



# COMUNE DI RIVARA

Corso Ogliani, 9  
C.A.P. 10080

PROVINCIA DI TORINO  
Cod Fisc. 85501330014  
Partita IVA 02107760015

Tel. (0124) 31.109-114  
Fax (0124) 31.527  
e-mail segreteria@comune.rivara.to.it

Prot. n. 2358

Rivara, li 22.05.2015

## SERVIZIO AMMINISTRATIVO

**OGGETTO:** AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE ELEMENTARI – A.S. 2015/2016 – 2016/2017 - CIG N. 6261184C7A

### AVVISO PUBBLICO PER LA QUALIFICAZIONE DELLE IMPRESE DA INVITARE A PROCEDURA NEGOZIATA

#### IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO

- Vista e richiamata la deliberazione della Giunta Comunale n. 52 del 22.05.2015, con il quale è stato approvato il capitolato speciale d'appalto del servizio in oggetto;
- Vista e richiamata la propria determinazione n. 53 in data 22.05.2015, avente ad oggetto: “Servizio di refezione scolastica delle Scuole Elementari – A.S. 2015/2016 – 2016/2017 - Determinazione a contrattare – C.I.G. 6261184C7A”;
- Visti i D.Lgs. 163/06 e s.m.i. ed il D.P.R. 207/10 e s.m.i.;
- Visto l'art. 125, comma 11, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e ritenuto di procedere all'affidamento a soggetti esterni alla Stazione Appaltante del servizio in oggetto, mediante cottimo fiduciario, nel rispetto dei principi di trasparenza, rotazione, parità di trattamento, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, se sussistono in tale numero soggetti idonei, individuati sulla base di indagine di mercato;
- Dato atto che si rende opportuno e doveroso procedere alla selezione di operatori economici idonei per essere invitati alla procedura di cottimo fiduciario di che trattasi, mediante apposito “Avviso di selezione”, da pubblicare all'Albo Pretorio del Comune, nonché sul sito internet per un periodo non inferiore a n. 15 (quindici) giorni;

#### AVVISA

1. che questa amministrazione procederà all'affidamento del servizio di **REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE ELEMENTARI – A.S. 2015/2016 – 2016/2017**, con il sistema del cottimo fiduciario, con le modalità stabilite nel regolamento comunale per i lavori, le forniture e i servizi in economia, per un importo contrattuale presunto ammontante ad **€ 72.250,00 oltre IVA**, così desunto:  
€ 4,25 oltre IVA per ogni pasto x n. 85 alunni x n. 100 giorni di servizio x n. 2 anni scolastici
2. **SOGGETTI AMMESSI:** possono presentare istanza di partecipazione tutti i soggetti indicati nell'art 34 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. in possesso dei requisiti di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. nonché dei requisiti elencati al successivo punto 3).
3. **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:** è necessario che il concorrente sia in possesso dei seguenti requisiti:

#### REQUISITI DI ORDINE GENERALE:

- a. quelli previsti all'art. 38 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i;
- b. quelli di cui all'art. 1 bis - comma 14, della Legge 18/10/2001, n. 383, introdotto dall'art. 1, comma 2, D.L. 210/02 convertito in Legge 266/02 (piani individuali di emersione);

#### CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Non è ammessa la partecipazione alla gara di operatori economici per i quali sussistano:

- a) le cause di esclusione di cui all'art. 38 co. 1 lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter ed m-quater) del Codice;
- b) le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 159/2011 (codice delle leggi antimafia);
- c) sentenze, ancorché non definitive, confermate in sede di appello, relative a reati che precludono la partecipazione alle gare d'appalto, ai sensi dell'articolo 67, comma 8, del D.Lgs. 06.09.2011, n. 159 e s.m.i.;
- d) l'esistenza di piani individuali di emersione di cui all'articolo 1 bis, comma 14, della Legge 18.10.2001, n. 383, come sostituito dal D.L. 25.09.2002, n. 210, convertito, con modificazioni della Legge 22.11.2002, n. 266.

Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 37, comma 7, del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, è **vietato** partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi partecipino alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo "aggregazione di imprese di rete").

E' altresì **vietato** ai sensi dell'art. 37, comma 7, secondo periodo, del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio, di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) (**consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane**), di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

E' infine **vietato**, ai sensi dell'articolo 36, comma 5, del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i. ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'articolo 34, comma 1, lettera c) (**consorzi stabili**), di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

E' fatto obbligo agli operatori economici che intendono riunirsi o si sono riuniti in raggruppamento di indicare, a pena di esclusione, le quote di partecipazione al raggruppamento, al fine di rendere possibile la verifica dei requisiti percentuali richiesti dall'art. 92 del Regolamento, nonché l'impegno ad eseguire le prestazioni oggetto dell'appalto nella percentuale corrispondente; il medesimo obbligo di applica agli operatori economici che partecipano alla gara in aggregazione di imprese di rete.

#### **REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE:**

- a. iscrizione alla competente Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura od analogo registro dello Stato aderente alla U.E., in esercizio alla data di pubblicazione del presente avviso per attività coincidente con quella oggetto del servizio in appalto;
- b. per le imprese cooperative: iscrizione all'apposito Albo Nazionale delle Società cooperative gestito dalle Camere di Commercio, per conto del Ministero delle Attività Produttive, ai sensi del D.M. 23.06.2004.

#### **REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE:**

- a. essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 "Sistema di qualità";
- b. essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 22000-2005 relativa alla sicurezza alimentare;
- c. avere in proprietà o in piena disponibilità un centro di cottura esterno in grado, per strutture e autorizzazione, di soddisfare le esigenze di produzione dei pasti richiesti. Il centro deve essere posto ad una distanza tale da consentire un tempo di consegna dei pasti non superiore a 30 minuti. La tempistica di consegna è riferita al tragitto dal centro di cottura alla sede municipale del Comune di Rivara e deve possedere l'attestato di idoneità igienica - sanitaria, rilasciato dall'ente competente per territorio. Nel caso in cui tale centro non fosse di proprietà, occorre che la Ditta aggiudicataria ne attesti la disponibilità per tutta la durata dell'appalto;
- d. aver effettuato nel triennio antecedente la data del presente bando servizi oggetto di gara regolarmente e senza incorrere nella risoluzione del contratto per un importo complessivo non inferiore all'importo posto a base di gara pari ad € 72.250,00 IVA esclusa, di cui almeno 1 servizio di ristorazione scolastica che comporti la somministrazione di almeno 8500 pasti annui.

4. **AVVALIMENTO:** Il concorrente che sia carente dei requisiti professionali richiesti può partecipare alla selezione utilizzando l'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 49 del D.Lgs 163/2006 presentando tutta la documentazione e rispettando le disposizioni in esso previste.

Ai sensi dell'art. 49 - comma 6, del D.Lgs 163/06, il concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria.

5. **MODALITÀ' E TERMINI DI PRESENTAZIONE CANDIDATURE:** Gli operatori economici interessati ad essere invitati a presentare l'offerta devono far pervenire a pena di esclusione, in busta chiusa all'ufficio protocollo del Comune di Rivara – Corso Ogliani n.9 – 10080 Rivara (TO), con qualsiasi mezzo a propria scelta entro le ore **12.00 del giorno 06.06.2015** l'istanza di partecipazione alla procedura, secondo l'allegato schema (allegato 1).

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, non giunga a destinazione entro il termine prefissato.

6. **INDICAZIONI SULLA PROCEDURA:** Qualora il numero dei partecipanti alla presente indagine di mercato, in possesso dei requisiti di legge, risulti **superiore a cinque**, ai fini dell'individuazione dei cinque soggetti da invitare alla presentazione dell'offerta, si procederà mediante sorteggio esperito in seduta pubblica nella data che sarà comunicata mediante avviso pubblicato sul sito informatico del Comune di Rivara.

A tal fine i plichi verranno numerati in ordine progressivo secondo il numero di arrivo al protocollo comunale.

In osservanza a quanto previsto dall'art. 13 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. l'accesso ai nominativi delle società che hanno manifestato il proprio interesse ad essere invitati alla procedura negoziata e i nominativi dei soggetti estratti sarà differito alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte economiche.

Ai soggetti individuati sarà inviata richiesta di presentazione dell'offerta ai recapiti indicati nella domanda di partecipazione.

Ai non sorteggiati verrà data comunicazione esclusivamente mediante pubblicazione all'Albo Pretorio on-line dell'Ente degli atti di gara.

7. **CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:** il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i., e valutata congrua, tenuto conto della qualità del servizio offerto e del prezzo in base ai seguenti punteggi:

- **OFFERTA TECNICO QUALITATIVA DEL SERVIZIO:** max punti 60 (sessanta)

- **PREZZO:** max punti 40 (quaranta)

Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice, appositamente nominata secondo quanto previsto dall'art. 84 del D.Lgs. 163/2006 e dall'art. 282 del D.P.R. n. 207/2010, che, per l'assegnazione del punteggio, terrà conto dei seguenti criteri:

**a) Criteri di valutazione dell'offerta tecnica:**

per la valutazione dell'offerta tecnica la Commissione dispone di **60 (sessanta)** punti complessivi così suddivisi:

PARAMETRO QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		PUNTEGGIO MAX 60/100
	Elementi di valutazione	Punteggio da attribuire
(A)	<p><b>Organigramma dell'organico</b> La relativa tabella dovrà indicare il numero degli addetti, le ore di servizio previste per ognuno, le mansioni e le assegnazioni di riferimento ai propri compiti con relative ore (art. 41).</p> <p>b.1) valutazione n. degli addetti al servizio</p> <p>b.2) valutazione monte ore settimanale complessivo.</p>	<p><b>Da 0 a 24 punti così suddivisi</b></p> <p>b.1.1) personale dedicato al centro cottura (escluso il Direttore del Servizio) <b>Punti 6</b> all'offerta migliore</p> <p>b.1.2) personale dedicato alla distribuzione, riassetto e trasporto <b>Punti 6</b> all'offerta migliore</p> <p>I punteggi intermedi per le altre offerte verranno conteggiati per le voci b.1.1) e b.1.2) in modo proporzionale con l'applicazione della seguente formula</p> $\frac{\text{OFFERTA}}{\text{OFFERTA MIGLIORE}} \times \text{punteggio massimo}$ <p>b.2.1) personale dedicato al centro cottura (escluso il Direttore del Servizio) <b>Punti 6</b> all'offerta migliore</p> <p>b.2.2) personale dedicato alla distribuzione,</p>

		<p>riassetto e trasporto <b>Punti 6</b> all'offerta migliore</p> <p>I punteggi intermedi per le altre offerte verranno conteggiati per le voci b.2.1) e b.2.2) in modo proporzionale con l'applicazione della seguente formula</p> $\frac{\text{OFFERTA}}{\text{OFFERTA MIGLIORE}} \times \text{punteggio massimo}$
<b>(B)</b>	<p><b>Piano di formazione</b> Indicazione del monte ore previsto per ciascuna figura professionale (durata minima 8 ore come in riferimento all'art. 41 del Capitolato)</p>	<p><b>Da 0 a 5 così suddiviso</b> 0 punti = fino a 8 ore 3 punti = da 8 ore a 12 ore 5 punti = oltre 12 ore</p>
<b>(C)</b>	<p><b>Utilizzo di ulteriori prodotti BIOLOGICI</b>, oltre a quelli previsti dall'art. 52 del Capitolato, specificando la tipologia, fino ad un massimo di 8.</p>	<p><b>Da 0 a 8 punti a discrezione dell'apposita Commissione:</b> 0 punti = assenza di prodotti BIO; 1 punto per ogni prodotto BIO.</p>
<b>(D)</b>	<p><b>Utilizzo di ulteriori prodotti "filiera piemontese"</b>, oltre a quelli previsti dall'art. 52 del Capitolato, specificando la tipologia, fino ad un massimo di 6.</p>	<p><b>Da 0 a 6 punti a discrezione dell'apposita Commissione:</b> 0 punti = assenza di prodotti "filiera piemontese"; 1 punto per ogni prodotto "filiera piemontese".</p>
<b>(E)</b>	<p><b>Utilizzo di ulteriori prodotti "filiera provinciale"</b>, specificando la tipologia, fino ad un massimo di 2.</p>	<p><b>Da 0 a 2 punti a discrezione dell'apposita Commissione:</b> 0 punti = assenza di prodotti "filiera provinciale"; 1 punto per ogni prodotto "filiera provinciale".</p>
<b>(F)</b>	<p><b>Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nella scuola interessata dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura.</b> La Ditta dovrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alla scuola interessata dal servizio oggetto del presente capitolato (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della Ditta Appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Le Ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 a firma del Legale Rappresentante. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p>	<p><b>Da 0 a 6 punti a discrezione dell'apposita Commissione:</b> Punti 0 = assenza del progetto o progetto insufficiente; Punti 2 = progetto sufficiente; Punti 4 = progetto discreto; Punti 6 = progetto buono.</p>
<b>(G)</b>	<p><b>Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza</b>, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno 10%).</p>	<p><b>Da 0 a 3 punti a discrezione dell'apposita Commissione:</b> Punti 0 = assenza della rilevazione; Punto 1 = presenza della rilevazione con frequenza annuale; Punti 2 = presenza della rilevazione con frequenza quadrimestrale; Punti 3 = presenza della rilevazione con frequenza bimestrale.</p>

(H)	<b>Progetto di valorizzazione ambientale dei locali adibiti a mensa (in termini di accoglienza e vivibilità) e/o del servizio:</b> la Ditta dovrà presentare un progetto sintetico che illustri come intende migliorare i locali adibiti all'erogazione del servizio e/o il servizio stesso. La proposta dovrà essere concreta, descritta in maniera particolareggiata ma sintetica, operativamente sostenibile; dovrà essere esplicitata la tempistica degli interventi proposti; sarà valutata in termini di completezza e comprensibilità, coerenza costi e tempi di realizzazione.	<b>Da 0 a 6 punti a discrezione dell'apposita Commissione:</b> Punti 0 = assenza del progetto o progetto insufficiente; Punti 2 = progetto sufficiente; Punti 4 = progetto discreto; Punti 6 = progetto buono.
-----	---	--

**b) Criteri di valutazione dell'offerta economica:**

per la valutazione dell'offerta economica la Commissione dispone di **40 (quaranta)** punti complessivi. L'assegnazione del punteggio relativo all'offerta economica avviene proporzionalmente tra i concorrenti, attribuendo all'offerta migliore il massimo punteggio, mentre alle altre offerte economiche viene attribuito il punteggio risultante dalla seguente formula:

$$X = \frac{\text{prezzo di offerta con massimo ribasso} \times \text{n. 40 punti}}{\text{prezzo di offerta da valutare}}$$

dove X è il punteggio da assegnare.

8. **RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:** Istruttore Amministrativo TRUFFARELLI Maria Silvia
9. **PUBBLICAZIONE AVVISO:** Il presente avviso è pubblicato all'Albo pretorio on-line del Comune di Rivara per n. 15 (quindici) giorni consecutivi e sul sito internet del Comune di Rivara (profilo di committente).  
Sul profilo di committente sono altresì pubblicati gli elaborati del progetto del servizio.
10. **INFORMAZIONI:** Per informazioni e chiarimenti nonché per presa visione del progetto, dei luoghi e dei documenti è possibile contattare l'Ufficio Segreteria - Corso Ogliani n. 9 - Rivara (TO) Tel. 0124-31114 (interno 5), Fax. 0124-31527, E-mail: [segreteria@comune.rivara.to.it](mailto:segreteria@comune.rivara.to.it), pec: [amministrativo.rivara@pec.it](mailto:amministrativo.rivara@pec.it).

Il presente avviso, finalizzato ad una indagine di mercato, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo il Comune di Rivara che sarà libero di avviare altre procedure.

L'Amministrazione si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. I dati non verranno comunicati a terzi.

Il Responsabile del Servizio Amministrativo

IL SEGRETARIO COMUNALE

BARBATO Dr.ssa Susanna



