Modello allegato al presente Bando.

In sede di gara il concorrente, sia che si doti di un CCP con le sopra indicate caratteristiche, sia che adibisca a CCP la struttura attualmente destinata a Centro Cottura Comunale, dovrà **in ogni caso** presentare il layout del Centro Cottura Principale che, attraverso un progetto di dettaglio, dovrà indicare l'organizzazione della cucina e a cui dovrà essere allegata una parte cartografica indicante lo schema delle attrezzature ed il sistema dei flussi di lavorazione; il tutto come sarà meglio specificato nella lettera d'invito.

Qualora l'appaltatore scelga di servirsi del Centro di Cottura Comunale di Via Don Perosi, e/o del centro di stoccaggio presso il PO OSMA, questi verranno concessi all'appaltatore per tutta la durata del contratto di appalto secondo le clausole contenute in apposito contratto di locazione, redatto secondo lo schema che sarà allegato alla lettera d'invito, da stipularsi unitamente alla sottoscrizione del contratto di servizio. **Il canone di affitto è stabilito per il Centro di Via Don Perosi in euro 100.000,00 annui, IVA esclusa e per il Centro di Stoccaggio in Euro 50.000 annui, IVA esclusa (entrambi con riferimento ai prezzi di mercato)** da corrispondersi in rate semestrali anticipate. L'importo è aggiornato annualmente agli incrementi ISTAT.

La locazione della struttura ed il correlativo pagamento del canone decorreranno dal giorno di consegna dei locali all'appaltatore (v. paragrafo successivo).

Per l'espletamento del servizio in relazione alla refezione scolastica, inoltre, all'avvio del servizio il Comune concederà in comodato d'uso i tre terminali di cottura posti nelle tre sedi scolastiche di Rimaggio, Croce e Lilliano e Meoli, nei tempi e con le modalità meglio specificate nel Capitolato Tecnico Prestazionale.

14. FASE TRANSITORIA

Nel caso in cui l'aggiudicatario si avvalga della facoltà, prevista dall'art. 13, di adibire a Centro di Cottura Principale la struttura attualmente destinata a Centro Cottura Comunale, di proprietà del Comune, situata in Bagno a Ripoli, Via Don Lorenzo Perosi, egli dovrà gestire, per tutto il tempo necessario alla liberazione dell'immobile da parte dell'attuale gestore ed all'allestimento delle nuove attrezzature, una **fase transitoria**, in cui dovrà garantire il servizio nell'attesa di poter prendere possesso, a regime, del Centro Cottura stesso.

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

I locali del Centro di Cottura Comunale saranno consegnati all'appaltatore entro tre mesi dalla cessazione dell'attuale contratto di servizio; in tale lasso di tempo l'attuale gestore dovrà smantellare tutte le proprie attrezzature riconsegnando i locali vuoti ed in piena efficienza.

Dal giorno di consegna dei locali all'appaltatore decorrerà il contratto di locazione dell'immobile; l'appaltatore si impegna a completare entro un massimo di tre mesi dalla consegna dei locali i lavori di ristrutturazione ed allestimento, e di dare al termine di questo periodo avvio al servizio a regime presso tale sede.

Durante la suddetta fase transitoria (max sei mesi) l'impresa dovrà comunque garantire, ai medesimi prezzi indicati nell'Offerta Economica, l'espletamento del servizio secondo i volumi e le caratteristiche previste dal Capitolato, con standard qualitativi minimi equivalenti a quelli del Capitolato e completa garanzia del rispetto della normativa igienico sanitaria. In particolare, sin dall'avvio di tale fase transitoria dovrà essere disponibile un Centro di Cottura provvisorio, completamente funzionante e conforme - fatta eccezione per la distanza massima, che in tale fase potrà essere derogata - ai requisiti richiesti dal Capitolato Tecnico Prestazionale.

Pertanto, nel caso in cui opti per questa soluzione (CCP nel Centro cottura Comunale), il concorrente, in sede di presentazione di domanda di partecipazione alla gara e relativa autocertificazione, dovrà impegnarsi, mediante dichiarazione contenuta nel Modello allegato al presente Bando, a gestire la suddetta fase transitoria per il periodo massimo suddetto, espletando il servizio secondo i volumi e le caratteristiche previste dal Capitolato, con standard qualitativi minimi equivalenti e completa garanzia del rispetto della normativa igienico sanitaria, ai medesimi prezzi indicati nell'Offerta Economica.

Il possesso dei suddetti requisiti dovrà essere dimostrato dall'aggiudicatario mediante presentazione di idoneo progetto di gestione transitoria, da sottoporre a validazione da parte degli Enti appaltanti prima dell'avvio della fase transitoria. Gli Enti appaltanti si riservano la facoltà di effettuare sopralluoghi immediatamente prima e durante la fase transitoria per verificare il rispetto dei suddetti requisiti.

15. GARANZIE RICHIESTE

a) A garanzia dell'offerta presentata i concorrenti dovranno presentare una cauzione provvisoria per l'importo e secondo le modalità indicate nella lettera d'invito a presentare offerta tecnico-economica.

b) All'atto del contratto l'aggiudicatario dovrà costituire, a garanzia dell'esecuzione del contratto, una garanzia fideiussoria per l'importo e secondo le modalità indicate nella lettera d'invito a presentare offerta tecnico-economica, nonché stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, le polizze RCT/RCO di cui agli Schemi di contratto.

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

16. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E RELATIVA DOCUMENTAZIONE:

I concorrenti interessati dovranno far pervenire la domanda di partecipazione in busta chiusa all'Ufficio Relazioni con il Pubblico (URP) del Comune di Bagno a Ripoli, P.zza della Vittoria 1 - Bagno a Ripoli (FI) (orari di apertura al pubblico: dal lunedì al venerdì ore 8-13; martedì e giovedì ore 8 -13 e 14,30 -18,00; sabato ore 8,30 -12,30), a mezzo del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito, **entro e non oltre le ore 13 del giorno 20 settembre 2010, pena l'esclusione dalla gara**; è altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano dei plichi, entro il suddetto termine perentorio ed al suddetto indirizzo, ove riceveranno apposita ricevuta. Il recapito tempestivo del suddetto plico rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Il plico presentato nei termini sopra evidenziati dovrà recare all'esterno l'indicazione del mittente nonché la scritta "**NON APRIRE** – Contiene documenti per la gara "**PROCEDURA RISTRETTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**", e dovrà contenere, a pena di esclusione:

- a) Domanda di partecipazione e relativa dichiarazione sostitutiva, **redatte in conformità dell'apposito Modello allegato quale parte integrante e sostanziale al bando di gara**, disponibile presso gli uffici comunali e sul sito Internet www.comune.bagno-a-ripoli.fi.it. L'assenza o la mancanza di sottoscrizione di tale domanda-dichiarazione, o la sua incompletezza in parti essenziali comportano l'esclusione dalla gara. L'autentica della firma avviene allegando copia fotostatica di un valido documento d'identità del sottoscrittore, secondo quanto previsto dall'art. 38 del DPR n.445/2000.

Nella domanda dovrà essere inserito il domicilio eletto per le comunicazioni, completo di indirizzo di posta elettronica e/o di numero di fax, per consentire le comunicazioni di cui all'art. 79, comma 5 bis del D. Lgs 163/2006, altrimenti rese impossibili.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio, costituenti o costituiti, la domanda di partecipazione e relativa dichiarazione sostitutiva di cui sopra **dovranno essere presentate, a pena d'esclusione, da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande**, in relazione ai propri requisiti, situazioni giuridiche e composizione sociale, **specificando le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati**; nel caso in cui siano ancora da costituirsi la dichiarazione deve contenere **l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti**;

- b) *(per i raggruppamenti temporanei di soggetti già costituiti)* originale o copia autenticata del mandato collettivo speciale con rappresentanza conferito ad un soggetto designato capogruppo, risultante da scrittura privata autenticata.

Tutta la documentazione che verrà prodotta da imprese straniere dovrà essere redatta in lingua italiana o con annessa traduzione in lingua italiana certificata "conforme al testo

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

straniero" dalla competente rappresentanza diplomatica italiana, o da traduttore ufficiale.

17. CONTRIBUTO A FAVORE DELLA A.V.C.P.

Ai sensi dell'art. 1 commi 65/67 della L. 266/2005 e della deliberazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture del 15 febbraio 2010, i soggetti partecipanti alla gara saranno tenuti, all'atto di presentazione dell'offerta (seconda fase della gara), a versare a favore dell'Autorità medesima un contributo, per l'importo e secondo le modalità che saranno specificate nella lettera d'invito a presentare offerta tecnico-economica.

18. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI ESAME DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE.

I lavori della Commissione avranno luogo il giorno 21 settembre 2010, alle ore 11, in una sala della sede del Comune di Bagno a Ripoli, Piazza Vittoria 1, aperta al pubblico.

La Commissione di gara, il giorno fissato per l'apertura dei plichi, procede, nell'ordine, in seduta pubblica:

- a verificare l'integrità e la regolare chiusura e sigillatura dei plichi nonché la correttezza formale dei medesimi;
- ad aprire i plichi medesimi e controllare la presenza, all'interno di essi, della documentazione richiesta al precedente articolo 16;
- a verificare la correttezza formale della documentazione;
- a verificare che non sussistano, per alcuno dei concorrenti, cause di esclusione dalla procedura; in presenza di cause di esclusione, i concorrenti cui esse si riferiscono saranno esclusi, senza ulteriori preavvisi, salva per loro la possibilità di presenziare ai lavori e svolgere direttamente in quella sede eventuali considerazioni difensive.

Tutte le predette operazioni di gara saranno condotte adottando le misure che si riterranno idonee al rispetto dell'art. 13, comma 2, lett. b) del D. Lgs. 163/2006.

Successivamente la Commissione di gara procede, in seduta riservata onde garantire il rispetto dell'art. 13, comma 2, lett. b) di cui sopra:

- a formare l'elenco dei concorrenti non esclusi risultati, dalle autocertificazioni presentate, in possesso dei requisiti di qualificazione prescritti dal presente bando ed ammessi pertanto alla fase successiva di gara;
- a trasmettere i relativi verbali all'Amministrazione per l'approvazione del suddetto elenco, e per il successivo inoltro della lettera d'invito a presentare offerta tecnico-economica a tutti i concorrenti ammessi alla gara (in caso di raggruppamento la lettera d'invito sarà inviata alla sola mandataria).

In caso di dubbi o contestazioni la Commissione potrà, ai sensi dell'art. 46, d. Lgs. 163/2006, invitare i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto delle dichiarazioni presentate.

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

19. FINANZIAMENTO

Il presente appalto è finanziato con proventi dell'utenza e fondi comunali per la parte di Refezione Scolastica, e con fondi della ASF per la parte di ristorazione a favore della stessa.

20. MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento del servizio sarà effettuato con le modalità previste dall'articolo 7 di ciascuno Schema di Contratto, a cui si rimanda, ed in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

21. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

E' ammessa la partecipazione alla presente procedura dei seguenti soggetti, salvo i limiti espressamente indicati:

- a) imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative;
- b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della [legge 25 giugno 1909, n. 422](#), e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla [legge 8 agosto 1985, n. 443](#) ;
- c) consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, secondo le disposizioni di cui all'articolo 36, D. Lgs 163/2006;
- d) raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle precedenti lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale **esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti**; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37, D. Lgs. 163/2006;
- e) consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle precedenti lettere a), b) e c), anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37, D. Lgs. 163/2006;
- f) soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37, D. Lgs. 163/2006;
- g) operatori economici, ai sensi dell'articolo 3, comma 22, D. Lgs 163/2006, stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi.

E' consentita la partecipazione da parte dei soggetti di cui alle precedenti lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti. In tal caso la documentazione di cui all'articolo 16), lettera a) del presente Bando dovrà contenere¹ l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con

¹ Nel modello di domanda di partecipazione ed autocertificazione allegato al presente bando tale dichiarazione è già prevista

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di domanda e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Ogni soggetto componente il raggruppamento o il consorzio, costituiti o costituendi, dovrà presentare la documentazione di cui all'articolo 16), lettera a) del presente Bando, specificando le parti del servizio che andrà ad eseguire².

E' vietata la partecipazione alla medesima gara del consorzio stabile e dei consorziati **per i quali il medesimo concorre**; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale. E' vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. **I consorzi di cui alle precedenti lettere b) e c) sono tenuti ad indicare, in sede di documentazione di cui all'articolo 16), lettera a) del presente Bando, per quali consorziati il consorzio concorre**; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

E' vietata l'associazione in partecipazione.

Sarà vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto alla composizione presentata, nella seconda fase della gara, **in sede di offerta**, salvo quanto disposto ai commi 18 e 19 dell'art. 37 D. Lgs. 163/2006.

L'inosservanza dei divieti di cui sopra comporta l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto, nonché l'esclusione dei concorrenti riuniti in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, concomitanti o successivi alle procedure di affidamento relative al medesimo appalto.

22. AVVALIMENTO

L'avvalimento è ammesso ai sensi dell'art.49 del D.Lgs. 163/2006, e ss. mm. e ii.

A pena di esclusione non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il concorrente dovrà produrre, relativamente all'avvalimento, tutta la documentazione di cui all'art.49, comma 2, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., allegando copia di un documento di identità dei sottoscrittori. Resta inteso che, ai fini della presente gara, il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante.

23. VALIDITA' DELL'OFFERTA

L'offerta sarà vincolante sino alla data di cessazione del servizio da parte dell'attuale gestore.

² Nel modello di domanda di partecipazione ed autocertificazione allegato al presente bando è contenuto un punto in cui tale dichiarazione deve essere inserita

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

24. CAUSE DI ESCLUSIONE

Saranno esclusi i concorrenti per i quali sussiste/sussistono:

- le cause di esclusione di cui all’art. 38, D. Lgs. 163/2006 e ss. mm. ii.;
- le cause di esclusione per violazione delle norme in materia di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro (D. Lgs 81/2008);
- la causa di esclusione di cui all’art. 36, comma 5, del D.Lgs. 163/2006, relativa alla contemporanea partecipazione alla presente gara del consorzio stabile e dei consorziati per i quali il consorzio concorre;
- la causa di esclusione di cui all’art. 37, comma 7, del D.Lgs. 12/4/2006 n. 163, relativa alla contemporanea partecipazione alla presente gara del consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro di cui all'articolo 34, comma 1, lettera b), e dei consorziati per i quali il consorzio concorre;
- la causa di esclusione di cui all’art. 37, comma 7, del D.Lgs. 12/4/2006 n. 163, relativa alla partecipazione alla presente gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, (in questo caso sono esclusi tutti i raggruppamenti temporanei o i consorzi cui partecipa il medesimo concorrente), ovvero la partecipazione anche in forma individuale qualora l’Impresa partecipa in raggruppamento o consorzio ordinario (in questo caso sono esclusi sia l’impresa individuale che il raggruppamento o il consorzio cui la stessa partecipa);
- il mancato rispetto del termine perentorio previsto dal presente bando di gara quale termine ultimo per la presentazione delle domande di partecipazione;
- la presentazione del plico in busta non chiusa o non riportante all’esterno l’indicazione del mittente o la scritta “**NON APRIRE** – Contiene documenti per la gara PROCEDURA RISTRETTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE” ;
- l’invio del plico con mezzi diversi da quelli prescritti dal bando di gara;
- la mancanza o l’incompletezza di qualcuno dei documenti richiesti, purché essenziali, ivi compresa la copia fotostatica del documento di identità di ciascun soggetto dichiarante;
- l’assenza o la mancanza di sottoscrizione della domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva, redatta in conformità dell’apposito modello di domanda e autocertificazione allegato quale parte integrante e sostanziale al bando di gara, o la sua incompletezza o non correttezza in parti essenziali;
- la mancata effettuazione del sopralluogo.

COMUNE DI BAGNO A RIPOLI

25. PROCEDURE DI RICORSO

Competente per le procedure di ricorso avverso gli atti relativi alla presente procedura è il TAR Toscana.

Ai sensi dell'art. 3, comma 4 della legge 241/1990 e ss. mm. e ii., avverso il presente atto può essere proposto ricorso innanzi l'organo indicato entro il termine previsto dall'art. 245, D. Lgs 163/2006 e ss. mm. ii.

26. ELABORATI DI GARA

Il presente Bando, il Capitolato Tecnico Prestazionale, costituito dagli Schemi di Contratto e dai relativi Allegati Tecnici, il Modello di autocertificazione, le strutture del Comune di Bagno a Ripoli e della Azienda Sanitaria n. 10 di Firenze di cui agli Allegati Tecnici allegati al presente bando, nonché il Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI), sono disponibili su Internet all'indirizzo www.comune.bagno-a-ripoli.fi.it, e possono essere richiesti e ritirati presso l'Ufficio Gare, dal Lunedì al Venerdì in orario 9 – 13; Martedì e Giovedì anche ore 15 – 17. Per richiedere informazioni relative a quanto contenuto nei suddetti elaborati: gararefezione@comune.bagno-a-ripoli.fi.it; inoltre, per la parte procedurale, 055/6390387 oppure 055/6390207; per la parte tecnica relativa alla refezione scolastica, 055/6390381 o 055/6390362; per la parte tecnica relativa alla ristorazione ASL, rita.marianelli@asf.toscana.it.

27. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del procedimento relativo alla presente procedura è il Dott. Francesco Piarulli, Direttore Generale del Comune di Bagno a Ripoli, Tel 055/6390280 Fax 055/6390267, email francesco.piarulli@comune.bagno-a-ripoli.fi.it.

I **quesiti** presentati in forma scritta ed anticipati via mail all'indirizzo gararefezione@comune.bagno-a-ripoli.fi.it entro il 6/09/2010 avranno risposta scritta pubblicata sul sito www.comune.bagno-a-ripoli.fi.it alla sezione bandi, gare e concorsi entro il 13/09/2010.

28. DATA DI SPEDIZIONE DEL BANDO DI GARA ALLA GUUE: 13/07/2010.

Si informa che, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, i dati forniti dai partecipanti alla gara verranno trattati esclusivamente nell'ambito della presente gara.

Bagno a Ripoli, li 9 luglio 2010

**Il Direttore Generale
Dirigente Area 4
Dott. Francesco Piarulli**