



COMUNE DI CASTELLUCCHIO  
Prov. di Mantova  
SERVIZI SOCIO-CULTURALI-SCOLASTICI  
Tel. 03764343223 – Fax 03764343225  
C.F. e Partita I.V.A: 00436640205  
C.A.P. 46014 P.zza Pasotti,14

## BANDO DI GARA

### PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COMUNALE

PERIODO 01/09/2007- 31/08/2012

#### Art. 1 - AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune di Castellucchio, Piazza Pasotti,14 – 46014 Castellucchio (MN) – Settore Servizi Socio–Cultutrali-Scolastici – Tel. 0376/4343223 – Fax: 0376/4343225  
E-mail: [ufficio.servizi.culturali@comunecastellucchio.it](mailto:ufficio.servizi.culturali@comunecastellucchio.it)  
Indirizzo internet: [www.comunecastellucchio.it](http://www.comunecastellucchio.it)

#### Art. 2 - OGGETTO DELL’APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro di cottura della scuola dell'infanzia di Castellucchio in Piazza Gardini, 5 a favore dei seguenti utenti:

- a) alunni della scuola dell'infanzia di Castellecchio e di Sarginesco;
- b) utenti del servizio pasti a domicilio;
- c) utenti dipendenti comunali.

Il servizio appaltato, oltre alla preparazione ed al confezionamento dei pasti presso il centro cottura della scuola dell'infanzia di Castellucchio, comprende:

- la fornitura, porzionatura e somministrazione di pasti in multiporzione comprensivi di acqua minerale naturale per gli alunni della scuola primaria “C. Poma” di Castellucchio e la scuola secondaria di primo grado “L. Gandolfo” di Castellucchio;
- trasporto, porzionatura e somministrazione dei pasti nella scuola dell'infanzia di Sarginesco;
- la fornitura e la consegna, a metà mattina, di frutta presso le scuole dell'infanzia di Castellucchio e Sarginesco;
- predisposizione ed apparecchiatura dei locali adibiti a refezione scolastica secondo quanto stabilito dall'art. 5 del presente capitolato;
- preparazione di menù basati su diete personalizzate per gli alunni delle strutture scolastiche;
- la punzonatura (obliterazione) delle tessere mensa degli alunni della scuola primaria “C. Poma” di Castellucchio e la scuola secondaria di primo grado “L. Gandolfo” di Castellucchio;
- la pulizia e la sanificazione, con idonei strumenti e materiali messi a disposizione dall'appaltatore, dei locali cucina del centro cottura, degli annessi spogliatoi per il personale ivi operante, dei locali adibiti allo smistamento dei pasti e a refezione presso le scuole dell'infanzia statali, e dei locali della mensa presso la scuola primaria ove consumano il pasto gli alunni della scuola primaria “C.Poma” e secondaria di primo grado “ L.Gandolfi”, nonché delle stoviglie, dei materiali, delle attrezzature e degli impianti utilizzati nella gestione del servizio.

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con propri capitali, mezzi tecnici, attrezzature e personale, mediante l'organizzazione dell'appaltatore stesso e a suo rischio.

Restano a carico dell'Amministrazione comunale esclusivamente gli oneri espressamente indicati all'art. 3 (paragrafo 3.1) del presente capitolato.

Cat. di servizio e descrizione: 17 Servizi Alberghieri e di Ristorazione.  
Num. di riferimento: C.P.C. 64

### **Art. 3 - PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta in applicazione della normativa di cui al D.Lgs. n°163/2006 e secondo il criterio di aggiudicazione dell' "**offerta economicamente più vantaggiosa**" ai sensi dell'art. 83 del citato decreto legislativo.

Le offerte formulate dalle ditte concorrenti verranno esaminate da apposita Commissione Giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 84 del D. Lgs. n° 163/2006 che, per la valutazione delle offerte, avrà a disposizione 100 punti attribuibili come segue:

- a) al merito tecnico: qualità ed organizzazione del servizio      60 punti**  
**b) al prezzo migliore    40 punti**

#### **A) VALUTAZIONE DEL PREZZO OFFERTO – Massimo 40 punti –**

Il punteggio relativo al prezzo verrà attribuito come segue:

- all'offerta economica che avrà offerto il miglior prezzo rispetto all'importo a base d'asta si assegnano punti 40;
- alle rimanenti offerte si assegna il punteggio inversamente proporzionale al prezzo, secondo la formula:

$$P = \frac{\text{Prezzo più basso} \times 40}{\text{Prezzo offerto}}$$

Dove "P" sta per il punteggio da attribuire all'offerta oggetto di valutazione.

Sono ammesse soltanto offerte in ribasso rispetto al prezzo posto a base di gara.

#### **B) VALUTAZIONE DEL MERITO TECNICO: LA QUALITA' E LA ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO – Massimo 60 punti –**

Il punteggio riservato al merito tecnico inteso come qualità ed organizzazione del servizio viene attribuito, a discrezione insindacabile della Commissione Giudicatrice, secondo gli elementi ed i coefficienti di valutazione di seguito indicati in ordine decrescente :

Il merito tecnico: La qualità e l'organizzazione del servizio Punti 60

#### **SISTEMA DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO – Max 28 punti -**

- **Sistema di organizzazione e fornitura del servizio:** Punteggio massimo attribuibile a giudizio discrezionale ed insindacabile della Commissione Giudicatrice secondo i sub punteggi sotto indicati , sulla base di una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del DPR n. 445/2000 – riportare questa dicitura all'inizio della dichiarazione – massimo 18 pagine, fogli A4, no fronte retro, digitate in formato corpo 12, massimo 30 righe per pagina , dalla quale risulti descritto:

a) la politica degli approvvigionamenti alimentari seguita in termini di trasparenza, di garanzia della qualità alimentare, di certificazione di qualità dei fornitori e di tracciabilità degli alimenti Max punti 6

b) i processi di controllo a tutela della sicurezza alimentare , con particolare riguardo alle forme di autocontrollo interno ed all'operatività di laboratori esterni convenzionati per le analisi chimiche e microbatterologiche; Max punti 6

c) gestione degli imprevisti, delle emergenze ed eventuali modifiche del servizio finalizzate a garantire alla stazione appaltante la continuità del servizio; Max punti 6

d) progetto/programma di pulizia/sanificazione/disinfezione – ordinaria e straordinaria - degli ambienti di preparazione/porzionatura e distribuzione dei pasti ; dovrà allegarsi un grafico illustrativo del cronoprogramma che il concorrente si impegna ad attuare in caso di aggiudicazione in ordine ai diversi interventi e presso ciascuna sede coinvolta nel servizio;  
Max punti 4

e) sistema di organizzazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le attrezzature presenti nel Centro Cottura e presso le altre sedi interessate dal servizio; dovrà allegarsi un grafico illustrativo del cronoprogramma che il concorrente si impegna ad attuare in caso di aggiudicazione;  
Max punti 4

f) sistema di trasporto dei pasti: modalità, tempi e mezzi utilizzati – Max punti 2

### **SISTEMA DI ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE – Max 13 punti -**

a) numero di operatori ( con indicazione delle mansioni, numero di ore settimanali di servizio, curriculum vitae e professionale e formazione già effettuata) che ciascuna ditta concorrente si impegna ad impiegare nel servizio per tutta la durata dell'appalto (in aggiunta al personale dell'Ente);  
Max punti 4

b) prezzo orario per sostituzione oltre n° 25 giorni annui del personale dell'Ente appaltante assente per malattie, permessi o altre cause, escluse le ferie.  
Max punti 7

c) piano di aggiornamento e formazione rivolto al personale di cucina e del personale addetto alla distribuzione (compreso anche il personale dipendente dell'Ente appaltante), previsto per tutta la durata del contratto.  
Il piano sarà valutato solo se conterrà elementi sufficientemente concreti e dettagliati che impegnino la ditta alla realizzazione dello stesso nei tempi previsti ed illustrati in apposito cronoprogramma.  
Max punti 2

Ciascun concorrente dovrà illustrare, nella forma della dichiarazione resa ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, il sistema di organizzazione ed il piano di aggiornamento e formazione del personale che intende adottare , in caso di aggiudicazione del servizio, in un elaborato di max 3 pagine, no fronte –retro, carattere digitale corpo 12, massimo 30 righe per pagina.

### **QUALITA' AZIENDALE, DI PRODOTTO E DI GESTIONE AMBIENTALE – MAX 9 punti -**

#### Sistema qualità

- possesso della certificazione ambientale **ISO 14001** ( termine di riferimento: data di pubblicazione del bando di gara) : Max 6 punti attribuibili nel modo seguente:

+ se è certificata da non più di un anno	punti 2
+ se è certificata da almeno un anno ed un giorno	punti 4
+ oltre	punti 6

- possesso di **ulteriori certificazioni di qualità** ( oltre alla certificazione ISO 9001) purchè riconducibili al settore agro alimentare Max punti 3

***In caso di partecipazione alla gara di un'associazione temporanea d'impresa le certificazioni di cui ai precedenti commi, trattandosi di requisiti di carattere soggettivo, devono essere possedute, ai fini dell'attribuzione dei punteggi, da TUTTE le imprese facenti parte dell'associazione temporanea d'impresa, sia in caso di ATI verticale che di ATI orizzontale.***

## **PROPOSTE MIGLIORATIVE ED INNOVATIVE – Max 10 punti -**

- **Proposte migliorative ed innovative:** il soggetto concorrente ha la facoltà di presentare un elaborato progettuale (Max 2 pagine, foglio A4, no fronte retro, carattere corpo 12) volto ad illustrare i miglioramenti e le innovazioni del servizio in qualunque suo aspetto ( organizzativo, di qualità alimentare, di rapporto con l'utenza oppure riferito alla struttura che ospita il Centro di cottura pasti o i diversi luoghi di smistamento e/o somministrazione dei pasti, ovvero alle attrezzature da impiegarsi nello svolgimento del servizio) senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

Le proposte dovranno:

- 1) essere compatibili con la situazione di fatto esistente presso il Centro Cottura e/o le altre sedi interessate dal servizio dedotto nella gara;
- 2) contemplare servizi diversi da quelli già oggetto di valutazione nei punti precedenti;
- 3) essere realizzate mediante un piano di intervento che indichi i tempi di realizzazione di quanto proposto.

La Commissione Giudicatrice darà un giudizio discrezionale e non sindacabile sulla qualità e praticabilità del progetto. Max punti 10

**Per essere ammesse alla fase dell'apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio relativo al profilo tecnico- qualitativo minimo di almeno 30 punti su 60.**

Le imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico-qualitativi minimi richiesti dall'amministrazione appaltante.

In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione sarà effettuata a favore della Ditta che avrà ottenuto il migliore punteggio ai seguenti parametri in ordine di priorità (il secondo parametro si applica solo in caso di parità nel primo):

- a) criterio “ *Sistema di organizzazione del servizio* “ e “*Qualità Aziendale e di Prodotto*” sommando i punti attribuiti ai singoli indicatori;
- b) offerta economica in rapporto al servizio di produzione dei pasti.

La Commissione giudicatrice durante l' espletamento della gara potrà richiedere documenti aggiuntivi od integrativi alla documentazione presentata dalle ditte alle quali potrà venir assegnato un termine perentorio per la produzione di quanto richiesto .

**Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.**

### **Art. 4 - DURATA DEL CONTRATTO**

L'appalto avrà la durata di anni 5 (cinque) con decorrenza 01/09/2007 e scadenza al 31/08/2012.

Alla suddetta scadenza contrattuale, la stazione appaltante si riserva la possibilità di procedere al rinnovo del contratto stipulato in esito alla presente procedura per il periodo massimo di un triennio ai sensi dell'art. 57 comma 5, lettera b) del D.Lgs 163/2006.

L'amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di prorogare il contratto per un periodo non superiore a sei mesi, previo avviso scritto un mese prima della scadenza del termine.

L'impresa è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle condizioni del contratto nessuna esclusa.

#### **Art. 5 - LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO OGGETTO D'APPALTO**

Presso le sedi: del centro cottura della scuola dell'infanzia di Castelluccio, Piazza Gardini ,5 – della scuola dell'infanzia di Sarginesco, Via Mainolda, 20 – della scuola primaria "C. Poma" di Castelluccio, Via Roma,3.

#### **Art. 6 - VALORE PRESUNTO DEL CONTRATTO – IMPORTO A BASE DI GARA -**

Il valore presunto dell'appalto, rapportato al periodo indicato all'art. 4 del presente bando di gara (01/09/2007 - 31/08/2012) ai fini della normativa applicabile corrisponde ad **Euro 431.675,00 oltre ad IVA di legge. - Importo presunto annuale Euro 86.335,00 oltre ad IVA di legge.**

Detto importo costituisce l'importo complessivo posto a base di gara e corrisponde alla preparazione di presunti complessivi n°25.500 pasti ( dettagliatamente su ddivisi tra alunni delle diverse scuole ed adulti come indicato, nell' art. 5 del capitolato speciale d'appalto.

Al solo fine di determinare la soglia prevista dall'art. 28 del D. Lgs. n° 163/2006 come richiamato dall' art. 57 del medesimo decreto di precisa che l'importo complessivo del servizio corrisponde ad Euro 690.675,00

#### **Art. 7 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI AMMISSIBILITA'**

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti indicati nell'art. 34 del D. Lgs 163/2006 che siano in possesso dei requisiti di ordine generale e speciale indicati nell'art. 1 del disciplinare di gara.

#### **Art. 8 – ELABORATI DI GARA**

Il Bando di Gara, il Capitolato ed il Disciplinare e tutta la documentazione relativa alla presente gara può essere consultata presso la sede del Servizio Socio-Culturale-Scolastico del Comune di Castelluccio, ed è altresì visionabile sul sito internet del Comune [www.comunecastelluccio.it](http://www.comunecastelluccio.it)

Copia del bando , del Capitolato, del Disciplinare e degli altri documenti inerenti la gara possono altresì, essere richiesti all'Ufficio Socio-Culturale-Scolastico del Comune dalle ore 9.00 alle ore 12.30 di ogni giorno lavorativo (Tel 0376/4343223 – Fax 03764343225) previo rimborso delle spese di riproduzione.

Non si effettua servizio fax.

#### **Art. 9 - FINANZIAMENTI E PAGAMENTI**

L' appalto è finanziato con fondi ordinari del bilancio dell'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore provvederà ad emettere regolari fatture mensili, in forma distinta per ogni struttura o servizio secondo le richieste del Comune. Tali fatture dovranno recare il numero dei pasti forniti giornalmente per i servizi di refezione scolastica e assistenza domiciliare o dei pasti forniti al personale comunale, sulla base delle quantità consegnate, come risultanti dai documenti (buoni d'ordine) sottoscritti dagli incaricati dal Comune.

Il pagamento sarà effettuato entro 45 giorni dalla data di presentazione delle fatture.

Il corrispettivo verrà liquidato a mezzo di mandato di pagamento da parte della Ragioneria Comunale a seguito di disposizione di liquidazione del Responsabile dei Servizi alla Persona/Amministrativi.

#### **Art. 10 – GARANZIE RICHIESTE**

Ciascun concorrente dovrà prestare a corredo dell'offerta, una garanzia resa per gli importi, nelle forme, con i requisiti e secondo le modalità descritte nell'art. 75 del D. Lgs 12 aprile 2006 n. 163.

Si precisa che in caso di raggruppamento temporaneo di imprese **non ancora costituito**, la garanzia di cui sopra, qualora venga resa mediante fideiussione, dovrà, a pena d'esclusione dalla gara, essere intestata a tutte le imprese che aderiranno al raggruppamento.

Ai fini del calcolo dell'importo della garanzia si precisa che l'importo a base d'asta corrisponde ad Euro 431.675,00.

L'aggiudicatario dovrà invece prestare la costituzione della garanzia prevista dall'art. 113 del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 in conformità delle modalità indicate dal medesimo articolo.

#### **Art. 11 – RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE**

I raggruppamenti temporanei di imprese ed i consorzi possono partecipare alla procedura aperta nel rispetto di quanto previsto dall'art. 37 del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

Ai sensi dell'art. 37, comma 2, del citato decreto si precisa che, in relazione al servizio oggetto di gara, la prestazione principale consiste nella preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti, mentre quella secondaria è rappresentata dal trasporto dei pasti e dalla pulizia dei locali interessati dal servizio.

#### **Art. 12 – SUBAPPALTO**

Il subappalto del servizio è disciplinato dalle disposizioni contenute nell'art. 118 del D. Lgs. 163/2006.

L'impresa aggiudicataria non potrà comunque subappaltare in toto od in parte il servizio di produzione, confezionamento e somministrazione dei pasti.

Il contratto non potrà essere ceduto a pena di nullità ai sensi dell'art. 118 comma 1 del D. Lgs. 163/2006.

#### **Art. 13 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Ciascuna Ditta concorrente dovrà far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Castellucchio (MN) – Piazza Pasotti ,14 **entro il termine perentorio delle ore 12.30 del 07 Agosto 2007** l'offerta e gli altri documenti di gara, redatti in lingua italiana e racchiusi in un unico plico che, a **pena di esclusione**, dovrà possedere i requisiti tutti analiticamente indicati nell'art. 3 del disciplinare di gara.

#### **Art. 14 – SVOLGIMENTO DELLA GARA**

La gara si svolgerà, presso la Sede Municipale, alle ore **9.30** del giorno **09 Agosto 2007**; in detta sede la Commissione Giudicatrice, appositamente nominata ai sensi dell'art. 84 del D. Lgs. 163/2006, provvederà ad espletare quanto descritto nell'art. 5 del Disciplinare di Gara.

#### **Art. 15 - VALIDITA' DELL'OFFERTA**

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

#### **Art. 16 - OFFERTE ANORMALMENTE BASSE**

La commissione giudicatrice procederà alla verifica ed alla eventuale esclusione delle offerte anormalmente basse secondo quanto previsto dagli artt. 86,87 e 88 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

#### **Art. 17 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Responsabile del procedimento del presente appalto è la Sig.ra Novellini Virginia, Responsabile dei Servizi alla Persona/Amministrativi del Comune di Castellucchio come risulta dalla determinazione a contrattare n. 254 del 07/06/2007 adottata dal Responsabile medesimo.

**Art. 18 – DATA SPEDIZIONE BANDO**

Il presente Bando è stato inviato per la pubblicazione alla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea in data 14 Giugno 2007.

Castellucchio, Lì 14/06/2007

IL RESPONSABILE SERVIZI ALLA PERSONA/AMM.TIVI  
(Novellini Virginia)