



## CITTA' DI CASTROVILLARI

(Provincia di Cosenza)

Piazza Vittorio Emanuele II - 87012 - Castrovillari (Cosenza)

Tel. 0981.25211 - Fax. 0981.21007

<http://www.comune.castrovillari.cs.it>

### BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

**Gestione del servizio di preparazione e consegna di pasti caldi alle Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie statali di primo grado**

**APPALTO N. 2/2010**

#### SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

##### I.1) DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO

<b>Denominazione ufficiale:</b> CITTA' DI CASTROVILLARI		
<b>Indirizzo postale:</b> Piazza Vittorio Emanuele II		
Città: Castrovillari	Codice postale: 87012	Paese: Italia
<b>Punti di contatto:</b> All'attenzione di : Dott. Fausto Ferraro All'attenzione di: Dott.ssa Maria Francesca Covello	Telefono: +39.0981 - 25249 +39.0981 - 25220	
Posta elettronica: f.ferraro@comune.castrovillari.cs.it appalti@comune.castrovillari.cs.it	Fax: +39.0981 - 21007	
<b>Indirizzo internet:</b> www.comune.castrovillari.cs.it		

Ulteriori informazioni sono disponibili presso:	<input checked="" type="checkbox"/> I punti di contatto sopra indicati
Il capitolato speciale di appalto è disponibile presso:	<input checked="" type="checkbox"/> I punti di contatto sopra indicati
Le offerte vanno inviate a:	<input checked="" type="checkbox"/> I punti di contatto sopra indicati

##### I.2) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE E PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITÀ

<input type="checkbox"/> Ministero o qualsiasi altra autorità nazionale o federale, inclusi gli uffici a livello locale o regionale	<input type="checkbox"/> Servizi generali delle amministrazioni pubbliche
<input type="checkbox"/> Agenzia/ufficio nazionale o federale	<input type="checkbox"/> Difesa
<input checked="" type="checkbox"/> Autorità regionale o locale	<input type="checkbox"/> Ordine pubblico e sicurezza
<input type="checkbox"/> Agenzia/ufficio regionale o locale	<input type="checkbox"/> Ambiente
<input type="checkbox"/> Organismo di diritto pubblico	<input type="checkbox"/> Affari economici e finanziari
<input type="checkbox"/> Istituzione/agenzia europea o organizzazione internazionale	<input type="checkbox"/> Salute
<input type="checkbox"/> Altro ( <i>specificare</i> ) : _____	<input type="checkbox"/> Abitazioni e assetto territoriale
	<input type="checkbox"/> Protezione sociale
	<input type="checkbox"/> Ricreazione, cultura e religione
	<input type="checkbox"/> Istruzione
	<input type="checkbox"/> Altro ( <i>specificare</i> ) : _____

## SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

### II.1) DESCRIZIONE

<b>II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice</b>
Gestione del servizio di preparazione e consegna di pasti caldi alle Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie statali di primo grado
<b>II.1.2) Tipo di appalto e luogo di esecuzione: Servizi</b> Categoria di servizi: 17 Luogo principale di esecuzione: Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie statali di primo grado Codice NUTS IT F61
<b>II.1.3) L'avviso riguarda:</b> Un appalto pubblico
<b>II.1.5) Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti</b> Il servizio prevede la preparazione e consegna di pasti caldi alle Scuole dell'Infanzia, primarie e secondarie statali di primo grado.
<b>II.1.6) CPV:</b> 55.52.31.00
<b>II.1.8) DIVISIONE IN LOTTI:</b> NO
<b>II.1.9) Ammissibilità di varianti :</b> No

### II.2) QUANTITATIVO O ENTITÀ DELL'APPALTO

<b>II.2.1) Quantitativo o entità totale:</b> Il prezzo unitario a base d'asta per ogni pasto è di € 3,78 (i.v.a. inclusa al 4%). L'importo presunto dell'appalto per il periodo 1° marzo - 30 giugno 2010 è pari ad € 132.579,72 (i.v.a. inclusa al 4%) quantificato sulla base dei pasti presuntivi.
<b>II.2.2) opzioni: si</b> - possibilità di rinnovo per il successivo anno scolastico 2010/2011 a condizione della disponibilità finanziaria in bilancio.

### II.3) DURATA DELL'APPALTO O TERMINE DI ESECUZIONE

Periodo in mesi: Mesi 4 (quattro)
-----------------------------------

## SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

### III.1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO

#### III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste:

L'offerta dei concorrenti dovrà essere corredata:

- da una cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) del prezzo indicato come base d'asta, costituita, a scelta dell'offerente, in contanti presso la Tesoreria Comunale o mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa per come espressamente dettato dall'art. 75 del Decreto Leg.vo n. 163/2006;

L'aggiudicatario dovrà prestare, prima della stipula del contratto:

- garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale con le modalità stabilite dall'art. 113 del Decreto Leg.vo n. 163/2006.

Dette cauzioni potranno essere prestate nella misura del 50% , qualora il concorrente fosse in possesso di certificazione del sistema di qualità rilasciata da organismi accreditati.

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

L'appalto sarà finanziato con fondi comunali imputati ai Capitoli 1386/15, 1386/50, 1386/45 del Bilancio 2010.

Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato mensilmente sulla base del numero dei pasti forniti ogni giorno, per come previsto dall'Art. 16 del Capitolato Speciale d'Appalto.

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

Tutte quelle previste dall'ordinamento (Art. 34 del Decreto Leg.vo n. 163/2006).

#### III.1.4) Altre condizioni particolari cui è soggetta la realizzazione dell'appalto: No

### III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

#### III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

I concorrenti dovranno dichiarare, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 ed in conformità al Capitolato Speciale d'Appalto:

- 1) iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato dell'U.E. in conformità a quanto previsto dall'art. 39 del Decreto Leg.vo n. 163/2006;
- 2) per le cooperative o consorzi di cooperative, iscrizione all'Albo delle società cooperative;
- 3) di non rientrare nelle cause di esclusione di cui all'art. 38 del decreto legislativo 163/2006 e s.m.i.;
- 4) di non trovarsi in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile quale controllata o controllante, rispetto all'impresa concorrente, e che l'offerta non è imputabile ad un unico centro decisionale con altri concorrenti ai sensi dell'articolo 34, comma 2 del Decreto Leg.vo n. 163/2006.

Nel caso di associazione temporanea o di consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti di cui ai punti precedenti dovranno essere posseduti singolarmente da tutte le aziende concorrenti.

### **III.2.2) Capacità economica e finanziaria**

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

- 1) che abbiano gestito nell'ultimo triennio servizi di refezione scolastica aventi un numero medio di pasti pari a quelli previsti per la gestione in oggetto;
- 2) che abbiano conseguito un fatturato globale d'impresa negli ultimi tre esercizi finanziari (2007/2008/2009) relativo a servizi nel settore oggetto della gara, almeno pari all'importo stimato del presente appalto.
- 3) che abbiano idonee dichiarazioni bancarie di almeno due istituti circa l'affidabilità e la solvibilità dell'impresa.

Nel caso di associazione temporanea o di consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti di cui al punto 3) dovranno essere posseduti singolarmente da tutte le aziende concorrenti, mentre i requisiti di cui ai punti 1) e 2) potranno essere posseduti cumulativamente.

### **III.2.3) Capacità tecnica**

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

- 1) elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni (2007/2008/2009) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati dei servizi stessi.
- 2) attestazione di almeno due committenti dei servizi, compresi nell'elenco precedente, contenente espressamente la dichiarazione che il servizio si è svolto nel rispetto del contratto, ovvero con soddisfazione o formula equivalente
- 3) che dispongano di un proprio centro di cottura con locali, attrezzature ed arredi sufficienti, adeguati all'espletamento del servizio, come previsto dalle normative vigenti.

**Il centro di cottura dovrà essere ubicato preferibilmente nell'ambito del territorio comunale.**

- 4) che abbiano alle proprie dipendenze un adeguato numero di personale qualificato (cuochi ed aiuto cuochi) in rapporto ai pasti prodotti nel centro di cottura ed in regola con quanto disposto dalle vigenti leggi sanitarie;
- 5) che siano in regola con gli adempimenti previsti dal Decreto Leg.vo n. 81 del 09.04.2008 e s.m.i. in merito al piano di sicurezza e di coordinamento.
- 6) che siano in possesso di certificato di qualità ISO 9011:2000 e/o 14001; 22000; SA 8000.

Nel caso di associazione temporanea o di consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti di cui ai punti precedenti dovranno essere posseduti singolarmente da tutte le aziende concorrenti, ad eccezione del requisito di cui al punto 3)

### **III.2.4) Appalti riservati No**

## **III.3) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO DI SERVIZI**

**III.3.1) La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione? No**

**III.3.2) Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali delle persone incaricate della prestazione del servizio. Si**

## **SEZIONE IV: PROCEDURA**

### **IV.1) TIPO DI PROCEDURA**

**IV.1.1) Tipo di procedura: Aperta**

#### IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

<p><b>IV.2.1) Criteri di aggiudicazione:</b> <b>Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati di seguito:</b> <b>Ponderazione</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. PROGETTO TECNICO: PUNTI 60, secondo i parametri di cui all'Art. 7 del Capitolato Speciale d'Appalto</li><li>2. PREZZO: PUNTI 40</li></ol>
<p><b>IV.2.2) Ricorso ad un'asta elettronica: No</b></p>

#### IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

<p><b>IV.3.2) Pubblicazioni relative allo stesso appalto: No</b></p>
<p><b>IV.3.3) Condizioni per ottenere il capitolato speciale di appalto:</b></p> <p>Termine per il ricevimento delle richieste di documenti o per l'accesso ai documenti Data: <b>12.02.2010</b> Ora: <b>12.00</b></p>
<p><b>IV.3.4) Termine ultimo per il ricevimento delle offerte</b> Data: <b>15.02.2010</b> Ora: <b>12.00</b></p>
<p><b>IV.3.6) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: Italiano</b></p>
<p><b>IV.3.7) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:</b> 180 gg dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte.</p>
<p><b>IV.3.8) Modalità di apertura delle offerte</b> Data: <b>16.02.2010</b> Ora: <b>10.00</b> Luogo : all'indirizzo di cui al <b>punto I.1</b> <b>Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte:</b> Titolari, legali rappresentanti o soggetti muniti di delega.</p>

## SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

<b>VI.1) Trattasi di un appalto periodico:</b> No
<b>VI.2) APPALTO CONNESSO AD UN PROGETTO E/O PROGRAMMA FINANZIATO DAI FONDI COMUNITARI:</b> No
<b>VI.3) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI:</b>
a) appalto indetto con determinazione a contrattare n. 1 del 14.01.2010 (art. 55, comma 3, d.lgs. n. 163 del 2006); b) verifica delle offerte anomale ai sensi degli articoli 86, comma 2, Decreto Leg.vo n. 163 del 2006; c) obbligo per i raggruppamenti temporanei di indicare le parti di servizio da affidare a ciascun operatore economico raggruppato (art. 37, comma 13, Decreto Leg.vo. n. 163 del 2006); d) obbligo di dichiarazione attestante di disporre di un proprio centro di cottura ubicato preferibilmente nell'ambito del territorio comunale e) la Stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare un sopralluogo presso il centro di cottura indicato da ciascun concorrente, dandone preavviso in tempo utile; f) la Stazione appaltante si avvale della facoltà di cui all'art. 140, commi 1 e 2, d.lgs. n. 163 del 2006 per cui in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento saranno interpellati progressivamente i soggetti che seguono in graduatoria; g) controversie contrattuali deferite esclusivamente all'Autorità giudiziaria del Foro di Castrovillari; h) responsabile del procedimento: Dott.Fausto Ferraro, recapiti come al <b>punto I.1).</b>
<b>VI.4) PROCEDURE DI RICORSO</b>
<b>VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso</b>
Denominazione ufficiale: T.A.R. (Tribunale Amministrativo Regionale) della Calabria, sezione di Catanzaro
<b>VI.4.2) Presentazione di ricorso:</b>
<b>Informazioni precise sui termini di presentazione del ricorso:</b> sessanta giorni dall'avvenuta conoscenza del provvedimento lesivo (esclusione dalla gara o aggiudicazione a terzi).

Castrovillari 26.01.2010

Il Dirigente del Settore AA.GG. e del Personale  
(Dott.ssa Beatrice Napolitano)