

## **BANDO DI PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SERVIZI ISTITUTO PAOLO RICCI**

In esecuzione della Determinazione n. 62 del 04.04.2011 si indice procedura aperta per l'affidamento del servizio in oggetto ai sensi del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e ss.mm.ii., esclusivamente per gli articoli richiamati dal presente Bando, dal Disciplinare di gara e dal Capitolato d'Oneri, oltre l'applicazione dell'art. 20 del citato D.Lgs. 163/2006.

**1. AMMINISTRAZIONE APPALTANTE:** ISTITUTO PAOLO RICCI di Civitanova Marche, P.zza XXV LUGLIO 2 – Sede Legale- Sede Amministrativa Via Einaudi n.144 Tel.Fax N. 0733-78361 -7836200 ; sito internet: [www.paoloricci.org](http://www.paoloricci.org) e sito Comune di Civitanova Marche;

**2. CATEGORIA DI SERVIZIO:** Cat. 17 dell'Allegato II B al D.Lgs. n. 163/2006  
CPV 55310000-6

**3. PROCEDURA DI GARA:** Procedura aperta ai sensi Art. 3 comma 37) e Art.55 comma 5 D.lgs 163/2006

**4. OGGETTO DELL'APPALTO:** Servizio ristorazione presso i diversi servizi Istituto Paolo Ricci: anziani-disabili- minori nidi di infanzia e servizio ristorazione indigenti su delega del Comune di Civitanova Marche da realizzarsi presso le cucine messe a disposizione dall'Ente e con servizio veicolato nelle strutture prive di centro cottura.

**5. DURATA DELL'APPALTO:** da giugno 2011 a dicembre 2012 .

**6. LUOGO DI ESECUZIONE:** Civitanova Marche;

**7. IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO A BASE D'ASTA: E. 550.000,00** (IVA esclusa, se dovuta). I prezzi a base d'asta al netto degli oneri per la sicurezza sono indicati al punto 10 del presente bando.

Gli oneri per la sicurezza, non soggetti al ribasso d'asta, sono quantificati in 0,042 per ogni giornata alimentare, di cui 0,020 relativo ai costi della sicurezza per le interferenze.

**8. SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:** Sono ammessi a partecipare alla gara tutti i soggetti di cui all'art. 34 co.1 del D.Lgs. 163/2006 e succ mod. costituiti da imprese singole di cui alle lett. a,b,c, o da imprese riunite o consorziate di cui alle lett. d,e,f,fbis o da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell' 37 co.8 del citato decreto legislativo.

I concorrenti stabiliti in Stati diversi dall'Italia aderenti all'Unione Europea o stabiliti in paesi che consentano la partecipazione ad appalti pubblici a condizioni di reciprocità, sono ammessi secondo quanto previsto dagli artt 38 commi 4 e 5, 39 e 47 del D.Lgs 163/2006e succ. mod.

### **8.1 Requisiti di ordine generale:**

- A) Inesistenza della cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006, indicate dettagliatamente nell'istanza di partecipazione;
- B) Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla L. n. 68/99;
- C) Insussistenza delle cause di esclusione di cui alla L. 266/2002 (Emersione del Lavoro Sommerso), ovvero di cause analoghe per gli appartenenti ad altri Stati membri della UE;

D) Non essersi avvalsi di piani individuali di emersione dal lavoro di cui alla L. 383/2001 (Rilancio dall'Economia Sommersa) il cui periodo di emersione non si è concluso alla data di scadenza del presente bando.

## **8.2 – Requisiti di idoneità professionale:**

- a) iscrizione alla Camera di Commercio, Registro Imprese, per attività comprendente l'oggetto del presente appalto;
- b) Certificazione sistema di qualità aziendale: UNI EN ISO 9001:2008;
- c) Certificazione HACCP:10854:1999.

## **8.3 - Requisiti di capacità economica e finanziaria:**

Attestati con:

a) **Idonee dichiarazioni bancarie** rilasciate da almeno **due Istituti Bancari** o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 01.09.1993, n.385.

In caso di raggruppamento di Imprese, le dichiarazioni bancarie devono essere possedute e presentate da ciascun operatore economico facente parte del raggruppamento.

b) Dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28.12.2000 n.445, concernente il fatturato globale dell'Impresa e l'importo relativo al settore specifico della ristorazione sociale con riferimento in modo indifferenziato a Residenze per anziani, Residenze per disabili, Nidi di Infanzia, realizzati negli ultimi tre esercizi per un importo annuo complessivo pari o superiore a € 600.000,00 (IVA esclusa).

In caso di raggruppamento di Imprese, fermo restando il limite minimo di almeno € 600.000,00 (IVA esclusa) dovrà essere posseduto per almeno il 40% da una impresa designata come mandataria e almeno per il 20% da ciascun altra impresa partecipante all'ATI.

## **8.4 - Requisiti di capacità tecnica:**

Attestati con:

- Elenco dei principali servizi relativi alla ristorazione sociale con riferimento ai servizi erogati dall'Ente (esclusivamente Ristorazione strutture per anziani, Ristorazione Centri per disabili, Ristorazione Nidi di Infanzia ) prestati negli ultimi tre anni decorrenti dalla data di pubblicazione del bando (2008/2009/2010 ), con indicazione per ogni servizio, degli importi, date e destinatari, pubblici o privati, tenendo presente che non saranno ammesse Imprese che non risulteranno aver gestito servizi analoghi di ristorazione ( anziani, disabili, nidi di infanzia ) di almeno complessivi 150 pasti giornalieri con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata. (redatti su **Mod. B allegato al capitolato d'oneri**).

In caso di raggruppamento di Imprese, fermo restando il limite minimo complessivo di 150 pasti giornalieri, il requisito dovrà essere posseduto per almeno il 40% da una impresa designata come mandataria e almeno per il 20% da ciascun altra impresa partecipante all'ATI.

## **8.5 Certificazione di avvenuto sopralluogo**

E' obbligatorio effettuare un sopralluogo presso tutti i refettori oggetto del servizio, tramite proprio rappresentante munito di delega specifica e di un documento di riconoscimento valido.

Il sopralluogo sarà effettuato nei giorni **27 aprile e 28 aprile 2011 alle ore 10,00**, ed è possibile parteciparvi solo previa prenotazione telefonica allo 0733-78361.

Ogni soggetto che effettua il sopralluogo può espletare tale adempimento per un solo concorrente.

In caso di ATI non ancora costituita, il sopralluogo dovrà essere effettuato dall'Impresa indicata

come Capogruppo Mandataria munita di specifica delega da parte di tutte le ditte mandanti.

**9. VERSAMENTO AUTORITA' VIGILANZA** quota a carico dei partecipanti da versare, a pena di esclusione. € 70,00 (settanta/00). I partecipanti devono allegare la documentazione attestante il versamento a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici secondo le modalità, nella misura indicata, ed in conformità alle istruzioni riportate sul sito [www.autoritalavoripubblici.it/riscossioni.html](http://www.autoritalavoripubblici.it/riscossioni.html).

Il codice di riferimento e':

**- CIG N. 109040028B**

**10. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:** criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. in base ai seguenti criteri di valutazione:

- offerta tecnico qualitativa: max 60 punti
- offerta economica: max 40 punti .

Il Progetto Tecnico dovrà essere redatto in un massimo di **15** pagine (una facciata per ogni pagina) di grandezza A4 dattiloscritte con carattere Arial o Times New Roman, di dimensione 12, per un massimo di 40 righe per ogni facciata. Dalle prescrizioni di cui sopra sono esclusi gli allegati richiesti dal Capitolato.

Potranno essere presentati allegati inerenti all'offerta tecnico-qualitativa per un massimo di n.10 pagine.

Il mancato rispetto delle formalità sopra indicate comporterà l'applicazione di n.5 punti di penalità al punteggio attribuito all'offerta progettuale.

<b>OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA:</b>	<b>Complessivi punti 60/100</b> <b>Il punteggio sarà ripartito nei punti di cui alle lettere A); B); C); D); E).</b>
<b>LETTERA A) - Fino a 25 punti</b>	
1) Relazione in ordine al metodo e all'organizzazione del lavoro e composizione del team proposto per lo svolgimento del servizio con riferimento al <u>numero</u> e alle <u>qualifiche professionali</u> degli operatori addetti al servizio, nonché ai tempi e modalità di programmazione dello stesso, verifica del lavoro svolto. Programma di formazione del personale.	Max 15 punti
2) Relazione sul sistema di conservazione delle derrate e delle materie prime e sul sistema di cottura, conservazione e smaltimento dei rifiuti. Criteri di selezione e controllo dei fornitori.	Max 10 punti
<b>LETTERA B) - Fino a 12 punti</b>	

<p>1) Piano di veicolazione dei pasti con relazione sulle caratteristiche dei mezzi (comprensiva del numero, anno di immatricolazione, autorizzazione igienico-sanitaria, ecc.) e delle attrezzature per il trasporto dei pasti, il tutto risultante da apposito analitico elenco descrittivo. Detto piano dovrà altresì specificare, per ciascuna struttura presso cui deve essere garantito il servizio di ristorazione, i relativi tempi di esecuzione del servizio e le modalità di consegna dei pasti veicolati e il personale dedicato al servizio.</p>	<p>Max 5 punti</p>
<p>2) Piano di controllo del servizio offerto</p>	<p>Max 7 punti</p>
<p><b>LETTERA C) - Fino a 5 punti</b></p>	
<p>1) Piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze in caso di non funzionamento dei centri cottura per cause diverse.</p>	
<p><b>LETTERA D) - Fino a 8 punti</b></p>	
<p>1) Migliorie ed innovazioni offerte al Servizio rispetto a quanto previsto in capitolato e investimenti in attrezzature.</p>	
<p><b>LETTERA E) - Fino a 10 punti</b></p>	
<p>1) Investimenti in attrezzature</p>	
<p><b>OFFERTA ECONOMICA:</b></p>	<p><b>Complessivi punti 40/100</b></p>
<p>Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso sui prezzi unitari per ogni singolo pasto posto a base d'asta come di seguito specificato.</p> <p>L'importo posto a base di gara è di <b>€.9,50</b> IVA esclusa, per ogni giornata alimentare (colazione-merenda-pranzo-merenda-cena) degli utenti anziani di cui alla Struttura Polifunzionale Villa Letizia di Civitanova Marche – Viale Matteotti n.170- (X)</p> <p>L'importo posto a base di gara è di <b>€.11,00</b> IVA esclusa per ogni giornata alimentare (colazione-merenda-pranzo-merenda-cena) degli ospiti della Struttura per disabili di Civitanova Marche Alta –Piazza XXV Luglio 2- (Y)</p> <p>L'importo posto a base di gara è di <b>€. 5,10</b> IVA esclusa per ogni giornata alimentare degli ospiti del Centro Diurno (merenda del mattino e pranzo) degli ospiti della struttura per disabili di Civitanova Marche Alta –Piazza XXV Luglio 2- (K)</p>	

L'importo posto a base di gara e' di €. **6,00** IVA esclusa per ogni giornata alimentare degli ospiti dei Nidi di Infanzia (merenda –pranzo merenda) Il Grillo parlante e La Lumachina (L)

L'importo posto a base di gara è di €. **5,00** IVA esclusa, per ogni pasto(pranzo) preparato e consegnato in monoporzione presso il Centro Caritas di Civitanova Marche -Via Colombo 508- (J)

L'importo posto a base di gara e' di €. **4,50** iva esclusa per ogni pasto preparato e fornito al personale dipendente o per ogni giornata alimentare utenti centro diurno (merenda-pranzo-merenda) (Z)

### **PREZZO DEL SERVIZIO**

Il punteggio per la valutazione del prezzo più basso, cui sarà assegnato un punteggio massimo di 40 punti, verrà assegnato in base al seguente criterio:

**X + Y + K++L+J+Z = Max punti 40**

**X = 18,00** Punteggio massimo assegnato alla Ditta che avrà presentato la migliore offerta, espressa in costo pasto unitario Euro/pasto (IVA esclusa), per il servizio di ristorazione anziani giornata alimentare rispetto al prezzo a base d'asta fissato in 9,50€..

**Y = 9,00** Punteggio massimo assegnato alla Ditta che avrà presentato la migliore offerta, espressa in costo unitario Euro/pasto (IVA esclusa), per il servizio di ristorazione disabili giornata alimentare rispetto al prezzo a base d'asta fissata in 11,00 €.

**K= 3,00** Punteggio massimo assegnato alla Ditta che avrà presentato la migliore offerta, espressa in costo unitario Euro/pasto (IVA esclusa), per il servizio di ristorazione disabili che frequentano il centro diurno rispetto al prezzo a base d'asta fissata in 5,10 €.

**L=4,00** Punteggio massimo assegnato alla Ditta che avrà presentato la migliore offerta, espressa in costo unitario Euro/pasto (IVA esclusa), per il servizio di ristorazione bambini che frequentano i nidi di infanzia rispetto al prezzo a base d'asta fissata in 6,00 €.

**J=5,00** Punteggio massimo assegnato alla Ditta che avrà presentato la migliore offerta, espressa in costo unitario Euro/pasto (IVA esclusa), per il servizio di ristorazione per indigenti presso il Centro Caritas rispetto al prezzo a base d'asta fissata in 5,00 €.

**Z =1,00** Punteggio massimo assegnato alla Ditta che avrà presentato la migliore offerta, espressa in costo pasto unitario Euro/pasto (IVA esclusa), per il servizio di ristorazione per il personale dipendente rispetto al prezzo base d'asta o per la giornata alimentare dell'utente del centro diurno anziani fissato in 4,50 €.

Al singolo prezzo più basso, verrà attribuito il relativo punteggio massimo sopraindicato rispettivamente con le lettere X, Y, K, L, J, Z ; agli altri prezzi verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati come segue. La formula per l'ottenimento del punteggio da assegnare ad ogni Concorrente per ogni singolo prezzo offerto è la seguente:

esempio ristorazione anziani : **prezzo offerto: prezzo più basso = 18 : X**

Punteggio da attribuire = Prezzo piu' basso x Punteggio massimo(18) / prezzo offerto

Tale operazione sarà ripetuta per tutte le voci corrispondenti alle lettere X, Y, K, L, J, Z .

La valutazione sarà pari alla sommatoria di tutti i punteggi relativi alle singole lettere di cui sopra.

Il servizio sarà aggiudicato a favore di chi avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, fino a

**100 punti.**

**11. TERMINE, INDIRIZZO DI RICEZIONE, MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:**

- termine: inderogabilmente, **a pena di esclusione, entro e non oltre le ore 13,00 del giorno 09.05.2011** ;

- indirizzo: ISTITUTO PAOLO RICCI –VIA EINAUDI 144 – 62012 Civitanova Marche;

- modalità: l'offerta redatta in lingua italiana, dovrà essere presentata secondo quanto previsto nel Disciplinare di gara.

**12. DATA, ORA E LUOGO DI APERTURA DELLE OFFERTE:**

**Ore 16,00, del giorno 11.05.2011** in seduta pubblica, presso la Sede amministrativa dell'Ente, Via Einaudi n.144 . La seduta di gara potrà essere sospesa e aggiornata ad altra ora o giorno successivo, senza necessità di comunicazione ai concorrenti.

**13. OFFERTE PARZIALI, IN AUMENTO, ALLA PARI, IN VARIANTE:** non ammesse.

**14. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO:** è fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere il contratto, salvo quanto previsto all'art. 116 del D.Lgs. n. 163/2006 e di subappaltare in tutto o in parte il servizio;

**15. CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE:** Provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo a base d'asta dell'appalto, cioè pari almeno ad **E. 11.050,00**, conforme alle prescrizioni di cui all'art. 75, del D.Lgs. n. 163/2006, rilasciata da un Istituto Bancario oppure da una Compagnia di Assicurazione, oppure da un Intermediario Finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 01.09.1993, n. 385.

**16. MODALITA' DI FINANZIAMENTO E DI PAGAMENTO:** finanziamento mediante fondi di bilancio dell'Ente e pagamenti entro 90 giorni dal ricevimento della fattura.

**17. VALIDITA' DELLE OFFERTE:** 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

**18. DOCUMENTI DI GARA:** il Capitolato d'Oneri e suoi allegati, il presente Bando, il Disciplinare di Gara e l'allegato, sono tutti reperibili presso l'Ufficio Segreteria dell'Istituto Paolo Ricci, Tel. 0733-78361 Fax n. 0733-7836200, in orario di apertura al pubblico, nonché interamente scaricabili dai siti internet [www.paoloricci.org](http://www.paoloricci.org) e [www.comune.civitanova.mc.it](http://www.comune.civitanova.mc.it)

**Tali documenti sono tutti parte integrante e sostanziale del presente bando.**

**19. TRACCIABILITA':** Ai sensi di quanto previsto dall'art.3 della legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m.i l'appaltatore dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

**20. DEFINIZIONE CONTROVERSIE:** gli atti della procedura di affidamento sono impugnabili unicamente mediante ricorso al TAR Marche.

## **20. ALTRE INFORMAZIONI:**

- a) le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere redatti in lingua italiana;
- b) la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'art. 140 del D.Lgs. n. 163/2006: "Procedura di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'esecutore";
- c) i dati raccolti saranno trattati, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii., esclusivamente nell'ambito della presente gara;
- d) tutte le spese inerenti e conseguenti il contratto d'appalto, sono a totale carico dell'aggiudicatario, senza facoltà di rivalsa;
- e) tutte le prescrizioni riportate nel presente bando, devono essere osservate, a pena di esclusione dalla gara;
- f) l'Ente appaltante si riserva di rinviare o annullare il procedimento di gara, a suo insindacabile giudizio, senza che le imprese concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo;
- g) l'Amministrazione si riserva la facoltà di non aggiudicare l'appalto previa motivata determinazione dirigenziale; l'eventuale mancata aggiudicazione non comporta a favore dei concorrenti il diritto a rimborsi di indennità di sorta;
- h) l'appalto è soggetto all'osservanza di tutte le norme e condizioni rinvenienti oltre che dal presente Bando, dal Disciplinare di Gara, unitamente agli allegati, dal Capitolato d'Oneri del servizio, unitamente ai suoi allegati, e da tutti gli atti di gara. Per quanto in essi non espressamente previsto, si fa riferimento alla legislazione vigente in materia ed alle norme del Codice Civile;
- i) la ditta aggiudicataria dell'appalto, dovrà presentare a sua cura e spese il Piano Operativo di Sicurezza, ai sensi della vigente normativa in materia;
- l) L'onere per la sicurezza relativamente alle interferenze è pari a 1.167,00€. (millecentosessantasette), come da allegato DUVRI.
- m) L'Amministrazione Aggiudicataria si riserva la facoltà di procedere, a campione, a verifiche d'ufficio per i concorrenti risultati non aggiudicatari;
- n) L'Aggiudicatario dovrà prestare:
  - idonee garanzie di cui all'art. 19 del Capitolato d'oneri;
  - idonea cauzione definitiva di cui all'art. 20 del Capitolato d'Oneri;
- o) L'Amministrazione dell'Ente si riserva la facoltà di applicare l'art. 125, c. 10, lett.C), del D.Lgs. 163/2006;
- p) Ai sensi dell'art. 79, c. 5 bis, del D.Lgs. 163/2006, così come modificato dall'art. 2, del D.Lgs. 53/2010, le ditte partecipanti alla gara dovranno indicare il numero di fax a cui l'Amministrazione Comunale potrà inviare ogni comunicazione d'ufficio, sollevando la stessa da ogni responsabilità.
- q) Qualora se ne verificasse l'opportunità, l'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di applicare il c. 5, lett. B), art. 57 del D.Lgs. 163/2006;
- r) eventuali chiarimenti potranno essere chiesti alla Dott.ssa Patrizia Zallocco al n.0733-78361.

Civitanova Marche, li 04.04.2011

**IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO  
(DOTT.SSA PATRIZIA ZALLOCCO)**