



ELABORATO	DESCRIZIONE
DG	DISCIPLINARE DI GARA
Oggetto	PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DI PARTE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI VERONA GESTITO DA AGECE PERIODO 1.7.2013 – 30.6.2016

CIG - 491597895F

1 OGGETTO E DIMENSIONAMENTO APPALTO

La procedura aperta ha ad oggetto l'affidamento di parte dei servizi di ristorazione scolastica del Comune di Verona gestiti da AGECE costituiti principalmente da:

- a) servizio di produzione dei pasti;
- b) servizio di trasporto dei pasti;
- c) servizio di distribuzione dei pasti

dettagliatamente previsti e descritti nel CSA.

I servizi oggetto dell'appalto potranno essere richiesti nella loro unitarietà (produzione + trasporto + distribuzione) ovvero singolarmente, sia per quanto concerne l'aspetto numerico (numero di pasti) sia per quello temporale (date di svolgimento del servizio) o come combinazione degli stessi (a titolo esemplificativo potrebbe essere richiesta la sola produzione, produzione e trasporto, la sola distribuzione, ecc... e solo per alcuni periodi dell'anno o per un numero limitato).

Saranno inoltre richieste forniture di pasti relativi ai servizi dei Centri Ricreativi Estivi (CER) del Comune di Verona ed a richiesta anche per altri servizi diversi dalla ristorazione scolastica quali a titolo esemplificativo Centri Sociali, Centri Anziani, CER Privati ecc...

Forma, altresì, oggetto dell'appalto, l'esecuzione degli interventi di:

- ✚ manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti annessi (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza) come previsto DALL'ART. 92 del CSA;
- ✚ manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture come previsto DALL'ART. 92 del CSA;
- ✚ integrazione della dotazione previste, laddove necessario, come previsto DALL'ART. 6 del CSA.
- ✚ adeguamento a nuove normative che dovesse rendersi necessario nel corso dell'appalto, sia per quanto riguarda i locali e gli impianti connessi, sia per quanto riguarda i macchinari, le attrezzature e gli arredi.

Il servizio di produzione dei pasti potrà essere svolto presso i centri di cottura messi a disposizione da AGECE di proprietà del Comune di Verona, che saranno concessi in comodato d'uso per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione, anch'esse di proprietà del Comune di Verona, ovvero presso centri di cottura di proprietà od a disposizione dell'operatore economico aggiudicatario(OEA).

Si rende chiara informativa relativamente al fatto che il numero complessivo dei pasti richiesti veniva, negli anni precedenti, prodotto parzialmente nei 3(tre) centri cottura centralizzati messi a disposizione da AGECE e parzialmente in altre cucine di scuole primarie che producevano una quota parte per il proprio refettorio ed una

quota parte invece destinato alla veicolazione ai terminali di distribuzione di altre scuole primarie, secondarie o dell'infanzia.

Risulta pertanto evidente che il numero dei pasti veicolati oggetto dell'appalto è numericamente maggiore del numero di pasti che venivano prodotti, nei soli 3 centri cottura messi a disposizione da AGECE, negli anni precedenti sia nel numero complessivo di pasti prodotti sia per ogni singolo centro cottura.

Si riporta nella tabella seguente la produzione standard dei 3 centri cottura dell'anno 2012/2013 rispetto al complessivo dei pasti prodotti.

CENTRO COTTURA	NUMERO PASTI PRODOTTI – anno 2012/2013				
	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
MENSA CENTRALE GUARINO DA VERONA	1778	1079	1720	1650	748
MENSA CENTRALE MENSA AMERICANA	1824	1418	1640	1938	1056
MENSA CENTRALE MENSA SIMEONI	1922	1528	1851	1902	1083
altro centro cottura	2049	1440	1984	1638	1009
Totale complessivo	7573	5465	7195	7128	3896

L'OEA deve pertanto, con propria autonoma organizzazione, provvedere alla fornitura del maggior numero di pasti richiesti o provvedendo ad una riorganizzazione tecnico-gestionale dei suddetti centri cottura (CC) ovvero provvedendo alla produzione dei pasti in esubero in altro CC di proprietà od a disposizione dell'OEA stesso nel rispetto di quanto previsto dal CSA e allegati tecnici.

Si comunica che gli edifici ove sono installati i CC sono di proprietà comunale.

Nel caso in cui l'OEA non intenda avvalersi dei CC di AGECE gli stessi rientreranno nella completa disponibilità di AGECE stessa. Tale evenienza potrebbe verificarsi sia prima del concreto avvio dell'appalto che durante l'esecuzione dell'appalto stesso a seguito di comunicazione dell'OEA.

Il servizio di distribuzione sarà invece svolto presso i terminali di distribuzione TD messi a disposizione da AGECE, che saranno concessi in uso per tutta la durata dell'appalto, unitamente alle attrezzature esistenti per la distribuzione in loco dei pasti.

Si comunica che gli edifici ove sono installati i TD sono di proprietà comunale.

Si ribadisce che il punto focale dell'appalto è che il servizio deve essere espletato dall'OEA a totale proprio rischio imprenditoriale e con totale propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal CSA, dalla relazione tecnica proposta dall'OEA in sede di gara nel rispetto di tutte le normative vigenti ed applicabili: ove non fosse espressamente indicato risulterà sempre evidente che tutte le attività necessarie a garantire la corretta erogazione del servizio negli standard prefissati dal CSA e dalla relazione tecnica dell'aggiudicatario saranno sempre e solo a totale cura ed onere dell'OEA ed AGECE non dovrà mai intervenire direttamente nè sotto il profilo operativo che economico ma eventualmente solo per gli aspetti puramente autorizzativi, di verifica e controllo.

Con riferimento a quanto riportato nei precedenti paragrafi si riporta di seguito l'ipotetica dimensione dell'utenza suddivisa per fasi di esecuzione e per tipologia di servizio richiesto:

periodo		tipologia servizio	PRODUZIONE	TRASPORTO	DISTRIBUZIONE
01/07/2013	30/06/2014	C.E.R. 2013+ REFEZIONE SCOLASTICA 2013/14	1.152.413	1.154.411	1.164.162
01/07/2014	30/06/2015	C.E.R. 2014 + REFEZIONE SCOLASTICA 2014/15	1.152.413	1.154.411	1.164.162
01/07/2015	30/06/2016	C.E.R. 2015 + REFEZIONE SCOLASTICA 2015/16	1.152.413	1.154.411	1.164.162
DIMENSIONE COMPLESSIVA DELL'APPALTO		C.E.R. + REFEZIONE SCOLASTICA	3.457.239	3.463.233	3.492.486

Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo in quanto dipendente dal numero di alunni iscritti alla refezione scolastica ed ai CER estivi per ogni anno scolastico e dalle eventuali ulteriori cucine interne che AGECE potrebbe chiudere negli anni successivi: non si darà luogo a modifiche del prezzo del pasto per eventuali variazioni annuali rispetto agli effettivi alunni iscritti al servizio, sia per quanto concerne il quantitativo sia per la tipologia servizio.

2 DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO

Il contratto avrà durata di tre anni, con decorrenza dal 1 luglio 2013, e comunque dalla data di affidamento del servizio, e terminerà il 30 giugno 2016 in base al calendario scolastico e comunque in base alle indicazioni impartite da AGECE.

AGECE si riserva la facoltà di ordinare all'OEA l'inizio di esecuzione del contratto nelle more della stipula dello stesso ai sensi dell'art. 11 commi 9 e 12 del D.lgs 163/2006. In tal caso l'OEA è tenuto a darne immediata esecuzione.

AGECE si riserva la facoltà di rinnovare il contratto come previsto dal CSA, per un periodo pari a massimo 2 anni, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche.

- L'importo presunto complessivo a base di gara dell'appalto per 3 anni è pertanto di Euro 17.151.194,61, ai quali vanno aggiunti Euro 34.709,86 = per oneri per la sicurezza interferenziale non soggetti a ribasso d'asta per un totale complessivo dell'appalto di Euro 17.185.904,47 = oltre IVA.
- In caso di rinnovo biennale è previsto un ulteriore importo pari ad EURO 11.434.129,74 = ai quali vanno aggiunti Euro 23.139,91= per oneri per la sicurezza interferenziale non soggetti a ribasso d'asta per un totale complessivo dell'appalto di Euro 11.457.269,65 = oltre IVA.

- Complessivamente pertanto l'importo stimato complessivo dell'appalto con possibile rinnovo è pari ad EURO 28.585.324,35= ai quali vanno aggiunti EURO 57.849,77= per oneri per la sicurezza interferenziale non soggetti a ribasso d'asta per un totale complessivo dell'appalto di EURO 28.643.174,12 = oltre IVA.

	Importo appalto	oneri sicurezza interferenziale	Importo complessivo
STIMA 1 ANNO	€ 5.717.064,87	€ 11.569,95	€ 5.728.634,82
IMPORTO STIMATO APPALTO 3 ANNI	€ 17.151.194,61	€ 34.709,86	€ 17.185.904,47
IMPORTO STIMATO RINNOVO 2 ANNI	€ 11.434.129,74	€ 23.139,91	€ 11.457.269,65
IMPORTO COMPLESSIVO STIMATO	€ 28.585.324,35	€ 57.849,77	€ 28.643.174,12

Gli oneri per la sicurezza interferenziale verranno computati quale componente del costo pasto unitario per un importo pari ad Euro 0,01 per ogni pasto complessivamente prodotto-trasportato-distribuito e nella quota di 1/3 (un terzo) di Euro 0,01 per ogni singolo servizio (produzione, trasporto e distribuzione) in caso di servizi richiesti solo parzialmente.

Il prezzo per ogni pasto complessivamente prodotto-trasportato-distribuito è quindi pari ad Euro 4,95 oltre IVA comprensivo di Euro 0,01 oltre IVA per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

Pertanto il prezzo unitario per ogni pasto complessivamente prodotto-trasportato-distribuito **posto a base di gara e soggetto a ribasso è pari ad Euro 4,94.**

In considerazione del fatto che possono essere richiesti sia l'insieme dei servizi ovvero solo una componente dello stesso come previsto ai precedenti articoli, il prezzo unitario a base d'asta è indicato per il pasto complessivamente prodotto-trasportato-distribuito mentre sarà suddiviso nelle seguenti componenti solo al fine di poter, in fase di esecuzione e contabilizzazione, remunerare i servizi effettivamente richiesti e svolti.

TIPO SERVIZIO	N° PASTI ANNUI PREVISTI	PERCENTUALE RICONOSCIUTA SUL COSTO PASTO
pasto prodotto	1.152.413	70,00%
pasto trasportato	1.154.411	10,00%
pasto distribuito	1.164.162	20,0%

Le offerte economiche dovranno essere esclusivamente al ribasso, pena l'esclusione.

Come specificato ai successivi paragrafi, l'offerta del concorrente dovrà indicare al massimo due decimali dopo la virgola. L'indicazione di ulteriori decimali non verrà presa in considerazione.

2.1 INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA DEGLI IMMOBILI

Gli interventi in oggetto, ricompresi negli importi complessivi sopra riportati, sono stimati, sulla base di quanto effettuato negli ultimi 3 anni, in 100.000 EURO per ogni anno e quindi in totale 300.000 EURO + 200.000 EURO per eventuale rinnovo per un totale stimato di 500.000 EURO complessivi con la seguente suddivisione percentuale e quindi a valore.

TIPO LAVORO	Perc.	Importo stimato annuo	Importo stimato 3 anni	Importo stimato 5 anni
	<u>100%</u>	<u>€ 100.000,00</u>	<u>€ 300.000,00</u>	<u>€ 500.000,00</u>
OPERE MURARIE	32,00%	€ 32.000,00	€ 96.000,00	€ 160.000,00
OPERE DA IDRAULICO	21,00%	€ 21.000,00	€ 63.000,00	€ 105.000,00
OPERE DA ELETTRICISTA	13,00%	€ 13.000,00	€ 39.000,00	€ 65.000,00
OPERE DI FALEGNAMERIA	10,00%	€ 10.000,00	€ 30.000,00	€ 50.000,00
OPERE DA VETRAI	10,00%	€ 10.000,00	€ 30.000,00	€ 50.000,00
OPERE DA FABBRO	8,00%	€ 8.000,00	€ 24.000,00	€ 40.000,00
OPERE DA PITTORE	3,50%	€ 3.500,00	€ 10.500,00	€ 17.500,00
OPERE DA PAVIMENTISTA	1,50%	€ 1.500,00	€ 4.500,00	€ 7.500,00
OPERE DA POZZI NERI	1,00%	€ 1.000,00	€ 3.000,00	€ 5.000,00

L'esecutore dei lavori sopradescritti dovrà essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 90 del DPR 207/2010 relativamente alle tipologie di lavoro indicate ed agli importi stimati per i 3 anni.

Qual'ora il concorrente fosse sprovvisto di tali requisiti dovrà ricorrere al sub-appalto e/o a costituzione di ATI.

3 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate ovvero da imprese che intendono riunirsi o consorziarsi ai sensi degli articoli 92, 93 e 94 del D.P.R. 207/2010 e dell'art. 37 D.Lgs.163/2006 e s.m.i., nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'art. 34, comma 1, lett. f-bis).

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio di cui all'art. 34 c. 1, lett. d) ed e) D. Lgs. 163/2006, , ovvero di partecipare alla gara anche in forma

individuale qualora partecipino alla gara medesima in associazione o consorzio. a pena di esclusione di tutte le offerte presentate.

I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c) del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. dovranno indicare i consorziati per i quali il consorzio concorre; nei confronti di questi ultimi opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale e sia il consorzio che il consorziato sono esclusi dalla gara.

E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione dell'associazione o consorzio rispetto a quella indicata nell'impegno prestato in sede di offerta.

3.1 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Per la partecipazione alla gara i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale

- a) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- b) essere in regola con le norme di cui alla legge 68/99 ovvero non essere soggetti alle norme di cui alla legge 68/99;
- c) non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art.2359 codice civile, e di avere formulato l'offerta autonomamente

ovvero

di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di avere formulato l'offerta autonomamente

ovvero

di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di avere formulato l'offerta autonomamente

Requisiti di idoneità professionale

- d) iscrizione nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio, o registro professionale o commerciale presso il paese membro per l'attività oggetto della gara. Nel caso di organismo non tenuto all'iscrizione alla CCIAA si chiede copia dell'Atto Costitutivo e dello Statuto con dichiarazione del legale rappresentante dal quale risulti l'insussistenza di obbligo all'iscrizione;
- e) essere in possesso delle seguenti certificazioni del sistema di qualità aziendale:

- | | | |
|------|-----------------------|--|
| i. | UNI EN ISO 9001:2008 | Certificazione di sistema di gestione della qualità; |
| ii. | UNI EN ISO 14001:2004 | Certificazione del sistema di gestione ambientale; |
| iii. | BS OH SAS 18001:2007 | Certificazione della gestione della salute e sicurezza dei lavoratori; |
| iv. | UNI 10854:1999 | Certificazione del sistema di autocontrollo HACCP; |
| v. | UNI EN ISO 22000:2005 | Certificazione del sistema di sicurezza alimentare; |
| vi. | SA 8000:2008 | Certificazione sulla responsabilità sociale. |

In caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, le certificazioni di cui ai punti i), ii) e iii) devono essere possedute da tutti i componenti mentre le certificazioni di cui ai punti iv), v) e vi) devono essere possedute solamente dall'impresa mandataria o consorziata principale;

Requisiti di capacità economica-finanziaria

- f) di avere realizzato nell'ultimo triennio utile (verificabile dai bilanci approvati) e complessivamente un volume d'affari complessivo non inferiore ad Euro 20.000.000,00= (ventimilioni/00). In caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, detto requisito deve essere posseduto cumulativamente dal raggruppamento, nella misura minima del 60% del suo valore dall'impresa mandataria o consorziata principale e la restante percentuale cumulativamente dalle mandati o dalle altre consorziate, a ciascuna delle quali è richiesto almeno il 20% della cifra indicata; il requisito dovrà essere posseduto per il 100% dal raggruppamento o dal consorzio;

Requisiti di capacità tecnica-professionale

- g) aver eseguito nell'ultimo triennio (2010-2011-2012) servizi di refezione scolastica di importo almeno pari ad Euro 15.000.000,00 (quindicimilioni/00). In caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, detto requisito deve essere posseduto cumulativamente dal raggruppamento, nella misura minima del 60% del suo valore dall'impresa mandataria o consorziata principale e la restante percentuale cumulativamente dalle mandati o dalle altre consorziate, a ciascuna delle quali è richiesto almeno il 20% della cifra indicata; il requisito dovrà essere posseduto per il 100% dal raggruppamento o dal consorzio;
- h) aver gestito, negli ultimi tre anni (2010-2011-2012), almeno un servizio di refezione scolastica di dimensioni almeno pari al 50% del numero di pasti di quelle oggetto dell'appalto. In caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, detto requisito deve essere posseduto cumulativamente dal raggruppamento, nella misura minima del 60% del suo valore dall'impresa mandataria o consorziata principale e la restante percentuale cumulativamente dalle mandati o dalle altre consorziate, a ciascuna delle quali è richiesto almeno il 20% della cifra indicata; il requisito dovrà essere posseduto per il 100% dal raggruppamento o dal consorzio;

- i) aver avuto nell'ultimo triennio (2010-2011-2012) un numero di dipendenti medio annuale non inferiore a n°200 unità. In caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, detto requisito deve essere posseduto cumulativamente dal raggruppamento, nella misura minima del 60% del suo valore dall'impresa mandataria o consorziata principale e la restante percentuale cumulativamente dalle mandati o dalle altre consorziate, a ciascuna delle quali è richiesto almeno il 20% della cifra indicata; il requisito dovrà essere posseduto per il 100% dal raggruppamento o dal consorzio;
- j) nel caso in cui l'OEA non intenda utilizzare i centri cottura messi a disposizione da AGECE, essere in possesso di uno o più centri cottura di proprietà od a disposizione (proprietà, locazione o altro titolo giuridico che ne attesti la durata, l'uso specifico e l'effettiva disponibilità) sito ad una distanza tale da permettere il trasporto dei pasti con i requisiti tecnico-temporali previsti dal CSA in grado di garantire la produzione prevista dal CSA. A comprova della disponibilità dei centri cottura dovrà essere presentata idonea documentazione atta a provare il titolo d'uso dei centri stessi per l'intera durata del contratto. La disponibilità di tali centri dovrà avere la durata di tutto l'appalto, il concorrente dovrà darne precisa indicazione in caso di aggiudicazione e comunicare gli eventuali cambiamenti anche in corso di appalto;
- k) avere uno o più centri cottura, oltre a quello/i di cui al precedente punto, di proprietà od a disposizione dell'impresa (proprietà, locazione o altro titolo giuridico che ne attesti la durata, l'uso specifico e l'effettiva disponibilità) sito ad una distanza tale da permettere il trasporto dei pasti con i requisiti tecnico-temporali previsti dal CSA per la gestione delle emergenze nel caso in cui si verifichi la temporanea ed eccezionale impossibilità ad utilizzare i normali centri cottura definiti dall'impresa o a copertura di chiusure temporanee di centri cottura di AGECE. A comprova della disponibilità dei centri cottura dovrà essere presentata idonea documentazione atta a provare il titolo d'uso dei centri stessi per l'intera durata del contratto. Si precisa che nel caso in cui il concorrente, in occasione della presentazione dell'offerta non disponga ancora del/i centro/i cottura, ma presenti un impegno a disporre in tempo utile per l'avvio del servizio, l'idonea documentazione dovrà essere presentata entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione. La disponibilità di tali centri dovrà avere la durata di tutto l'appalto pena la revoca della stessa, il concorrente dovrà darne precisa indicazione in caso di aggiudicazione e comunicare gli eventuali cambiamenti anche in corso di appalto;
- l) *(per quanto attiene agli interventi di manutenzione ordinaria di cui al punto 2.1 del presente disciplinare)* di essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 90 del DPR 207/2010 relativamente alle tipologie di lavoro indicate ed agli importi stimati per i 3 anni. Qual'ora il concorrente fosse sprovvisto di tali requisiti dovrà ricorrere al sub-appalto e/o a costituzione di ATI.

Per il corretto svolgimento del servizio è necessario che l'Appaltatore disponga di un ufficio operativo all'interno della Provincia di Verona che può essere istituito anche presso uno dei centri cottura. Conseguentemente i concorrenti che non ne fossero in possesso all'atto della presentazione dell'offerta sono obbligati a disporre entro il termine di 30 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, pena la revoca della medesima.

4 AVVALIMENTO

I concorrenti possono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo avvalendosi dei requisiti di altro soggetto ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 e dell'art. 88 DPR 270/2010

Al sensi dell'art. 49, comma 8, si precisa che non è consentito, a pena di esclusione, che l'impresa ausiliaria avvalga più di un concorrente. Allo stesso modo l'impresa che partecipa come ausiliaria non potrà partecipare come concorrente, pena l'esclusione.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

In caso di avvalimento il concorrente dovrà presentare, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

- a) una sua dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante, verificabile ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 163/2006 attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria **(All. 6)**
- b) una sua dichiarazione attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 D.Lgs. 163/2006 **(All. 2)**
- c) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 **(All. 3)**
- d) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente **(All.7)**;
- e) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 163/2006 **(All. 7)**;
- f) originale o copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto; nel contratto deve essere espressamente indicato che "l'impresa ausiliaria e il concorrente" sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto"
- g) nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui alla lettera f) dell'art. 49 D.Lgs. 163/2006, l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal comma 5 **(All.6)**

5 OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

Per la valida partecipazione alla gara è fatto obbligo ai concorrenti di effettuare il sopralluogo in tutti i centri refezionali sotto riportati:

COD	TIPO	TIPOLOGIA	CODICE	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	CIRC
1.	CC	CENTRO COTTURA	6418	MENSA AMERICANA	LUNGADIGE ATTIRAGLIO, 48	2
2.	CC	CENTRO COTTURA	6414	GUARINO DA VERONA	VIA S. FELICE EXTRA, 15	6
3.	CC	CENTRO COTTURA	6417	MENSA SIMEONI	VIA DELLE MAGNOLIE 6	8
4.	TD	SECONDARIA	6389	BETTELONI	CIRCONV. ORIANI, 4	1
5.	TD	PRIMARIA	6256	ZORZI	L.GO STAZIONE VECCHIA, 16/A	2
6.	TD	PRIMARIA	6287	EUROPA UNITA	VIA RODI, 15	3
7.	TD	PRIMARIA	6252	SOLINAS	VIA UMBERTO MADDALENA, 27	3
8.	TD	PRIMARIA	6253	UBERTI	P.ZZA MARINAI D'ITALIA, 1	3
9.	TD	PRIMARIA	6306	FRATTINI	VIA MONZAMBANO, 11	4
10.	TD	PRIMARIA	6307	GIULIARI	VIA MONTEROTONDO, 30	5
11.	TD	PRIMARIA	6338	MANZONI	VIA ALBERTINI, 2	6
12.	TD	SECONDARIA	6395	FINCATO ROSANI	VIA BADILE, 95	6
13.	TD	SECONDARIA	6383	CAPERLE	P.ZZA LAMBRANZI, 1/A	8
14.	TD	INF.STAT.	6347	AGAZZI	VIA NICOLINI, 4	8
15.	TD	INF.STAT.	6358	MONTE D'ORO	VIA DEI CEDRI, 1	8

Il sopralluogo verrà effettuato su appuntamento.

Al sopralluogo saranno ammessi esclusivamente:

- ✓ il titolare o il legale rappresentante dell'impresa;
- ✓ un dipendente dell'impresa risultante da libro unico, munito di delega del legale rappresentante nella quale sia specificata la qualifica del dipendente stesso;
- ✓ il direttore tecnico dell'impresa;
- ✓ procuratore speciale e/o generale risultante da apposita procura notarile.

Tutti i suindicati soggetti dovranno essere muniti di idonea documentazione a comprova della carica riportata e/o dei poteri posseduti e di un valido documento di identità.

L'effettuazione dei sopralluoghi potrà essere effettuata previa richiesta inoltrata **esclusivamente** via PEC all'indirizzo infoagec@pec.agec.it, indicando:

- ✓ ragione sociale della ditta;
- ✓ numero telefonico per essere richiamati e indirizzo pec;
- ✓ nominativo del soggetto che effettuerà materialmente il sopralluogo, o nominativi di tutti i soggetti se fossero più di uno, e relativi documenti comprovanti la carica o funzione di cui al punto precedente.

Sarà cura di AGECE contattare il richiedente per comunicare data ed ora stabiliti.

I sopralluoghi potranno essere richiesti fino al giorno **22/03/2013** e in ogni caso non potranno essere effettuati dopo il **27/03/2013**.

Al termine del sopralluogo verrà rilasciato apposito attestato che dovrà essere inserito nella documentazione di gara, a pena di esclusione, come previsto al successivo articolo 10.

Si precisa che ciascun soggetto potrà effettuare il sopralluogo per una sola ditta o raggruppamento.

6 CONTRIBUTO A FAVORE DELL'AUTORITÀ PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI

L'offerta dei concorrenti dovrà essere corredata, dalla ricevuta del versamento di Euro 200,00 (duecento/00), effettuato dall'impresa concorrente a titolo di contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici.

Il codice CIG della presente gara è 491597895F.

Le istruzioni operative per il pagamento del contributo, in merito all'applicazione della deliberazione dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture (A.V.C.P.) del 21 dicembre 2012, sono le seguenti (fatti salvi ulteriori aggiornamenti ed indicazioni sul sito della medesima Autorità (<http://www.avcp.it>)).

Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, sarà comunque necessario iscriversi on line al "Servizio di Riscossione" raggiungibile all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>.

L'utente iscritto per conto dell'operatore economico dovrà collegarsi al servizio con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG che identifica la procedura alla quale l'operatore economico rappresentato intende partecipare. Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi, abilitati a ricevere il pagamento. Pertanto sono consentite le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- online mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio Riscossione" e seguire le istruzioni a video.

A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare all'offerta, all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" disponibile on line sul "Servizio di Riscossione";

- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All'indirizzo <https://www.lottomaticaitalia.it/servizi/homepage.html> è disponibile la funzione "Cerca il punto vendita più vicino a te". Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta.

Per i soli operatori economici esteri, è possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario internazionale, sul conto corrente bancario n. 4806788, aperto presso il Monte dei Paschi di Siena (IBAN: IT 77 0 01030 03200 0000 04806788), (BIC: PASCITMMROM) intestato all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice

identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante e il codice CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare. La ricevuta del bonifico dovrà essere allegata in originale all'offerta.

Il mancato pagamento del contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici determina l'esclusione dalla gara.

7 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 D.Lvo 163/06.

Le offerte di ciascun concorrente ammesso saranno specificatamente valutate secondo i singoli criteri e sub-criteri e rispettivi pesi e punteggi, riportati di seguito ed esemplificati ai successivi articoli, che saranno attribuiti dalla Commissione Giudicatrice.

criteri e sub-criteri		descrizione	peso
CRITERIO TECNICO QUALITATIVO	ELEMENTO "A" QUALITATIVO	CARATTERISTICHE QUALITATIVE, METODOLOGICHE E TECNICHE	MASSIMO PUNTI 30
	A1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	max 14
	A2	SISTEMA DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI	max 5
	A3	SISTEMA DI GESTIONE DEL PROCESSO DI RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI	max 6
	A4	RIORGANIZZAZIONE DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE DI AGECE	max 5
CRITERIO TECNICO QUANTITATIVO	ELEMENTO "B" QUANTITATIVO	ASSUNZIONE DEL PERSONALE IN FORZA AD ALTRE IMPRESE SVOLGENTI IL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI O SERVIZI AUSILIARI AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DI AGECE	MASSIMO PUNTI 10
	B1	GRUPPO A	max 3
	B2	GRUPPO B	max 3
	B3	GRUPPO C	max 4
CRITERIO ECONOMICO	ELEMENTO "C" QUANTITATIVO	PREZZO	MASSIMO PUNTI 60

8 METODO DI ATTRIBUZIONE DEI COEFFICIENTI E CALCOLO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA

Il punteggio relativo agli elementi di cui all'offerta sarà attribuito dalla Commissione.

Le offerte di ogni singolo concorrente ammesso saranno specificatamente valutate secondo i singoli elementi ed i rispettivi pesi e punteggi, che saranno determinati applicando il metodo aggregativo compensatore previsto dall'Allegato P al Regolamento 163/2006, con la seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i \times V_{(a)i}]$$

Dove:

$C_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a)

n = numero totale dei criteri

W_i = peso o punteggio attribuito al criterio (i)

$V_{(a)i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al criterio (i) variabile tra 0 e 1

\sum_n = sommatoria

Il punteggio massimo attribuito dalla commissione giudicatrice è pari a punti 100.

Saranno escluse le offerte che presentino proposte di variazioni inaccettabili, tali da limitare o rendere peggiorativo il servizio offerto, anche per uno solo dei criteri ed elementi valutati e precedentemente elencati a titolo esemplificativo.

I coefficienti $V_{(a)i}$ saranno determinati in maniera differente a seconda che si tratti di criteri tecnici qualitativi, tecnici quantitativi od economici, come di seguito esemplificato.

8.1 CRITERI TECNICI QUALITATIVI – ELEMENTO “A”

Per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura tecnica qualitativa i coefficienti della prestazione verranno definiti attraverso la media dei coefficienti, variabili fra zero e uno attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, secondo il metodo di cui all'allegato P, lettera a) numero 4.

Ogni commissario della commissione giudicatrice dovrà operare, sulla base della propria discrezionalità tecnica, attribuendo per ogni sub criterio previsto un giudizio discrezionale cui corrisponde un coefficiente compreso fra 0 e 1, secondo la seguente tabella:

insufficiente	scarso	sufficiente	buono	ottimo
0	0,25	0,5	0,75	1

Si procederà quindi a determinare la media dei coefficienti assegnati dai singoli commissari.

Determinate così la media di ciascun coefficiente per ogni sub criterio, si procederà a trasformare le suddette medie in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Sarà a questo proposito utilizzata la seguente formula:

$$V_x / V_{max}$$

Dove V_x sta per coefficiente riportato dal concorrente x e V_{max} il massimo coefficiente riportato tra i vari concorrenti. Determinati i coefficienti definitivi, essi saranno moltiplicati per il peso o sub-peso previsto per ciascun criterio o sub criterio di valutazione, determinando il punteggio di ciascuno dei medesimi. Essendo in presenza di sub-criteri la somma dei punteggi definitivi di ciascuno di essi a sua volta determinerà il punteggio del criterio di valutazione. Il giudizio dei membri della commissione è formulato in base all'esame della documentazione tecnica presentata.

I coefficienti determinati secondo quanto sopra specificato saranno utilizzati fino alla terza cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la quarta cifra sia pari o superiore a cinque.

8.2 CRITERI TECNICI QUANTITATIVI – ELEMENTO “B”

Per quanto riguarda l'elemento di natura tecnica quantitativa, i punteggi saranno determinati, per ciascun sub criterio, attraverso interpolazione lineare tra il coefficiente pari a 1(uno), attribuito al numero massimo di lavoratori indicati per ciascun gruppo al successivo art. 9.2 (NTOT1, NTOT2 e NTOT3), ed il coefficiente pari a 0(zero).

I coefficienti determinati secondo quanto sopra specificato saranno utilizzati fino alla terza cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la quarta cifra sia pari o superiore a cinque.

8.3 CRITERIO ECONOMICO – ELEMENTO “C”

L'attribuzione del punteggio dell'offerta economica è effettuata mediante l'utilizzo della seguente formula matematica:

$\frac{\text{prezzo offerto più basso}}{\text{prezzo dell'offerta in esame}} \times 60$

8.4 CLAUSOLA DI SBARRAMENTO

Si procederà all'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica quantitativa (ELEMENTO "B") e l'offerta economica delle sole concorrenti che hanno ottenuto almeno **15** punti sui 30 massimi possibili nella valutazione della "Offerta Tecnica Qualitativa" **dopo la riparametrazione.**

9 METODI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ED ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

9.1 ELEMENTO "A" - QUALITATIVO

Per poter permettere la valutazione dell'elemento "A", ogni ditta concorrente dovrà presentare una **RELAZIONE TECNICA** nella quale dovrà descrivere le modalità secondo le quali verrà progettato e gestito il servizio appaltato, secondo quanto precisato di seguito rispettando i sub-criteri riportati.

Tutta la documentazione prodotta dovrà essere redatta esclusivamente in lingua italiana o in traduzione certificata, pena l'esclusione.

La documentazione descrittiva di cui ai successivi punti non deve fare alcun riferimento ad elementi economici, pena l'esclusione.

La relazione tecnica dovrà rispettare i seguenti requisiti:

- ✚ dovrà essere prodotta in formato cartaceo a firma del Legale Rappresentante;
- ✚ il contenuto dovrà essere articolato secondo le seguenti modalità:
 - un foglio iniziale nominato "indice analitico" contenente l'elencazione della documentazione/elaborati presentati, in carattere "ARIAL 12" riportante la suddivisione della relazione;
 - ulteriori pagine, nominate singolarmente in base a ciascun contenuto, contenenti la documentazione/elaborati progettuali richiesti;
 - la relazione dovrà essere suddivisa in capitoli, uno per ogni sub-criterio, come da suddivisione della successiva "TABELLA CRITERI ASSEGNAZIONE PUNTEGGI".
 - dovrà avere una lunghezza di max 30 pagine formato A4 con carattere "ARIAL 12" (con margini: sup. 2,5cm – inf. 2,0cm – sx e dx 2,0 cm)

Potranno essere inseriti allegati documentali (brochure, cataloghi, ecc) nel limite massimo di ulteriori 10 pagine fronte/retro.

I punteggi saranno attribuiti in base ai seguenti sub-criteri in base alla valutazione delle relazioni tecniche presentate dalle imprese partecipanti.

Alle offerte saranno attribuiti i punti relativamente al CRITERIO A in base alla seguente distribuzione fino ad un assegnazione massima di 30 punti. I punteggi verranno assegnati per ogni sub-criterio dopo analisi delle relazioni presentate seguendo un principio di merito come di seguito esemplificato.

A1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (MASSIMO PUNTI 14)

Il punteggio sarà attribuito sulla base della valutazione dell'articolazione del servizio offerto dall'Impresa.

La relazione tecnica presentata dovrà dettagliare il piano di azione previsto e le soluzioni individuate (organizzative, tecniche, infrastrutturali, ecc...) per la puntuale erogazione del servizio in base agli standard previsti secondo le specifiche del C.S.A., nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste.

Il concorrente dovrà descrivere i principi organizzativi, il know-how progettuale ed il sistema organizzativo e formativo.

A titolo puramente esemplificativo i contenuti richiesti potranno riguardare: l'approvvigionamento delle derrate, le politiche di approvvigionamento dei prodotti alimentari con prodotti provenienti da un territorio di zona (cosiddetti "km zero"), la distribuzione dei pasti, il trasporto dei pasti, il piano della formazione, il piano delle sostituzioni, il piano di emergenza, integrazione di attrezzature e materiali, vestiario, campagne di informazione ad utenti e genitori, introduzione di ulteriori elementi di GPP (Green Public Procurement), organico previsto come indicato dagli art. 14 e 15 del CSA, modalità di trasmissione ad AGECE dei dati e delle informazioni.

Sub-criterio		descrizione				
A1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	insufficiente	scarso	sufficiente	buono	ottimo
coefficiente della prestazione		0	0,25	0,5	0,75	1

A2 SISTEMA DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI (DS) - (MASSIMO PUNTI 5)

Il punteggio sarà attribuito in base al progetto del sistema di gestione delle diete speciali che l'impresa propone di adottare da intendersi come migliorativo rispetto agli standard previsti dal CSA.

A titolo puramente esemplificativo i contenuti richiesti potranno riguardare l'approvvigionamento delle derrate per la predisposizione delle DS, il sistema di produzione-trasporto-distribuzione delle DS e le relative misure di sicurezza implementate, il numero di dietiste addette e la formazione specifica.

Sub-criterio		descrizione				
A2	SISTEMA DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI	insufficiente	scarso	sufficiente	buono	ottimo
coefficiente della prestazione		0	0,25	0,5	0,75	1

A3 SISTEMA DI GESTIONE DEL PROCESSO DI RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI (MASSIMO PUNTI 6)

Il punteggio sarà attribuito in funzione dell'offerta di un sistema finalizzato alla gestione del processo di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti che dovrà essere migliorativo rispetto gli standard previsti DALL' ART. 38 DEL C.S.A.

A titolo puramente esemplificativo il sistema richiesto potrà gestire la reportistica periodica riguardante il numero di pasti distribuiti per ciascun utente / centro refezionale, il numero e la tipologia di diete speciali erogate, ecc..

Il sistema, nel rispetto di quanto previsto dal C.S.A. in materia di prenotazione e fatturazione dei pasti erogati, sarà orientato a consentire una più agevole esecuzione da parte di AGECE delle attività di controllo previste DALL' ART. 83 DEL C.S.A. e dovrà prevedere anche la possibilità di interfacciamento da parte dell'Amministrazione Comunale per la gestione del pagamento delle rette o di qualsiasi altro possibile ulteriore servizio ivi compresi il pagamento con plurimodalità a mezzo di diversi agenti contabili.

Attualmente il rilevamento dei pasti avviene a cura di ogni singolo istituto comprensivo e senza alcun sistema centralizzato.

In sede di valutazione del presente subcriterio A3 la Commissione si riserva la facoltà di verificare la funzionalità del sistema, anche presso altri enti utilizzatori: a tal fine nella relazione il concorrente dovrà indicare le principali referenze ed installazioni del sistema attive per il settore oggetto dell'appalto.

<i>Sub-criterio</i>		<i>descrizione</i>				
A3	SISTEMA DI GESTIONE DEL PROCESSO DI RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI	insufficiente	scarso	sufficiente	buono	ottimo
coefficiente della prestazione		0	0,25	0,5	0,75	1

A4 RIORGANIZZAZIONE DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE DI AGECE (MASSIMO PUNTI 5)

Il punteggio sarà attribuito in funzione dell'offerta di un progetto tecnico-qualitativo di miglioramento dei seguenti 10 (dieci) terminali di distribuzione dei pasti in uso all'OEA, per i quali è previsto il sopralluogo, con riferimento all'art. 96 del CSA nei tre anni di durata del servizio.

prog	Tipologia	Codice	Denominazione	Indirizzo	Circoscrizione
1	SECONDARIA	6389	BETTELONI	CIRCONV. ORIANI, 4	1
2	PRIMARIA	6256	ZORZI	L.GO STAZIONE VECCHIA, 16/A	2
3	PRIMARIA	6287	EUROPA UNITA	VIA RODI, 15	3
4	PRIMARIA	6252	SOLINAS	VIA UMBERTO MADDALENA, 27	3
5	PRIMARIA	6253	UBERTI	P.ZZA MARINAI D'ITALIA, 1	3
6	PRIMARIA	6306	FRATTINI	VIA MONZAMBANO, 11	4
7	PRIMARIA	6307	GIULIARI	VIA MONTEROTONDO, 30	5
8	PRIMARIA	6338	MANZONI	VIA ALBERTINI, 2	6
9	SECONDARIA	6395	FINCATO ROSANI	VIA BADILE, 95	6
10	SECONDARIA	6383	CAPERLE	P.ZZA LAMBRANZI, 1/A	8

Le proposte dovranno essere finalizzate al miglioramento del servizio di distribuzione dei pasti e di conseguenza della qualità percepita dall'utente finale.

Inoltre nella relazione tecnica si dovrà affrontare la problematica di riorganizzazione dei terminali di distribuzione, implementando un sistema di pasto veicolato, a seguito di eventuale chiusura di cucina interna da parte di AGECE, che non rientrano nei 10 TD oggetto delle suddette attività.

A titolo puramente esemplificativo i contenuti richiesti potranno riguardare la sostituzione di attrezzature, l'inserimento di linee self-service, l'utilizzo di stoviglie di tipologia diversa, l'automazione, l'interattività, la sicurezza, l'ergonomia.

Sub-criterio		descrizione				
A4	RIORGANIZZAZIONE DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE DI AGECE	insufficiente	scarso	sufficiente	buono	ottimo
coefficiente della prestazione		0	0,25	0,5	0,75	1

9.2 CRITERI DI VALUTAZIONE ELEMENTO "B" - ASSUNZIONE DEL PERSONALE IN FORZA AD ALTRE IMPRESE SVOLGENTI IL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI O SERVIZI AUSILIARI AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DI AGECE QUANTITATIVA (MASSIMO PUNTI 10)

Per quanto concerne l'attribuzione del punteggio relativo all'ELEMENTO "B" il concorrente dovrà indicare il numero di addetti che intenderà assumere, prima dell'inizio delle attività oggetto dell'appalto, per svolgere il servizio oggetto della presente gara.

Tale elemento di valutazione intende premiare l'affidabilità e la continuità dell'attuale ottima qualità del servizio. Pertanto il punteggio di cui al presente elemento "B" sarà attribuito esclusivamente per l'assunzione di lavoratori già addetti al servizio o come personale somministrato con C.C.N.L. "Enti Locali" della ditta Temporary spa o come addetti alla distribuzione dei pasti assunti con C.C.N.L. "Multiservizi" dalla ditta Velox Servizi Srl.

Tale personale dovrà essere assunto con contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato, anche a part-time, sottoscritto dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative sul piano nazionale per il settore di attività oggetto dell'appalto. Tale personale potrà essere impiegato sia per i servizi oggetto del presente appalto che per altri servizi nel territorio della provincia di Verona.

A tali lavoratori dovrà inoltre essere garantito un monte orario medio sostanzialmente pari o superiore a quello attualmente utilizzato da AGECE per i lavoratori somministrati della ditta Temporary spa o dalla ditta Velox Servizi srl per il servizio di distribuzione dei pasti.

Attualmente AGECE utilizza le seguenti risorse esterne suddivise per tipologia omogenea specificando che:

- **GRUPPO A:** è personale assunto da ditta in appalto con C.C.N.L. "Multiservizi", attualmente utilizzato per la distribuzione dei pasti e quindi in regola sotto il punto di vista normativo per quanto concerne la manipolazione di alimenti previsto dall'art. 18 del CSA (lavoratori ditta Velox Servizi Srl).
- **GRUPPO B:** è personale somministrato con C.C.N.L. "Enti Locali", attualmente utilizzato per la produzione dei pasti ovvero per attività di pulizia, ausiliarie e di reparto in scuole dell'infanzia ed asili nido, in regola sotto il punto di vista normativo per quanto concerne la manipolazione di alimenti previsto dall'art. 18 del CSA, avente una esperienza lavorativa del servizio specifico iniziata prima del 31/12/2009 (lavoratori attualmente somministrati da ditta Temporary srl e precedentemente da ditta Articolo 1)
- **GRUPPO C:** è personale somministrato con C.C.N.L. "Enti Locali", attualmente utilizzato per la produzione dei pasti ovvero per attività di pulizia, ausiliarie e di reparto in scuole dell'infanzia ed asili nido, in regola sotto il punto di vista normativo per quanto concerne la manipolazione di alimenti previsto dall'art. 18 del CSA, avente una esperienza lavorativa del servizio specifico iniziata dopo il 01/01/2010 (lavoratori attualmente somministrati da ditta Temporary srl e precedentemente da ditta Articolo 1);

GRUPPO A		GRUPPO B		GRUPPO B	
PERSONALE DISTRIBUZIONE PASTI IN APPALTO		PERSONALE SOMMINISTRATO con esperienza pre 31/12/2009		PERSONALE SOMMINISTRATO con esperienza post 01/01/2010	
<i>N TOT1</i>	<i>ore complessive settimanali</i>	<i>N TOT2</i>	<i>ore complessive settimanali</i>	<i>N TOT3</i>	<i>ore complessive settimanali</i>
130	1950	39	1248	62	1736
<i>n° ore medie settimanali x addetto: 15</i>		<i>n° ore medie settimanali x addetto: 32</i>		<i>n° ore medie settimanali x addetto: 28</i>	

Ai lavoratori impiegati per lo svolgimento del servizio dovranno essere applicate le condizioni normative, retributive e contributive stabilite da un C.C.N.L. sottoscritto dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative sul piano nazionale per il settore di attività oggetto dell'appalto. Tale C.C.N.L. dovrà essere specificato formalmente, unitamente al numero di addetti che l'OEA intenderà assumere.

Per la valutazione del punteggio da attribuire ai singoli concorrenti, in ragione dell'elemento "B", si farà ricorso al seguente metodo, definendo i seguenti elementi:

N_TOT1 = numero totale di operatori del GRUPPO 1 precedentemente addetti alla distribuzione dei pasti, in appalto, pari a 130 operatori e corrispondenti a 1950 ore/lavoro settimanali.

N_TOT2 = numero totale di operatori del GRUPPO 2 precedentemente utilizzati con contratto di somministrazione lavoro da AGECE con esperienza pre 31/12/2009, pari a 39 addetti e corrispondenti a 1248 ore/lavoro settimanali.

N_TOT3 = numero totale di operatori del GRUPPO 3 precedentemente utilizzati con contratto di somministrazione lavoro da AGECE, con esperienza post 01/01/2010, pari a 62 addetti e corrispondenti a 1736 ore/lavoro settimanali.

N_ASS1 = numero totale di operatori del GRUPPO 1 precedentemente addetti alla distribuzione dei pasti, in appalto, che l'OEA intenderà assumere con contratto a tempo indeterminato, anche se articolato part-time;

N_ASS2 = totale di operatori del GRUPPO 2 precedentemente utilizzati con contratto di somministrazione lavoro da AGECE con esperienza pre 31/12/2009 che l'OEA intenderà assumere con contratto a tempo indeterminato, anche se articolato part-time;

N_ASS3 = numero totale di operatori del GRUPPO 3 precedentemente utilizzati con contratto di somministrazione lavoro da AGECE, con esperienza post 01/01/2010 che l'OEA intenderà assumere con contratto a tempo indeterminato, anche se articolato part-time.

L'assegnazione del punteggio sarà ripartita con le modalità di seguito riportate:

GRUPPO A (massimo punti 3)

Per la valutazione del coefficiente della prestazione da attribuire ai singoli concorrenti, in ragione del numero massimo offerto, si farà ricorso al seguente metodo:

$$V_{CAi} = N_{ASS1i} / N_{TOT1}$$

- V_{CAi} = Coefficiente della prestazione dell'offerta rispetto al requisito (i), variabile tra zero e uno

- **NASS1i** = n° di personale offerto dal concorrente (a)

GRUPPO B (massimo punti 3)

Per la valutazione del coefficiente della prestazione da attribuire ai singoli concorrenti, in ragione del numero massimo offerto, si farà ricorso al seguente metodo:

$$V_{CBi} = \text{NASS2i} / \text{NTOT2}$$

- **V_{CBi}** = Coefficiente della prestazione dell'offerta rispetto al requisito (i), variabile tra zero e uno
- **NASS2i** = n° di personale offerto dal concorrente (a)

GRUPPO C (massimo punti 4)

Per la valutazione del coefficiente della prestazione da attribuire ai singoli concorrenti, in ragione del numero massimo offerto, si farà ricorso al seguente metodo:

$$V_{CCi} = \text{NASS3i} / \text{NTOT3}$$

- **V_{CCi}** = Coefficiente della prestazione dell'offerta rispetto al requisito (i), variabile tra zero e uno
- **NASS3i** = n° di personale offerto dal concorrente (a)

Si precisa che i contratti individuali di lavoro dovranno essere sottoscritti entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione. Nei successivi tre giorni copia degli stessi contratti dovrà essere recapitata ad AGECE. Qualora emergessero discordanze rispetto ai numeri dichiarati in sede di offerta, AGECE potrà avviare un provvedimento motivato di revoca dell'aggiudicazione, tenendo conto dell'entità del minor numero di persone assunte e delle giustificazioni che saranno prodotte dal concorrente per motivare le minori assunzioni effettuate. In questo caso AGECE si riserva anche il diritto di consultare le OO.SS. comparativamente più rappresentative sul piano nazionale per il settore di attività oggetto dell'appalto prima di assumere le proprie determinazioni in merito alla revoca dell'aggiudicazione.

9.3 CRITERI DI VALUTAZIONE CRITERIO "C" - ECONOMICO

Per la valutazione del punteggio da attribuire ai singoli concorrenti, in ragione del prezzo offerto, si farà ricorso al seguente metodo:

Al prezzo più basso offerto saranno attribuiti 60 punti.

Per la determinazione del punteggio da attribuire agli altri concorrenti si applicherà la seguente formula:

PREZZO OFFERTO PIÙ BASSO

_____ x **60**

PREZZO DELL'OFFERTA IN ESAME

Le offerte economiche dovranno essere esclusivamente al ribasso, pena l'esclusione.

La gara sarà considerata valida anche in caso di presentazione di una sola offerta valida purché ritenuta congrua e conveniente.

In ogni caso AGECE si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna delle offerte presentate risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

10 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le Imprese che intendono partecipare dovranno far pervenire UN PIEGO - CHIUSO E SIGILLATO A PENA DI ESCLUSIONE, a mano ovvero a mezzo raccomandata a.r. ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio del giorno **08 APRILE 2013 alle ore 13.00**, a pena di esclusione, indirizzato a: Azienda Gestione Edifici Comunali di Verona, Via E. Noris 1, Ufficio Protocollo (Piano Terra), 37121 Verona, recante oltre all'intestazione del mittente e relativi numeri di telefono e di fax, la seguente dicitura o similare, a pena di esclusione:

"OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO 10 APRILE 2013 AVENTE AD OGGETTO L'AFFIDAMENTO DI PARTE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI VERONA GESTITO DA AGECE PERIODO 1.7.2013 / 30.06.2016".

Oltre il termine perentorio sopra indicato non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente. Si precisa che, ai fini dell'ammissione alla gara, varrà la data in cui il plico è pervenuto ad AGECE. Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio dei mittenti ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non dovesse giungere a destinazione in tempo utile.

Nel plico dovranno essere inseriti a pena di esclusione:

- 1) BUSTA A**, sigillata e siglata sui lembi di chiusura, a pena di esclusione recante l'indicazione **"OFFERTA ECONOMICA"**, dovrà contenere a pena di esclusione l'offerta economica in bollo, da redigersi preferibilmente compilando l'elaborato allegato al bando di gara M.O. Modello Offerta (All.

08), ovvero riproducendone fedelmente il contenuto in ogni sua parte, nel quale dovrà essere indicato il prezzo unitario offerto per ciascun pasto, che dovrà essere al ribasso rispetto a quello posto a base di gara.

Il concorrente dovrà altresì indicare l'importo dei costi sostenuti dall'Impresa relativi alla sicurezza nei confronti dei propri dipendenti sulla base della vigente normativa e relativamente al servizio oggetto dell'appalto

Qualsiasi eventuale correzione dovrà essere approvata con apposita postilla firmata dallo stesso soggetto che sottoscrive l'offerta.

L'offerta economica dovrà essere sottoscritta in calce, con firma leggibile e per esteso, dal titolare o da un suo procuratore, quando trattasi di impresa individuale, o da uno dei legali rappresentanti o suo procuratore quando si tratti di società o enti cooperativi. Nel caso l'offerta sia firmata da procuratore munito di regolare mandato questo dovrà essere allegato in originale o in copia autenticata.

In caso di RTI o consorzi ordinari, non ancora costituiti, tutti i documenti costituenti la relazione tecnica devono essere sottoscritti dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate o consorziate.

Le offerte economiche dovranno essere esclusivamente al ribasso, a pena di esclusione.

2) BUSTA B, sigillata e siglata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione “OFFERTA TECNICA – ELEMENTO QUANTITATIVO”, dovrà contenere a pena di esclusione:

- l'offerta relativa all'elemento “B” di cui al precedente punto 9.2, da redigersi preferibilmente compilando l'elaborato allegato al bando di gara M.O. Modello Offerta Elemento B (All. 9). ovvero riproducendone fedelmente il contenuto in ogni sua parte, nel quale dovrà essere indicato il numero di addetti non dipendenti di AGECE svolgenti il servizio di produzione, distribuzione dei pasti o servizi ausiliari relativamente al servizio di refezione scolastica di AGECE, dipendenti di altre imprese ovvero assunte con contratto di somministrazione lavoro, che l'OEA intenderà assumere, prima dell'inizio delle attività oggetto dell'appalto come previsto dal CSA.

Qualsiasi eventuale correzione dovrà essere approvata con apposita postilla firmata dallo stesso soggetto che sottoscrive l'offerta.

L'offerta dovrà essere sottoscritta in calce, con firma leggibile e per esteso, dal titolare o da un suo procuratore, quando trattasi di impresa individuale, o da uno dei legali rappresentanti o suo procuratore quando si tratti di società o enti cooperativi. Nel caso l'offerta sia firmata da procuratore munito di regolare mandato questo dovrà essere allegato in originale o in copia autenticata.

In caso di RTI o consorzi ordinari, non ancora costituiti, tutti i documenti costituenti la relazione tecnica devono essere sottoscritti dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate o consorziate.

3) BUSTA C sigillata e siglata sui lembi di chiusura recante l'indicazione “RELAZIONE TECNICA”. All'interno dovrà essere contenuta una relazione contenente le modalità con le quali verrà prestato il servizio secondo quanto indicato e le precisazioni di cui al precedente punto 9.1, nonché tutte le precisazioni ritenute utili ai fini della valutazione qualitativa. La relazione di cui sopra dovrà avere le

caratteristiche riportate al precedente punto 9.1 e dovrà essere sottoscritta in ogni foglio dal titolare ovvero dal legale rappresentante ovvero dal procuratore.

In caso di RTI o consorzi ordinari, non ancora costituiti, tutti i documenti costituenti la relazione tecnica devono essere sottoscritti dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate o consorziate.

4) BUSTA D, sigillata e siglata sui lembi di chiusura, a pena di esclusione, recante l'indicazione **"DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"**, contenente i seguenti documenti a pena di esclusione:

a) GARANZIA, in originale, a corredo dell'offerta, di cui all'art. 75 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. , dell'importo di Euro 343.718,10 pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto.

La garanzia potrà essere costituita alternativamente a scelta dell'offerente mediante:

- cauzione mediante versamento in contanti o in titoli di Stato oppure garantiti dallo Stato al valore di Borsa presso il cassiere dell'AGEC – Banco Popolare di Verona e Novara Piazza Nogara 1, IBAN IT36 L 05034 11750 000000550000;
- fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. lgs 01/09/1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze. Tale fideiussione dovrà prevedere espressamente, a pena di esclusione: la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, la validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

I concorrenti possono presentare, quale garanzia fideiussoria per la cauzione provvisoria, lo schema di polizza di cui alla L.R. 27/2003 ovvero la scheda tecnica di cui al Decreto Ministeriale n. 123 del 12/03/2004, purché contenga la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del c.c. (pena l'esclusione).

L'importo della garanzia provvisoria è ridotto del 50% pari a **171.859,05 EURO**, nei casi previsti dall'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e .s.m.i.. Per fruire di tale beneficio, il concorrente dovrà presentare la copia conforme all'originale del certificato di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 o della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, rilasciati da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/MEC 17000 oppure dovrà autocertificarne il possesso.

Si precisa che, in caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari, la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutti i concorrenti, costituenti il raggruppamento temporaneo o il consorzio, sono in possesso dei suddetti requisiti.

In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari, non ancora costituiti, la garanzia fideiussoria deve essere intestata a tutti gli associati a pena di esclusione.

- b) **IMPEGNO** di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D. lgs 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario. Tale documento deve essere prodotto solo nel caso in cui detto impegno non sia già contenuto nella garanzia a corredo dell'offerta di cui alla precedente lettera a);
- c) **DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA** resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 e da redigersi preferibilmente sul modello predisposto da AGECE (All. 2), o riproducendone fedelmente il contenuto, con la quale il concorrente attesta, assumendosi la responsabilità di quanto dichiarato :
- 1) di essere iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio, o registro professionale o commerciale presso il paese membro per l'attività oggetto dell'appalto, specificando il numero e la data di iscrizione, la forma giuridica;
 - 2) di avere preso visione e di accettare integralmente, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nelle norme di gara e nel capitolato speciale di appalto e suoi allegati, che qui si hanno per integralmente conosciuti ed accettati;
 - 3) di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dell'offerta e delle condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione del servizio, nonché di ritenere lo stesso eseguibile, il capitolato speciale adeguato e tale da consentire l'offerta presentata;
 - 4) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente;
 - 5) di avere tenuto conto, in sede di preparazione dell'offerta, degli obblighi in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza e di assistenza a favore dei lavori dipendenti, in vigore nel luogo dove deve essere eseguito il servizio;
 - 6) indica i nominativi, le date di nascita e la residenza dei direttori tecnici (a) (per ogni tipo di impresa), del titolare (b) (per le imprese individuali), dei soci (c) (per le S.n.c. e le S.a.s.), degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza (d) (per ogni altro tipo di società o per i consorzi), nonché dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente (e);
 - 7) che nei confronti delle persone fisiche suddette (a) (b) (c) (d), non ricorrono le condizioni di cui al comma 1, lettera b) e lettera m-ter) dell'art. 38 D.lgs 163/2006;
 - 8) che nei confronti delle persone fisiche suddette (a) (b) (c) (d) (e), non ricorrono le condizioni di cui al comma 1, lettera c) del medesimo art. 38 D.Lgs 163/2006;
 - 9) indica le eventuali condanne per le quali le persone fisiche suddette (a) (b) (c) (d) (e), abbiano beneficiato della non menzione;

- 10) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla Legge 68/99 ovvero di non essere soggetti agli obblighi di cui alla Legge 68/99;
- 11) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art.2359 codice civile, e di avere formulato l'offerta autonomamente

ovvero

di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di avere formulato l'offerta autonomamente

ovvero

di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di avere formulato l'offerta autonomamente

- 12) che l'Impresa non si trova in alcuna delle cause di esclusione dell'art 38, comma 1, lettere a), d), e), f), g) h) i) m) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- 13) di avere realizzato nell'ultimo triennio utile (verificabile dai bilanci approvati) e complessivamente un volume d'affari complessivo non inferiore ad Euro 20.000.000,00= (ventimilioni/00). In caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, detto requisito deve essere posseduto cumulativamente dal raggruppamento, nella misura minima del 60% del suo valore dall'impresa mandataria o consorziata principale e la restante percentuale cumulativamente dalle mandati o dalle altre consorziate, a ciascuna delle quali è richiesto almeno il 20% della cifra indicata; il requisito dovrà essere posseduto per il 100% dal raggruppamento o dal consorzio;
- 14) di aver eseguito nell'ultimo triennio (2010-2011-2012) servizi di refezione scolastica di importo almeno pari ad Euro 15.000.000,00. In caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, detto requisito deve essere posseduto cumulativamente dal raggruppamento, nella misura minima del 60% del suo valore dall'impresa mandataria o consorziata principale e la restante percentuale cumulativamente dalle mandati o dalle altre consorziate, a ciascuna delle quali è richiesto almeno il 20% della cifra indicata; il requisito dovrà essere posseduto per il 100% dal raggruppamento o dal consorzio;
- 15) di aver gestito, negli ultimi tre anni (2010-2011-2012), almeno un servizio di refezione scolastica di dimensioni almeno pari al 50% del numero di pasti di quello oggetto dell'appalto. In caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, detto requisito deve essere posseduto cumulativamente dal raggruppamento, nella misura minima del 60% del suo valore dall'impresa mandataria o consorziata principale e la restante percentuale cumulativamente dalle mandati o dalle altre consorziate, a ciascuna delle quali è richiesto almeno il 20% della cifra indicata; il requisito dovrà essere posseduto per il 100% dal raggruppamento o dal consorzio;

16) di aver avuto nell'ultimo triennio (2010-2011-2012) un numero dipendenti medio annuale non inferiore a n°200 unità. In caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, detto requisito deve essere posseduto cumulativamente dal raggruppamento, nella misura minima del 60% del suo valore dall'impresa mandataria o consorziata principale e la restante percentuale cumulativamente dalle mandati o dalle altre consorziate, a ciascuna delle quali è richiesto almeno il 20% della cifra indicata; il requisito dovrà essere posseduto per il 100% dal raggruppamento o dal consorzio;

17) di essere in possesso delle seguenti certificazioni del sistema di qualità aziendale:

- i. *UNI EN ISO 9001:2008 Sistema di gestione della qualità;*
- ii. *UNI EN ISO 14001:2004 Certificazione del sistema di gestione ambientale*
- iii. *BS OHSAS 18001:2007 Certificazione della gestione della salute e sicurezza dei lavoratori.*
- iv. *UNI 10854:1999 Certificazione del sistema di autocontrollo HACCP*
- v. *UNI EN ISO 22000:2005 Certificazione del sistema di sicurezza alimentare*
- vi. *SA 8000:2008 Certificazione sulla responsabilità sociale*

In caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, le certificazioni di cui ai punti i), ii) e iii) devono essere possedute da tutti i componenti mentre le certificazioni di cui ai punti iv), v) e vi) devono essere possedute solamente dall'impresa mandataria o consorziata principale;

18) nel caso in cui l'OEA non intenda utilizzare i centri cottura messi a disposizione da AGECE, essere in possesso di uno o più centri cottura di proprietà od a disposizione (proprietà, locazione o altro titolo giuridico che ne attesti la durata, l'uso specifico e l'effettiva disponibilità) sito ad una distanza tale da permettere il trasporto dei pasti con i requisiti tecnico-temporali previsti dal CSA in grado di garantire la produzione prevista dal CSA. A comprova della disponibilità dei centri cottura dovrà essere presentata idonea documentazione atta a provare il titolo d'uso dei centri stessi per l'intera durata del contratto. La disponibilità di tali centri dovrà avere la durata di tutto l'appalto, il concorrente dovrà darne precisa indicazione in caso di aggiudicazione e comunicare gli eventuali cambiamenti anche in corso di appalto;

19) avere uno o più centri cottura, oltre a quello/i di cui al punto precedente, di proprietà od a disposizione dell'impresa (proprietà, locazione o altro titolo giuridico che ne attesti la durata, l'uso specifico e l'effettiva disponibilità) sito ad una distanza tale da permettere il trasporto dei pasti con i requisiti tecnico-temporali previsti dal CSA per la gestione delle emergenze nel caso in cui si verifichi la temporanea ed eccezionale impossibilità ad utilizzare i normali centri cottura definiti dall'impresa o a copertura di chiusure temporanee di centri cottura di AGECE. A comprova della disponibilità dei centri cottura dovrà essere presentata idonea documentazione atta a provare il titolo d'uso dei centri stessi per l'intera durata del contratto. Si precisa che nel caso in cui il concorrente, in occasione della presentazione dell'offerta non disponga ancora del/i centro/i cottura, ma presenti un impegno a disporre in tempo utile per l'avvio del servizio, l'idonea documentazione dovrà essere presentata entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione provvisoria. La disponibilità di tali centri dovrà avere la

- durata di tutto l'appalto, il concorrente dovrà darne precisa indicazione in caso di aggiudicazione e comunicare gli eventuali cambiamenti anche in corso di appalto;
- 20) *(per quanto attiene agli interventi di manutenzione ordinaria di cui al punto 2.1 del presente disciplinare)* di essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 90 del DPR 207/2010 relativamente alle tipologie di lavoro indicate ed agli importi stimati per i 3 anni. Qual'ora il concorrente fosse sprovvisto di tali requisiti dovrà ricorrere al sub-appalto e/o a costituzione di ATI.
 - 21) di essere in possesso di un ufficio operativo nella Provincia di Verona ovvero di obbligarsi a costituire detto ufficio nella Provincia di Verona entro 30 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione;
 - 22) di possedere le attrezzature tecniche, la strumentazione, i mezzi e materiali richiesti per l'espletamento del servizio, tali da garantire la continuità dello stesso anche di fronte ad imprevisti;
 - 23) di ritenere remunerativo il prezzo offerto in considerazione di tutte le previsioni e gli obblighi del CSA, ed in particolare per quanto riguarda:
 - a. la composizione dei menu, anche futuri, i quali saranno individuati da AGECE, previa approvazione del Comune di Verona, e validati dalla ASL ULSS 20;
 - b. la produzione e distribuzione delle diete speciali;
 - c. l'obbligo di preparazione, trasporto e distribuzione delle merende;
 - d. lo stato dei luoghi;
 - e. lo stato delle attrezzature e dei macchinari.
 - 24) di ritenere remunerativo il prezzo offerto anche in considerazione degli oneri relativi allo svolgimento in sicurezza delle operazioni descritte nel capitolato speciale di appalto;
 - 25) di essere in possesso dei requisiti di idoneità tecnico- professionale ai sensi dell'art. 26, comma 1, lett.a) n.2) del D.lgs 81/2008 e s.m.i;
 - 26) di essere disponibile ad iniziare il servizio e ad eseguirlo anche in pendenza della stipulazione del contratto;
 - 27) che l'impresa ha adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi in materia di sicurezza ed igiene dei lavoratori previsti dalla vigente normativa;
 - 28) di avere piena conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta e sull'espletamento dell'appalto oggetto della gara
 - 29) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla Legge n. 136/2010;
 - 30) di essere consapevole che, in caso di aggiudicazione e di stipula del contratto, qualora dalle informazioni rilasciate dal prefetto ai sensi degli artt. 91 e 94 del D.Lgs. n. 159/2011 dovessero emergere elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa nella società aggiudicataria AGECE potrà recedere dal contratto ai sensi dell'art. 92 del medesimo D.Lgs;

- 31) fatta salva la disciplina prevista dalla legge 241/90 e dall'art. 13 del D.Lgs. 163/2006, di acconsentire ad eventuali richieste di accesso da parte di altri concorrenti alle informazioni fornite nell'ambito delle offerte o a giustificazione delle medesime OVVVERO di non acconsentire l'accesso per le parti di informazioni che costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione allegata, segreti tecnici o commerciali¹;
- 32) di aderire al consorzio (indicare la denominazione del consorzio stesso e la tipologia) ovvero di non aderire ad alcun consorzio;
- 33) (per le società cooperative e per i consorzi di cooperative) l'iscrizione all'Albo nazionale delle Società Cooperative;
- 34) (per i consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 163/2007) indica la tipologia del consorzio e i consorziati per i quali il consorzio concorre, per i quali opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma. Nel caso in cui i consorziati indicati siano a loro volta un consorzio di cui all'art. 34, lettere b) e c), dovranno indicare i consorziati per cui concorrono; anche a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma. Qualora i consorzi di cui all'art. 34, lettere b) e c) intendano eseguire in proprio il servizio, dovranno dichiarare tale volontà in luogo del nominativo dei consorziati per il quale il consorzio concorre. In caso di aggiudicazione, i soggetti assegnatari dell'esecuzione non potranno essere diversi da quelli indicati;

Le dichiarazioni sostitutive di cui alla presente lettera c) dovranno essere sottoscritte, dal legale rappresentante ovvero da idoneo procuratore dell'impresa concorrente; in caso di procura dovrà essere allegata copia della procura dichiarata conforme all'originale.

In caso di raggruppamento di imprese o consorzi non ancora costituito le dichiarazioni sostitutive di cui alla presente lettera c) dovranno essere rese e sottoscritte da ciascuna impresa costituente il raggruppamento o consorzio.

Si evidenzia che ai sensi dell'art. 79, comma 5-quinquies del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., il concorrente è obbligato ad indicare il numero di fax, nell'apposito spazio di cui all'allegato 2, al fine dell'invio di tutte le comunicazioni relative alla presente procedura.

- d) *(per ogni consociata del consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 163/2006 che eseguirà parte del contratto)*

¹ In mancanza di allegato diniego la presente dichiarazione si intende assertiva. Se si allega la dichiarazione di diniego nella stessa si dovranno indicare anche le parti sottratte all'accesso.

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA, redatta ai sensi del DPR 445/2000, conformemente all'allegato 3 e sottoscritto dal legale rappresentante di ogni ditta, con la quale e sotto la propria responsabilità:

- 1) indica i nominativi, le date di nascita e la residenza dei (a) direttori tecnici (per ogni tipo di impresa), dei (b) titolari (per le imprese individuali, dei (c) soci (per le Snc e le Sas), degli (d) amministratori muniti di poteri di rappresentanza (per ogni altro tipo di società), nonché dei (e) soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando;
- 2) dichiara che nei confronti delle persone fisiche suddette (a) (b) (c) (d), non ricorrono le condizioni di cui al comma 1, lettera b) dell'art. 38 D.Lgs 163/2006;
- 3) dichiara che nei confronti delle persone fisiche suddette (a) (b) (c) (d) (e), non ricorrono le condizioni di cui al comma 1, lettera c) del medesimo art. 38 D.Lgs 163/2006;
- 4) dichiara che la ditta non si trova in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38, comma 1, lettere a), d), e), f), g), h), i), m) del D.Lgs 163/2006;
- 5) indica le eventuali condanne per le quali le persone fisiche suddette (a) (b) (c) (d) (e), abbiano beneficiato della non menzione;
- 6) dichiara di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla Legge 68/99 ovvero di non essere soggetti agli obblighi di cui alla Legge 68/99;

e) *(in caso di RTI o consorzi ordinari non ancora costituiti)*

IMPEGNO, sottoscritto da tutte le società raggruppate o consorziate, a conferire in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad un componente della stessa associazione o consorzio, denominata capogruppo, da indicarsi nell'atto di impegno redatto conformemente agli allegati 4 o 5

Il documento deve specificare le parti dell'appalto che saranno eseguite dalle associate e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, le stesse si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs 163/2006.

L'impegno deve essere sottoscritto dai legali rappresentanti di tutte le società raggruppate o consorziate

f) *(per i consorzi ordinari già costituiti)*

- atto costitutivo del consorzio e successive modificazioni, in originale o copia, dichiarata conforme all'originale ai sensi degli artt. 18 e 19 DPR 445/2000
- delibera dell'organo statutariamente competente, indicante l'impresa consorziata con funzioni di capogruppo;

g) *(per i raggruppamenti temporanei d'impresa già costituiti)*

- mandato conferito all'impresa capogruppo dalle altre imprese riunite, risultante da scrittura privata autenticata;
- procura con la quale viene conferita la rappresentanza, al legale rappresentante dell'impresa capogruppo, risultante da atto pubblico.

- h) in caso di avvalimento (art. 49 D.lgs 163/2006) dichiarazione e documentazione di cui al precedente paragrafo 4;
- i) copia fotostatica, non autenticata, di un valido documento di identità del titolare o legale rappresentante dell'impresa (o loro mandatar) firmatari dell'offerta e di tutti gli altri documenti di gara;
- j) ricevuta di versamento effettuato a titolo di contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di cui al precedente paragrafo 6;
- k) originale dell'attestazione di avvenuto sopralluogo rilasciata da AGECE, di cui al precedente paragrafo 3.

Si raccomanda, che le imprese utilizzino, per il rilascio delle suddette dichiarazioni, gli stampati forniti da A.G.E.C., ritirabili presso la sede di Via E. Noris n. 1 Verona (VR), ovvero scaricabili dal sito Internet www.agec.it; in ogni caso, qualora gli stessi non fossero utilizzati, le imprese concorrenti dovranno trascriverne ed esattamente rispettarne il contenuto, così come indicato sulla modulistica all'uopo predisposta da AGECE.

Oltre alla documentazione sopra elencata si chiede di allegare, inserendolo nella busta "D", anche il modello GAP debitamente compilato, che potrà essere scaricato direttamente dal sito internet o ritirato presso gli uffici AGECE. Si precisa che la mancata allegazione di tale documento non comporta l'esclusione dalla gara.

Con la presentazione dell'offerta le imprese concorrenti si impegnano all'accettazione incondizionata delle disposizioni contenute nel presente documento, nel C.S.A. e negli altri documenti di gara, che ne costituiscono parte integrante, nonché di tutte le altre norme di legge e condizioni che disciplinano il presente appalto.

Le ditte che presentano offerta quali componenti di un'A.T.I. o di un consorzio non potranno presentare offerta anche singolarmente e non potranno partecipare a più di un raggruppamento, pena l'esclusione dalla gara di tutte le offerte presentate.

11 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La Commissione procederà in seduta pubblica, il giorno **10 APRILE 2013 alle ore 09.00**, all'apertura dei plichi pervenuti per la verifica della presenza delle buste "A", "B", "C" e "D" l'apertura della busta "D" per la verifica della documentazione amministrativa richiesta **a pena di esclusione**, per l'ammissione alla gara e all'apertura della busta "C" dei concorrenti ammessi, ai soli fini ricognitivi della documentazione ivi contenuta.

Una volta eseguite tali formalità, la Commissione procederà, in seduta segreta, dato il carattere riservato delle relative informazioni, all'esame e alla valutazione delle offerte tecniche. Tali valutazioni si concluderanno con l'attribuzione del punteggio relativo al valore tecnico qualitativo (**max punti 30**).

Quindi la Commissione di gara procederà, in una nuova seduta pubblica a:

- apertura della busta "B" contenente l'offerta dei concorrenti quanto all'elemento quantitativo B "*Assunzione del personale in forza ad altre imprese svolgenti il servizi distribuzione dei pasti o servizi ausiliari al servizio di refezione scolastica AGECE*" (**max punti 10**) e all'apertura della busta "A" contenente l'offerta economica nonché all'attribuzione del relativo punteggio (**massimo punti 60**) che, sommato a quelli, già assegnati, relativi al valore tecnico qualitativo, ed all'indicazione degli addetti assunti, consentirà di individuare l'offerta che avrà conseguito complessivamente il maggior punteggio e determinerà la graduatoria.

La commissione di gara individua le offerte anomale calcolando le soglie di anomalia nei modi indicati dall'art. 86, comma 2, del D.Lgs. 163/2006. Ai fini della valutazione dell'offerta anomala si applicano gli artt. 87 e 88 D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

La commissione di gara, anche avvalendosi di organismi tecnici della Stazione appaltante appositamente nominati, procederà quindi alla valutazione della congruità delle offerte.

Verranno sottoposte a verifica le offerte a partire dalla prima migliore offerta e, qualora l'esito sia negativo, procedendo progressivamente nei confronti delle successive (riservandosi la facoltà, in alternativa, di procedere di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte non oltre la quinta. Terminata la fase di verifica di congruità delle offerte, la commissione provvederà in seduta pubblica a comunicarne gli esiti con la conseguente aggiudicazione.

La Commissione di gara si riserva di valutare la congruità di ogni altra offerta che appaia anormalmente bassa.

Le imprese concorrenti verranno avvisate a mezzo fax della data e delle sedute pubbliche successive alla prima

Alle sedute pubbliche potranno presenziare i legali rappresentanti delle imprese concorrenti, muniti di copia di documento da cui risulti la carica, ovvero, loro procuratori o delegati muniti di copia della procura o della delega.

12 ALTRE INFORMAZIONI

Ai sensi dell'art. 46, comma 1-bis del D.lgs 163/2006 AGECE escluderà i concorrenti in caso di mancato adempimento alle prescrizioni previste dal D.lgs. 163/2006, dal relativo regolamento di esecuzione e attuazione e da altre disposizioni di legge vigenti, nonché nei casi di incertezza assoluta sul contenuto o sulla

provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali ovvero in caso di non integrità del plico contenente l'offerta o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

La gara sarà considerata valida anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua, non anomala e conveniente, ad insindacabile giudizio di AGECE.

In caso di discordanza tra gli importi espressi in cifre ed in lettere, sarà ritenuto valido l'importo indicato in lettere.

In caso di parità di punteggio finale il servizio verrà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio per l'offerta economica.

In caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

L'AGEC, in ogni caso, si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ed alla stipula del relativo contratto. In tal caso nulla sarà dovuto all'Impresa per la mancata stipula del contratto medesimo, che non potrà pretendere indennizzi di sorta.

L'Aggiudicataria resterà impegnata al mantenimento dell'offerta per un periodo di tempo non inferiore a 180 giorni dalla data fissata per la presentazione delle offerte, mentre AGECE non sarà impegnata se non dopo la formale stipula del contratto.

L'Aggiudicataria, entro il termine fissato dall'AGECE, dovrà altresì presentare tutti i documenti che verranno richiesti, necessari ai sensi della vigente legislazione e del C.S.A. per addivenire alla stipulazione del contratto, pena la possibilità dell'AGECE di procedere alla revoca dell'aggiudicazione con conseguente incameramento della cauzione provvisoria.

Ai sensi dell'art. 48, comma 2, D.Lgs 163/2006 e s.m.i., e nei termini ivi previsti, AGECE procederà alla verifica dei requisiti cui al comma 1 del medesimo art. 48, nei confronti dell'aggiudicatario e del concorrente che segue in graduatoria.

La dimostrazione del possesso dei requisiti di cui all'art. 48 del D.Lgs 163/2006, avverrà attraverso la produzione dei seguenti documenti:

- ✘ per l'iscrizione alla CCIA : certificato rilasciato dalla CCIA;
- ✘ per i servizi eseguiti: dichiarazioni rilasciate dai committenti con indicazione della tipologia dei servizi, degli importi e dei periodi di effettuazione;
- ✘ per l'indicazione del numero di dipendenti medio annuo: copia del libro unico del lavoro o altro documento utile alla dimostrazione del requisito;
- ✘ *(per le imprese tenute alla redazione del bilancio)* - copia dei bilanci (corredati dalle note integrative e dalle relative note di deposito rilasciate dalla CCIAA) a dimostrazione di avere effettuato negli ultimi tre esercizi, il volume complessivo di affari richiesto per l'ammissione alla gara;
- ✘ *(per le imprese non tenute alla redazione del bilancio)* – copia della documentazione fiscale (modello unico - modello IVA), corredata dalle relative ricevute di presentazione, da cui risulti il conseguimento del volume complessivo di affari richiesto per l'ammissione alla gara negli ultimi tre esercizi ;

- ✘ *(nel caso in cui non intenda utilizzare i centri cottura di AGECE)* - documento da cui risulti l'ubicazione del centro o dei centri di produzione pasti (locali di lavorazione e di deposito), gli estremi dell'autorizzazione sanitaria in essere, il titolo giuridico che assicura la disponibilità del centro;
- ✘ documento da cui risulti l'ubicazione del centro o dei centri di produzione pasti per la gestione delle emergenze (locali di lavorazione e di deposito), gli estremi dell'autorizzazione sanitaria in essere, il titolo giuridico che assicura la disponibilità del centro. Qualora l'aggiudicatario non fosse già in possesso del titolo giuridico che gli assicura la piena disponibilità del centro o dei centri di produzione pasti oppure dell'autorizzazione sanitaria, dovrà produrre tale documentazione, entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione (a pena di revoca dell'aggiudicazione);
- ✘ copia delle certificazioni di sistema di qualità richieste nel disciplinare.

Qualora tali verifiche non confermino le dichiarazioni presentate per la partecipazione alla gara, si applicano le sanzioni previste dall'art. 48 D.lgs 163/2006 ed alla conseguente, eventuale, nuova aggiudicazione.

Si precisa inoltre che, in caso di aggiudicazione ad una riunione temporanea di imprese tutti i pagamenti verranno eseguiti solamente nei confronti della capogruppo.

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria le spese di bollo e quelle per l'eventuale registrazione del contratto.

L'aggiudicazione diverrà efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti nei confronti dell'aggiudicatario, acquisendo la relativa documentazione presso le amministrazioni competenti.

Nel caso in cui i controlli effettuati presso gli enti competenti o attraverso la documentazione richiesta al concorrente non confermino le dichiarazioni rese dall'aggiudicatario, AGECE provvederà all'esclusione dello stesso dalla gara e all'incameramento della cauzione provvisoria.

Nel caso in cui i controlli effettuati presso gli enti competenti o attraverso la documentazione richiesta al concorrente non confermino le dichiarazioni rese dall'aggiudicatario, AGECE provvederà all'esclusione dello stesso dalla gara e all'incameramento della cauzione provvisoria.

N.B.: si precisa che alle Imprese non aggiudicatarie sarà restituita la sola cauzione provvisoria nei modi e termini di cui al D.Lgs. 163/2006.

In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'appaltatore, AGECE si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'art. 140 D.Lgs 163/2006.

La natura del servizio, le condizioni contrattuali di appalto e le modalità di esecuzione dello stesso sono rilevabili dal C.S.A. e dagli altri elaborati di gara, fermo restando che l'impresa aggiudicataria sarà inoltre vincolata nell'esecuzione del servizio alle metodologie ed operazioni descritte nel progetto tecnico offerto

Con la presentazione dell'offerta le imprese concorrenti si impegnano all'accettazione incondizionata delle disposizioni contenute nel presente documento, nel bando di gara e nel C.S.A., nonché di tutte le altre norme di legge e condizioni che disciplinano il presente appalto.

In caso di contrasto tra le prescrizioni del capitolato e quelle del bando e del disciplinare di gara, prevalgono le disposizioni contenute nel bando e nel disciplinare di gara.

Tutta la documentazione relativa alla presente gara risulta a disposizione dell'impresa concorrente presso la Sezione Segreteria dalle ore 09,00 alle ore 12,00 dal lunedì al venerdì, previo appuntamento telefonico, ovvero è scaricabile dal sito internet di AGECEC www.agec.it.

Le copie saranno messe a disposizione gratuitamente, mentre il costo dell'eventuale spedizione sarà posto a carico dell'Impresa richiedente.

I dati personali relativi alle imprese partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento, con o senza ausilio di mezzi elettronici, limitatamente e per il tempo necessario agli adempimenti relativi alla gara, nonché per l'eventuale stipula e successiva gestione del contratto ("Tutela Privacy"). Titolare del trattamento è AGECEC. Si fa rinvio agli artt. 7 e seguenti del D. Lgs. n. 196/2003 circa i diritti degli interessati alla riservatezza dei dati.

Ai sensi dell'art. 10, comma 9, D. Lgs 163/2006, AGECEC individua quale soggetto di riferimento designato cui affidare i compiti propri del responsabile del procedimento, in fase di progettazione ed esecuzione *il Dirigente Area Refezione e Ristorazione Dott.sa Luisa Fasoli ed in fase di affidamento il Direttore Generale ing. Sandro Tartaglia.*

13 NORMATIVA APPLICABILE

I servizi oggetto del presente appalto rientrano nella categoria degli appalti pubblici di cui all'art. 20 ed elencati nell'allegato II B al D.Lgs. 163/2006 e s.m.i, categoria 17. La procedura è pertanto disciplinata dal D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. limitatamente agli articoli 68 e 65 del medesimo D.lgs 163/2006 e s.m.i.

Le altre disposizioni contenute nel D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. si applicano se richiamate negli atti del procedimento di gara

14 CHIARIMENTI

Eventuali richieste di chiarimento potranno essere presentate esclusivamente in forma scritta al numero di fax 045/8051308 o tramite PEC a infoagec@pec.agec.it entro il giorno **02/04/2013**. Le domande pervenute oltre tale termine non saranno prese in considerazione. I chiarimenti richiesti verranno pubblicati sulla homepage del sito www.agec.it.