

Italia-Vernate: Servizi di mensa scolastica
OJ S 208/2015 27/10/2015
Bando di gara
Servizi

Direttiva 2004/18/CE

Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

I.1. Denominazione e indirizzi

Denominazione ufficiale: Comune di Vernate

Indirizzo postale: P.zza IV Novembre 2

Città: Vernate (MI)

Codice postale: 20080

Paese: Italia

Persona di contatto: Settore Servizi al Cittadino

E-mail: r.gatti@comune.vernate.mi.it

Tel.: +39 0290013233

Fax: +39 0290013240

Indirizzi Internet:

Indirizzo generale dell'amministrazione aggiudicatrice: <http://www.comune.vernate.mi.it>

Ulteriori informazioni sono disponibili presso:

l'indirizzo sopraindicato

Il capitolato d'oneri e la documentazione complementare (inclusi i documenti per il dialogo competitivo e per il sistema dinamico di acquisizione) sono disponibili presso:

l'indirizzo sopraindicato

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate: l'indirizzo sopraindicato

I.2. Tipo di amministrazione aggiudicatrice

Autorità regionale o locale

I.3. Principali settori di attività

I.4. Concessione di un appalto a nome di altre amministrazioni aggiudicatrici

Sezione II: Oggetto dell'appalto

II.1. Descrizione

II.1.1. Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice

Servizio di refezione scolastica. CIG. 6439517987.

II.1.2. Tipo di appalto e luogo di esecuzione o di consegna

Servizi

Categoria di servizi n. 17: Servizi alberghieri e di ristorazione

Luogo principale di esecuzione: Scuola Primaria Statale «G. Bosco» — Frazione di Moncucco.

I pasti vengono preparati nel centro produzione pasti della Scuola Primaria e vengono consumati nel refettorio adiacente.

Qualora nel corso dell'appalto il numero degli utenti dovesse aumentare, l'impresa senza oneri aggiuntivi a carico del Comune di Vernate, si impegna a somministrare i pasti anche nel refettorio del piano terra in accordo con la dirigenza scolastica e l'ufficio comunale.

Scuola Secondaria di Primo Grado — Frazione di Moncucco.

I pasti vengono prodotti nel centro produzione pasti della Scuola Primaria e vengono consumati nel refettorio del piano terra.

Anziani:

I pasti vengono prodotti nel centro di produzione pasti della Scuola Primaria e veicolati con personale, automezzo e contenitori idonei della ditta agli anziani residenti in Vernate, nelle frazioni, nelle cascine e nelle località del Comune.

Centro estivo:

I pasti vengono prodotti nel centro produzione pasti della Scuola Primaria e possono essere consumati in entrambi i refettori in base al numero degli utenti.

Dipendenti comunali:

I pasti vengono prodotti nel centro produzione pasti della Scuola Primaria e possono essere consumati in entrambi i refettori.

Codice NUTS

II.1.3. Informazioni su un accordo quadro o un sistema dinamico di acquisizione

II.1.4. Informazioni relative all'accordo quadro

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

Servizio di refezione scolastica.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, secondo le modalità, i tempi e i luoghi indicati nel Capitolato Speciale d'Oneri, del servizio di:

1) Refezione scolastica

a) Alunni della Scuola Primaria Statale «G. Bosco» — Frazione di Moncucco;

b) Alunni della Scuola Secondaria Statale di Primo Grado — Frazione di Moncucco;

c) Personale docente di entrambi gli Istituti Scolastici aventi diritto al pasto nelle scuole, ai sensi di legge.

Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

2) Preparazione pasti destinati ai bambini/ragazzi/educatori del Centro Estivo

3) Preparazione pasti per anziani non autosufficienti residenti in Vernate, nelle frazioni, nelle cascine, nelle località.

4) Preparazione pasti per i dipendenti comunali.

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

55523100 Servizi di mensa scolastica

II.1.7. Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP)

II.1.8. Lotti

II.1.9. Informazioni sulle varianti

II.2. Entità dell'appalto

II.2.1. Quantitativo o entità totale

La dimensione complessiva dell'utenza per l'intera durata contrattuale è stimata in numero 215 000 pasti e numero 31 500 merende.

La dimensione complessiva annua presumibile dell'utenza è stimata in n. 43 000 pasti.

La dimensione complessiva annua presumibile dell'utenza è stimata in n. 6 300 merende.

L'importo presunto dell'appalto, stimato sulla base della dimensione complessiva dell'utenza presunta nell'intera durata contrattuale, ossia per il periodo 1.9.2016 al 31.8.2021, ammonta a

964 940 EUR IVA esclusa, oltre oneri per la sicurezza pari a 1 000 EUR (IVA esclusa) non soggetti a ribasso, per un totale di 965 940 EUR (IVA esclusa).

In particolare, il costo a base d'asta per pasto è pari a 4,45 EUR IVA esclusa, comprensivo di tutti gli obblighi e di tutti i livelli essenziali previsti dal Capitolato.

Il costo a base d'asta per merenda è pari a 0,26 EUR IVA esclusa, comprensivo di tutti gli obblighi e di tutti i livelli essenziali previsti dal Capitolato Speciale d'Oneri.

II.2.2. Informazioni relative alle opzioni

Opzioni: no

II.2.3. Informazioni relative ai rinnovi

Il contratto d'appalto è oggetto di rinnovo: no

II.3. Durata dell'appalto o termine di esecuzione

Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

III.1. Condizioni relative al contratto d'appalto

III.1.1. Cauzioni e garanzie richieste

III.1.2. Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia

III.1.3. Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto

Hanno titolo a partecipare alla gara, con esclusione di qualunque altro soggetto, i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006, iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato, o a Registri equivalenti degli Stati membri dell'UE per i servizi di cui all'Allegato IIB del D.Lgs. 12.4.2006, n. 163 — Cat. 17, CPC 64, in possesso dei requisiti per la partecipazione di cui al successivo articolo.

Il Raggruppamento Temporaneo di Imprese deve essere ottemperante ai limiti e condizioni di cui all'art. 37 del D.Lgs. 12.4.2006, n. 163.

III.1.4. Condizioni di esecuzione del contratto d'appalto

III.2. Condizioni di partecipazione

III.2.1. Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale

Elenco e breve descrizione delle condizioni: Saranno ammesse alla gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica le ditte in possesso dei sotto indicati requisiti, che attraverso il proprio legale rappresentante dovranno dichiarare di possedere.

Requisiti generali

Requisiti necessari ed essenziali per presentare domanda di partecipazione sono quelli richiesti e previsti per la tipologia di attività che si andrà a svolgere ed in particolare:

— inesistenza di condizioni ostative all'assunzione di appalti pubblici di servizi ai sensi dell'articolo 38 del D.Lgs. n. 163 del 12.4.2006,

— iscrizione al registro delle imprese della C.C.I.A.A. per l'attività corrispondente a quella oggetto dell'appalto,

— essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei soggetti disabili ai sensi della Legge 68/1999,

— essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e

- assistenziali a favore dei lavoratori secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore,
- essere in regola con gli obblighi della sicurezza, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008,
 - essere in regola con gli adempimenti richiesti dalla Legge 327/2000 e devono rispettare i contratti collettivi di categoria,
 - essere in regola con le norme di cui alla Legge 383/2001 (Piani Individuali di Emersione).

III.2.2. Capacità economica e finanziaria

Elenco e breve descrizione delle condizioni: — saranno ammesse le aziende che abbiano conseguito nel triennio 2012/2013/2014 nel settore della ristorazione scolastica un volume d'affari non inferiore a 600 000 EUR (seicentomila) IVA esclusa per ciascun anno di riferimento. Tale requisito va attestato mediante l'esibizione di almeno 2 idonee dichiarazioni bancarie, da esibire a pena di esclusione, o in allegato alla documentazione digitale, previa la firma digitale del direttore dell'istituto di credito e del legale rappresentate dell'impresa o, in originale da consegnarsi in busta chiusa al protocollo comunale entro e non oltre il termine fissato per la consegna telematica delle offerte ore 12:00 del 2.2.2016,

- per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi — anche non formalmente costituiti — e i GEIE, i requisiti economico-finanziari sopra esposti devono essere posseduti da ciascuno dei soggetti raggruppati o consorziati per la parte di gestione dei servizi di ristorazione scolastica che sarà dagli stessi eseguita.

III.2.3. Capacità professionale e tecnica

Elenco e breve descrizione delle condizioni:

- saranno ammesse le imprese in possesso delle certificazioni di qualità specifiche per la tipologia di servizi oggetto dell'appalto, con particolare riferimento al certificato del sistema di qualità aziendale secondo le norme UNI EN ISO 9001/2000 — vision e UNI 10854 (HACCP) in corso di validità al momento della presentazione delle offerte, pena l'esclusione,
- aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta, del costo del lavoro in base ai valori economici deducibili dalla contrattazione collettiva e dalle più recenti norme in materia di tutela dei lavoratori,
- per i raggruppamenti temporanei di imprese e per i consorzi, anche se non formalmente costituiti, e per i GEIE, i requisiti oggettivi sopra esposti devono essere posseduti da ciascuno dei soggetti raggruppati o consorziati per la parte di gestione del servizio di ristorazione scolastica che sarà dagli stessi eseguita. Ogni soggetto raggruppatto o consorziato non può dichiarare di avere intenzione di gestire una percentuale del servizio di ristorazione scolastica maggiore rispetto a quella per la quale in sede di gara ha dichiarato il possesso dei requisiti. I requisiti richiesti devono, in ogni caso, essere posseduti in misura prevalente dal soggetto indicato come mandatario. La somma dei requisiti oggettivi posseduti dai singoli soggetti raggruppati o consorziati deve essere almeno pari a quella richiesta per la partecipazione alla gara.

III.2.4. Informazioni concernenti contratti d'appalto riservati

III.3. Condizioni relative agli appalti di servizi

III.3.1. Informazioni relative ad una particolare professione

III.3.2. Informazioni relative al personale responsabile dell'esecuzione del contratto d'appalto

Sezione IV: Procedura

IV.1. Tipo di procedura

IV.1.1. Tipo di procedura

Procedura aperta

IV.1.2. Informazioni relative ai limiti al numero di candidati che saranno invitati a partecipare

IV.1.3. Informazioni relative alla riduzione del numero di soluzioni o di offerte durante la negoziazione o il dialogo

IV.2. Criteri di aggiudicazione

IV.2.1. Criteri di aggiudicazione

Offerta economicamente più vantaggiosa in base al prezzo non è il solo criterio di aggiudicazione e tutti i criteri sono indicati solo nei documenti di gara

IV.2.2. Informazioni sull'asta elettronica

IV.3. Informazioni di carattere amministrativo

IV.3.1. Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice

IV.3.2. Pubblicazione precedente relativa alla stessa procedura

IV.3.3. Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e documenti complementari o il documento descrittivo

IV.3.4. Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione

2.2.2016 - 12:00

IV.3.5. Data stimata di spedizione ai candidati prescelti degli inviti a presentare offerte o a partecipare

IV.3.6. Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione italiano.

IV.3.7. Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta

IV.3.8. Modalità di apertura delle offerte

Sezione VI: Altre informazioni

VI.1. Informazioni relative alla rinnovabilità

VI.2. Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea

VI.3. Informazioni complementari

Le informazioni relative alla presente procedura devono essere richieste esclusivamente sul portale della piattaforma Sintel, così come le informazioni relative alle modalità di predisposizione dell'offerta (numero verde 800116738 — www.sintel.regione.lombardia.it), le risposte ai quesiti pervenuti saranno comunicate sul medesimo portale.

L'appalto del servizio avrà una durata di 5 (cinque) anni scolastici consecutivi, dal 1.9.2016 al 31.8.2021.

L'impresa dovrà essere in grado di attivare i servizi di refezione, rivolti ai dipendenti comunali e agli anziani a partire dal 1.9.2016, mentre i servizi di refezione scolastica dovranno essere garantiti con l'inizio dell'anno scolastico 2016-2017, anche nelle more della stipula del

contratto di servizio.

Con riferimento alla documentazione di gara, il giorno 3.2.2016 alle ore 10:00 avrà luogo la Procedura Aperta per l'aggiudicazione dell'appalto espletata sulla Piattaforma Sintel — Arca di Regione Lombardia.

Gli atti di gara sono costituiti dal presente Disciplinare, dal Capitolato Speciale d'Oneri e relativi allegati. Tutti i documenti di gara sono disponibili sul sito internet www.sintel.regione.lombardia.it e sul sito www.comune.vernate.mi.it — nella sezione Bandi & Gare.

Per quanto non indicato si rinvia alla documentazione integrale di gara.

Il responsabile del settore: Romana Gatti.

VI.4. Procedure di ricorso

VI.4.1. Organismo responsabile delle procedure di ricorso

VI.4.2. Procedure di ricorso

VI.4.3. Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulle procedure di ricorso

VI.5. Data di spedizione del presente avviso

22.10.2015