



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

Appalto per l' affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 - 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.

CIG n. 5973958A16 - Numero gara 5791479.

Verbale di gara n. 1 mediante procedura aperta

L'anno duemilaquattordici (2014) questo giorno dieci (10) del mese di dicembre, nell'Ufficio Appalti e Contratti sito nella Residenza Municipale di Fano.

Premesso che:

- veniva pubblicato, ai sensi dell'art. 63 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e s.m.i., sulla Gazzetta Ufficiale Comunità Europea n. 2014/S 038-062827 del 22 febbraio 2014, all'Albo Pretorio on-line - Bandi di gara e contratti, e sul sito contratti.pubblici.marche (invio 4), in data 25 febbraio 2014, l'avviso di preinformazione per l' affidamento del servizio per la fornitura pasti da confezionare presso le cucine comunali per gli asili nido e per le mense scolastiche, per anni tre;

- con determinazione n. 2103 del 28 ottobre 2014 del Dirigente Settore Servizi Educativi, corredata dell'attestazione di copertura finanziaria rilasciata dal Dirigente Settore Servizi Finanziari in data 31 ottobre 2014, veniva approvato l'impegno di spesa per l' affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 - 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni, dell'importo complessivo di € 8.880.150,00, così suddiviso:

Anno	Importo a base d'asta, soggetto a ribasso	Oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso	IVA 4%	Importo complessivo
Anno 2015, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 68.310,00	€ 1.776.030,00
Anno 2016, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 68.310,00	€ 1.776.030,00
Anno 2017, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 68.310,00	€ 1.776.030,00
Triennio 2015-2017	€ 5.108.160,00	€ 15.000,00	€ 204.930,00	€ 5.328.090,00
Opzione art. 57 comma 5 lett.b) anno 2018, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 68.310,00	€ 1.776.030,00
Opzione art. 57 comma 5 lett.b) anno 2019, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 68.310,00	€ 1.776.030,00
Importo complessivo a base d'asta comprensivo delle opzioni 2018 - 2019	€ 8.513.600,00	€ 25.000,00	€ 341.550,00	€ 8.880.150,00

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

1

- il presente servizio rientra nella categoria 17 dell'Allegato IIb) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e pertanto, ai sensi dell'art.20 dello stesso decreto, l'appalto è soggetto esclusivamente alla disciplina di cui ai successivi art.68 (specifiche tecniche), art.65 (avviso sui risultati della procedura di affidamento), art.225 (per settori speciali sopra soglia - avviso di aggiudicazione).

- la spesa per il presente servizio è finanziata con le seguenti modalità (codice SIOPE 1332):

triennio 2015-2017 per complessivi 5.328.090,00 euro:

-capitolo 1045.305.01 spese varie per refezione scolastica € 1.423.500,00
-capitolo 1101.303.07 spese per gestione asili nido € 314.000,00
-capitolo 1104.304.04 spesa per centri disabili € 38.530,00
- per l'importo complessivo di € 1.776.030,00 (importo annuale dell'appalto) del bilancio pluriennale 2014-2016 annualità 2015 e 2016 e agli analoghi capitoli di spesa per l'annualità 2017, da prevedere in fase di redazione del rispettivo bilancio;

- Responsabile Unico del presente procedimento è la dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi;

- con la suddetta determinazione venivano approvati gli atti necessari per procedere all'affidamento del servizio, mediante procedura aperta, con il metodo dell'offerta segreta, a termini degli artt. 73, lett. c), 0,76 1°, 2°, 3° comma e 89 lett. a) del R.D. 23.5.1924, n. 827 ed art. 55 del Codice dei Contratti di cui al D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, a termini del successivo art. 83, sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
1	<i>Offerta tecnica - Validità del progetto in relazione agli obiettivi indicati dall'Amministrazione</i>	70
2	<i>Offerta economica</i>	30
	TOTALE PUNTI	100

veniva altresì, stabilito:

- di procedere all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta purchè sia ritenuta congrua e conveniente;

- Nel caso in cui l'offerta tecnica della ditta concorrente non raggiunga un punteggio minimo pari a 45 non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica;

- in caso di offerte anormalmente basse rispetto alle prestazioni richieste, di valutare la congruità delle offerte ai sensi dell'art. 86, comma 2, sulla base delle giustificazioni previste al successivo art. 87 dello stesso D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;

- la presente gara è così codificata: **CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479** e che, in attuazione delle deliberazioni dell'Autorità sui Contratti Pubblici del 15 febbraio 2010 e relative istruzioni ed avviso del 31 marzo 2010, verrà effettuato con le modalità richieste, entro il termine quadrimestrale, il dovuto versamento di € 800,00 calcolato sull'importo

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

2

comprensivo delle opzioni di cui sopra, alla stessa Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici;

- il bando di gara, redatto in base a dette disposizioni, allegato sotto la lettera A), veniva pubblicato, ai sensi di legge, all'Albo Pretorio on-line dal 7 novembre 2014 alle ore 12,00 del 9 dicembre 2014 e sul sito contratti.pubblici.marche (invio 330)

- sono stati pubblicati sempre all'Albo Pretorio on-line –bandi di gara e contratti, la seguente rettifica e chiarimenti, che vengono allegati sotto la lettera B):

- rettifica bando e posticipo data gara, in data 12 novembre 2014;
- chiarimenti nn. 1-2 in data 18 novembre 2014;
- chiarimenti nn. 3-4 in data 21 novembre 2014;
- chiarimenti nn. 5-6 in data 24 novembre 2014;
- chiarimenti nn. 7-8 in data 26 novembre 2014;
- chiarimenti nn. 9-10-11 in data 28 novembre 2014;
- chiarimenti nn. 12-13-14-15 in data 2 dicembre 2014;
- rettifica errore materiale in data 2 dicembre 2014;
- chiarimenti nn. 16-17-18-19 in data 3 dicembre 2014;
- chiarimenti n. 20 in data 5 dicembre 2014;

- con provvedimento n. 2486 del 9 dicembre 2014 emesso dal Dirigente Settore Servizi Educativi, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, la Commissione di gara veniva così costituita, ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.:

- dott.ssa Grazia Mosciatti – Dirigente Settore Servizi Educativi – Presidente;
- sig.ra Luciana Gasparini – Direttore U.O. Sicurezza sui luoghi di lavoro - Settore Servizi Educativi – Componente;
- dott. Pietro Celani – Dirigente Settore Risorse Umane e Tecnologiche – Appalti e Contratti - Componente;
- dott.ssa Paola Cazzola del Servizio Appalti e Contratti – Segretario verbalizzante.

E' presente, senza diritto di voto, la dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi, quale Responsabile Unico del presente procedimento.

Sono presenti i seguenti soggetti, identificati a mezzo di documenti di identità in corso di validità:

- sig.Meì Giuliano, in rappresentanza della ditta SERIST S.r.l.;
- sig. Rossi Gianfranco, in rappresentanza della ditta CIMAS S.r.l.;
- sig.ra Manni Caterina, in rappresentanza della ditta ALL FOODS S.r.l.;
- sig.ra Savini Elisabetta, in rappresentanza della ditta GEMOS Soc. Coop.;
- sig. Corsino Luca, in rappresentanza della ditta ELIOR S.p.A.;

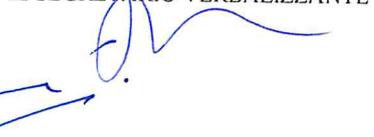
La Commissione di gara, **alle ore 9,50, in seduta pubblica**, apre l'armadietto metallico, chiuso a chiave, dove vengono conservate le offerte presentate e constata che sono pervenuti, entro i termini stabiliti dal bando, i pieghi dei seguenti concorrenti, elencati in base all'ordine di arrivo all'Ufficio Protocollo dell'Amministrazione Comunale:

IL PRESIDENTE


I COMPONENTI



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE



1) SERIST Servizi Ristorazione S.r.l.

Via dei Lavoratori n. 116 - 20092 CINISELLO BALSAMO MI
Codice fiscale e Partita Iva n. 01917960187
Tel. 02-66052 – fax 02-66011819
mail serist@serist.it
pec serist@pec.seristsrl.it

(Prot. n. 83234 del 5 dicembre 2014 - ore 9,20)

2) CIMAS S.r.l.

Via Roma n. 71/F - 61049 URBANIA
Codice fiscale e Partita Iva n. 00880590419
Tel. 0722-317271– fax 0722-318728
mail cimasristorazione@libero.it
pec cimassrl@legalmail.it

(Prot. n. 83718 del 9 dicembre 2014 - ore 9,10)

3) ALL FOODS S.r.l.

Loc. Pavona, via del Mare n. 198/B - 00041 ALBANO LAZIALE RM
Codice fiscale e Partita Iva n. 00528200553
Tel. 0744-547410 – fax 0744-433800
mail ufficiogare@allfoodssrl.com
pec allfoodssrl@pec.it

(Prot. n. 83720 del 9 dicembre 2014 - ore 9,30)

4) DUSSMANN SERVICE S.r.l.

Sede Legale -Via S.Gregorio n. 55-20124 MILANO
Amm. Via Papa Giovanni XXIII n. 4 - 24042 CAPRIATE S.GERVASIO BG
Codice fiscale e Partita Iva n. 00124140211
Tel. 02-91518.333– fax 02-91518499
mail sdg@dussmann.it
pec dussmann@gigapec.it

(Prot. n. 83727 del 9 dicembre 2014 - ore 9,15)

5) GEMOS SOC. COOP.

Via della Punta n. 21 - 48018 FAENZA RA
Codice fiscale e Partita Iva n. 00353180391
Tel. 0546-600711 – fax 0546-664328
mail gemos@gemos.it
pec gemos@gemospec.it

(Prot. n. 83730 del 9 dicembre 2014 - ore 9,45)

6) Raggruppamento temporaneo di imprese

CAMST Società Cooperativa a r.l.-capogruppo mandataria-

Via Tosarelli n. 318 – 40055 VILLANOVA CASTENASO BO
Codice fiscale n. 00311310379
Partita Iva n. 00501611206
Tel. 051-2107411 – fax 051-6053502
mail ufficio.gare@camst.it
pec camst_ufficiogare@legalmail.it
con

IL PRESIDENTE

IL COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

4

TKV Società Cooperativa Sociale -mandante

Via degli Abeti n. 160- 61100 PESARO
Codice fiscale e Partita Iva n. 00379590417
Tel. 0721-5331 – fax 0721.220600
mail gare@tkvcoopsociale.it
pec tkv@legalmail.it
con

ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. - mandante -

Via Venezia Giulia n. 5/A – 20157 MILANO
Codice fiscale e Partita Iva n. 08746440018
Tel. 02-390391 - fax 02-39001017
mail ufficiogaresede@elior.com
pec ufficiogareelior@pcert.postecert.it

(Prot. n. 83733 del 9 dicembre 2014 - ore 9,40)

La Commissione, alle ore 9,55, inizia le operazioni di gara, procedendo all'apertura del plico contrassegnato con il numero 1, constatando che:

1) SERIST Servizi Ristorazione S.r.l.

Il plico generale è integro e contiene le tre buste: A) B) C)
- Viene aperta la Busta A) Requisiti per ammissione con le seguenti risultanze:

Modello 1 Requisiti art. 38 D.Lgs. n. 163/2006 (da dichiarare)	Regolarità della documentazione
Dichiarazioni legali rappresentanti e direttori tecnici	Regolarità della documentazione
Documento identità	Regolarità della documentazione
Cauzione provvisoria	Regolarità della documentazione cauzione ridotta
Versamento € 50 Sportello dei Contratti	Regolarità della documentazione
Versamento € 200 Avcp	Regolarità della documentazione
White lists	Regolarità della documentazione non iscrizione
Subappalto	Ha dichiarato il subappalto
Presenza visione	Regolarità della documentazione
<i>Requisiti economici e tecnici:</i>	
Aver realizzato Servizi analoghi nel triennio 2011-2012-2013 di cui almeno 50% ristorazione scolastica, per un importo di almeno €5.123.160 (da dichiarare)	Regolarità della documentazione
Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP rilasciata da ente accreditato	Regolarità della documentazione
Dichiarazione di disporre o impegnarsi disponibilità di una piattaforma distribuzione derrate alimentari ubicata ad una distanza massima di 250 Km da Fano.	Regolarità della documentazione
Dichiarazione minore impatto ambientale e possesso UNI EN ISO 14001:2004	Regolarità della documentazione
Dichiarazione servizio di staff dedicato a compiti organizzativi e controllo qualità	Regolarità della documentazione
Dichiarazione servizio di staff dedicato a coordinamento e attività formative	Regolarità della documentazione
N. 2 referenze bancarie	Regolarità della documentazione

La Commissione ammette il concorrente alla gara.

La Commissione sigla la documentazione presentata dal concorrente nella busta A).

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

5

La Commissione, alle ore 10,20, prosegue le operazioni di gara, procedendo all'apertura del plico contrassegnato con il numero 2, constatando che:

2) CIMAS S.r.l.

Il plico generale è integro e contiene le tre buste: A) B) C)

- Viene aperta la Busta A) Requisiti per ammissione con le seguenti risultanze:

Modello I Requisiti art. 38 D.Lgs. n. 163/2006 (da dichiarare)	Regolarità della documentazione
Dichiarazioni legali rappresentanti e direttori tecnici	Regolarità della documentazione
Documento identità	Regolarità della documentazione
Cauzione provvisoria	Regolarità della documentazione cauzione ridotta
Versamento € 50 Sportello dei Contratti	Regolarità della documentazione
Versamento € 200 Avcp	Regolarità della documentazione
White lists	Regolarità della documentazione non iscrizione
Subappalto	Ha dichiarato il subappalto
Presenza visione	Regolarità della documentazione
<i>Requisiti economici e tecnici:</i>	
Aver realizzato Servizi analoghi nel triennio 2011-2012-2013 di cui almeno 50% ristorazione scolastica, per un importo di almeno €5.123.160 (da dichiarare)	Regolarità della documentazione
Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP rilasciata da ente accreditato	Regolarità della documentazione
Dichiarazione di disporre o impegnarsi disponibilità di una piattaforma distribuzione derrate alimentari ubicata ad una distanza massima di 250 Km da Fano.	Regolarità della documentazione
Dichiarazione minore impatto ambientale e possesso UNI EN ISO 14001:2004	Regolarità della documentazione
Dichiarazione servizio di staff dedicato a compiti organizzativi e controllo qualità	Regolarità della documentazione
Dichiarazione servizio di staff dedicato a coordinamento e attività formative	Regolarità della documentazione
N. 2 referenze bancarie	Regolarità della documentazione

La Commissione ammette il concorrente alla gara.

La Commissione sigla la documentazione presentata dal concorrente nella busta A).

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

6

La Commissione, alle ore 10,36, prosegue le operazioni di gara, procedendo all'apertura del plico contrassegnato con il numero 3, constatando che:

3) ALL FOODS S.r.l.

Il plico generale è integro e contiene le tre buste: A) B) C)

- Viene aperta la Busta A) Requisiti per ammissione con le seguenti risultanze:

Modello I Requisiti art. 38 D.Lgs. n. 163/2006 (da dichiarare)	Regolarità della documentazione
Dichiarazioni legali rappresentanti e direttori tecnici	Regolarità della documentazione
Documento identità	Regolarità della documentazione
Cauzione provvisoria	Regolarità della documentazione cauzione ridotta
Versamento € 50 Sportello dei Contratti	Regolarità della documentazione
Versamento € 200 Avcp	Regolarità della documentazione
White lists	Regolarità della documentazione non iscrizione
Subappalto	Ha dichiarato il subappalto
Presenza visione	Regolarità della documentazione
<i>Requisiti economici e tecnici:</i>	
Aver realizzato Servizi analoghi nel triennio 2011-2012-2013 di cui almeno 50% ristorazione scolastica, per un importo di almeno €5.123.160 (da dichiarare)	Regolarità della documentazione
Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP rilasciata da ente accreditato	Regolarità della documentazione
Dichiarazione di disporre o impegnarsi disponibilità di una piattaforma distribuzione derrate alimentari ubicata ad una distanza massima di 250 Km da Fano.	Regolarità della documentazione
Dichiarazione minore impatto ambientale e possesso UNI EN ISO 14001:2004	Regolarità della documentazione
Dichiarazione servizio di staff dedicato a compiti organizzativi e controllo qualità	Regolarità della documentazione
Dichiarazione servizio di staff dedicato a coordinamento e attività formative	Regolarità della documentazione
N. 2 referenze bancarie	Regolarità della documentazione

La Commissione ammette il concorrente alla gara.

La Commissione sigla la documentazione presentata dal concorrente nella busta A).

IL PRESIDENTE

IL COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

7

La Commissione, alle ore 10,53, prosegue le operazioni di gara, procedendo all'apertura del plico contrassegnato con il numero 4, constatando che:

4) DUSSMANN SERVICE S.r.l.

Il plico generale è integro e contiene le tre buste: A) B) C)
 - Viene aperta la Busta A) Requisiti per ammissione con le seguenti risultanze:

Modello I Requisiti art. 38 D.Lgs. n. 163/2006 (da dichiarare)	Regolarità della documentazione
Dichiarazioni legali rappresentanti e direttori tecnici	Regolarità della documentazione
Documento identità	Regolarità della documentazione
Cauzione provvisoria	Regolarità della documentazione cauzione ridotta
Versamento € 50 Sportello dei Contratti	Regolarità della documentazione
Versamento € 200 Avcp	Regolarità della documentazione
White lists	Regolarità della documentazione non iscrizione
Subappalto	Ha dichiarato il subappalto
Presenza visione	Regolarità della documentazione
<i>Requisiti economici e tecnici:</i>	
Aver realizzato Servizi analoghi nel triennio 2011-2012-2013 di cui almeno 50% ristorazione scolastica, per un importo di almeno €5.123.160 (da dichiarare)	Regolarità della documentazione
Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP rilasciata da ente accreditato	Regolarità della documentazione
Dichiarazione di disporre o impegnarsi disponibilità di una piattaforma distribuzione derrate alimentari ubicata ad una distanza massima di 250 Km da Fano.	Regolarità della documentazione
Dichiarazione minore impatto ambientale e possesso UNI EN ISO 14001:2004	Regolarità della documentazione
Dichiarazione servizio di staff dedicato a compiti organizzativi e controllo qualità	Regolarità della documentazione
Dichiarazione servizio di staff dedicato a coordinamento e attività formative	Regolarità della documentazione
N. 2 referenze bancarie	Regolarità della documentazione

La Commissione ammette il concorrente alla gara.

La Commissione sigla la documentazione presentata dal concorrente nella busta A).

IL PRESIDENTE



IL COMPONENTI



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE



La Commissione, alle ore 11,27, prosegue le operazioni di gara, procedendo all'apertura del plico contrassegnato con il numero 5, constatando che:

5) GEMOS SOC. COOP.

Il plico generale è integro e contiene le tre buste: A) B) C)

- Viene aperta la Busta A) Requisiti per ammissione con le seguenti risultanze:

Modello I Requisiti art. 38 D.Lgs. n. 163/2006 (da dichiarare)	Regolarità della documentazione
Dichiarazioni legali rappresentanti e direttori tecnici	Regolarità della documentazione
Documento identità	Regolarità della documentazione
Cauzione provvisoria	Regolarità della documentazione cauzione ridotta
Versamento € 50 Sportello dei Contratti	Regolarità della documentazione
Versamento € 200 Avcp	Regolarità della documentazione
White lists	Regolarità della documentazione non iscrizione
Subappalto	Ha dichiarato il subappalto
Presenza visione	Regolarità della documentazione
<i>Requisiti economici e tecnici:</i>	
Aver realizzato Servizi analoghi nel triennio 2011-2012-2013 di cui almeno 50% ristorazione scolastica, per un importo di almeno €5.123.160 (da dichiarare)	Regolarità della documentazione
Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP rilasciata da ente accreditato	Regolarità della documentazione
Dichiarazione di disporre o impegnarsi disponibilità di una piattaforma distribuzione derrate alimentari ubicata ad una distanza massima di 250 Km da Fano.	Regolarità della documentazione
Dichiarazione minore impatto ambientale e possesso UNI EN ISO 14001:2004	Regolarità della documentazione
Dichiarazione servizio di staff dedicato a compiti organizzativi e controllo qualità	Regolarità della documentazione
Dichiarazione servizio di staff dedicato a coordinamento e attività formative	Regolarità della documentazione
N. 2 referenze bancarie	Regolarità della documentazione

La Commissione ammette il concorrente alla gara.

a Commissione sigla la documentazione presentata dal concorrente nella busta A).

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

9

La Commissione, alle ore 11,37, prosegue le operazioni di gara, procedendo all'apertura del plico contrassegnato con il numero 6, constatando che:

6) Raggruppamento temporaneo di imprese
CAMST Società Cooperativa a r.l.-capogruppo mandataria-
TKV Società Cooperativa Sociale -mandante
ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. - mandante -

Il plico generale è integro e contiene le tre buste: A) B) C)

- Viene aperta la Busta A) Requisiti per ammissione con le seguenti risultanze:

	CAMST capogruppo	TKV mandante	ELIOR mandante
Modello 1 Requisiti art. 38 D.Lgs. n. 163/2006 (da dichiarare)	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione
Dichiarazioni legali rappresentanti e direttori tecnici	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione
Documento identità	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione
Cauzione provvisoria	Regolarità della documentazione cauzione ridotta		
Versamento € 50 Sportello dei Contratti	Regolarità della documentazione		
Versamento € 200 Avcp	Regolarità della documentazione		
White lists	Regolarità della documentazione non iscrizione	Regolarità della documentazione non iscrizione	Regolarità della documentazione non iscrizione
Subappalto	Ha dichiarato il subappalto		
Presa visione	Regolarità della documentazione		
<i>Requisiti economici e tecnici:</i>			
Aver realizzato Servizi analoghi nel triennio 2011-2012-2013 di cui almeno 50% ristorazione scolastica, per un importo di almeno €5.123.160 (da dichiarare)	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione
Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP rilasciata da ente accreditato	Regolarità della documentazione	comunicazione rilasciata da Agroqualità	Regolarità della documentazione
Dichiarazione di disporre o impegnarsi disponibilità di una piattaforma distribuzione derrate alimentari ubicata ad una distanza massima di 250 Km da Fano.	Regolarità della documentazione		
Dichiarazione minore impatto ambientale e possesso UNI EN ISO 14001:2004	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione
Dichiarazione servizio di staff dedicato a compiti organizzativi e controllo qualità	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione
Dichiarazione servizio di staff dedicato a coordinamento e attività formative	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione
N. 2 referenze bancarie	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione	Regolarità della documentazione

La Commissione sigla la documentazione presentata dal concorrente nella busta A) rilevando che:

- nel bando di gara veniva richiesto, tra i requisiti di ammissione di cui al punto **III.1.2) Requisiti economici e tecnici:**

b) dichiarazione attestante il possesso di Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000 applicato alla progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti, forniture di derrate alimentari e gestione mensa, regolati da capitolati di appalto, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP rilasciata da ente accreditato;

IL PRESIDENTE

COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

10

con chiarimento n.16, pubblicato all'Albo Pretorio on-line dal 3 dicembre 2014, al seguente quesito presentato da parte di un soggetto interessato:

Quesito n.16 - in ipotesi di raggruppamento Temporaneo di Impresa in cui la mandataria esegua il servizio di produzione pasti mentre una delle mandanti eseguirebbe il servizio di distribuzione degli stessi, oltre alla pulizia ed al lavaggio, nel caso in cui la mandante non sia in possesso del requisito di cui alla lettera B), non producendo pasti, si chiede di confermare se il requisito di "Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP rilasciata da ente accreditato" possa non essere posseduto dalle aziende che come parte del servizio all'interno della RTI non si occupino di preparazione pasti, ma solo di porzionamento pulizia e lavaggio

veniva chiarito, che:

" in caso di costituendo raggruppamento temporaneo di concorrenti, "" poiché al punto VII.4.1) del bando è specificato che:

- *Ciascuna impresa facente parte del Raggruppamento dovrà comunque essere in possesso dei requisiti richiesti per la quota del servizio che intenderà assumere, nella relativa misura.*

ne consegue che, in ipotesi di *raggruppamento temporaneo di concorrenti di tipo orizzontale*, le certificazioni di qualità devono essere possedute singolarmente da ciascuna impresa del raggruppamento, mentre nei casi di *raggruppamento temporaneo di concorrenti di tipo verticale*, i requisiti richiesti fanno riferimento alle parti del servizio rese da ogni impresa facente parte del costituendo raggruppamento.

Nel caso in specie va comunque precisato che il sistema di controllo HACCP va applicato anche alle attività di porzionamento, pulizia e lavaggio. ""

il predetto costituendo Raggruppamento temporaneo di imprese, ha dichiarato di partecipare in raggruppamento, con la seguente suddivisione:

Capogruppo madataria CAMST Soc.coop a.r.l. :

coordinamento servizio;

- Fornitura materie prime alimentari dei pasti; fornitura materiale di consumo, fornitura detergenti;

- gestione HACCP, produzione dei pasti ed integrazione attrezzature nelle cucine: Manfrini – Corridoni – Gallizi – Poderino – S.Orso – Quadrifoglio – Gaggia – Arcobaleno;

- Informatizzazione prenotazione pasti nelle cucine: Manfrini – Corridoni – Gallizi

- per la quota percentuale del del 65%;

mandante TKV Società Cooperativa Sociale:

- Pulizie lavaggi di tutte le cucine; - sporzionamento pasti in tutti i refettori; per la quota percentuale del 20%;

mandante : ditta ELIOR Ristorazione S.P.A.:

- gestione HACCP, produzione dei pasti ed integrazione attrezzature nella cucina: Bellocchi;

- Informatizzazione prenotazione pasti nella cucina Bellocchi;

trasporto pasti;

per la quota percentuale del 15%;

la mandataria capogruppo CAMST Società Cooperativa a r.l., e la mandante ELIOR RISTORAZIONE S.p.A., sono entrambe in possesso della *Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP rilasciata da ente accreditato*

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

11

la mandante TKV Società Cooperativa Sociale ha presentato, a dimostrazione di detto requisito una comunicazione rilasciata da Agroqualità – Società per la certificazione della qualità nell'Agroalimentare S.P.A, rif 2014/ang/13 del 4/12/2014– attestante che è stata presentata richiesta per il rilascio della certificazione;

La Commissione pertanto, completata l'analisi della documentazione amministrativa nel rispetto del principio della continuità delle operazioni di gara, stabilisce ai sensi dell'art. 38, comma 2 bis ed art. 46, comma 1 ter, del D.Lgs. n.163/2006, di sospendere l'ammissione del citato RTI al fine di svolgere un adeguato approfondimento circa la compatibilità della documentazione presentata con le prescrizioni del bando di gara, come da definizione dello stesso R.T.I., per attività di competenza della mandante TKV Società Cooperativa Sociale.

La Commissione alle ore 13,40 termina la seduta e ripone tutta la documentazione nell'armadietto metallico chiuso a chiave.

Si allega sotto la lettera C), nota chiarimenti inviata dal Presidente della commissione per dirimere l'ammissione del citato RTI.

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

12

Handwritten signature of a component member in blue ink, with the name "Luciano" visible.



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

**Appalto per l' affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 - 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.
CIG n. 5973958A16 - Numero gara 5791479.**

Verbale di gara n. 2

L'anno duemilaquindici (2015) questo giorno ventidue (22) del mese di gennaio, alle ore 9,00, nell'Ufficio Appalti e Contratti sito nella Residenza Municipale di Fano, la Commissione di gara si è riunita, *in seduta riservata*, nella stessa composizione di cui al precedente verbale.

E' presente, senza diritto di voto, la dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi, quale Responsabile Unico del presente procedimento.

La Commissione rilevato che:

Il bando di gara prevedeva al punto **III 1.2. requisiti tecnici** il possesso della “*Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2000...inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP rilasciata da ente accreditato*”;

- nella fase di verifica ex art. 38 d.lgs. 163/2006 in ordine al possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara la Dirigente Presidente della Commissione richiedeva al RTI con capogruppo la soc. coop CAMST, con nota prot. 84311 del 10 dicembre 2014, di produrre la certificazione od attestazione equivalente di possesso del requisito di cui all'HACCP relativo alla quota del servizio svolto dalla mandante TKV soc. coop.;

- si decideva pertanto, esauendo e dando continuità alle operazioni della fase di ammissione, di sospendere la posizione del citato RTI al fine di svolgere un adeguato approfondimento circa la compatibilità della documentazione presentata ai sensi dell'art. 38 cit. con le prescrizioni del bando in relazione alle disposizioni di legge ed alla giurisprudenza prevalente in materia prevedendo di sciogliere la riserva nella prima seduta utile della Commissione e prima dell'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica.

In riscontro a tale richiesta la soc. coop TKV, con lettera in data 19 dicembre 2014, agli atti con Prot. n. 87401 del 23 dicembre 2014, produceva una dichiarazione dell'istituto RINA del 15 dicembre 2014 rif. ANQ/732/VSA, con la quale si attestava che nell'ambito di un audit svolto in data 28 e 29 aprile 2014, presso un istituto scolastico dove la TKV svolge il proprio servizio, era stata verificata la “*conformità ISO 9001:2008 per l'erogazione di servizi complementari all'attività didattica, comprendenti le attività di preparazione e somministrazione pasti e di pulizie dei relativi locali svolte secondo il relativo manuale di autocontrollo HACCP*”. Inoltre, veniva prodotta attestazione della soc. Logika in data 12 dicembre 2014 con la quale, fra l'altro, si attestava che la TKV “*applica il sistema di autocontrollo con la tecnica HACCP con la quale si individuano e si applicano le adeguate procedure al fine di garantire la sicurezza igienica degli alimenti prodotti e della rintracciabilità in tutti i servizi*”.

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

13

da lei svolti, in particolare per i servizi di pulizie lavaggi in tutte le cucine e sporzionamento pasti in tutti i refettori”; si specificava, inoltre, che TKV “*applica tutte le misure di garanzia della qualità in materia di haccp sia nella preparazione dei pasti che nella somministrazione, nella pulizia e lavaggi in tutte le cucine e sporzionamento dei pasti in tutti i refettori e mantiene i prerequisiti necessari all’applicazione del sistema*”;

- visto l’art. 43 del D.lgs. 163/2006 il quale, in relazione alla presentazione di certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare l’ottemperanza dell’operatore economico alle disposizioni in materia di garanzia della qualità, prevede che le stazioni appaltanti “*ammettono parimenti altre prove relative all’impiego di misure equivalenti di garanzia della qualità prodotte dagli operatori economici*”.

Considerato che l’orientamento giurisprudenziale prevalente in materia, a prescindere dalla incerta natura soggettiva ovvero oggettiva del requisito relativo alla qualità, tende a privilegiare il principio del *favor participationis* e della massima apertura al confronto concorrenziale a discapito di una applicazione rigidamente formalistica della *lex specialis* in quanto si ponga in conflitto con il consolidato principio di “tassatività delle clausole di esclusione”. In particolare rileva un pronunciamento del Consiglio di Stato n. 5375/2013 secondo il quale “*ciò che rileva non è la certificazione in sé ma il possesso dei requisiti idonei ad ottenerla...*”, in ossequio al “*chiaro disposto dell’art. 43 cod. contratti pubblici, che riconosce in termini generali alle imprese partecipanti a procedure di affidamento la possibilità di fornire “altre prove” relative al rispetto degli standard di qualità equivalenti a quelli oggetti di certificazioni rilasciate dai competenti organismi*” (analogamente cfr. TAR Piemonte, Torino, sez. I, 8 marzo 2013, n. 300; TAR Lazio, Latina, sez. I, 22 maggio 2014, n. 373). Tale orientamento si è formato sulla scorta del correlato principio di “tassatività delle cause di esclusione” il cui fondamento giustificativo “*è quello di ridurre gli oneri formali gravanti sulle imprese partecipanti a procedure di affidamento, quando questi non siano strettamente necessari a raggiungere gli obiettivi perseguiti attraverso gli schemi dell’evidenza pubblica*” (Consiglio di Stato, sez. VI, n. 4663/2013);

sulla base di tali riferimenti giurisprudenziali e valutato il contesto normativo, emerge che la mancanza della certificazione di qualità, sia pure richiesta fra i requisiti tecnici del bando, non implica automaticamente l’esclusione del concorrente il quale abbia fornito “altre prove” relative al rispetto degli standard di qualità equivalenti a quelli oggetto di certificazioni; la stazione appaltante ha pertanto l’obbligo di valutare l’equivalenza di tali “altre prove” atte a comprovare, comunque, il rispetto degli standard di qualità richiesti ai fini dell’esecuzione dell’appalto;

atteso che la documentazione presentata dalla mandataria TKV risulta rilevante ai sensi dell’art. 43 D.lgs. 163/2006 a dimostrazione dell’applicazione di misure equivalenti trattandosi di attestazione rilasciata da un organismo di certificazione (RINA) che, in sede di audit presso un istituto scolastico dove operava l’impresa TKV, ha verificato “*la conformità alla norma ISO 9001:2008 per l’erogazione di servizi complementari all’attività didattica, comprendenti le attività di preparazione e somministrazione di pasti e di pulizie dei relativi locali svolte secondo il relativo manuale di autocontrollo HACCP*”.

Vista, altresì, l’attestazione rilasciata da Logika del 12 dicembre 2014 dalla quale si evince ulteriormente che la società TKV “*applica tutte le misure di garanzia della qualità in materia di haccp...*”;

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

14

per tutto quanto sopra esposto, la commissione ritiene che la documentazione prodotta risulta idonea e sufficiente a ritenere comprovata in capo alla TKV, a prescindere dal possesso del certificato di qualità, la capacità tecnica di svolgere la propria quota di servizio all'interno dell'RTI adottando misure equivalenti, ex art. 43 D.lgs. 163/0206, agli standard di qualità HACCP richiesti dal bando.

Pertanto la Commissione scioglie la riserva ed ammette la RTI con la soc. coop. CAMST capogruppo.

La Commissione, alle ore 9,45, inizia la *seduta pubblica*, dando atto che con nota Prot. n. 1840 del 13 gennaio 2015, notificata mediante PEC (allegato D), è stata data comunicazione ai concorrenti ammessi della presente riunione.

Sono presenti i seguenti soggetti, identificati a mezzo di documenti di identità in corso di validità:

- sig. Giuliano Mei, in rappresentanza della ditta SERIST S.r.l.;
- sig. Gianfranco Rossi, in rappresentanza della ditta CIMAS S.r.l.;
- sig. Giovanni Anticonome, in rappresentanza della ditta ALL FOODS S.r.l.;
- sig. Andrea Zangari, in rappresentanza della ditta GEMOS Soc. Coop.;
- sig. Luca Corsino, in rappresentanza della ditta ELIOR S.p.A.

Il Presidente della Commissione informa tutti i presenti dell'ammissione del Raggruppamento CAMST – TKV – ELIOR, sciogliendo così la riserva e dando lettura delle motivazioni che hanno portato a detta decisione come sopra riportate.

La Commissione, alle ore 10,00, apre l'armadietto metallico chiuso a chiave dove vengono custoditi i plichi delle Ditte e procede all'apertura delle rispettive buste "B" contenenti la documentazione tecnica, con le seguenti risultanze:

Concorrente	
1) SERIST Servizi Ristorazione S.r.l. Via dei Lavoratori n. 116 20092 CINISELLO BALSAMO MI Codice fiscale e Partita Iva n. 01917960187	L'offerta tecnica è regolare e il concorrente viene ammesso (n. 3 copie oltre ad un CD)
2) CIMAS S.r.l. Via Roma n. 71/F - 61049 URBANIA Codice fiscale e Partita Iva n. 00880590419	L'offerta tecnica è regolare e il concorrente viene ammesso (n. 3 copie oltre ad un CD)
3) ALL FOODS S.r.l. Loc. Pavona, via del Mare n. 198/B 00041 ALBANO LAZIALE RM Codice fiscale e Partita Iva n. 00528200553	L'offerta tecnica è regolare e il concorrente viene ammesso (n. 3 copie oltre ad una pennetta USB)
4) DUSSMANN SERVICE S.r.l. Sede Legale -Via S.Gregorio n. 55-20124 MILANO Amm. Via Papa Giovanni XXIII n. 4 24042 CAPRIATE S.GERVASIO BG Codice fiscale e Partita Iva n. 00124140211	L'offerta tecnica è regolare e il concorrente viene ammesso (n. 3 copie oltre a 3 CD)

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

15

Concorrente	
5) GEMOS SOC. COOP. Via della Punta n. 21 48018 FAENZA RA Codice fiscale e Partita Iva n. 00353180391	L'offerta tecnica è regolare e il concorrente viene ammesso (n. 3 copie oltre ad una pennetta USB)
6) Raggruppamento temporaneo di imprese CAMST Società Cooperativa a r.l.-capogruppo mandataria- Via Tosarelli n. 318 - 40055 VILLANOVA CASTENASO BO Codice fiscale n. 00311310379 - Partita Iva n. 00501611206 TKV Società Cooperativa Sociale -mandante Via degli Abeti n. 160- 61100 PESARO Codice fiscale e Partita Iva n. 00379590417 ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. - mandante - Via Venezia Giulia n. 5/A - 20157 MILANO Codice fiscale e Partita Iva n. 08746440018	L'offerta tecnica è regolare e il concorrente viene ammesso (n. 3 copie oltre ad un CD)

La Commissione:

- sigla la documentazione presentata da ciascun concorrente nella busta B);
- ripone tutte le offerte dentro l'armadietto metallico chiuso a chiave;
- alle ore 10,25 sospende la seduta pubblica.

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

16



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

**Appalto per l' affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479.**

Verbale di gara n. 3

La Commissione di gara, nella stessa composizione di cui ai precedenti verbali ed alla presenza della dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi, quale Responsabile Unico del presente procedimento, senza diritto di voto, nelle sedute riservate del:

- mercoledì 28 gennaio 2015 - ore 9.00 -13.00
- venerdì 30 gennaio 2015 - ore 9.00 - 13.00
- lunedì 2 febbraio 2015 - ore 9.00 - 13.00
- mercoledì 4 febbraio 2015 - ore 9.00 - 13.00
- lunedì 9 febbraio 2015 - ore 9.00 - 13.00
- mercoledì 11 febbraio 2015 - ore 9.00 - 13.00
- venerdì 13 febbraio 2015 - ore 9.00 -13.00
- lunedì 16 febbraio 2015 - ore 10.00 – 13.00

procede all'esame delle offerte tecniche presentate con le seguenti risultanze:

- all'apertura delle rispettive sedute riprende i plichi dei concorrenti conservati nell'apposito armadietto metallico chiuso a chiave e alla fine di ogni seduta ripone gli stessi nel medesimo armadietto sempre chiuso a chiave;
- procede con la lettura dei progetti presentati dai concorrenti, per l'attribuzione del punteggio di cui al prospetto iniziale e cioè **Offerta Tecnica - Validità del progetto in relazione agli obiettivi indicati dall'Amministrazione**, per un massimo di punti 70, che saranno valutati sulla base dei seguenti indicatori:

Parametro	Max punti assegnabili	Criteri di valutazione
A) Modalità organizzative operative e di controllo di tutto il processo di produzione con riferimento a: organizzazione dell'intero sistema e del flusso di preparazione degli alimenti (generale e dettagliato per ogni cucina); operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti; direzione e controllo del servizio	max 12	Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della adeguatezza delle soluzioni prospettate al perseguimento degli obiettivi di risultato di interesse del Comune: *ottima gradibilità del pasto; *rispetto dei tempi previsti per il pranzo; *mantenimento di ambienti igienicamente eccellenti; *assenza di conflitti e ottimali relazioni con il personale scolastico e gli utenti; *ottima cura di ambienti, attrezzature e arredi; *efficacia delle modalità di approvvigionamento proposte.
		Il documento di cui alla lettera A), contenente le modalità organizzative dovrà essere non superiore a 40 cartelle nel formato indicato nel bando

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

17

B) Piano di autocontrollo (sistema HACCP)	Max 4	Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della adeguatezza delle soluzioni prospettate al perseguimento degli obiettivi di risultato di interesse del Comune: *assenza di tossinfezioni alimentari; *assenza di agenti infestanti dove si svolge la lavorazione e conservazione degli alimenti; *ottima igienizzazione degli ambienti; *rispetto dei parametri delle analisi microbiologiche.
		Il documento di cui alla lettera B), contenente il piano di autocontrollo, dovrà essere non superiore a 20 cartelle, in formato indicato dal bando
C) Gestione delle emergenze	Max 3	Il punteggio sarà assegnato in ragione della capacità di fare fronte all'approvvigionamento delle materie prime, all'assenza del personale ed alla puntualità nel rispetto della consegna del prodotto finito.
		Il documento di cui alla lettera C) dovrà essere non superiore a 3 cartelle, in formato indicato dal bando
D) Sistema di trasporto sia per gli approvvigionamenti alle cucine sia per il veicolato dalle cucine ai terminali di consumo	Max 2	Il punteggio sarà assegnato in ragione della tipologia e numerosità dei mezzi previsti in proposito dal DM 25 luglio 2011. <u>Allegare documentazione e/o dichiarazione</u>
E) Utilizzo di prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali minimi di cui al DM Ambiente 24 maggio 2012	Max 2	Il punteggio sarà assegnato in ragione del minore impatto ambientale. <u>Allegare documentazione e/o dichiarazione</u>
F) Requisiti degli imballaggi	Max 2	Il punteggio sarà assegnato in ragione dei criteri previsti in proposito dal DM 25 luglio 2011. <u>Allegare documentazione e/o dichiarazione</u>
G) Gestione dei rifiuti	Max 2	Il punteggio sarà assegnato in ragione del minore impatto ambientale tenuto conto del sistema di raccolta operante nel Comune di Fano.
		Il documento di cui alla lettera G) dovrà essere non superiore a 3 cartelle, in formato indicato nel bando
H) Educazione alimentare, comunicazione con l'utenza e strumenti di verifica	Max 8	Il punteggio sarà assegnato in ragione della maggiore efficacia delle azioni proposte finalizzate alla consapevolezza dei consumi alimentari ed alla riduzione degli sprechi.
		Il documento di cui alla lettera H) dovrà essere non superiore a 8 cartelle, in formato indicato nel bando
I) Destinazione del cibo non somministrato	Max 3	Il punteggio sarà assegnato in ragione dei migliori accorgimenti adottati per il recupero dei pasti non consumati (anche aspetto etico).
		Il documento di cui alla lettera I) dovrà essere non superiore a 3 cartelle, in formato indicato nel bando

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

18

L) Formazione del personale	Max 4	Il punteggio sarà assegnato in ragione della maggiore efficacia in termini di monte ore e contenuti della formazione
		Il documento di cui alla lettera L) dovrà essere non superiore a 5 cartelle, in formato indicato nel bando
M) Riduzione del rumore	Max 2	Il punteggio sarà assegnato in ragione della efficacia delle soluzioni proposte a ridurre il rumore percepito nelle cucine e nei refettori
		Il documento di cui alla lettera M) dovrà essere non superiore a 3 cartelle, in formato indicato nel bando
N) Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito "Commercio equo e solidale" come definiti nelle specifiche Risoluzioni del Parlamento Europeo: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza dal "Commercio equo e solidale" che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Il punteggio verrà assegnato in ragione della numerosità dei prodotti e della frequenza <u>Allegare documentazione e/o dichiarazione</u>
O) Utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Il punteggio verrà assegnato in ragione della numerosità dei prodotti e della frequenza <u>Allegare documentazione e/o dichiarazione</u>
P) Utilizzo di prodotti provenienti da "filiera corta" o marchigiana al fine di ridurre l'impatto ambientale dovuto agli approvvigionamenti come previsto dal D.M. 25/7/2011 del Ministero Ambiente	Max 5	Il punteggio sarà assegnato in ragione della zona di produzione degli alimenti e della numerosità dei prodotti <u>Allegare documentazione e/o dichiarazione</u>
Q) Implementazione dei prodotti di base indicati in capitolato con prodotti con caratteristiche merceologiche superiori indicando anche la frequenza della loro somministrazione	Max 5	Il punteggio sarà assegnato in ragione della tipologia, numero di prodotti e frequenza di somministrazione dei prodotti. Auspicabile il consumo di pesce fresco e dell'acqua minerale in vetro negli asili nido.
		Il documento di cui alla lettera Q) dovrà essere non superiore a 3 cartelle, in formato indicato nel bando

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

19

R) Miglioramento del servizio, degli ambienti cucina e delle attrezzature	Max 10	Il punteggio sarà assegnato valutando l'adeguatezza delle soluzioni proposte, l'effettiva corrispondenza delle stesse alle esigenze del servizio, i tempi di realizzazione e la proprietà definita per le migliorie e/o attrezzature proposte.
		Il documento di cui alla lettera R) dovrà essere non superiore a 8 cartelle, in formato indicato nel bando
	Totale 70	

Per la documentazione sopra indicata le **cartelle di formato A4** si intendono compilate nel modo seguente: margine sinistro 3.80, margine destro 3.80, interlinea singola, 50 righe per pagina, carattere Times New Roman, dimensione 14, spaziatura normale, oltre ad eventuali allegati purché meramente esplicativi come ad esempio grafici, tabelle, prospetti.

Le diverse parti del progetto dovranno essere articolate in modo che gli indicatori richiesti dall'offerta tecnica risultino chiaramente rilevabili.

Ogni componente della commissione attribuirà il punteggio assegnando un valore compreso tra 0 e 1, espresso in centesimi, a ciascun sub indicatore come segue:

- a) ottimo = 1
- b) buono = 0,75
- c) medio = 0,50
- d) sufficiente = 0,25
- e) insufficiente = 0,00

La media dei coefficienti variabili da 1 a 0, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, verrà moltiplicata per i fattori ponderali ovvero per i singoli punti assegnati a ciascuno degli indicatori sopra indicati.

Il punteggio complessivo attribuito a ciascuna offerta tecnica sarà dato dalla somma dei singoli punti attribuiti a ciascun indicatore. Terminato il calcolo del punteggio attribuito a ciascun progetto tecnico, la Commissione Giudicatrice procederà alla riparametrazione dei punteggi, attribuendo 70 punti al concorrente con il punteggio totale più alto ed alle altre il punteggio in proporzione lineare.

Nel caso in cui l'offerta tecnica della ditta concorrente non raggiunga un punteggio minimo pari a 45 non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica.

Quanto offerto, descritto e specificato in sede di offerta tecnica andrà puntualmente realizzato dalla Ditta aggiudicataria. La mancata realizzazione verrà sanzionata secondo quanto previsto dal capitolato d'oneri.

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

20

La Commissione inizia con la lettura del progetto presentato dal primo concorrente ammesso e dopo attenta valutazione, assegna il seguente punteggio:

1) SERIST Servizi Ristorazione S.r.l.

Parametro	Max punti assegnabili	Componenti Commissione	
A) Modalità organizzative operative e di controllo di tutto il processo di produzione con riferimento a: organizzazione dell'intero sistema e del flusso di preparazione degli alimenti (generale e dettagliato per ogni cucina); operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti; direzione e controllo del servizio	max 12	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono=0,75
		Componente Gasparini	Coeff. Buono=0,75
		Componente Celani	Coeff. Buono=0,75
B) Piano di autocontrollo (sistema HACCP)	Max 4	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono=0,75
		Componente Gasparini	Coeff. Buono=0,75
		Componente Celani	Coeff. Buono=0,75
C) Gestione delle emergenze	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono=0,75
		Componente Gasparini	Coeff. Buono=0,75
		Componente Celani	Coeff. Buono=0,75
D) Sistema di trasporto sia per gli approvvigionamenti alle cucine sia per il veicolato dalle cucine ai terminali di consumo	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
E) Utilizzo di prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali minimi di cui al DM Ambiente 24 maggio 2012	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
F) Requisiti degli imballaggi	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

21

		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
G) Gestione dei rifiuti	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono=0,75
		Componente Gasparini	Coeff. Buono=0,75
		Componente Celani	Coeff. Buono=0,75
H) Educazione alimentare, comunicazione con l'utenza e strumenti di verifica	Max 8	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
I) Destinazione del cibo non somministrato	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
L) Formazione del personale	Max 4	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
M) Riduzione del rumore	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
N) Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito "Commercio equo e solidale" come definiti nelle specifiche Risoluzioni del Parlamento Europeo: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza dal "Commercio equo e solidale" che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

22

O) Utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
P) Utilizzo di prodotti provenienti da “filiera corta” o marchigiana al fine di ridurre l'impatto ambientale dovuto agli approvvigionamenti come previsto dal D.M. 25/7/2011 del Ministero Ambiente	Max 5	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono=0,75
		Componente Gasparini	Coeff. Buono=0,75
		Componente Celani	Coeff. Buono=0,75
Q) Implementazione dei prodotti di base indicati in capitolato con prodotti con caratteristiche merceologiche superiori indicando anche la frequenza della loro somministrazione	Max 5	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
R) Miglioramento del servizio, degli ambienti cucina e delle attrezzature	Max 10	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

23

Luciano Gasparini

La Commissione prosegue con la lettura del progetto presentato dal secondo concorrente ammesso e dopo attenta valutazione, assegna il seguente punteggio:

2) CIMAS S.r.l.

Parametro	Max punti assegnabili	Componenti Commissione	
A) Modalità organizzative operative e di controllo di tutto il processo di produzione con riferimento a: organizzazione dell'intero sistema e del flusso di preparazione degli alimenti (generale e dettagliato per ogni cucina); operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti; direzione e controllo del servizio	max 12	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
B) Piano di autocontrollo (sistema HACCP)	Max 4	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono=0,75
		Componente Gasparini	Coeff. Buono=0,75
		Componente Celani	Coeff. Buono=0,75
C) Gestione delle emergenze	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
D) Sistema di trasporto sia per gli approvvigionamenti alle cucine sia per il veicolato dalle cucine ai terminali di consumo	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
E) Utilizzo di prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali minimi di cui al DM Ambiente 24 maggio 2012	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
F) Requisiti degli imballaggi	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

24

		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
G) Gestione dei rifiuti	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Suff =0,25
		Componente Gasparini	Coeff. Suff =0,25
		Componente Celani	Coeff. Suff =0,25
H) Educazione alimentare, comunicazione con l'utenza e strumenti di verifica	Max 8	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono=0,75
		Componente Gasparini	Coeff. Buono=0,75
		Componente Celani	Coeff. Buono=0,75
I) Destinazione del cibo non somministrato	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
L) Formazione del personale	Max 4	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
M) Riduzione del rumore	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
N) Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito "Commercio equo e solidale" come definiti nelle specifiche Risoluzioni del Parlamento Europeo: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza dal "Commercio equo e solidale" che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Suff =0,25
		Componente Gasparini	Coeff. Suff =0,25

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

25

		Componente Celani	Coeff. Suff =0,25
O) Utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
P) Utilizzo di prodotti provenienti da “filiera corta” o marchigiana al fine di ridurre l'impatto ambientale dovuto agli approvvigionamenti come previsto dal D.M. 25/7/2011 del Ministero Ambiente	Max 5	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
Q) Implementazione dei prodotti di base indicati in capitolato con prodotti con caratteristiche merceologiche superiori indicando anche la frequenza della loro somministrazione	Max 5	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono=0,75
		Componente Gasparini	Coeff. Buono=0,75
		Componente Celani	Coeff. Buono=0,75
R) Miglioramento del servizio, degli ambienti cucina e delle attrezzature	Max 10	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

26

La Commissione prosegue con la lettura del progetto presentato dal terzo concorrente ammesso e dopo attenta valutazione, assegna il seguente punteggio:

3) ALL FOODS S.r.l.

Parametro	Max punti assegnabili	Componenti Commissione	
A) Modalità organizzative operative e di controllo di tutto il processo di produzione con riferimento a: organizzazione dell'intero sistema e del flusso di preparazione degli alimenti (generale e dettagliato per ogni cucina); operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti; direzione e controllo del servizio	max 12	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
B) Piano di autocontrollo (sistema HACCP)	Max 4	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
C) Gestione delle emergenze	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
D) Sistema di trasporto sia per gli approvvigionamenti alle cucine sia per il veicolato dalle cucine ai terminali di consumo	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
E) Utilizzo di prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali minimi di cui al DM Ambiente 24 maggio 2012	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
F) Requisiti degli imballaggi	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

27

		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
G) Gestione dei rifiuti	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Suff' =0,25
		Componente Gasparini	Coeff. Suff' =0,25
		Componente Celani	Coeff. Suff' =0,25
H) Educazione alimentare, comunicazione con l'utenza e strumenti di verifica	Max 8	Presidente Mosciatti	Coeff. Suff' =0,25
		Componente Gasparini	Coeff. Suff' =0,25
		Componente Celani	Coeff. Suff' =0,25
I) Destinazione del cibo non somministrato	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Suff' =0,25
		Componente Gasparini	Coeff. Suff' =0,25
		Componente Celani	Coeff. Suff' =0,25
L) Formazione del personale	Max 4	Presidente Mosciatti	Coeff. Suff' =0,25
		Componente Gasparini	Coeff. Suff' =0,25
		Componente Celani	Coeff. Suff' =0,25
M) Riduzione del rumore	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
N) Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito "Commercio equo e solidale" come definiti nelle specifiche Risoluzioni del Parlamento Europeo: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza dal "Commercio equo e solidale" che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

28

		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
O) Utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
P) Utilizzo di prodotti provenienti da “filiera corta” o marchigiana al fine di ridurre l'impatto ambientale dovuto agli approvvigionamenti come previsto dal D.M. 25/7/2011 del Ministero Ambiente	Max 5	Presidente Mosciatti	Coeff. Suff =0,25
		Componente Gasparini	Coeff. Suff =0,25
		Componente Celani	Coeff. Suff =0,25
Q) Implementazione dei prodotti di base indicati in capitolato con prodotti con caratteristiche merceologiche superiori indicando anche la frequenza della loro somministrazione	Max 5	Presidente Mosciatti	Coeff. Suff =0,25
		Componente Gasparini	Coeff. Suff =0,25
		Componente Celani	Coeff. Suff =0,25
R) Miglioramento del servizio, degli ambienti cucina e delle attrezzature	Max 10	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono=0,75
		Componente Gasparini	Coeff. Buono=0,75
		Componente Celani	Coeff. Buono=0,75

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

29

La Commissione prosegue con la lettura del progetto presentato dal quarto concorrente ammesso e dopo attenta valutazione, assegna il seguente punteggio:

4) DUSSMANN SERVICE S.r.l.

Parametro	Max punti assegnabili	Componenti Commissione	
A) Modalità organizzative operative e di controllo di tutto il processo di produzione con riferimento a: organizzazione dell'intero sistema e del flusso di preparazione degli alimenti (generale e dettagliato per ogni cucina); operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti; direzione e controllo del servizio	max 12	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
B) Piano di autocontrollo (sistema HACCP)	Max 4	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
C) Gestione delle emergenze	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
D) Sistema di trasporto sia per gli approvvigionamenti alle cucine sia per il veicolato dalle cucine ai terminali di consumo	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
E) Utilizzo di prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali minimi di cui al DM Ambiente 24 maggio 2012	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
F) Requisiti degli imballaggi	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

30

		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
G) Gestione dei rifiuti	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
H) Educazione alimentare, comunicazione con l'utenza e strumenti di verifica	Max 8	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
I) Destinazione del cibo non somministrato	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
L) Formazione del personale	Max 4	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
M) Riduzione del rumore	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
N) Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito "Commercio equo e solidale" come definiti nelle specifiche Risoluzioni del Parlamento Europeo: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza dal "Commercio equo e solidale" che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

31

		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
O) Utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
P) Utilizzo di prodotti provenienti da “filiera corta” o marchigiana al fine di ridurre l'impatto ambientale dovuto agli approvvigionamenti come previsto dal D.M. 25/7/2011 del Ministero Ambiente	Max 5	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
Q) Implementazione dei prodotti di base indicati in capitolato con prodotti con caratteristiche merceologiche superiori indicando anche la frequenza della loro somministrazione	Max 5	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
R) Miglioramento del servizio, degli ambienti cucina e delle attrezzature	Max 10	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1

IL PRESIDENTE

IL COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

32

La Commissione prosegue con la lettura del progetto presentato dal quinto concorrente ammesso e dopo attenta valutazione, assegna il seguente punteggio:

5) GEMOS SOC. COOP.

Parametro	Max punti assegnabili	Componenti Commissione	
A) Modalità organizzative operative e di controllo di tutto il processo di produzione con riferimento a: organizzazione dell'intero sistema e del flusso di preparazione degli alimenti (generale e dettagliato per ogni cucina); operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti; direzione e controllo del servizio	max 12	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono=0,75
		Componente Gasparini	Coeff. Buono=0,75
		Componente Celani	Coeff. Buono=0,75
B) Piano di autocontrollo (sistema HACCP)	Max 4	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono=0,75
		Componente Gasparini	Coeff. Buono=0,75
		Componente Celani	Coeff. Buono=0,75
C) Gestione delle emergenze	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
D) Sistema di trasporto sia per gli approvvigionamenti alle cucine sia per il veicolato dalle cucine ai terminali di consumo	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
E) Utilizzo di prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali minimi di cui al DM Ambiente 24 maggio 2012	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
F) Requisiti degli imballaggi	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

33

Luciano Gasparini

		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
G) Gestione dei rifiuti	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono=0,75
		Componente Gasparini	Coeff. Buono=0,75
		Componente Celani	Coeff. Buono=0,75
H) Educazione alimentare, comunicazione con l'utenza e strumenti di verifica	Max 8	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
I) Destinazione del cibo non somministrato	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
L) Formazione del personale	Max 4	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
M) Riduzione del rumore	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Suff.= 0,25
		Componente Gasparini	Coeff. Suff.= 0,25
		Componente Celani	Coeff. Suff.= 0,25
N) Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito "Commercio equo e solidale" come definiti nelle specifiche Risoluzioni del Parlamento Europeo: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza dal "Commercio equo e solidale" che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

34

Luciano Gasparini

		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
O) Utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Suff.= 0,25
		Componente Gasparini	Coeff. Suff.= 0,25
		Componente Celani	Coeff. Suff.= 0,25
P) Utilizzo di prodotti provenienti da "filiera corta" o marchigiana al fine di ridurre l'impatto ambientale dovuto agli approvvigionamenti come previsto dal D.M. 25/7/2011 del Ministero Ambiente	Max 5	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
Q) Implementazione dei prodotti di base indicati in capitolato con prodotti con caratteristiche merceologiche superiori indicando anche la frequenza della loro somministrazione	Max 5	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
R) Miglioramento del servizio, degli ambienti cucina e delle attrezzature	Max 10	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono=0,75
		Componente Gasparini	Coeff. Buono=0,75
		Componente Celani	Coeff. Buono=0,75

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

35

La Commissione prosegue con la lettura del progetto presentato dal sesto concorrente ammesso e dopo attenta valutazione, assegna il seguente punteggio:

6) Raggruppamento temporaneo di imprese
 CAMST Società Cooperativa a r.l.-capogruppo mandataria-
 TKV Società Cooperativa Sociale -mandante
 ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. - mandante -

Parametro	Max punti assegnabili	Componenti Commissione	
A) Modalità organizzative operative e di controllo di tutto il processo di produzione con riferimento a: organizzazione dell'intero sistema e del flusso di preparazione degli alimenti (generale e dettagliato per ogni cucina); operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti; direzione e controllo del servizio	max 12	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
B) Piano di autocontrollo (sistema HACCP)	Max 4	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
C) Gestione delle emergenze	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
D) Sistema di trasporto sia per gli approvvigionamenti alle cucine sia per il veicolato dalle cucine ai terminali di consumo	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
E) Utilizzo di prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali minimi di cui al DM Ambiente 24 maggio 2012	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

36

F) Requisiti degli imballaggi	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
G) Gestione dei rifiuti	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
H) Educazione alimentare, comunicazione con l'utenza e strumenti di verifica	Max 8	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
I) Destinazione del cibo non somministrato	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
L) Formazione del personale	Max 4	Presidente Mosciatti	Coeff. Suff.= 0,25
		Componente Gasparini	Coeff. Suff.= 0,25
		Componente Celani	Coeff. Suff.= 0,25
M) Riduzione del rumore	Max 2	Presidente Mosciatti	Coeff. Suff.= 0,25
		Componente Gasparini	Coeff. Suff.= 0,25
		Componente Celani	Coeff. Suff.= 0,25
N) Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito "Commercio equo e solidale" come definiti nelle	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

37

specifiche Risoluzioni del Parlamento Europeo: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza dal "Commercio equo e solidale" che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
O) Utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
P) Utilizzo di prodotti provenienti da "filiera corta" o marchigiana al fine di ridurre l'impatto ambientale dovuto agli approvvigionamenti come previsto dal D.M. 25/7/2011 del Ministero Ambiente	Max 5	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50
Q) Implementazione dei prodotti di base indicati in capitolato con prodotti con caratteristiche merceologiche superiori indicando anche la frequenza della loro somministrazione	Max 5	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo=1
		Componente Gasparini	Coeff. Ottimo=1
		Componente Celani	Coeff. Ottimo=1
R) Miglioramento del servizio, degli ambienti cucina e delle attrezzature	Max 10	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50
		Componente Gasparini	Coeff. Medio 0,50
		Componente Celani	Coeff. Medio 0,50

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

38



Luciano Gasparini






COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

**Appalto per l' affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479.**

Verbale di gara n. 4

L'anno duemilaquindici (2015) questo giorno diciassette (17) del mese di febbraio, alle ore 9,00 nell'Ufficio Appalti e Contratti sito nella Residenza Municipale di Fano, la Commissione di gara nella stessa composizione di cui al precedente verbale ed alla presenza della dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi, quale Responsabile Unico del presente procedimento, senza diritto di voto, si è riunita in *seduta riservata*.

La Commissione procede:

- a mediare i coefficienti assegnati per ogni singolo elemento moltiplicandolo per i fattori ponderali;
- a sommare i singoli punti attribuiti a ciascun indicatore;
- a riparametrare i punteggi ottenuti attribuendo 70 punti alla migliore offerta tecnica ed il restante punteggio, in proporzione lineare, come da seguente prospetto:

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

39

Ditta	Componenti Commissione	Elementi relativi alla qualità del servizio d. 70															Totale punti offerta tecnica	Totale punti offerta tecnica dopo riparametrazione	
		A) Modalità organizzative operative p. 12	B) Piano di autocontrollo (sistema HACCP) p. 4	C) Gestione delle emergenze p. 3	D) Sistema di trasporto p. 2	E) Utilizzo di prodotti detergenti p. 2	F) Requisiti imballaggi p. 2	G) Gestione dei rifiuti p. 2	H) Educazione alimentare p. 8	I) Destinazione del cibo non somministrato p. 3	L) Formazione del personale p. 4	M) Riduzione del rumore p. 2	N) Utilizzo prodotti circuito "Commercio equo e solidale" p. 3	O) Utilizzo prodotti provenienti da terreni confiscati alla mafia p. 3	P) Utilizzo prodotti provenienti da "filiera corta" o marchiata p. 5	Q) Implementazione prodotti di base indicati in capitolato p. 5			R) Miglioramento del servizio p. 10
1) SERIST Servizi Ristorazione S.r.l.	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50		
	Componente Gasparini	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50		
	Componente Celani	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50		
		Media = 0,75 punti 9	Media = 0,75 punti 3	Media = 0,75 punti 2,25	Media = 1 punti 2	Media = 1 punti 2	Media = 1 punti 2	Media = 0,75 punti 1,50	Media = 1 punti 8	Media = 1 punti 3	Media = 0,50 punti 2	Media = 0,50 punti 1	Media = 0,50 punti 1,50	Media = 0,50 punti 1,50	Media = 0,75 punti 3,75	Media = 0,50 punti 2,50	Media = 0,50 punti 5	50	52,63
2) CIMAS S.r.l.	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Medio=0,50		
	Componente Gasparini	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Medio=0,50		
	Componente Celani	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Buono=0,75	Coeff. Medio=0,50		
		Media = 0,50 punti 6	Media = 0,75 punti 3	Media = 0,50 punti 1,50	Media = 1 punti 2	Media = 1 punti 2	Media = 1 punti 2	Media = 0,25 punti 0,50	Media = 0,75 punti 6	Media = 1 punti 3	Media = 0,50 punti 2	Media = 0,50 punti 1	Media = 0,25 punti 0,75	Media = 0,50 punti 1,50	Media = 0,50 punti 2,50	Media = 0,75 punti 3,75	Media = 0,50 punti 5	42,50	44,73
3) ALL FOODS S.r.l.	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Buono=0,75		
	Componente Gasparini	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Buono=0,75		
	Componente Celani	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Ottimo=1	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Medio=0,50	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Suff.=0,25	Coeff. Buono=0,75		
		Media = 0,50 punti 6	Media = 0,50 punti 2	Media = 0,50 punti 1,50	Media = 1 punti 2	Media = 1 punti 2	Media = 1 punti 2	Media = 0,25 punti 0,50	Media = 0,25 punti 2	Media = 0,25 punti 0,75	Media = 0,25 punti 1	Media = 1 punti 2	Media = 0,50 punti 1,50	Media = 0,50 punti 1,50	Media = 0,25 punti 1,25	Media = 0,25 punti 1,25	Media = 0,75 punti 7,50	34,75	36,57

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

40

4) DUSSMAN N SERVICE S.r.l.	Presidente Mosciatti	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1		
	Componen te Gasparini	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1		
	Componen te Celani	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1		
		Media = punti 12	Media = punti 4	Media = punti 3	Media = punti 2	Media = punti 2	Media = punti 2	Media = punti 2	Media = punti 8	Media = punti 3	Media = punti 4	Media = punti 1	Media = punti 3	Media = punti 3	Media = punti 5	Media = punti 2,50	Media = punti 10		66,50	70
5) GEMOS Soc. Coop.	Presidente Mosciatti	Coeff. Buono= 0,75	Coeff. Buono= 0,75	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Buono= 0,75	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Suff.= 0,25	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Suff.= 0,25	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Buono= 0,75			
	Componen te Gasparini	Coeff. Buono= 0,75	Coeff. Buono= 0,75	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Buono= 0,75	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Suff.= 0,25	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Suff.= 0,25	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Buono= 0,75			
	Componen te Celani	Coeff. Buono= 0,75	Coeff. Buono= 0,75	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Buono= 0,75	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Suff.= 0,25	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Suff.= 0,25	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Buono= 0,75			
		Media = punti 9	Media = punti 3	Media = punti 1,50	Media = punti 2	Media = punti 2	Media = punti 2	Media = punti 1,50	Media = punti 4	Media = punti 3	Media = punti 2	Media = punti 0,50	Media = punti 1,50	Media = punti 0,75	Media = punti 5	Media = punti 5	Media = punti 7,50		50,25	52,89
6) R.T.I. CAMST Società Cooperativa - capogruppo- TKV Società Cooperativa Sociale - mandante ELIOR Ristorazione S.p.A. - mandante	Presidente Mosciatti	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Suff.= 0,25	Coeff. Suff.= 0,25	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50			
	Componen te Gasparini	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Suff.= 0,25	Coeff. Suff.= 0,25	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50			
	Componen te Celani	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Suff.= 0,25	Coeff. Suff.= 0,25	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Medio 0,50	Coeff. Ottimo= 1	Coeff. Medio 0,50			
		Media = punti 6	Media = punti 2	Media = punti 1,50	Media = punti 2	Media = punti 2	Media = punti 2	Media = punti 1	Media = punti 4	Media = punti 1,50	Media = punti 1	Media = punti 0,50	Media = punti 1,50	Media = punti 1,50	Media = punti 2,50	Media = punti 5	Media = punti 5		39	41,05

La Commissione rileva che:

le offerte tecniche dei concorrenti CIMAS S.r.l., ALL FOODS S.r.l. e Raggruppamento temporaneo di imprese CAMST Società Cooperativa – capogruppo- TKV Società Cooperativa Sociale – mandante ed ELIOR Ristorazione S.p.A. - mandante, hanno ottenuto, a seguito della riparametrazione, rispettivamente un punteggio di 44,73, 36,57 e 41,05 e quindi, non hanno superato il punteggio di 45 punti richiesti al punto VIII.1) del bando di gara (penultimo comma);

in base a quanto sopra dette ditte non possono essere ammesse alla successiva apertura della busta contenente l'offerta economica;

detta esclusione dovrà essere notificata alle suddette ditte;

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

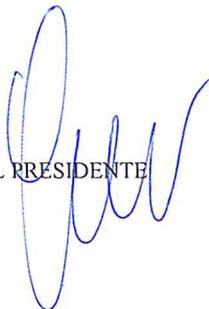
IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

41

La Commissione ripone tutte le offerte nell'apposito armadietto chiuso a chiave ed alle ore 10,30 termina la seduta, stabilendo la data per l'apertura delle offerte economiche alle ore 11,00 del giorno venerdì 20 febbraio 2015 che dovrà essere comunicata ai concorrenti ammessi.

Si allegano sotto la lettera E), le note di non ammissione allo scrutinio dell'offerta economica come sottoscritte ed inviate dal Presidente della Commissione di gara.

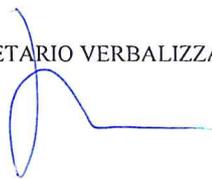
IL PRESIDENTE



I COMPONENTI



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE





COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

**Appalto per l' affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479.**

Verbale di gara n. 5

L'anno duemilaquindici (2015) questo giorno venti (20) del mese di febbraio, alle ore 11,00 nell'Ufficio Appalti e Contratti sito nella Residenza Municipale di Fano, la Commissione di gara nella stessa composizione di cui al precedente verbale, oltre alla presenza della dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi (Responsabile Unico del presente procedimento, senza diritto di voto), si è riunita in *seduta pubblica*.

La Commissione dà atto che con nota Prot. n. 10405 del 17 febbraio 2015 notificata mediante PEC (allegato sotto la lettera F), è stato comunicato ai concorrenti ammessi la data e l'ora della presente seduta pubblica.

Sono presenti i seguenti soggetti, identificati a mezzo di documenti di identità in corso di validità:

- sig.Meì Giuliano, in rappresentanza della ditta SERIST S.r.l.;
- sig.ra Rossella Giovannitti e sig. Diego Capocci, in rappresentanza della ditta DUSSMANN SERVICE S.r.l.;
- sig.ra Angela Scardovi, in rappresentanza della ditta GEMOS Soc. Coop.

La Commissione raccoglie tutte le buste chiuse e sigillate relative alle offerte economiche conservate nell'apposito armadietto chiuso a chiave.

La Commissione dà lettura dei punteggi assegnati alle offerte tecniche dei concorrenti e prosegue con l'apertura delle buste contenenti l'*offerta economica* constatandone l'integrità per l'attribuzione del punteggio per un massimo di 30, redatte sul modello predisposto da questa Amministrazione, con la scomposizione delle stesse, che risultano le seguenti:

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

43

1) SERIST Servizi Ristorazione S.r.l.

Prezzo offerto su base annuale per la gestione dei servizi oggetto d'appalto è pari a € **1.640.829,87** (questo prezzo non comprende i costi per la sicurezza)

scomposizione del prezzo annuale in base alle seguenti voci:

1) Scomposizione in base al costo	Costo unitario offerto		Totale
<u>pasto unitario</u>			
Costo unitario pasto nidi e raccordi	€ 4,65	moltiplicato n. pasti 28.459	€ 132.334,35
Costo unitario pasto infanzia, primaria, adulti + altro	€ 4,74	moltiplicato n. pasti 318.248	€ 1.508.495,52
Totale offerta annuale (come da voce al riquadro ad inizio pagina **)			€ 1.640.829,87
Costo annuo per la sicurezza in attuazione delle disposizioni del D.Lgvo 81/2008 non soggetto a ribasso			€ 5.000,00
Eventuale ulteriore costo per la sicurezza proposto dal concorrente non soggetto a ribasso			€ 13.780,00
Prezzo complessivo annuale (prima scomposizione)			€ 1.659.609,87
2) Scomposizione in base alle voci di spesa			
Costo delle derrate alimentari			€ 568.599,48
Costo annuo delle attrezzature e materiale di consumo			€ 41.605,02
Costo annuo del personale (indicare il n. delle unità impegnate divise per categoria)			€ 708.011,89
Spese generali annue			€ 175.939,78
Utile annuo			€ 146.673,70
Totale offerta annuale (come da voce al riquadro ad inizio pagina **)			€ 1.640.829,87
Costo annuo per la sicurezza in attuazione delle disposizioni del D.Lgvo 81/2008 non soggetto a ribasso			€ 5.000,00
Eventuale ulteriore costo per la sicurezza proposto dal concorrente non soggetto a ribasso			€ 13.780,00
Prezzo complessivo annuale (seconda scomposizione)			€ 1.659.609,87

CCNL di categoria (indicare quale) Turismo – Pubblici Esercizi e dalle leggi previdenziali ed assistenziali nonché del costo relativo alla sicurezza aziendale.

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

44

2) DUSSMANN SERVICE S.r.l.

Prezzo offerto su base annuale per la gestione dei servizi oggetto d'appalto è pari a
€ 1.616.327,78 (questo prezzo non comprende i costi per la sicurezza)

scomposizione del prezzo annuale in base alle seguenti voci:

1) Scomposizione in base al costo	Costo unitario offerto		Totale
pasto unitario			
Costo unitario pasto nidi e raccordi	€ 4,46	moltiplicato n. pasti 28.459	€ 126.927,14
Costo unitario pasto infanzia, primaria, adulti + altro	€ 4,68	moltiplicato n. pasti 318.248	€ 1.489.400,64
Totale offerta annuale (come da voce al riquadro ad inizio pagina **)			€ 1.616.327,78
Costo annuo per la sicurezza in attuazione delle disposizioni del D.Lgvo 81/2008 non soggetto a ribasso	€ 0,01		€ 5.000,00
Eventuale ulteriore costo per la sicurezza proposto dal concorrente non soggetto a ribasso	€ 0,06		€ 19.200,00
Prezzo complessivo annuale (prima scomposizione)	€ 4,53 € 4,75		€ 1.640.527,78
2) Scomposizione in base alle voci di spesa			
Costo delle derrate alimentari	€ 1,118		€ 385.473,70
Costo annuo delle attrezzature e materiale di consumo	€ 0,255		€ 88.575,35
Costo annuo del personale (indicare il n. delle unità impegnate divise per categoria)	€ 2,944	n. 1 Direttore n. 1 Dietista n. 1 Impiegata n. 6 Cuochi n. 9 Aiuto cuochi n. 11 Add. Servizi cucina n. 23 Addette a servizio distribuzione n. 7 Autisti	€ 1.020.640,25
Spese generali annue	€ 0,261		€ 90.638,19
Utile annuo	€ 0,089		€ 31.000,29
Totale offerta annuale (come da voce al riquadro ad inizio pagina **)			€ 1.616.327,78
Costo annuo per la sicurezza in attuazione delle disposizioni del D.Lgvo 81/2008 non soggetto a ribasso	€ 0,01		€ 5.000,00
Eventuale ulteriore costo per la sicurezza proposto dal concorrente non soggetto a ribasso	€ 0,06		€ 19.200,00
Prezzo complessivo annuale (seconda scomposizione)	€ 4,53 € 4,75		€ 1.640.527,78

CCNL di categoria (indicare quale) Turismo – Pubblici Esercizi e dalle leggi previdenziali ed assistenziali nonché del costo relativo alla sicurezza aziendale.

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

45

3) GEMOS SOC. COOP.

Prezzo offerto su base annuale per la gestione dei servizi oggetto d'appalto è pari a **€ 1.646.962,23** (questo prezzo non comprende i costi per la sicurezza)

scomposizione del prezzo annuale in base alle seguenti voci:

1) Scomposizione in base al costo pasto unitario	Costo unitario offerto		Totale
Costo unitario pasto nidi e raccordi	€ 4,53	moltiplicato n. pasti 28.459	€ 128.919,27
Costo unitario pasto infanzia, primaria, adulti + altro	€ 4,77	moltiplicato n. pasti 318.248	€ 1.518.042,96
Totale offerta annuale (come da voce al riquadro ad inizio pagina **)			€ 1.646.962,23
Costo annuo per la sicurezza in attuazione delle disposizioni del D.Lgvo 81/2008 non soggetto a ribasso			€ 5.000,00
Eventuale ulteriore costo per la sicurezza proposto dal concorrente non soggetto a ribasso			€ 38.307,10
Prezzo complessivo annuale (prima scomposizione)			€ 1.690.269,33
2) Scomposizione in base alle voci di spesa			
Costo delle derrate alimentari			€ 482.603,00
Costo annuo delle attrezzature e materiale di consumo			€ 235.813,00
Costo annuo del personale (indicare il n. delle unità impegnate divise per categoria n. 2 Dietiste n. 12 Cuochi n. 7 Aiuto cucina n. 12 Addetti ai servizi n. 27 Addetti alla distribuzione n. 9 Addetti ai trasporti)	€ 39.176,19 € 188.756,26 € 102.003,54 € 110.647,90 € 226.408,51 € 69.753,60		€ 736.746,00
Spese generali annue			€ 131.489,00
Utile annuo			€ 60.311,23
Totale offerta annuale (come da voce al riquadro ad inizio pagina **)			€ 646.962,23
Costo annuo per la sicurezza in attuazione delle disposizioni del D.Lgvo 81/2008 non soggetto a ribasso			€ 5.000,00
Eventuale ulteriore costo per la sicurezza proposto dal concorrente non soggetto a ribasso			€ 38.307,10
Prezzo complessivo annuale (seconda scomposizione)			€ 1.690.269,33

CCNL di categoria (indicare quale) Turismo – Pubblici Esercizi e dalle leggi previdenziali ed assistenziali nonché del costo relativo alla sicurezza aziendale.

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

46

La Commissione:

- sigla le offerte economiche presentate da ciascun concorrente.
- rileva che per valutare l'offerta economica si dovrà procedere con la seguente formula:

$$\frac{\text{offerta più bassa} \times 30}{\text{importo di ogni offerta}}$$

- stabilisce, al fine dell'assegnazione del punteggio sull'offerta economica, di applicare la formula sopraindicata alle rispettive offerte, al netto del costo per la sicurezza annuo per la sicurezza, di cui al D.Lgs. 81/2008, indicato dalla Stazione Appaltante in € 5.000,00 e dell'ulteriore costo aggiuntivo per la sicurezza proposto dai rispettivi concorrenti;

- applica la formula sui seguenti importi annui offerti, al netto dei costi per la sicurezza sopraindicati, non soggetti a ribasso:

- SERIST Servizi Ristorazione S.r.l. = € 1.640.829,87
- DUSSMANN SERVICE S.r.l. = € 1.616.327,78
- GEMOS Soc. Coop. = € 1.646.962,23

attribuendo alle offerte economiche i seguenti punteggi:

1) - DUSSMANN SERVICE S.r.l.

Migliore offerta € 1.616.327,78

punti 30

2) - SERIST Servizi Ristorazione S.r.l.

$\frac{€ 1.616.327,78 \times 30}{€ 1.640.829,87}$

punti 29,55

3) - GEMOS Soc. Coop.

$\frac{€ 1.616.327,78 \times 30}{€ 1.646.962,23}$

punti 29,44

- procede, infine, alla somma dei punteggi precedentemente attribuiti, con le seguenti risultanze:

<i>Ditta</i>	<i>Punti offerta tecnica (p. 70)</i>	<i>Punti offerta economica (p. 30)</i>	<i>TOTALE PUNTI</i>
1) SERIST Servizi Ristorazione S.r.l. Via dei Lavoratori n. 116 - 20092 CINISELLO BALSAMO MI Codice fiscale e Partita Iva n. 01917960187	50= punti 52,63	€ 1.640.829,87 annuo = Punti 29,55	82,18
2) DUSSMANN SERVICE S.r.l. Sede Legale -Via S.Gregorio n. 55- 20124 MILANO Codice fiscale e Partita Iva n. 00124140211	66,50= punti 70	€ 1.616.327,78 annuo = Punti 30	100
3) GEMOS SOC. COOP. Via della Punta n. 21- 48018 FAENZA RA Codice fiscale e Partita Iva n. 00353180391	50,25= punti 52,89	€ 1.646.962,23 annuo = Punti 29,44	82,33

IL PRESIDENTE

COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

47

- formula la seguente graduatoria:

<i>Ditta</i>	<i>Punti offerta tecnica (p. 70)</i>	<i>Punti offerta economica (p. 30)</i>	<i>TOTALE PUNTI</i>
1) DUSSMANN SERVICE S.r.l. Sede Legale -Via S.Gregorio n. 55- 20124 MILANO Codice fiscale e Partita Iva n. 00124140211	66,50= punti 70	€ 1.616.327,78 annuo = Punti 30	100
2) GEMOS SOC. COOP. Via della Punta n. 21- 48018 FAENZA RA Codice fiscale e Partita Iva n. 00353180391	50,25= punti 52,89	€ 1.646.962,23 annuo = Punti 29,44	82,33
3) SERIST Servizi Ristorazione S.r.l. Via dei Lavoratori n. 116 - 20092 CINISELLO BALSAMO MI Codice fiscale e Partita Iva n. 01917960187	50= punti 52,63	€ 1.640.829,87 annuo = Punti 29,55	82,18

La Commissione dà atto che:

- risulta aggiudicatario provvisorio, sulla base del progetto tecnico e dell'offerta economica, entrambi allegati sotto la lettera B), la ditta **DUSSMANN SERVICE S.r.l.**, con sede legale in via San Gregorio n. 55 – 20124 Milano, Codice fiscale e Partita Iva n. 00124140211 per l'importo annuo di € 1.616.327,78 (euro unmilione seicentosedicimilatrecentoventisette virgola settantotto centesimi), oltre ad € 5.000,00 (euro cinquemila virgola zero centesimi) per il costo relativo alla sicurezza indicato dalla stazione appaltante ed € 19.200,00 (euro diciannovemiladuecento virgola zero centesimi) per ulteriore costo per la sicurezza proposto dal concorrente, non soggetto a ribasso, per un totale annuale di € 1.640.527,78 (euro unmilione seicentoquarantamilacinquecentoventisette virgola settantotto centesimi), scomposto in base alle voci sopraindicate, a tutte le condizioni contenute nel bando di gara, nel relativo capitolato d'appalto, nel progetto presentato dalla Ditta stessa.

- con un punteggio di 70 punti per l'offerta tecnica e 30 punti per l'offerta economica, per un totale di 100 punti;

- ai sensi dell'art. 86 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., l'offerta della ditta **DUSSMANN SERVICE S.r.l.** superando i quattro quinti dei rispettivi punteggi sia dell'offerta tecnica ($4/5$ di $70 = 56$), sia di quella economica ($4/5$ di $30 = 24$), è soggetta alla verifica della congruità dell'offerta in base ai criteri di cui al successivo art. 87, ma essendo l'offerta economica, corredata delle indicazioni sulla sua scomposizione, contiene già le giustificazioni sul prezzo offerto, sentito il R.U.P., presente alla gara, non ritiene necessario procedere ad ulteriori richieste giustificative;

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

48

- nel contempo, ai fini dell'efficacia dell'aggiudicazione, si dovrà procedere alla verifica della regolarità contributiva della suddetta ditta prima in graduatoria ;

- la Dussmann Service S.r.l. ha dichiarato di essere in regola con le norme in materia di diritto al lavoro dei disabili, di cui all'alegge 12 marzo 1999, n. 68, come modificato dall'art. 1, commi 37 e 53 dell'alegge 24 dicembre 2007, n. 247, in quanto occupa da 15 a 35 dipendenti e di aver effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000 e/o di occupare più di 35 dipendenti, la cui certificazione può essere rilasciata dalla Provincia di Milano – Centro per l'Impiego Milano (certificazione disabili) – Via Soderini n. 24 – 20146 Milano (tel. 02/77406471 – fax 02/77406599 – e-mail ottemperanza.legge68@provincia.milano.it, pec protocollo@pec.provincia.mi.it ;

- la ditta Dussmann Service S.r.l. è in possesso della certificazione ISO 9001:2008 per i seguenti campi di attività: progettazione realizzazione e gestione di servizi integrati per le aziende pubbliche e private nel settore sanitario e socio-assistenziale, scuole, istituti scolastici, civile e industriale (sorveglianza e sicurezza, ristorazione e catering, sanificazione e igiene ambientale, lavanderia e guardaroba, manutenzione tecnica di edifici). Progettazione e realizzazione di cucine e laboratori alimentari, servizi di ristorazione in legume fresco-caldo e fresco-refrigerato, processo di approvvigionamento centralizzato, fornitura e trasporto di alimenti. Progettazione, realizzazione e gestione globale di residenze sanitarie per anziani, centri di riabilitazione e di lungodegenza (servizi ospedalieri, geriatrici, infermieristici, fisioterapici, psicologici) nel settore pubblico e privato. Progettazione e realizzazione di programmi di controllo degli infestanti in contesti civili, industriali, sanitario e alimentari (disinfestazione, derattizzazione, disinfezione, allontanamento volatili).

- la ditta, in sede di gara, ha dichiarato che intende subappaltare le seguenti parti del servizio: - Analisi e derattizzazione – Trasporti – Gestione informatizzata – Manutenzione attrezzature – Totale quota percentuale: 4%;

- la suddetta ditta ha dichiarato che non viene consentito l'accesso agli atti, né il rilascio di copia, in quanto le informazioni forniture nell'ambito dell'offerta tecnica, nell'offerta economica o nei giustificativi del prezzo, costituiscono segreti tecnici o commerciali, della seguente documentazione:

-Capitolo H) Educazione alimentare, comunicazione con l'utenza e strumenti di verifica

-Capitolo M) Riduzione del rumore

-Capitolo N) Utilizzo prodotti provenienti da circuito "Commercio Equo e solidale"

-Capitolo O) Utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia

-Capitolo P) Utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta o marchigiana

-Capitolo Q) Implementazione dei prodotti di base indicate in capitolato con prodotti con caratteristiche merceologiche superiori indicando anche la frequenza della loro somministrazione

-Capitolo R) Miglioramento del servizio, degli ambienti e delle attrezzature

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

49

-Inoltre il diniego dei contenuti inerenti "l'efficacia delle modalità di approvvigionamento" e "direzione e controllo del servizio" nel Capitolo A),

per le seguenti motivazioni:

"I documenti da noi presentati in gara (offerta tecnica, offerta economica e progetto tecnico) contengono informazioni riservate sulla nostra azienda la cui diffusione pregiudicherebbe la sfera dei nostri interessi economici, finanziari, industriali e professionali.

Con particolare riferimento all'offerta tecnica (comprensiva della relazione tecnica del servizio e del progetto tecnico di ristrutturazione), precisiamo, inoltre, come esse costituiscano una nostra proprietà industriale essendo, indiscutibilmente, il prodotto di nostri studi, scelte, esperienze professionali e capacità d'inventiva e che, come tale, esse non possano essere rese pubbliche, pena un sicuro pregiudizio economico e danno alla nostra società".

Vengono allegati al presente verbale l'offerta tecnica (all. G) e l'offerta economica (all. H), della ditta DUSSMANN SERVICE S.r.l., prima in graduatoria;

La Commissione, alle ore 12,00, conclude la seduta di gara riponendo la documentazione relativa nell'armadietto chiuso a chiave

Il presente verbale viene sottoscritto dal Presidente e dai componenti della Commissione di gara.

IL PRESIDENTE

I COMPONENTI

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

50



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

SETTORE RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

**Bando di gara mediante procedura aperta
per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del
Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479**

Sommario

I) PROFILO COMMITTENTE -.....	2
I.4) Modalità per richiesta documentazione di gara e informazioni	2
II) Oggetto, durata, importo e descrizione dell'appalto.....	2
II.1) Oggetto	2
II.2) Durata del servizio.....	2
II.3) Importo a base d'asta.....	3
II.4) Descrizione sintetica del servizio.....	3
III) Soggetti ammessi	4
III.1) Requisiti di ammissione richiesti	4
IV) Procedura e criterio di aggiudicazione	5
V) Termine, indirizzo e modalità per la presentazione delle offerte.....	5
VI) Ora, data e luogo delle sedute pubbliche per l'apertura delle offerte	6
VII) Documentazione richiesta	6
VII.1) Documentazione per l'ammissione alla gara	6
VII.2) – Cauzioni, versamenti ed oneri richiesti.....	8
VII.3) – Requisiti tecnici ed economici	9
VII.4) Modalità di partecipazione per i raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi.....	9
VII.5) – Avvalimento	10
VII.6) - Subappalto.....	10
VIII) Offerta tecnica	10
VIX) Offerta economica	13
X) -Cause tassative di esclusione	13
XI) – Verifica documentazione presentata e certificazione richiesta per stipula contratto	14
XII) – Periodo di validità dell'offerta.....	14
XIII) - Cauzione definitiva e garanzie richieste.....	14
XIV) - Informazioni in relazione al d.lgs. N. 196/2003	14
XV) – Clausole contrattuali.....	14
XVI) – Altre informazioni.....	15
ELENCO ALLEGATI.....	15
Modello 1	16
Modello 2 – Dichiarazione a corredo dell'offerta	17
Dichiarazione integrativa a corredo dell'istanza.....	34
Modello per autenticazione documentazione	35
Modello per Raggruppamento temporaneo di imprese.....	36
Attestazione di presa visione dei luoghi oggetto dell'appalto	37
Modello Offerta economica	38



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

SETTORE RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

**Bando di gara mediante procedura aperta
per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del
Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479**

I) PROFILO COMMITTENTE: - COMUNE DI FANO – SITO www.comune.fano.ps.it - PEC comune.fano@emarche.it

I.1) Settore Risorse Umane - Tecnologiche – Appalti e Contratti - Via San Francesco d'Assisi n.76 – 61032 Fano – Sportello dei Contratti - U.O. Appalti e Contratti - Tel. 0721-887301-887302 – Fax 0721-887358 – e-mail contratti@comune.fano.ps.it.

I.2) – Servizi Educativi – Via Vitruvio n. 7 – 61032 Fano – Tel. 0721-887712 - Fax 0721-807300

I.3) Responsabile del procedimento: dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi- (Tel. 0721-887712 – fax 0721-807300 – e-mail gabriella.peroni@comune.fano.ps.it).

I.4) MODALITA' PER RICHIESTA DOCUMENTAZIONE DI GARA e INFORMAZIONI

I.4.1) Il presente bando di gara, il modello di autodichiarazione per i requisiti amministrativi e tecnici richiesti, il modello "Offerta economica", il Capitolato Speciale d'Oneri con allegati e DUVRI, sono scaricabili dal Sito Internet www.comune.fano.ps.it – Albo pretorio on-line – Bandi di gara e contratti. Gli stessi modelli di autodichiarazione e per l'offerta economica, possono essere richiesti in formato word, per la compilazione, tramite mail al punto di contatto I.1) mail contratti@comune.fano.ps.it.

Eventuali chiarimenti inerenti la presente gara, potranno essere richieste ai punti di contatto di cui ai punti I.2 ed I.3, e saranno pubblicati, in forma anonima, con relativa risposta, sullo stesso sito di cui sopra, I.1, alla voce "Informazioni".

Informazioni amministrative potranno essere richieste allo Sportello dei Contratti - U.O. Appalti e Contratti (Vedi punto I.1), con il seguente orario: dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,30.

Non si effettua servizio telefax.

I.4.2) Presa visione – E' fatto obbligo ai concorrenti prendere visione delle strutture dove si svolgerà il servizio, previo appuntamento ai numeri telefonici di cui ai punti I.2 o I.3. La presa visione potrà essere effettuata da un legale rappresentante o direttore tecnico dell'Impresa munito di un documento di riconoscimento, nonché di idonea documentazione (C.C.I.A.A.), dal quale risulti la carica ricoperta, da un procuratore generale o particolare munito di documento di riconoscimento, da un soggetto appositamente delegato munito di delega scritta, con allegato un documento di riconoscimento valido. Ogni soggetto potrà effettuare il sopralluogo unicamente per un solo concorrente.

II) Oggetto, durata, importo e descrizione dell'appalto:

II.1) Oggetto: *affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni*, rientrante nella categoria 17 dell'allegato II b) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. (ai sensi dell'art. 20 del D.Lgs. n. 163/2006, l'aggiudicazione dell'appalto è disciplinata esclusivamente dagli articoli 65, 68 e 225 dello stesso Decreto Legislativo).

CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

- CPV 55524000-9 Servizi di Ristorazione Scolastica ai sensi del Regolamento CE 213/2008

L'appalto non è suddiviso in lotti.

II.2) Durata del servizio: dall'1 gennaio 2015 al 31 dicembre 2017.

II.2.1) - Perdurando le condizioni che hanno determinato il ricorso al presente appalto e qualora il servizio si sia svolto in maniera soddisfacente per il Comune, accertato il pubblico interesse e la convenienza al rinnovamento del rapporto e verificate le disponibilità di bilancio, al soggetto aggiudicatario potrà essere affidato – con procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando – fino ad un massimo di **ulteriori due anni**, un nuovo, analogo servizio – **come previsto dal combinato disposto di cui agli artt.29, comma 1 e 57, comma 5, lettera B, del D.Lgs. 163/2006** – salvi gli opportuni adeguamenti del numero dei bambini e delle sedi. Il prezzo sarà soggetto alla revisione prevista dall'articolo 115 del D. Lgs.163/06.

II.2.2) - Qualora il Comune ritenga di non rinnovare il contratto, la ditta è tenuta a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente, comunque per un periodo non superiore a 4/5 mesi.

II.3) Importo a base d'asta, come da seguente prospetto:

Anno	Importo a base d'asta, soggetto a ribasso	Oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso	Importo complessivo
Anno 2015, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2016, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2017, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Triennio 2015-2017	€ 5.108.160,00	€ 15.000,00	€ 5.123.160,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2018, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2019, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Importo complessivo a base d'asta comprensivo delle opzioni 2018 - 2019	€ 8.513.600,00	€ 25.000,00	€ 8.538.600,00

L'importo dell'appalto non è quantificabile esattamente. L'importo calcolato in via presuntiva in base alla stima dei pasti consumati (saranno pagati solo i pasti effettivamente erogati), **per i tre anni, è di 5.123.160,00 euro + IVA al 4 %.**

Nessuna indennità o rimborso sono dovuti per qualsiasi titolo a causa della riduzione del corrispettivo presunto.

La spesa complessiva annua viene stimata, in base alla quantità di pasti presunti, secondo il calcolo della tabella 1, è la seguente :

Tabella 2	N. pasti presunti	Prezzo base d'asta euro	Totale euro
Nido 0-3 inclusi Raccordi	28.459	4,70	133.757,00
Infanzia+Primaria+Adulti+altro	318.248	4,93	1.568.963,00
		Totale base d'asta annuale	1.702.720,00
		Costi sicurezza	5.000,00
		IVA 4%	68.310,00
		Totale complessivo	1.776.030,00

L'Amministrazione potrà avvalersi, per il riaffidamento del servizio, fino ad un massimo di ulteriori due anni, della fattispecie prevista dagli artt.29, c.1 e.57 c.5 lett.b), del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.; pertanto l'importo complessivo viene presuntivamente stimato in **€ 8.538.600,00 + IVA al 4 % per cinque anni.**

II.4) Descrizione sintetica del servizio: le prestazioni oggetto del servizio consistono nella preparazione dei pasti prodotti in legame "freddo - caldo", nelle cucine presenti all'interno delle strutture per l'infanzia descritte negli ALLEGATI D ed E e somministrati nelle strutture elencate nell'ALLEGATO F, dove sono indicati anche il numero dei bambini iscritti e degli adulti (insegnanti, educatori, ausiliari) assegnati ai singoli plessi.

I pasti sono destinati ai bambini ed al personale scolastico.

Il servizio comprende anche le attività di ricevimento, predisposizione dei carrelli, lavaggio stoviglie e riordino nei Terminali di Consumo indicati nell'allegato.

Il servizio comprende inoltre il trasporto dei pasti nelle strutture incluse nell'elenco, prive di cucina. L'affidatario, previa intesa con il Comune, potrà variare i collegamenti fra cucine e scuole prive di cucina.

Per ogni cucina è allegata una planimetria contenente la disposizione di arredi ed attrezzature nonché il loro elenco (ALLEGATI D ed E).

I prezzi andranno formulati per le tipologie di pasto indicate nel modello per l'offerta economica con riferimento alle grammature previste nelle tabelle dietetiche. I pasti destinati ai lattanti, per i quali non è previsto uno specifico menù, andranno confezionati sulla base delle diete predisposte dai pediatri e andrà indicato lo stesso prezzo che verrà formulato per il pasto dei bambini 0-3 anni.

I pasti prodotti in base a diete speciali verranno pagati allo stesso prezzo della corrispondente tipologia.

Il numero presunto di pasti annuo, tenuto conto delle assenze di bambini ed adulti è stimato nella seguente tabella:

Tabella 1	Numero presunto annuo totale pasti
Tipologia pasti	Pasti prodotti e consumati all'interno della struttura
Bambini 0-3 anni	n. 18.479
Bambini 3-6 anni	n. 57.062
Utenti scuola primaria	n. 69.696
Utenti centro disabili (CTL)	n. 0
Adulti	n. 17.502
Centri estivi	n. 1.100
	Totale n. 163.839
	Pasti veicolati presso i terminali di consumo
Bambini 0-3 anni (raccordi)	n. 9.980
Bambini 3-6 anni	n. 126.436
Utenti scuola primaria	n. 15.184
Utenti centro disabili (CTL)	n. 2.948
Adulti	n. 25.170
Centri Estivi	n. 3.150
	Totale n. 182.868
	Totale complessivo n. 346.707

il prezzo del pasto ha solo due tipologie:

1) nido 0-3 anni (inclusi raccordi) (totale presunto 28.459)

2) infanzia 3-6 anni + primaria+ tutte le altre tipologie indicate (totale presunto 318.248)

Saranno pagati solo i pasti effettivamente erogati.

Le modalità di preparazione, confezionamento e consegna sono dettagliatamente specificate nel Capitolato Speciale d'oneri ed allegati documenti di gara.

III) Soggetti ammessi:

- operatori economici con idoneità individuale, di cui alle lettere a), b) e c) dell'art.34, comma 1 del Codice;
- operatori economici con idoneità plurisoggettiva (raggruppamenti temporanei di concorrenti – consorzi ordinari di concorrenti – aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete – gruppo europeo di interesse economico), di cui alle lettere d), e) e-bis) ed f) dell'art.34, comma 1 del Codice;
- operatori economici che intendano riunirsi o consorziarsi, ai sensi dell'art.37, comma 8 del Codice;
- operatori economici ed imprese con sede in uno stato della U.E., nonché stabiliti in paesi firmatari dell'accordo sui contratti pubblici, di cui all'art.47, comma 1 del Codice (in tal caso la documentazione richiesta dovrà essere prodotta in base alla normativa vigente nel paese di appartenenza);

III.1) Requisiti di ammissione richiesti: (da dichiarare ai sensi del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e s.m.i. nell'apposito modello di autodichiarazione allegato al presente bando):

III.1.1) Requisiti generali previsti dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

III.1.2) Requisiti economici e tecnici:

L'impresa concorrente, al fine di partecipare alla gara, dovrà dichiarare i seguenti requisiti:

a) dichiarazione di aver svolto nel triennio 2011-2012-2013 servizi analoghi a quelli oggetto di gara, in cui sia compresa almeno al 50% anche la ristorazione scolastica, in favore di soggetti pubblici, per un importo complessivo pari a quello posto a base d'asta per il triennio (€ 5.123.160,00), indicando, per ogni singolo appalto, tipologia del servizio svolto, data di inizio e scadenza dell'appalto, ente appaltante e relativo indirizzo, valore annuo dell'appalto (IVA esclusa), con l'indicazione dell'assenza di risoluzione contrattuale per colpa. I servizi per il periodo pari o inferiore ai quindici giorni non verranno considerati;

b) dichiarazione attestante il possesso di Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000 applicato alla progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti, forniture di derrate alimentari e gestione mense, regolati da capitolati di appalto, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP rilasciata da ente accreditato;

c) disporre, o impegnarsi ad avere disponibilità prima dell'inizio della fornitura, di una piattaforma di distribuzione di derrate alimentari varie ubicata ad una distanza stradale massima di **km 150 dalla Sede Municipale di Fano. Tale piattaforma dovrà essere certificata ISO 22:000:2005, Certificazione BIO e dovrà**

prevedere la presenza di un veterinario iscritto all'apposito albo professionale e di un Tecnico Assicuratore Qualità;

d) come previsto dal DM Ambiente 25 luglio 2011 l'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta, con la presentazione di una dichiarazione attestante il possesso della certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (sistema di gestione ambientale) in corso di validità;

e) dichiarazione attestante il possesso al proprio interno di un Servizio di Staff (composto da tecnici nutrizionisti laureati, dietisti, assicuratori qualità) stabilmente dedicato a compiti organizzativi e di controllo interno qualità;

f) dichiarazione attestante il possesso al proprio interno di un Servizio di Staff stabilmente dedicato al coordinamento e alla realizzazione di attività formative.

g) idonee dichiarazioni di due istituti di credito, attestanti la propria capacità economica e finanziaria (da allegare in originale).

In caso di RTI il requisito di cui al **punto a)** dovrà essere posseduto in misura maggioritaria dal mandatario, mentre la restante parte (fino alla concorrenza dell'intera quota) dalle mandanti.

Non è ammessa la partecipazione alla gara per i concorrenti per i quali sussistano :

- le cause di esclusione di cui all'art.38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter) ed m-quater) del Codice;
- le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art.67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n.159 e s.m.i.; di cui all'art.38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter) ed m-quater) del Codice;
- le condizioni di cui all'art.53, comma 16-ter, del d.lgs n.165/2001, o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione;
- operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d "black list", di cui ai decreti del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 e del 21 novembre 2001, che non siano in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e finanze (art.237, del d.l. 31 maggio 2010, n.78);

E' fatto divieto agli operatori economici:

-di presentarsi singolarmente od in associazione, od in consorzio, qualora abbiano già fatto offerta in qualsiasi altra forma, ovvero siano stati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art.34, comma 1, lettere a) e b), ai sensi degli art.36, comma 5 e 37, comma 7, del codice;

-di avvalersi della stessa impresa ausiliaria per più di un concorrente;

- la partecipazione alla gara sia per l'impresa ausiliaria, sia per l'impresa che si avvale dei requisiti;

L'inosservanza dei divieti di cui sopra, comporta l'automatica esclusione dei concorrenti che avranno prodotto offerta sia in forma singola, sia in associazione o consorziati, sia per la ditta ausiliaria, sia per l'impresa che si avvale dei requisiti, ovvero l'annullamento dell'aggiudicazione e/o la nullità del contratto

IV) Procedura e criterio di aggiudicazione:

IV.1) procedura aperta, con il metodo dell'offerta segreta, a termini degli artt. 73, lett. c), 76, commi 1, 2 e 3 e 89 lett. a) del R.D. 23.5.1924, n. 827 ed art. 55 del Codice dei Contratti di cui al D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;

- Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta, purché sia ritenuta congrua e conveniente e nel caso di due o più offerte uguali, si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. n. 827/1924.

IV.2) Criteri: offerta economicamente più vantaggiosa, a termini del successivo art. 83, del Codice, sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
1	Offerta tecnica - Validità del progetto in relazione agli obiettivi indicati dall'Amministrazione	70
2	Offerta economica	30
	TOTALE PUNTI	100

Nel caso di offerte anormalmente basse rispetto alle prestazioni richieste, si procederà a valutare la congruità delle offerte ai sensi dell'art. 86, comma 2, sulla base delle giustificazioni previste al successivo art. 87 dello stesso D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

L'attribuzione dei punteggi ed i criteri di ponderazione con cui la Commissione provvederà alla valutazione, sono indicati alla Sezione VII.6.2).

V) Termine, indirizzo e modalità per la presentazione delle offerte:

V.1) Termine per la presentazione delle offerte: **ore dodici del giorno 5 dicembre 2014.**

V.2) Indirizzo a cui presentare le offerte: Comune di Fano – Servizio Appalti e Contratti – Via San Francesco d'Assisi n. 76 – 61032 Fano - PU.

V.3) Modalità: I concorrenti, per la partecipazione alla gara, dovranno trasmettere all'indirizzo di cui sopra un **piego idoneamente sigillato** riportante all'esterno: l'oggetto e il giorno della gara, Denominazione o Ragione sociale e codice fiscale e/o partita Iva del mittente, con relativo indirizzo, numero di telefono e di fax e/o PEC e/o Mail, contenente i documenti e l'offerta economica, da redigersi, a pena di esclusione, con le modalità indicate alla Sez. VII.

V.4) - Sigillatura: al fine di evitare dubbi interpretativi, si chiarisce che per "**sigillatura**" si intende una chiusura ermetica, recante un qualsiasi segno od impronta, o timbro, apposto sul materiale plastico come ceralacca o piombo o striscia incollata, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

V.5) – Consegna del plico - Per la consegna del plico sono ammesse tutte le forme, a rischio esclusivo dei partecipanti, compresa la consegna a mano all'Ufficio Protocollo durante le ore di apertura al pubblico (dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 13,30, martedì e giovedì anche il pomeriggio dalle ore 15,30 alle ore 17,30).

Non si terrà conto dei plichi presentati in modo difforme dalle prescrizioni del presente bando o pervenuti dopo la scadenza anche se sostitutivi o integrativi di offerte già pervenute.

V.6) – Modalità di presentazione - Il plico deve contenere al suo interno tre buste, a loro volta sigillate e firmate nei lembi di chiusura, riportanti all'esterno, rispettivamente:

Busta A – Documentazione amministrativa.

Busta B – Offerta tecnica.

Busta C - Offerta economica .

La documentazione richiesta, dovrà essere redatta con le modalità indicate alla Sez. VII.

L'inosservanza delle modalità di presentazione sopra descritte comporta la non ammissione dei concorrenti alla gara.

VI) Ora, data e luogo delle sedute pubbliche per l'apertura delle offerte:

- **Ore 9,30 del giorno 9 dicembre 2014** nell'Ufficio Appalti e Contratti, sito nella Sede Municipale, via S.Francesco d'Assisi n. 76. Nel caso di un elevato numero di concorrenti le sedute di gara proseguiranno nei giorni successivi.

Sono ammessi a presenziare alla seduta pubblica i legali rappresentanti e i direttori tecnici delle imprese partecipanti, nonché i soggetti muniti di delega (da rilasciarsi in carta semplice con allegata fotocopia documento di identità del delegante e del delegato) (un soggetto per ogni ditta concorrente) .

Eventuali modifiche sul calendario delle sedute pubbliche od informazioni sulla presente gara saranno comunicate sul sito Internet <http://www.comune.fano.ps.it> – Albo pretorio on-line (I concorrenti potranno chiedere informazioni ai numeri telefonici 0721-887302-887301).

La Commissione procederà:

- In seduta pubblica, all'apertura dei pieghi, alla verifica della documentazione amministrativa per l'ammissione dei concorrenti e all'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica, per la verifica del contenuto.
- in seduta riservata alla valutazione della documentazione tecnica;
- in seduta pubblica, comunicazione del punteggio tecnico, apertura delle offerte economiche e assegnazione del punteggio complessivo.

VII) Documentazione richiesta:

I concorrenti dovranno produrre, all'interno del piego generale di cui al punto V), con le modalità sottoindicate, **pena l'esclusione**, la documentazione di seguito specificata:

VII.1) Documentazione per l'ammissione alla gara (da inserire nella Busta "A"):

VII.1.1) Istanza di ammissione alla gara:

Da presentare in bollo competente, ai sensi dell'art. 3, comma 1, Tariffa (parte I) D.M. 20.8.1992 sul modulo predisposto dall'Amministrazione, denominato "**MODELLO 1**", che fa parte integrante del presente bando, che dovrà essere completato e sottoscritto dal Titolare dell'Impresa o Legale Rappresentante della Società o della Cooperativa o Consorzio ovvero Procuratore Generale o Speciale munito dei relativi poteri.

Al fine della verifica dei valori bollati, si invitano i concorrenti a non annullare il codice identificativo dei bolli richiesti nell'istanza e nell'offerta economica, in modo da renderli illeggibili.

VII.1.2) Dichiarazione del possesso dei requisiti di carattere generale, di cui all'art.38 del decreto legislativo n. 163/2006 e s.m.i. e di regolarità in materia di diritto al lavoro e contributiva.

Dette dichiarazioni potranno essere rese sull'allegato "**MODELLO 2**" che dovrà essere compilato negli appositi spazi, depennando le parti che non interessano al concorrente, timbrato e sottoscritto in ogni pagina.

Al fine di garantire maggiore speditezza nell'esame della documentazione amministrativa in sede di gara e soprattutto al fine di ridurre al minimo la possibilità di errori nelle autodichiarazioni, si invitano i

concorrenti a rendere le dichiarazioni tramite la compilazione diretta della modulistica predisposta dalla Stazione Appaltante (che può essere richiesta, in formato word, al punto di contatto I.1 **e-mail contratti@comune.fano.ps.it**).

Tale modulistica dovrà essere compilata in modo leggibile, provvedendo a cancellare (barrandole con una riga sopra) le parti che non interessano.

Il non barrare le caselle che interessano, dove prescritto, equivale ad omessa dichiarazione.

Si rammenta che la falsa dichiarazione comporta le sanzioni penali di cui all'art.76 del D.P.R. 445/2000.

Nella suddetta autodichiarazione i concorrenti dovranno, altresì, dichiarare, il possesso dei seguenti requisiti, fin dalla data di pubblicazione del bando:

a) - (in sostituzione del certificato della C.C.I.A.A.) che la ditta è regolarmente iscritta per attività oggetto del presente appalto, nella sezione ordinaria del registro delle imprese istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di competenza ed indicare i nominativi dei legali rappresentanti e direttore tecnico;

b) - di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art.186- bis, del Regio Decreto 16 marzo 1942, n.267, e nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

c) - che l'impresa e i soggetti di cui alla precedente lett. a), non hanno subito condanne penali con sentenza passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art.444 del codice di procedura penale per reati che incidono gravemente sulla moralità professionale e che comportano divieto di concludere contratti con la Pubblica Amministrazione (in sostituzione del certificato del Casellario Giudiziale);

c-bis- indica tutte le sentenze di condanna passata in giudicato i decreti penali di condanna divenuti irrevocabili o sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art.444 del codice di procedura penale, emessi nei propri confronti, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione ad esclusione dei reati depenalizzati o per le quali è intervenuta la riabilitazione o quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna o in caso di revoca della condanna medesima.

L'esclusione o il divieto operano anche per i soggetti indicati al punto alle lettere a), b e c, del comma 1, dell'art.38 del Codice;

d) - di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di lavori affidati dalla Stazione appaltante che bandisce la gara, e di non aver commesso gravi errori nell'esercizio della propria attività professionale;

e) - di non aver reso, nell'anno antecedente la data di scadenza dell'offerta, false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento di subappalti, né gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza ed ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dal casellario informatico delle imprese, istituito presso l'Osservatorio dell'Autorità,;

f) - di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la legislazione del paese dove è stabilita la propria sede o dell'Amministrazione aggiudicatrice.

(n.b.: si intendono gravi violazioni: omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore a quello di cui all'art.48-bis, comma 1 e 2-bis del d.P.R. 29 settembre 1973, n.602 e costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle relative all'obbligo di pagamento di debiti per imposte e tasse certi, scaduti ed esigibili (art.38, comma 1 lettera g) del D.Lgs 163/2006) ;

g) - di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della Legge 12.3.1999, n. 68, o di non essere tenuti al rispetto di dette norme;

h) - che non sussistono nei propri confronti, né dei soggetti di cui alla precedente lett. a), le cause ostative di cui alla Legge 31.5.1965, n. 575 e s.m.i. e D.Lgs. n. 159/2011;

i) - di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., ed in particolare di non essere stato condannato con sentenza definitiva per i seguenti reati:

- partecipazione a un'organizzazione criminale quale definita all'art. 2, paragrafo 1, dell'azione comune 98/773/GAI del Consiglio;
- corruzione, come definita rispettivamente all'art. 3 dell'atto del Consiglio del 26/5/1997 ed art. 3, paragrafo 1, dell'azione comune 98/742/GAI del Consiglio;
- frode ai sensi dell'art. 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- riciclaggio dei proventi di attività illecite, quale definito all'art. 1 della direttiva 91/308/CEE del Consiglio del 10/6/1991 relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività illecite;

l) - di essere in regola in materia contributiva, **fin dalla data di presentazione dell'offerta**, specificando le proprie posizioni previdenziali.

Nel caso in cui alla data di scadenza dell'offerta, il concorrente sia stato eventualmente autorizzato al pagamento dilazionato o abbia in corso una sanatoria, una rateizzazione o in ricorso giurisdizionale amministrativo, dovrà dichiarare detta situazione nell'apposito punto del modello 1)

(n.b: si intendono gravi le violazioni ostative al rilascio del DURC di cui all'art.2, comma 2 del decreto legge 25 settembre 2002, n.20, convertito con modificazioni, nella legge 22 novembre 2002, n.266 – art38, comma 1, lett. i) del d.lgs 163/2006)

m) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art.9, comma 2, lettera c) del d.lgs 231/2001 e non sussiste alcun divieto a contrarre con la pubblica amministrazione.

(esempio: per atti o comportamenti discriminatori in ragione della razza, del gruppo etnico o linguistico, della provenienza geografica, della confessione religiosa o della cittadinanza, ai sensi dell'art.44, comma 11 del decreto legislativo n.286/1998, per emissione di assegni senza copertura ai sensi degli artt. 5, comma 2 e 5-bis della legge 386/1990), compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art.814 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n.81;

n) Nel caso in cui il concorrente rientri nella fattispecie di cui all'art. 38, comma 2, del Decreto Legislativo n. 163/2006 e s.m.i. e dell'art. 4 del D.L. 13 maggio 2011, n. 70, come convertito dalla Legge 12 luglio 2011, n. 106, dovrà altresì rilasciare alternativamente la seguente dichiarazione (comma 2, lett.a, art.38, D.Lgs. n.163/2006);

aa) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art.2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

bb) di non essere a conoscenza della partecipazione alla presente gara di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

cc) di essere a conoscenza della partecipazione alla presente gara di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente.

La stazione appaltante escluderà i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione verranno disposte dopo l'apertura contenenti l'offerta economica.

o) attesta che nei propri confronti non sono state applicate le misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art.6 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n.159 (antimafia) e che negli ultimi cinque anni non sono stati estesi gli effetti di tali misure irrogate nei confronti di un proprio convivente

Ai sensi dell'art. 29 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n. 90, convertito con Legge n. 114 dell'11 agosto 2014, i concorrenti non iscritti nell'elenco dei fornitori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa, cc.dd. "white lists", dovranno procedere alla presentazione della domanda di iscrizione all'elenco di cui al comma 52 dell'art. 1 della Legge 6 novembre 2012, n. 190, presso la competente Prefettura .

Nello stesso modello il concorrente dovrà altresì dichiarare:

p) - di aver preso visione di tutta la documentazione di gara, nonché di essere a conoscenza e di accettare tutte le condizioni generali e particolari per l'esecuzione dell'appalto e quant'altro contenuto nel presente bando e nella documentazione di gara, nonché l'attestazione di cui all'art. 106, comma 2, del DPR n. 207/2010;

q) – di aver preso visione dei luoghi dove debbono eseguirsi i servizi, allegando la certificazione di avvenuto sopralluogo rilasciata con le modalità indicate al punto I.4.2) del bando;

r) - di autorizzazione l'utilizzo di PEC od eventuale mail, per le comunicazioni inerenti il presente procedimento, ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. 20 marzo 2010, n. 53.

s) di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 30 giugno 2003, n.196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai fini del presente procedimento e che tali dati potranno essere, inoltre, comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara e ad ogni altro soggetto che abbia interesse, ai sensi della legge n. 241/1990.

A pena di esclusione dalla gara, le autodichiarazioni di cui al modello allegato dovranno essere corredate da una copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità (le patenti di guida devono essere corredate da eventuale etichetta di rinnovo) o, in alternativa, devono essere prodotte con sottoscrizioni autenticate.

In considerazione dell'univocità della documentazione di gara e della contestualità della sua presentazione, per ciascun dichiarante è sufficiente un'unica copia del documento di identità del sottoscrittore, anche in presenza di più dichiarazioni su fogli distinti per tutte le dichiarazioni di cui sopra.

VII.2) – Cauzioni, versamenti ed oneri richiesti:

VII.2.1) - Cauzione provvisoria di € 102.463,00 pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto. Per concorrenti in possesso della certificazione conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000, una cauzione pari € 51.231,50 e cioè ridotta del cinquanta per cento (art. 75, comma 7, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.). Gli offerenti in possesso di detti requisiti, dovranno allegare copia fotostatica della certificazione UNI EN ISO 9000, autenticata dal legale rappresentante, utilizzando preferibilmente il modello allegato 3 al presente

bando.

La cauzione potrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni di cui al T.U. approvato con D.P.R. n. 449/1959 o dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 1.9.1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica o mediante versamento effettuato tramite bonifico bancario a favore della Tesoreria Comunale di Fano – Cassa di Risparmio di Fano (in questo ultimo caso, la quietanza rilasciata dalla Tesoreria, deve essere presentata in originale).

Detta cauzione, con validità di almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta, dovrà essere conforme a quanto disposto dall'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. ed essere corredata, PENA L'ESCLUSIONE, dall'impegno del fideiussore, a rilasciare una garanzia fidejussoria del 10% dell'importo di aggiudicazione, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, o in caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10% ovvero al 20%, con le maggiorazioni stabilite dallo stesso comma 2.

- In caso di costituito/constituendo Raggruppamento Temporaneo di Imprese, la cauzione dovrà essere presentata dall'impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ed essere sottoscritta da tutti i soggetti facenti parte del Raggruppamento.

La cauzione provvisoria dell'aggiudicatario verrà trattenuta dalla stazione appaltante fino alla data di stipula del contratto. Le cauzioni provvisorie dei concorrenti non risultati aggiudicatari verranno restituite entro trenta giorni dalla data del provvedimento di aggiudicazione definitiva.

Ai sensi del combinato disposto degli artt.38, comma 2 *bis* e 46, comma 1 *ter* del Decreto legislativo 163/2006, come introdotto dal D.Lgs 90/2014, convertito con legge 11 agosto 2014, n.114, **la suddetta cauzione provvisoria dovrà altresì contenere apposita clausola che garantisca per intero il pagamento a favore dell'Amministrazione, a semplice richiesta scritta della stessa Stazione Appaltante, dell'eventuale sanzione pecuniaria stabilita nell'1x1000 del valore dell'appalto (sanzione pari a € 5.123,00) e la sua operatività entro 15 (quindici giorni), nell'ipotesi di mancanza, incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale nelle dichiarazioni rese ai fini della partecipazione alla gara, anche da parte di soggetti, terzi, che devono essere prodotte dai concorrenti, in base alla normativa, al presente bando od agli atti di gara.**

VII.2.2) - Versamento di 50,00 euro a favore dello “Sportello dei contratti – Comune di Fano”, ai sensi dell'art.9, comma 6, del Decreto Legislativo 163/2004 e s.m.i., mediante bonifico a favore della Tesoreria Comunale di Fano – Cassa Risparmio di Fano, **CODICE IBAN IT 87N0614524310000009970209**, oppure, in contanti, presso la stessa Tesoreria, con causale “versamento partecipazione gara **CIG n. 5973958A16** ” e **Ragione sociale, Codice Fiscale e/o Partita Iva dell'Impresa**. Copia della ricevuta del versamento effettuato dovrà essere allegata alla documentazione di cui sopra.

VII.2.3) - Versamento di 200,00 euro (euro duecento /00) A FAVORE DELLA AUTORITA' PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI DI LAVORI, SERVIZI E FORNITURE, che dovrà riportare il Codice identificativo della gara – **CIG n. 5973958A16** , da effettuarsi, a pena di esclusione, a scelta del concorrente, con le seguenti modalità, in conformità alle disposizioni emanate dalla stessa Autorità nella deliberazione del 15.2.2010 e istruzioni operative, scaricabili dal sito www.autoritalavoripubblici.it :

➤ *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 oppure l'emanando manuale del servizio.

A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare alla documentazione amministrativa, 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 <http://www.lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione “Cerca il punto vendita più vicino a te”; attiva dal 1° maggio 2010 alla voce “contributo AVCP” tra le categorie di servizio previste dalla ricerca. Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale alla documentazione amministrativa.

La stazione appaltante invita, pertanto, i concorrenti a seguire dettagliatamente le istruzioni sopra riportate, in quanto la mancata presentazione del versamento richiesto o il suo rilascio in difformità a quanto sopra indicato, comporterà l'esclusione dalla gara.

VII.3) – Requisiti economici e tecnici richiesti al punto **III.1.2)**, lettere a), b), c), d) e), f) e g) del presente bando, da rilasciare nelle forme ivi indicate.

VII.4) Modalità per i raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi, a pena di esclusione, gli stessi dovranno osservare le seguenti modalità per il rilascio della documentazione di cui sopra:

VII.4.1)- Nel caso di raggruppamento temporaneo e consorzi ordinari di concorrenti i requisiti richiesti al punto III.3) e III.4) devono essere posseduti dalla capogruppo in misura maggioritaria e da ciascuna mandante in misura non inferiore al 10%.

Ciascuna impresa facente parte del Raggruppamento dovrà comunque essere in possesso dei requisiti richiesti per la quota del servizio che intenderà assumere, nella relativa misura.

VII.4.2)- Nell'istanza di partecipazione (Modello 1) si dovranno indicare tutte le imprese facenti parte del raggruppamento, con l'indicazione della capogruppo e delle mandanti o, nel caso di Consorzio, la ditta consorziata incaricata per l'esecuzione del servizio.

VII.4.3)- L'autodichiarazione di cui al Modello 2) dovrà essere rilasciata per ogni impresa facente parte del raggruppamento o, nel caso di Consorzio, anche per la consorziata indicata per l'esecuzione del servizio.

VII.4.4)- I raggruppamenti temporanei dovranno, altresì, allegare l'impegno, come da modello allegato al presente bando, che, in caso di aggiudicazione della gara, si conformeranno alla disciplina stabilita dalla normativa in materia, con l'indicazione delle parti del servizio e percentuali che saranno eseguite dalle singole imprese associate.

VII.4.5) - I Raggruppamenti temporanei di Imprese, nel caso di aggiudicazione, dovranno presentare, altresì, prima della stipula del contratto, entro i termini stabiliti da questa Amministrazione, anche in unico documento, ai sensi di legge, quanto segue:

- a) Il mandato speciale con rappresentanza, gratuito ed irrevocabile conferito all'Impresa capogruppo dalle Imprese mandanti, che dovrà risultare da scrittura privata autenticata o da atto pubblico;
- b) la procura relativa conferita a chi legalmente rappresenta l'Impresa capogruppo che dovrà risultare da atto pubblico in base all'art. 1392 Cod. Civ.

VII.5) – Avvalimento: è consentito l'utilizzo dell'istituto dell'avvalimento, ai sensi del comma 7, dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.; in tal caso, ai sensi dello stesso art. 49, a pena di esclusione, dovrà essere rilasciata tutta la documentazione prevista dal comma 2 del suddetto articolo, anche per l'impresa ausiliaria. Le dichiarazioni di cui all'art.38 del D.Lgs 163/2006, potranno essere rese dall'ausiliaria nello stesso "Modello 2".

Il contratto di avvalimento di cui all'art. 49, comma 2, lett. f) dello stesso D.Lgs. n. 163/2006, dovrà riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente:

- a) le risorse prestate in modo determinato e specifico;
- b) durata;
- c) ogni altro utile elemento ai fini dell'avvalimento.

VII.6) - Subappalto –

E' fatto divieto di subappaltare il servizio di preparazione, produzione e somministrazione dei pasti; Il subappalto è consentito per tutte le altre attività e i servizi connessi al corretto espletamento del Servizio richiesto, ovvero gli interventi di manutenzione ordinaria, di disinfestazione e di derattizzazione, oltre all'esecuzione dei piani di analisi chimica/microbiologica ed alla veicolazione dei pasti.

Il concorrente, ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., dovrà indicare, in sede di gara, completando l'apposito punto del "**Modello 2**" le eventuali parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. La quota del subappalto non potrà superare la percentuale del 30% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 118, comma 2, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Non saranno autorizzati subappalti non dichiarati in sede di gara.

Ai sensi dell'art.118 del del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i, il subappalto è subordinato ai seguenti obblighi ed adempimenti:

- l'impresa subappaltante dovrà provvedere al deposito del contratto almeno 20 giorni prima dalla data di effettivo inizio delle esecuzioni delle relative prestazioni, nonché trasmettere tutta la certificazione attestante i requisiti di carattere generale e di qualificazione richiesti per il subappaltatore; l'affidatario del subappalto dovrà altresì corrispondere alle imprese subappaltatrici gli oneri per la sicurezza relativi alle prestazioni affidate, senza alcun ribasso;

- l'affidatario deve praticare, per le prestazioni affidate in subappalto, gli stessi prezzi unitari risultanti dall'aggiudicazione, con ribasso non superiore al 20%

- l'impresa appaltante ha l'obbligo di trasmettere alla stazione appaltante, entro 20 giorni da ciascun pagamento effettuato nei confronti della ditta subappaltatrice, copia delle fatture quietanzate, con l'indicazione delle ritenute a garanzia effettuate; nel caso in cui l'appaltatore non trasmetta dette fatture entro tali termini, la Stazione appaltante provvederà a sospendere i successivi pagamenti a favore dell'affidatario;

- l'affidatario sarà solidamente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti da parte di quest'ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente, nonché per gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;

- al fine dei pagamenti, l'affidatario e, suo tramite i subappaltatori dovranno trasmettere il DURC, nonché copia dei versamenti agli organismi paritetici previsti dalla contrattazione collettiva, ove dovuti.

VIII) Offerta tecnica - Documentazione tecnica e modalità per l'attribuzione del punteggio "Elementi relativi alla qualità del servizio", per un massimo di punti 70, da inserire nella busta "B".

VIII.1) Tenendo conto di tutte le prescrizioni relative alle modalità di svolgimento del servizio e delle caratteristiche dei prodotti specificati nel Capitolato Speciale e negli altri allegati, dovranno essere predisposti **gli elaborati di seguito indicati**.

Si assegneranno fino ad un massimo di **70** punti sulla base dei seguenti parametri :

Parametro	Max punti assegnabili	Criteri di valutazione
A) Modalità organizzative operative e di controllo di tutto il processo di produzione con riferimento a: organizzazione dell'intero sistema e del flusso di preparazione degli alimenti (generale e dettagliato per ogni cucina); operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti; direzione e controllo del servizio	max 12	Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della adeguatezza delle soluzioni prospettate al perseguimento degli obiettivi di risultato di interesse del Comune: *ottima gradibilità del pasto; *rispetto dei tempi previsti per il pranzo; *mantenimento di ambienti igienicamente eccellenti; *assenza di conflitti e ottimali relazioni con il personale scolastico e gli utenti; *ottima cura di ambienti, attrezzature e arredi; *efficacia delle modalità di approvvigionamento proposte.
		Il documento di cui alla lettera A), contenente le modalità organizzative dovrà essere non superiore a 40 cartelle nel formato sotto indicato
B) Piano di autocontrollo (sistema HACCP)	Max 4	Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della adeguatezza delle soluzioni prospettate al perseguimento degli obiettivi di risultato di interesse del Comune: *assenza di tossinfezioni alimentari; *assenza di agenti infestanti dove si svolge la lavorazione e conservazione degli alimenti; *ottima igienizzazione degli ambienti; *rispetto dei parametri delle analisi microbiologiche.
		Il documento di cui alla lettera B), contenente il piano di autocontrollo, dovrà essere non superiore a 20 cartelle, in formato A4, sotto indicato
C) Gestione delle emergenze	Max 3	Il punteggio sarà assegnato in ragione della capacità di fare fronte all'approvvigionamento delle materie prime, all'assenza del personale ed alla puntualità nel rispetto della consegna del prodotto finito.
		Il documento di cui alla lettera C) dovrà essere non superiore a 3 cartelle, in formato A4, sotto indicato
D) Sistema di trasporto sia per gli approvvigionamenti alle cucine sia per il veicolato dalle cucine ai terminali di consumo	Max 2	Il punteggio sarà assegnato in ragione della tipologia e numerosità dei mezzi previsti in proposito dal DM 25 luglio 2011. <u>Allegare documentazione e/o dichiarazione</u>
E) Utilizzo di prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali minimi di cui al DM Ambiente 24 maggio 2012	Max 2	Il punteggio sarà assegnato in ragione del minore impatto ambientale. <u>Allegare documentazione e/o dichiarazione</u>
F) Requisiti degli imballaggi	Max 2	Il punteggio sarà assegnato in ragione dei criteri previsti in proposito dal DM 25 luglio 2011. <u>Allegare documentazione e/o dichiarazione</u>
G) Gestione dei rifiuti	Max 2	Il punteggio sarà assegnato in ragione del minore impatto ambientale tenuto conto del sistema di raccolta operante nel Comune di Fano.
		Il documento di cui alla lettera G) dovrà essere non superiore a 3 cartelle, in formato A4, sotto indicato
H) Educazione alimentare, comunicazione con l'utenza e strumenti di verifica	Max 8	Il punteggio sarà assegnato in ragione della maggiore efficacia delle azioni proposte finalizzate alla consapevolezza dei consumi alimentari ed alla riduzione degli sprechi.
		Il documento di cui alla lettera H) dovrà essere non superiore a 8 cartelle, in formato A4, sotto indicato
I) Destinazione del cibo non somministrato	Max 3	Il punteggio sarà assegnato in ragione dei migliori

		accorgimenti adottati per il recupero dei pasti non consumati (anche aspetto etico).
		Il documento di cui alla lettera I) dovrà essere non superiore a 3 cartelle, in formato A4, sotto indicato
L) Formazione del personale	Max 4	Il punteggio sarà assegnato in ragione della maggiore efficacia in termini di monte ore e contenuti della formazione
		Il documento di cui alla lettera L) dovrà essere non superiore a 5 cartelle, in formato A4, sotto indicato
M) Riduzione del rumore	Max 2	Il punteggio sarà assegnato in ragione della efficacia delle soluzioni proposte a ridurre il rumore percepito nelle cucine e nei refettori
		Il documento di cui alla lettera M) dovrà essere non superiore a 3 cartelle, in formato A4, sotto indicato
N) Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito “Commercio equo e solidale” come definiti nelle specifiche Risoluzioni del Parlamento Europeo: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza dal “Commercio equo e solidale” che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Il punteggio verrà assegnato in ragione della numerosità dei prodotti e della frequenza <u>Allegare documentazione e/o dichiarazione</u>
O) Utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù in uso di provenienza da coltivazioni di terreni confiscati alla mafia che verranno utilizzati nonché la frequenza del loro utilizzo	Max 3	Il punteggio verrà assegnato in ragione della numerosità dei prodotti e della frequenza <u>Allegare documentazione e/o dichiarazione</u>
P) Utilizzo di prodotti provenienti da “filiera corta” o marchigiana al fine di ridurre l'impatto ambientale dovuto agli approvvigionamenti come previsto dal D.M. 25/7/2011 del Ministero Ambiente	Max 5	Il punteggio sarà assegnato in ragione della zona di produzione degli alimenti e della numerosità dei prodotti <u>Allegare documentazione e/o dichiarazione</u>
Q) Implementazione dei prodotti di base indicati in capitolato con prodotti con caratteristiche merceologiche superiori indicando anche la frequenza della loro somministrazione	Max 5	Il punteggio sarà assegnato in ragione della tipologia, numero di prodotti e frequenza di somministrazione dei prodotti. Auspicabile il consumo di pesce fresco e dell'acqua minerale in vetro negli asili nido.
		Il documento di cui alla lettera Q) dovrà essere non superiore a 3 cartelle, in formato A4, sotto indicato
R) Miglioramento del servizio, degli ambienti cucina e delle attrezzature	Max 10	Il punteggio sarà assegnato valutando l'adeguatezza delle soluzioni proposte, l'effettiva corrispondenza delle stesse alle esigenze del servizio, i tempi di realizzazione e la proprietà definita per le migliorie e/o attrezzature proposte.
		Il documento di cui alla lettera R) dovrà essere non superiore a 8 cartelle, in formato A4, sotto indicato
	Totale 70	

Per la documentazione sopra indicata le **cartelle di formato A4** si intendono compilate nel modo seguente: margine sinistro 3.80, margine destro 3.80, interlinea singola, 50 righe per pagina, carattere Times New Roman, dimensione 14, spaziatura normale, oltre ad eventuali allegati purché meramente esplicativi come ad esempio grafici, tabelle, prospetti. Le diverse parti del progetto dovranno essere articolate in modo che gli indicatori richiesti dall'offerta tecnica risultino chiaramente rilevabili.

N.B. - Tutta la documentazione per l'offerta tecnica prodotta sia in cartelle, sia mediante autodichiarazione o certificazioni, dovrà essere rilasciata anche su supporto CD o DVD ovvero con Pennetta USB ed inserita nella busta “B”.

Ogni componente della commissione attribuirà il punteggio assegnando un valore compreso tra 0 e 1, espresso in centesimi, a ciascun sub indicatore come segue:

- a) ottimo = 1
- b) buono = 0,75
- c) medio = 0,50
- d) sufficiente = 0,25
- e) insufficiente = 0,00

La media dei coefficienti variabili da 1 a 0, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, verrà moltiplicata per i fattori ponderali ovvero per i singoli punti assegnati a ciascuno degli indicatori sopra indicati.

Il punteggio complessivo attribuito a ciascuna offerta tecnica sarà dato dalla somma dei singoli punti attribuiti a ciascun indicatore. Terminato il calcolo del punteggio attribuito a ciascun progetto tecnico, la Commissione Giudicatrice procederà alla riparametrazione dei punteggi, attribuendo 70 punti al concorrente con il punteggio totale più alto ed alle altre il punteggio in proporzione lineare.

Nel caso in cui l'offerta tecnica della ditta concorrente non raggiunga un punteggio minimo pari a 45 non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica.

Quanto offerto, descritto e specificato in sede di offerta tecnica andrà puntualmente realizzato dalla Ditta aggiudicataria. La mancata realizzazione verrà sanzionata secondo quanto previsto dal capitolato d'oneri.

IX) Offerta economica, a cui potrà essere assegnato fino ad un massimo di punti 30, da inserire nella busta "C":

- 1)- L'offerta dovrà essere presentata sulla base del Modello allegato al presente bando, da rendere legale mediante l'applicazione di una marca da bollo da € 16,00.
- 2)- L'offerta, dovrà essere completata di tutti i dati di identificazione della ditta, numero di telefono e di fax, mail, pec, partita IVA ed essere firmata dal legale rappresentante. È nulla l'offerta priva di sottoscrizione.
- 3)- L'offerta dovrà essere formulata tenendo conto degli obblighi previsti per la sicurezza e protezione dei lavoratori e delle condizioni del lavoro.
- 4)- L'offerta dovrà contenere l'indicazione del ribasso espresso in cifre ed in lettere. Qualora vi sia discordanza tra il numero in lettere e quello in cifre sarà ritenuta valida l'indicazione in lettere.

Alle offerte valide, al netto dei costi per la sicurezza, verranno assegnati i punteggi con la seguente formula:

$$\frac{\text{offerta più bassa}}{\text{importo di ogni offerta}} \times 30$$

5) L'offerta dovrà altresì indicare la sua scomposizione in base alle seguenti voci:

- Costo annuo del personale (n. unità lavorative impegnate per costo annuo)
- Costo delle derrate alimentari
- Costo annuo delle attrezzature e dei materiali di consumo
- Spese generali annue
- Utile annuo
- Costo annuo per la sicurezza in attuazione delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008, non soggetto a ribasso.

6) L'offerta economica deve contenere la dichiarazione che, nella sua formulazione, si è tenuto conto del costo del lavoro non inferiore al costo stabilito dal **CCNL di categoria (indicare quale)** e dalle leggi previdenziali ed assistenziali nonché del costo relativo alla sicurezza aziendale.

7) In caso di una sola offerta, pur se conforme ai criteri di aggiudicazione indicati nel bando e nel relativo capitolato d'Oneri, la stazione appaltante si riserva di aggiudicare o meno il servizio.

8)- Si procederà alla valutazione della congruità delle offerte presentate, ai sensi dell'art. 86, comma 2, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, nel caso in cui sia la somma dei punti relativi agli elementi di valutazione, sia i punti relativi al prezzo, siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti per le rispettive offerte tecnica ed economica.

X) -Cause tassative di esclusione

X.1 Ai sensi del comma 3 bis dell'art.46 del decreto legislativo 163/2006 e s.m.i., la Stazione appaltante escluderà i concorrenti 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 la domanda di partecipazione 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.

In sede di gara la Commissione procederà a richiedere ai concorrenti di sanare l'eventuale documentazione che presenta irregolarità formali che non pregiudichino la parità dei concorrenti e/o la regolarità del procedimento.

X.2 - Si procederà all'automatica esclusione dalla gara delle ditte concorrenti, nei seguenti casi:

X.3 - Le cui dichiarazioni e/o certificazioni, a seguito di verifica, non risultino conformi alle prove documentali;

X.4 - Siano privi dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. o che si trovino con altri concorrenti in una situazione di controllo ai sensi dell'art. 2359, comma 1, del codice civile, o per i quali si accerti che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

X.5 - Qualora si verificano ipotesi non previste espressamente nel presente bando, si fa riserva, previa attenta valutazione, di escludere dalla gara quelle offerte che presentano irregolarità formali che pregiudichino la parità dei concorrenti e/o la regolarità del procedimento. L'eventuale esclusione verrà motivata e comunicata all'interessato, ai sensi dell'art. 89, comma 4 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

XI) – Verifica documentazione presentata e certificazione richiesta per stipula contratto:

XI.1 - La stazione appaltante effettuerà verifiche sulla veridicità delle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti previsti dagli artt. 38, 39 e 40 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., per la ditta aggiudicataria e si riserva la facoltà di effettuare detta verifica, anche per altri concorrenti.

XI.2 - Qualora le prove documentali non confermassero i dati dichiarati, la stazione appaltante applicherà, nei confronti di detti concorrenti, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i., le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità degli atti, oltre a procedere alla loro esclusione dalla gara ed alla segnalazione del fatto all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici.

XI.3 - Ai sensi dell'art.38, comma 2 *bis* ed art.46, comma 1 *ter* del Decreto lgs 163/2006, come introdotto dal D.Lgs 90/2014, convertito con legge 11 agosto 2014, n.114, in caso di mancanza, incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni rese ai fini della partecipazione alla gara, verrà irrogata una sanzione pecuniaria stabilita ***nell'1x1000*** del valore gara, il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria.

- In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine non superiore a dieci giorni, perchè siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto ed i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine dato il concorrente è escluso dalla gara (art.39, c.1, L.114/2014, di conversione del D.L. 90/2014)

XI.4 - Tutta la corrispondenza inerente la procedura di gara (richieste di verifica della documentazione, di giustificazioni sull'offerta o altri chiarimenti, notifica dell'esito di gara e la documentazione necessaria per la stipula contrattuale e/o altro) sarà inoltrata dalla stazione appaltante *unicamente tramite pec, mail o fax* e i concorrenti dovranno presentare la documentazione entro i termini stabiliti nella richiesta stessa. L'Amministrazione sarà tenuta esente da qualsiasi responsabilità per eventuali ritardi postali qualora il concorrente non indichi nell'istanza di partecipazione il numero di fax, in quanto tale termine decorrerà dalla data dell'invio e non dalla ricezione della richiesta.

XII) – Periodo di validità dell'offerta: 180 giorni dall'apertura dell'offerta, se, per motivi imputabili all'Amministrazione, non si sia pervenuti alla stipula del contratto.

XIII) - Cauzione definitiva e garanzie richieste:

- **Cauzione definitiva** pari al 10% dell'importo netto contrattuale, da rilasciare secondo quanto stabilito dall'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. (ridotta del 50% per le imprese certificate, ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.); nel caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 10% ovvero al 20%, la garanzia fidejussoria verrà proporzionalmente incrementata e progressivamente svincolata, secondo quanto previsto dallo stesso art. 113.

- Polizza R.C.T. - L'Aggiudicatario dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T., con un massimale non inferiore ad euro 1.550.000,00 per sinistro e con un minimo di 80.000,00 euro a persona a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i rischi derivanti al Comune in conseguenza dell'appalto, con le modalità indicate all'art. 8 del Capitolato Speciale d'Oneri.

XIV) - Informazioni in relazione al d.lgs. N. 196/2003

- I dati forniti dai concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e della eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Tali dati potranno essere, inoltre, comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara e ad ogni altro soggetto che abbia interesse, ai sensi della legge n. 241/1990.

- Nella procedura di gara sono rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del D.Lgs. n. 163/2006, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

- La stazione appaltante si riserva di escludere dal diritto di accesso e da ogni forma di divulgazione in relazione alle informazioni fornite dagli offerenti nell'ambito di offerte, ovvero a giustificazioni delle medesime, che costituiscano, **secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente**, segreti tecnici o commerciali.

XV) – Clausole contrattuali

XV.1) – Spese contrattuali: il contratto verrà effettuato in forma pubblico-amministrativa, con spese ammontanti presuntivamente ad € 9.300,00 a carico dell'aggiudicatario.

XV.2) – Ulteriori clausole contrattuali:

L'affidamento del presente appalto, comporta per l'aggiudicatario, l'accettazione delle seguenti clausole:

- Ai sensi dell'art.1 della Legge 7 agosto 2012, n.135 di conversione del D.L. 6 luglio 2012, n.95, si potrà recedere in qualsiasi tempo dal contratto validamente stipulato, previa formale comunicazione all'appaltatore, con preavviso di almeno 15 giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite, oltre al decimo di quelle non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni attivate da Consip S.P.A., successivamente alla stipula del contratto siano più favorevoli e l'appaltatore non acconsenta ad alcuna modifica delle condizioni economiche proposte da Consip.
- Obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari mediante accensione di conti dedicati anche non in via esclusiva, ai sensi della Legge n. 136/2010, pena nullità del contratto. Analoga tracciabilità deve sussistere anche nei confronti di eventuali subappaltatori.
- A seguito del protocollo di legalità tra la Prefettura di Pesaro e Urbino ed il Comune di Fano, il presente appalto è assoggettato alla richiesta delle informazioni antimafia di cui al D.Lgs. 8 agosto 1994, n. 490 e D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252. Qualora pervengano informazioni non positive nei confronti dell'appaltatore, si procederà all'automatica risoluzione del contratto, con eventuale richiesta di danni.
- Per motivi di urgenza si potrà procedere alla consegna anticipata del servizio, nelle more della stipula del contratto.
- L'aggiudicatario dovrà altresì, rispettare tutte le clausole e gli oneri stabiliti nel Capitolato Speciale d'Oneri.

XVI) – Altre informazioni:

- **Finanziamento:** la spesa per il presente servizio, è stata approvata con determinazione a contrattare n. 2103 del 28 ottobre 2014 del Dirigente Settore Servizi Educativi, corredata dell'attestazione di copertura finanziaria rilasciata dal Dirigente Settore Servizi Finanziari in data 31 ottobre 2014 ed è finanziata con le seguenti modalità (codice SIOPE 1332):

triennio 2015-2017 per complessivi 5.328.090,00 euro:

- capitolo 1045.305.01 spese varie per refezione scolastica € 1.423.500,00
- capitolo 1101.303.07 spese per gestione asili nido € 314.000,00
- capitolo 1104.304.04 spesa per centri disabili € 38.530,00
- per l'importo complessivo di € 1.776.030,00 (importo annuale dell'appalto) del bilancio pluriennale 2014-2016 annualità 2015 e 2016 e agli analoghi capitoli di spesa per l'annualità 2017, da prevedere in fase di redazione del rispettivo bilancio.

- **Pagamenti:** Il pagamento delle prestazioni inerenti il presente servizio saranno effettuate con le modalità previste dall'art. 11 del Capitolato Speciale d'Oneri. Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva, mediante rilascio del D.U.R.C.

- La partecipazione alla gara d'appalto di cui trattasi comporta la piena ed incondizionata accettazione ed osservazione di tutte le clausole e condizioni contenute nel presente bando e nella documentazione di gara;
 - Per tutto quanto non indicato nel presente bando, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in materia;
 - Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente appalto, l'aggiudicatario si obbliga ad applicare integralmente le norme vigenti contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro della categoria a cui si riferisce ed a tutte le leggi in materia;
 - Nella gestione del servizio l'aggiudicatario dovrà procedere, mediante propria organizzazione e a suo rischio, con capitali, mezzi, tecnici e materiali di consumo occorrenti, personale, attrezzi e macchine, in suo possesso;
 - Nell'applicazione del servizio l'aggiudicatario dovrà attenersi agli obblighi stabiliti nel Capitolato Speciale d'Oneri, per quanto riguarda il personale;
 - L'esito del presente procedimento di gara verrà pubblicato sul sito informatico della stazione appaltante e con le modalità previste dalla legge e sulla G.U.C.E.
 - La stazione appaltante si riserva di differire, spostare o revocare il presente procedimento di gara senza alcun diritto del concorrente al rimborso spese o quant'altro.
 - Avverso il presente procedimento di gara si potrà ricorrere al TAR Marche – piazza Cavour n. 29 – 60121 Ancona, entro i termini previsti dall'art.120 del Decreto Legislativo 2 luglio 2010, n.104.
- Ai sensi della stessa normativa, non è più consentito il ricorso al Capo dello Stato.

Fano, 7 novembre 2014

LA DIRIGENTE SETTORE SERVIZI EDUCATIVI
(dott.ssa Grazia Mosciatti)

(Firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del Decreto Legislativo n. 82/2005)

ALLEGATI:

- Modello 1 – Istanza di ammissione;
- Modello 2 – Dichiarazione a corredo dell'offerta del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnici, finanziari e professionali;
- Dichiarazione integrativa a corredo dell'istanza;
- Modello per autenticare copie di documenti;
- Modello per eventuali Raggruppamenti;
- Modello di presa visione;
- Modello offerta economica;
- Disciplinare di gara (Allegato A)
- Capitolato Speciale d'Oneri (Allegato B)
- Altri allegati C, D, E, F, G,H,I,L
- Allegato M - D.U.V.R.I.

**All’UFFICIO APPALTI E CONTRATTI
DEL COMUNE DI FANO**

OGGETTO: Istanza di ammissione per la partecipazione alla gara per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni. CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

Il sottoscritto nato a
il Residente a Via Codice
fiscale n., in qualità di legale rappresentante della **Ditta**
..... con sede in
..... via Codice
fiscale Partita IVA n. Tel.
..... Fax, Indirizzo e-mail
..... PEC

Codice attività con espresso riferimento alla Ditta che rappresenta,

ch i e d e

di essere ammesso alla gara mediante procedura aperta per il servizio indicato in oggetto, a cui intende partecipare (barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione della Ditta concorrente):
a cui intende partecipare (barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione della Ditta concorrente):

- come impresa singola o Consorzio stabile di cui all'art. 36 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.
- in associazione con le seguenti imprese concorrenti (indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa):
- impresa capogruppo:
.....
- impresa mandante:
.....
- come Consorzio, per le seguenti consorziate:
.....
- in aggregazione in contratto di rete, per la seguente impresa:
.....
- in avvalimento, utilizzando i requisiti della seguente impresa ausiliaria:
.....

DATA.....

FIRMA

.....

MODELLO 2 (da inserire nella busta "A") - **DICHIARAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA**

per la gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni. **CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479 .**

(Avvertenza: Dovrà essere presentata, a pena di esclusione dalla gara, una dichiarazione conforme alla presente, per ciascuna impresa associata o, nel caso di consorzi, anche per tutte le ditte indicate quali esecutrici del servizio)

Il sottoscritto in qualità di legale rappresentante della **Ditta** con sede legale in via sede operativa in via recapito corrispondenza: sede legale oppure sede operativa Codice fiscale Partita IVA n. Tel. Fax Cell. indirizzo e-mail

con espresso riferimento alla Ditta che rappresenta, come da istanza di cui al MODELLO 1, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e succ. mod., le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti,

dichiara

ai sensi degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e succ.mod.:

1) di essere iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di Per attività inerente il servizio da eseguire ed attesta i seguenti dati:

- a) numero d'iscrizione:
- b) data d'iscrizione:
- c) numero e data d'iscrizione Registro Ditte:
- d) durata della Ditta/data termine:
- e) forma giuridica (*indicare*):

f) organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare i nominativi ed esatte generalità), nonché poteri loro conferiti (in particolare, per le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci e/o il direttore tecnico; per le società in accomandita semplice i soci accomandatari e/o direttore tecnico, per le altre società ed i consorzi, tutti i componenti del Consiglio di amministrazione muniti di rappresentanza, socio unico, persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci e/o direttore tecnico; se trattasi di società di cui all'art. 2506 del codice civile, coloro che rappresentano stabilmente la Ditta nel territorio dello Stato e/o direttore tecnico):

- Nome e cognome nato a il residente nel Comune di via Codice fiscale n. Qualifica
- Nome e cognome nato a il residente nel Comune di via Codice fiscale n. Qualifica
- Nome e cognome nato a il residente nel Comune di via Codice fiscale n. Qualifica

g) che nell'anno antecedente alla data del presente bando, sono cessati dalla carica i seguenti soggetti con le qualifiche sottoindicate, anche per effetto delle vicende soggettive indicate all'art. 51 del D.Lgs. n. 163/2006:

- Nome e cognome nato a il residente nel Comune di via Codice fiscale n., carica ricoperta nella Ditta

TIMBRO DITTA E FIRMA

2) (in sostituzione del certificato generale del Casellario Giudiziale) **i soggetti indicate alle lettere f) e g)**, dovranno altresì dichiarare nell'apposito modello ("*dichiarazione integrativa a corredo dell'istanza*"), di non aver subito condanne penali con sentenza passata in giudicato per reati che incidono gravemente sulla moralità professionale e che comportano divieto di concludere contratti con la Pubblica Amministrazione. Gli stessi soggetti dovranno altresì elencare, nella stessa dichiarazione, eventuali reati, sentenze, violazioni, condanne od altro riportate, risultanti dal certificato del Casellario Giudiziale.

3) Inoltre, a pena di esclusione, nel caso in cui nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando della presente gara siano cessati dalla carica dei soggetti nei cui confronti sussistano cause di divieto di cui all'art. 38, comma 1, lettera c), del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., indicarne i nominativi e qualifiche ed allegare copia degli atti con cui si sono adottate misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata (*resta salva in ogni caso l'applicazione dell'art. 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale*):

- Nome e cognome nato a
..... il Qualifica

- Nome e cognome nato a
..... il Qualifica

4) – (barrare l'ipotesi che interessa e completare, se del caso):

<p>4a - che nessuno dei Legali Rappresentanti di questa Impresa riveste cariche con poteri di rappresentanza in altre imprese;</p> <p>5.a – che il/i Legale/i Rappresentante/i di questa impresa riveste cariche con poteri di rappresentanza nelle seguenti imprese:</p> <p>_____</p>
--

<p>4b – di non trovarsi nello stato di impresa controllante e/o controllata ai sensi dell'art. 2359 del codice civile;</p> <p>4b – di trovarsi nello stato di impresa controllante e/o controllata rispetto alle seguenti imprese:</p> <p>_____</p>

5) - di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti, aggregazioni di rete e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio o aggregazione di rete;

6) - di concorrere – partecipando come consorzio di cui agli artt. 36 e 37, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. - per le seguenti Ditte consorziate che, in caso di aggiudicazione dell'appalto, non potranno essere diverse da quelle indicate (indicare denominazione e sede legale di ciascuna Ditta):

.....
.....

7) Ai sensi dell'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., si attesta:

a) – di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art.186- bis, del Regio Decreto 16 marzo 1942, n.267, e nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

b) – di non aver subito condanne penali con sentenza passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art.444 del codice di procedura penale per reati che incidono gravemente sulla moralità professionale e che comportano divieto di concludere contratti con la Pubblica Amministrazione (in sostituzione del certificato del Casellario Giudiziale);

(n.b.) - Il concorrente deve indicare in apposita dichiarazione tutte le sentenze di condanna passate in giudicato, o sentenze di applicazione della pena su richiesta, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione, ad esclusione dei reati depenalizzati o per i quali è intervenuta la riabilitazione o quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna o in caso di revoca della condanna medesima).

TIMBRO DITTA E FIRMA

c) – di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di lavori affidati dalla Stazione appaltante che bandisce la gara, e di non aver commesso gravi errori nell'esercizio della propria attività professionale;

d) – di non aver reso, nell'anno antecedente la data di scadenza dell'offerta, false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento di subappalti, né gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza ed ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dal casellario informatico delle imprese, istituito presso l'Osservatorio dell'Autorità;

e) – di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la legislazione del paese dove è stabilita la propria sede o dell'Amministrazione aggiudicatrice

(**n.b.**: si intendono gravi violazioni: omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore a quello di cui all'art.48-bis, comma 1 e 2-bis del d.P.R. 29 settembre 1973, n.602 e costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle relative all'obbligo di pagamento di debiti per imposte e tasse certi, scaduti ed esigibili (art.38, comma 1 lettera g) del D.Lgs 163/2006) ;

f) - di essere in regola con le norme in materia di diritto al lavoro dei disabili, di cui alla legge 12.3.1999, n. 68, come modificato dall'art.1, commi 37 e 53 della Legge 24.12.2007, n. 247 (barrare e firmare la casella che interessa):

1) di non essere assoggettato agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 12.3.1999, n. 68, in materia di diritto al lavoro dei disabili, in quanto:

occupa dipendenti in numero ricompreso tra 15 e 35, ma non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

non occupa più di numero 14 dipendenti;

rientra, ai sensi della legge 12.3.1999, n. 68, art. 5, comma 2 (così come integrato dalla Legge 24.12.2007, n. 247, art.1, comma 53) nell'ipotesi di esclusione dall'osservanza dell'obbligo di cui all'art. 3" della Legge n. 68/1999 medesima, in quanto ricompreso fra "i datori di lavoro del settore edile per quanto concerne il personale di cantiere e gli addetti al trasporto del settore"

Firma _____

O

2) di occupare da 15 a 35 dipendenti e di aver effettuato nuove assunzioni dopo il 18.1.2000 e/o di occupare più di 35 dipendenti e di essere in regola con le norme di cui alla legge 12.3.1999, n. 68 e s.m.i., in materia di diritto al lavoro dei disabili, la cui certificazione può essere rilasciata dal seguente Ufficio/Ente:

..... via

..... Cap. Città

Tel. Fax

Firma _____

g) - che non sussistono nei propri confronti, le cause ostative di cui alla Legge 31.5.1965, n. 575 e s.m.i. e D.Lgs. n. 159/2011;

h) - di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., ed in particolare di non essere stato condannato con sentenza definitiva per i seguenti reati:

- partecipazione a un'organizzazione criminale quale definita all'art. 2, paragrafo 1, dell'azione comune 98/773/GAI del Consiglio;

- corruzione, come definita rispettivamente all'art. 3 dell'atto del Consiglio del 26/5/1997 ed art. 3, paragrafo 1, dell'azione comune 98/742/GAI del Consiglio;

- frode ai sensi dell'art. 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;

- riciclaggio dei proventi di attività illecite, quale definito all'art. 1 della direttiva 91/308/CEE del Consiglio del 10/6/1991 relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività illecite;

TIMBRO DITTA E FIRMA

i) - di essere in regola in materia contributiva, **fin dalla data di presentazione dell'offerta**, specificando le proprie posizioni previdenziali.

(N.B.:

-Nel caso in cui alla data di scadenza dell'offerta, il concorrente sia stato eventualmente autorizzato al pagamento dilazionato o abbia in corso una sanatoria, una rateizzazione o in ricorso giurisdizionale amministrativo, dovrà dichiarare detta situazione.

-si intendono gravi le violazioni ostative al rilascio del DURC. di cui all'art.2, comma 2 del decreto legge 25 settembre 2002, n.20, convertito con modificazioni, nella legge 22 novembre 2002, n.266 – art38, comma 1, lett. i) del d.lgs 163/2006)

(Attenzione: completare e/o barrare obbligatoriamente tutti i campi sottoindicati)

a) TIPO IMPRESA:

- Datore di Lavoro Gestione separata
 Lavoratore autonomo Gestione separata

b) C.C.N.L. Applicato:

- Edile Industria Edile Piccola Media Impresa
 Edile Cooperazione Edile Artigianato
 Altri Settori (**indicare**)

c) Dimensione aziendale:

- da 0 a 5 da 6 a 15
 da 16 a 50 da 51 a 100 oltre

Totale lavoratori per l'esecuzione del presente appalto _____
di cui dipendenti n. _____

d) ENTI PREVIDENZIALI:

d1) - iscrizione I.N.A.I.L. Sede di _____ via _____
_____ codice ditta n. _____ P.A.T. (Posizioni assicurative territoriali) INAIL _____

d2) I.N.P.S.:

- **iscrizione I.N.P.S.** Sede di _____ via _____
_____ matricola azienda _____

(Attenzione: il seguente campo va completato solo nel caso in cui il titolare o i soci di imprese artigiane abbiano ulteriori posizioni INPS individuali)

- **iscrizione I.N.P.S.** Sede di _____ via _____
_____ posizione contributiva individuale titolare/soci imprese artigiane _____

d3) - altro (indicare)

_____ via _____
_____ numero _____

(ATTENZIONE: barrare la casella che interessa, solo se si rientra in uno dei seguenti casi)

d4) di essere stato autorizzato o di avere in corso precedentemente alla data della presente dichiarazione :

- autorizzazione al pagamento dilazionato sanatoria
 rateizzazione ricorso giurisdizionale amministrativo

e) – Incidenza percentuale manodopera: _____

TIMBRO DITTA E FIRMA

l) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art.9, comma 2, lettera c) del d.lgs 231/2001 e non sussiste alcun divieto a contrarre con la pubblica amministrazione.

(**esempio:** per atti o comportamenti discriminatori in ragione della razza, del gruppo etnico o linguistico, della provenienza geografica, della confessione religiosa o della cittadinanza, ai sensi dell'art.44, comma 11 del decreto legislativo n.286/1998, per emissione di assegni senza copertura ai sensi degli artt. 5, comma 2 e 5-bis della legge 386/1990), compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art.814 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n.81;

m) il concorrente, nel caso in cui rientri nella fattispecie di cui all'art. 38, comma 2, del Decreto Legislativo n. 163/2006 e s.m.i. e dell'art. 4 del D.L. 13 maggio 2011, n. 70, come convertito dalla Legge 12 luglio 2011, n. 106, dovrà rilasciare alternativamente la seguente dichiarazione, firmando la casella interessata, depennando le restanti caselle:

a) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art.2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

Firma _____

b) di non essere a conoscenza della partecipazione alla presente gara di soggetti che si trovano, rispetto alla ditta rappresentata, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

Firma _____

c) di essere a conoscenza della partecipazione alla presente gara di soggetti che si trovano, rispetto alla ditta rappresentata, in situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente.

Firma _____

n) attesta che nei propri confronti non sono state applicate le misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art.6 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n.159 (antimafia) e che negli ultimi cinque anni non sono stati estesi gli effetti di tali misure irrogate nei confronti di un proprio convivente

Ai sensi dell'art. 29 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n. 90, convertito con Legge n. 114 dell'11 agosto 2014, dichiaro: (barrare la casella che interessa)

-di essere iscritto nell'elenco dei fornitori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa, cc.dd. "white lists" alla Prefettura di _____

-di non essere ancora iscritto nell'elenco di cui al comma 52 dell'art. 1 della Legge 6 novembre 2012, n. 190, presso la competente Prefettura e, in caso di aggiudicazione, di impegnarmi a procedere alla presentazione della domanda di iscrizione all'elenco entro i termini di stipula del contratto.

Firma _____

8) - di applicare a favore dei lavoratori dipendenti [e, in quanto Cooperativa, anche verso i soci, (barrare il periodo, se la Ditta non ha la forma giuridica della cooperativa)] condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali in cui si svolgono i lavori, se più favorevoli nei confronti dei suddetti soggetti rispetto a quelle dei contratti di lavoro e degli accordi del luogo in cui ha sede la Ditta, nonché di rispettare le norme e le procedure previste dalla legge 19.3.1990, n. 55 e successive modificazioni;

TIMBRO DITTA E FIRMA

9) - in quanto cooperativa o consorzio di cooperative, di essere regolarmente iscritto nel/nello (barrare la casella che interessa ed indicare i dati di iscrizione):

Registro prefettizio
Schedario generale della cooperazione

N.B. - Barrare nel caso di Cooperativa ONLUS

- Che la Cooperativa è una Cooperativa Sociale a norma della Legge 8.11.1991, n. 381, regolarmente iscritta all'ex registro Prefettizio ed all'Albo delle Cooperative Sociali ed in quanto tale è considerata ONLUS, ai sensi del D. Lgs. 4 dicembre 1997, n. 460, articoli 10 e seguenti e pertanto esente da imposta di bollo in modo assoluto.

10) -Nel caso di ditte che usufruiscono della riduzione del cinquanta per cento della cauzione provvisoria, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., sottoscrivere la seguente dichiarazione (*allegando copia fotostatica di detta documentazione autenticata dal legale rappresentante, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., come da determinazione 27.9.2001, Autorità Vigilanza Lavori Pubblici – G.U. n. 243 del 18.10.2001, utilizzando preferibilmente il modello allegato 3*):

– Di essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9000 e pertanto, ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. , presenta una cauzione provvisoria ridotta del cinquanta per cento.

Firma _____

11) Si dichiara, inoltre :

- di aver preso visione del bando di gara, del Capitolato d'Oneri e degli allegati oggetto di gara e di accettare tutte le condizioni contenute negli stessi;
- di aver preso visione dei luoghi di svolgimento del servizio;
- di osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i propri dipendenti e negli accordi integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'appalto e quant'altro stabilito nel Capitolato d'Oneri;
- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a reperire ed organizzare il personale qualificato in possesso dei requisiti richiesti nel Capitolato d'Oneri e dell'eventuale sostituzione e di garantire il rispetto di quanto richiesto nello stesso Capitolato, per il funzionamento del servizio;
- di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, degli obblighi previsti per la sicurezza e protezione dei lavoratori e delle condizioni del lavoro.

12) - Il sottoscritto dichiara, inoltre, di accettare tutte le clausole contenute nel bando di gara e in particolare:

- di conformarmi all'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari mediante accensione di conti correnti bancari o postali dedicati anche se non in via esclusiva, ai sensi della Legge n. 136/2010 e s.m.i., pena nullità del contratto. Analoga tracciabilità sussisterà anche nei confronti di eventuali subappaltatori ;
- A seguito del protocollo di legalità tra la Prefettura di Pesaro e Urbino ed il Comune di Fano, il presente appalto è assoggettato alla richiesta delle informazioni antimafia di cui al D.Lgs. 8 agosto 1994, n. 490 e D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252. Dichiaro pertanto di essere consapevole che qualora pervengano informazioni non positive nei confronti della ditta che rappresento, si procederà all'automatica risoluzione del contratto, con eventuale richiesta di danni.

13) Dichiarazione del possesso dei requisiti economici e tecnici , di cui alla Sezione VII) del bando:

a)-di aver svolto nel triennio 2011-2012-2013 servizi analoghi a quelli oggetto di gara, in cui sia compresa almeno al 50% anche la ristorazione scolastica, in favore di soggetti pubblici per un importo complessivo pari a quello posto a base d'asta per il triennio (€ 5.123.160,00) in assenza di risoluzioni contrattuali per colpa, per i seguenti importi, come da elenco sottoindicato: (I servizi per il periodo pari o inferiore ai quindici giorni non verranno considerati)

TIMBRO DITTA E FIRMA

N.B. -

-il concorrente è invitato ad indicare per esteso gli indirizzi e i numeri telefonici e di fax dei committenti a cui la stazione appaltante richiederà la certificazione dei contratti eseguiti

- anno 2011:

1) Ente _____

Via _____ città _____

Tel. _____ fax _____

pec _____

mail _____

Periodo: Dal _____ Al _____

Responsabile Unico del Procedimento _____

Tel. _____

Oggetto del servizio:

- Servizi analoghi (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi di ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi analoghi di cui per ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

di cui _____ per servizi di ristorazione

TIMBRO DITTA E FIRMA

- anno 2011:

1) Ente _____

Via _____ città _____

Tel. _____ fax _____

pec _____

mail _____

Periodo: Dal _____ Al _____

Responsabile Unico del Procedimento _____

Tel. _____

Oggetto del servizio:

- Servizi analoghi (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi di ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi analoghi di cui per ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

di cui _____ per servizi di ristorazione

TIMBRO DITTA E FIRMA

- anno 2011:

1) Ente _____

Via _____ città _____

Tel. _____ fax _____

pec _____

mail _____

Periodo: Dal _____ Al _____

Responsabile Unico del Procedimento _____

Tel. _____

Oggetto del servizio:

- Servizi analoghi (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi di ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi analoghi di cui per ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

di cui _____ per servizi di ristorazione

TIMBRO DITTA E FIRMA

- anno 2012:

1) Ente _____
Via _____ città _____
Tel. _____ fax _____
pec _____
mail _____
Periodo: Dal _____ Al _____
Responsabile Unico del Procedimento _____
Tel. _____

Oggetto del servizio:

- Servizi analoghi (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi di ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi analoghi di cui per ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____
di cui _____ per servizi di ristorazione

TIMBRO DITTA E FIRMA

- anno 2012:

1) Ente _____
Via _____ città _____
Tel. _____ fax _____
pec _____
mail _____
Periodo: Dal _____ Al _____
Responsabile Unico del Procedimento _____
Tel. _____

Oggetto del servizio:

- Servizi analoghi (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi di ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi analoghi di cui per ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____
di cui _____ per servizi di ristorazione

TIMBRO DITTA E FIRMA

- anno 2012:

1) Ente _____

Via _____ città _____

Tel. _____ fax _____

pec _____

mail _____

Periodo: Dal _____ Al _____

Responsabile Unico del Procedimento _____

Tel. _____

Oggetto del servizio:

- Servizi analoghi (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi di ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi analoghi di cui per ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

di cui _____ per servizi di ristorazione

TIMBRO DITTA E FIRMA

- anno 2013:

1) Ente _____

Via _____ città _____

Tel. _____ fax _____

pec _____

mail _____

Periodo: Dal _____ Al _____

Responsabile Unico del Procedimento _____

Tel. _____

Oggetto del servizio:

- Servizi analoghi (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi di ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi analoghi di cui per ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

di cui _____ per servizi di ristorazione

TIMBRO DITTA E FIRMA

- anno 2013:

1) Ente _____
Via _____ città _____
Tel. _____ fax _____
pec _____
mail _____
Periodo: Dal _____ Al _____
Responsabile Unico del Procedimento _____
Tel. _____

Oggetto del servizio:

- Servizi analoghi (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi di ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi analoghi di cui per ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____
di cui _____ per servizi di ristorazione

TIMBRO DITTA E FIRMA

- anno 2013:

1) Ente _____
Via _____ città _____
Tel. _____ fax _____
pec _____
mail _____
Periodo: Dal _____ Al _____
Responsabile Unico del Procedimento _____
Tel. _____

Oggetto del servizio:

- Servizi analoghi (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi di ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____

- Servizi analoghi di cui per ristorazione scolastica (descrizione)

Valore annuo appalto (Iva esclusa) _____
di cui _____ per servizi di ristorazione

TIMBRO DITTA E FIRMA

b)- di essere in possesso di Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000 applicato alla progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti, forniture di derrate alimentari e gestione mense, regolati da capitolati di appalto, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP rilasciata da ente accreditato, **come da allegata copia conforme;**

c)- di disporre, o impegnarmi ad avere disponibilità prima dell'inizio della fornitura, di una piattaforma di distribuzione di derrate alimentari varie ubicata ad una distanza stradale massima di **km 150** dalla Sede Municipale di Fano. Tale piattaforma dovrà essere certificata ISO 22:000:2005, Certificazione BIO e dovrà prevedere la presenza di un veterinario iscritto all'apposito albo professionale e di un Tecnico Assicuratore Qualità;

d)- di essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (sistema di gestione ambientale) in corso di validità, come previsto dal DM Ambiente 25 luglio 2011 (capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta), **come da allegata copia conforme;**

e)- di essere in possesso all'interno della propria Ditta di un Servizio di Staff (composto da tecnici nutrizionisti laureati, dietisti, assicuratori qualità) stabilmente dedicato a compiti organizzativi e di controllo interno qualità;

f)- di essere in possesso all'interno della propria Ditta di un Servizio di Staff stabilmente dedicato al coordinamento e alla realizzazione di attività formative.

g)- di attestare la propria capacità economica e finanziaria per l'espletamento del presente appalto, **come da allegate** due dichiarazioni rilasciate dai seguenti istituti di credito:

- 1) _____
- 2) _____

- **Attenzione:** nel caso in cui la ditta intenda o debba far ricorso dell'istituto del subappalto o del cottimo la stessa dovrà completare il seguente punto, per un massimo subappaltabile del 30% dell'importo, a termini dell'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

15) - Il sottoscritto dichiara infine che, in caso di aggiudicazione, intende subappaltare o concedere in cottimo le seguenti parti del presente appalto, nei modi e termini previsti dall'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., tenendo conto del divieto di subappalto per il servizio di preparazione, produzione e somministrazione dei pasti, come disposto al punto VII.6) del bando:

.....
.....

Totale quota percentuale: _____ %

Impegnandosi in tal caso a trasmettere alla Stazione appaltante, entro 20 giorni da ciascun pagamento effettuato, copia delle fatture quietanzate, con l'indicazione delle ritenute a garanzia effettuate ed al rispetto di tutti gli obblighi previsti dall'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

N.B. - Non saranno autorizzati subappalti non dichiarati nel presente modello. _____

TIMBRO DITTA E FIRMA

16) - Dichiaro inoltre, di non autorizzare l'accesso agli atti, né di rilascio di copia, in quanto le informazioni fornite nell'ambito dell'offerta tecnica, nell'offerta economica o nei giustificativi del prezzo, costituiscono segreti tecnici o commerciali, della seguente documentazione (N.B.: precisare analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale, comprovando ed indicando le specifiche motivazioni della sussistenza di tali segreti anche in base all'art. 98 del D.Lgs. 10 febbraio 2005, n. 30 (*Codice della proprietà industriale*):

per le seguenti motivazioni:

DATA

TIMBRO DITTA E FIRMA

.....

Dichiaro di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai fini del presente procedimento e della eventuale successiva stipula e gestione del contratto e che tali dati potranno essere, inoltre, comunicati ad ogni soggetto che abbia interesse, ai sensi della legge n. 241/1990 e s.m.i..

Firma _____

ATTENZIONE: Il presente modello deve essere completato in ogni sua parte. La mancata o inesatta compilazione anche di un solo dato, elemento o notizia, comporta l'esclusione dalla gara.

I REQUISITI AUTODICHIARATI DAI CONCORRENTI NEL PRESENTE MODELLO, DEVONO ESSERE POSSEDUTI ALLA DATA DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Inoltre, a corredo del presente modello di autodichiarazione, sempre a pena di esclusione, le ditte dovranno allegare, quanto segue:

- 1) - Fotocopia di un documento di identità in corso di validità, del dichiarante, valido per tutte le dichiarazioni presentate;
- 2) - Documentazione comprovante la costituzione della cauzione provvisoria nell'importo specificato nel bando di gara;
- 3) - Copia conforme Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000
- 4) - Copia conforme certificazione UNI EN ISO 14001:2004;
- 5) - Ricevuta del versamento a favore dello Sportello dei Contratti, con le modalità indicate nel bando;
- 6) - Ricevuta in originale del versamento a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici, con le modalità indicate nel bando;
- 7) - Attestato di presa visione;
- 8) - N. 2 idonee dichiarazioni bancarie come richiesto nel bando di gara;
- 9) - Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese, Consorzi, aggregazioni di contratti di rete e avvalimenti, il presente Modello deve essere presentato anche per le associate e/o per le ditte indicate quali esecutrici dei lavori e aggregate e per la ditta ausiliaria;
- 10) - I Raggruppamenti temporanei di imprese e le aggregazioni di contratti di rete, dovranno, inoltre, allegare, l'impegno a costituire, in caso di aggiudicazione, il mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse da indicare come capogruppo la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti.
- 11) - Nel caso di avvalimento, la documentazione prevista dal comma 2, dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., avvalendosi, per la ditta ausiliaria, del presente modello per le dichiarazioni di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006.

N.B. - L'offerta tecnica da inserire nella busta "B", dovrà essere prodotta anche su supporto CD o DVD ovvero con Pennetta USB.

Dichiarazione integrativa a corredo dell'istanza (da inserire nella busta "A")

N.B.: Detta dichiarazione deve essere rilasciata dai seguenti soggetti, utilizzando per ciascuno di essi il seguente modello:

- amministratori con poteri di rappresentanza, direttori tecnici, soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando della presente gara anche per effetto delle vicende soggettive di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 163/2006

OGGETTO: gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

Il sottoscritto nato a
..... il Residente a Via
..... Codice fiscale, in qualità
di della **Ditta**
..... con sede in
..... via Codice
fiscale Partita IVA n.

consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e succ. mod., le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di lavori pubblici,

dichiaro

ai sensi degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e succ.mod.:

- che nei propri confronti non si sono verificate le cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.lgs. n. 163/2006 e s.m.i. ;
- che nei propri confronti non è stata disposta la misura di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della Legge 27.12.1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della Legge 31 maggio 1965, n. 575 e dal D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
- che nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della Legge 27.12.1956, n. 1423;
- che nei propri confronti non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della Legge 27.12.1956, n. 1423, irrogate nei confronti di un proprio convivente;
- di non trovarsi nelle condizioni di cui alla lettera m-ter di cui all'art. 38, comma 1, del D.lgs. n. 163/2006 , così come modificato dal decreto legge n. 70/2011 e legge di conversione n. 106/2011;
- che nei suoi confronti non sono state pronunciate condanne passate in giudicato, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del c.p.p. per reati che incidono sull'affidabilità morale e professionale;
- che nei propri confronti non sono state emesse sentenze ancorché non definitive relative a reati che precludono la partecipazione alle gare d'appalto;
- di aver subito le seguenti condanne (elencare eventuali reati, sentenze, violazioni, condanne od altro riportate, risultanti dal certificato del Casellario Giudiziale, anche per quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione):

ALLEGA: fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore.

DATA _____

FIRMA

Dichiaro di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai fini del procedimento di gara e della eventuale successiva stipula e gestione del contratto e che tali dati potranno essere, inoltre, comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara e ad ogni altro soggetto che abbia interesse, ai sensi della legge n. 241/1990.

Firma _____

Modello autentica copie documenti (da inserire nella busta "A")

Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017.

CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

Il sottoscritto _____ nato a _____, il _____, Legale rappresentante della ditta _____ con sede in _____, via _____, Partita

IVA: _____

ai sensi dell'art. 19 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445,

DICHIARA

che la copia dell'attestazione _____
rilasciata in data _____ da _____
con scadenza _____ per il seguente campo di attività oggetto della gara

_____ unita alla presente e controfirmata dallo scrivente è conforme all'originale depositato presso la sede dell'impresa

che la copia dell'attestazione _____
rilasciata in data _____ da _____
con scadenza _____ per il seguente campo di attività oggetto della gara

_____ unita alla presente e controfirmata dallo scrivente è conforme all'originale depositato presso la sede dell'impresa

Di essere a conoscenza delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate.

Ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, **si allega alla presente copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore.**

Data _____

FIRMA

N.B. La presente dichiarazione è utilizzabile per autenticare la conformità di uno o più dei documenti sopraindicati o altri aggiuntivi. I concorrenti sono invitati ad utilizzare il presente schema che non necessita, pertanto, di ulteriori autodichiarazioni.

Modello per Raggruppamenti (da inserire nella busta "A")

OGGETTO: gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

Il sottoscritto Nato a
il Residente a Via
Codice fiscale, in qualità di
della **Ditta**
con sede in via
..... Codice fiscale Partita IVA n.
..... Tel. Fax, **CAPOGRUPPO MANDATARIA**

Il sottoscritto Nato a
il Residente a Via
Codice fiscale, in qualità di
della **Ditta**
con sede in via
..... Codice fiscale Partita IVA n.
..... Tel. Fax, **MANDANTE**

DICHIARANO

di partecipare alla gara per l'appalto dei lavori indicati in oggetto, in Raggruppamento temporaneo di imprese con la seguente suddivisione:

CAPOGRUPPO MANDATARIA Ditta

Parte del servizio

.....
nella quota percentuale del

MANDANTE Ditta

Parte del servizio

.....
nella quota percentuale del

I sottoscritti dichiarano che in caso di aggiudicazione della gara, presenteranno prima della stipula del contratto, anche in unico documento, ai sensi di legge, quanto segue:

- a) Il mandato speciale con rappresentanza, gratuito ed irrevocabile conferito all'Impresa capogruppo dalle Imprese mandanti, che dovrà risultare da scrittura privata autenticata o da atto pubblico;
- b) la procura relativa conferita a chi legalmente rappresenta l'Impresa capogruppo che dovrà risultare da atto pubblico in base all'art. 1392 Cod. Civ.

Data

FIRMA

N.B. - la polizza assicurativa e le offerte tecniche ed economiche dovranno essere sottoscritte da tutte le Ditte facenti parte del Raggruppamento.

ATTESTAZIONE DI PRESA VISIONE DEI LUOGHI OGGETTO DELL'APPALTO (da inserire nella busta "A")

OGGETTO: gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'

(ai sensi degli artt.46 e 47 del D.P.R. 445/2000)

Il sottoscritto Nato a il
..... Residente a ViaCodice fiscale n.
....., in qualità di della **Ditta**
.....con sede in
..... via Codice
fiscale Partita IVA n.Tel.
..... Fax con espresso riferimento alla Ditta che rappresenta,
o in qualità di capogruppo dell'associazione temporanea di imprese

DICHIARA, sotto la propria responsabilità:

che in data ha preso visione dei luoghi dove dovrà essere espletato il servizio oggetto del presente appalto.

A tal fine si allega copia di un valido documento di riconoscimento.

DATA

FIRMA (Concorrente)

.....

FIRMA (Dirigente o suo delegato)

.....

NB: La presa visione dovrà essere effettuata da un legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa munito di un documento di riconoscimento, nonché di idonea documentazione (C.C.I.A.A., ecc.), dalla quale risulti la carica ricoperta, o da un procuratore generale o particolare munito di procura e documento di riconoscimento, nonché da soggetto appositamente delegato munito di fotocopia del documento del soggetto delegante.

Ogni soggetto potrà effettuare la presa visione per una sola Ditta.

**All'UFFICIO APPALTI E CONTRATTI
DEL COMUNE DI FANO**

OGGETTO: gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

Il sottoscritto nato a
il Residente a Via
.....Codice fiscale n., in qualità di legale rappresentante della

Ditta
..... con sede in via
..... Codice fiscale Partita IVA n.
..... Tel. Fax, con
espreso riferimento alla Ditta che rappresenta,

FORMULA LA SEGUENTE OFFERTA:

IL PREZZO OFFERTO SU BASE ANNUALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO OGGETTO D'APPALTO È PARI A:
(Questo prezzo non comprende i costi per la sicurezza **)

IN CIFRE

IN LETTERE

scomposizione del prezzo annuale in base alle seguenti voci:

	Costo unitario offerto		Totale
1) Scomposizione in base al costo pasto unitario			
Costo unitario pasto nidi e raccordi		moltiplicato n. pasti 28.459	
Costo unitario pasto infanzia, primaria, adulti + altro		moltiplicato n. pasti 318.248	
Totale offerta annuale (come da voce al riquadro ad inizio pagina **)			
Costo annuo per la sicurezza in attuazione delle disposizioni del D.Lgvo 81/2008 non soggetto a ribasso			€ 5.000,00
Eventuale ulteriore costo per la sicurezza proposto dal concorrente non soggetto a ribasso			
Prezzo complessivo annuale (prima scomposizione)			

2) Scomposizione in base alle voci di spesa			
Costo delle derrate alimentari			
Costo annuo delle attrezzature e materiale di consumo			
Costo annuo del personale (indicare il n. delle unità impegnate divise per categoria)			
Spese generali annue			
Utile annuo			
Totale offerta annuale (come da voce al riquadro ad inizio pagina **)			
Costo annuo per la sicurezza in attuazione delle disposizioni del D.Lgvo 81/2008 non soggetto a ribasso			€ 5.000,00
Eventuale ulteriore costo per la sicurezza proposto dal concorrente non soggetto a ribasso			
Prezzo complessivo annuale (seconda scomposizione)			

N.B.: il totale della prima e seconda scomposizione devono coincidere fra loro

Il sottoscritto dichiara che nella formulazione dell'offerta economica, ha tenuto conto del costo del lavoro non inferiore al costo stabilito dal **CCNL di categoria (indicare quale)** _____

_____ e dalle leggi previdenziali ed assistenziali nonché del costo relativo alla sicurezza aziendale.

Data _____

Timbro della ditta concorrente e firma del legale rappresentante	
---	--



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino



SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

Fano, 18 novembre 2014

OGGETTO: gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.

CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

Anno	Importo a base d'asta, soggetto a ribasso	Oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso	Importo complessivo
Anno 2015, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2016, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2017, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Triennio 2015-2017	€ 5.108.160,00	€ 15.000,00	€ 5.123.160,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2018, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2019, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Importo complessivo a base d'asta comprensivo delle opzioni 2018 - 2019	€ 8.513.600,00	€ 25.000,00	€ 8.538.600,00

Scadenza presentazione offerte: ore dodici del giorno 9 dicembre 2014.

Quesito n. 1

Si richiede se tutte le attrezzature, compresi i contenitori per il trasporto, sono di proprietà del Comune

Risposta: le attrezzature sono elencate nel dettaglio nell'allegato E e sono di proprietà comunale

Quesito n. 2

In caso di partecipazione in Costituendo RTI alla procedura indicata in oggetto, si chiede se è sufficiente che il sopralluogo venga effettuato dalla impresa Mandataria/Capogruppo oppure è necessario che il sopralluogo venga effettuato anche dalle imprese Mandanti

Risposta: nella fattispecie indicata è sufficiente che il sopralluogo sia effettuato dalla mandataria

**La Dirigente Settore Servizi Educativi
dott.ssa Grazia Mosciatti**

documento firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del D.Lgs. 82/2005

COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino



SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

Fano, 21 novembre 2014

**OGGETTO: gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479**

Anno	Importo a base d'asta, soggetto a ribasso	Oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso	Importo complessivo
Anno 2015, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2016, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2017, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Triennio 2015-2017	€ 5.108.160,00	€ 15.000,00	€ 5.123.160,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2018, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2019, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Importo complessivo a base d'asta comprensivo delle opzioni 2018 - 2019	€ 8.513.600,00	€ 25.000,00	€ 8.538.600,00

Scadenza presentazione offerte: ore dodici del giorno 9 dicembre 2014.

Quesito n. 3

Numero, livelli e monte ore settimanale, scatti di anzianità e il numero di mesi di lavoro nell'arco dell'anno solare delle persone impiegate attualmente dall'attuale gestore, suddivisi per plesso scolastico, dovendo pertanto garantire i livelli occupazionali ed i relativi parametri orari in quanto il CCNL di settore prevede espressamente l'obbligo, da parte di qualsiasi società, consorzio o cooperativa di lavoro, dell'assorbimento di tutto il personale presente in un determinato appalto a tutela dell'occupazione;

Risposta:

L'appalto di cui in oggetto viene svolto per la prima volta da questa stazione appaltante con le diverse obbligazioni previste nei documenti di gara. Precedenti appalti avevano ad oggetto la "gestione di servizi complementari e sussidiari all'attività didattica ed alla refezione scolastica".

Non si può pertanto identificare simmetricamente un "attuale gestore" in quanto, nell'intercalare degli appalti, si attua un mutamento radicale dell'oggetto della prestazione e delle modalità imprenditoriali ed organizzative sottese.

Ad ogni buon conto le unità di personale attualmente impegnate con l'appalto in essere in mansioni in linea di massima soggettivamente riconducibili, per profilo professionale, a quelle riferibili alla gara in oggetto sono le seguenti:

- n. 6 cuochi tempo pieno
- n. 18 addetti cucina tempo pieno
- n. 7 addetti cucina tempo parziale
- n. 25 addetti distribuzione tempo parziale.

Quesito n. 4

Nel bando di gara, al punto VII.4.1) è scritto che: "Nel caso di raggruppamento temporaneo e consorzi ordinari di concorrenti i requisiti richiesti al punto III.3) e III.4) devono essere posseduti dalla capogruppo in misura maggioritaria e da ciascuna mandante in misura non inferiore al 10%". Si chiede di specificare a quali requisiti si faccia riferimento dato che i punti III.3) e III.4) non sono presenti del bando di gara.

Risposta:

- al seguente punto del bando, indicati con rispettive lettere, vengono elencati i requisiti di ammissione, specificando, dopo la lettera g), le modalità richieste per i raggruppamenti temporanei di impresa:

“**III.1) Requisiti di ammissione richiesti:** (da dichiarare ai sensi del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e s.m.i. nell'apposito modello di autodichiarazione allegato al presente bando):

III.1.1) Requisiti generali previsti dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

III.1.2) Requisiti economici e tecnici:

L'impresa concorrente, al fine di partecipare alla gara, dovrà dichiarare i seguenti requisiti:

a) dichiarazione di aver svolto nel triennio 2011-2012-2013 servizi analoghi a quelli oggetto di gara, **in cui sia compresa almeno al 50% anche la ristorazione scolastica**, in favore di soggetti pubblici, per un importo complessivo pari a quello posto a base d'asta per il triennio (€ 5.123.160,00), indicando, per ogni singolo appalto, tipologia del servizio svolto, data di inizio e scadenza dell'appalto, ente appaltante e relativo indirizzo, valore annuo dell'appalto (IVA esclusa), con l'indicazione dell'assenza di risoluzione contrattuale per colpa. I servizi per il periodo pari o inferiore ai quindici giorni non verranno considerati;

b), c), d), e), f), g) ... omissis ...

In caso di RTI il requisito di cui al punto a) dovrà essere posseduto in misura maggioritaria dal mandatario, mentre la restante parte (fino alla concorrenza dell'intera quota) dalle mandanti.”

- mentre il punto **VII.4.1)** dello stesso bando riporta il seguente refuso, non essendo presenti i punti III.3) e III.4):

“**VII.4) Modalità per i raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi, a pena di esclusione,** gli stessi dovranno osservare le seguenti modalità per il rilascio della documentazione di cui sopra:

VII.4.1)- Nel caso di raggruppamento temporaneo e consorzi ordinari di concorrenti i requisiti richiesti al punto **III.3) e III.4)** devono essere posseduti dalla capogruppo in misura maggioritaria e da ciascuna mandante in misura non inferiore al 10%. ”

- si specifica pertanto che detti requisiti fanno riferimento al **, punto III.1.2, lettera a), del bando.**

**La Dirigente Settore Servizi Educativi
dott.ssa Grazia Mosciatti**

(documento firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del D.Lgs. 82/2005)

COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino



SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

Fano, 24 novembre 2014

OGGETTO: gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.

CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

Anno	Importo a base d'asta, soggetto a ribasso	Oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso	Importo complessivo
Anno 2015, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2016, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2017, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Triennio 2015-2017	€ 5.108.160,00	€ 15.000,00	€ 5.123.160,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2018, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2019, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Importo complessivo a base d'asta comprensivo delle opzioni 2018 - 2019	€ 8.513.600,00	€ 25.000,00	€ 8.538.600,00

Scadenza presentazione offerte: ore dodici del giorno 9 dicembre 2014.

Quesito n. 5

Con riferimento alla gara in oggetto, Vi comuniciamo che avremo necessità di conoscere le seguenti informazioni relative al personale attualmente occupato al fine di poter effettuare una valutazione più realistica dei costi di nostra competenza secondo la normativa del CCNL per dipendenti da aziende del settore Turismo parte speciale Pubblici Esercizi del 20/02/2010 come da Capo XII - Norme per la ristorazione collettiva CAMBI DI GESTIONE art.332 e seguenti:

- numero degli addetti
- livelli
- anzianità di servizio
- ore giornaliere svolte
- eventuali maternità
- eventuali contratti a termine
- profilo professionale

Si richiede altresì, di quali aziende siano i dipendenti e se in subappalto.

Si richiede inoltre di conoscere il prezzo attuale del servizio.

Si segnala inoltre che il gestore dell'appalto è obbligato a tenere presso la propria sede il L.U.L -Libro unico del lavoro- (contenente i dati di tutti i lavoratori occupati presso lo stesso) da cui evincere il monte ore lavorativo e le informazioni da noi richieste.

Risposta:

La risposta al presente quesito, date le questioni poste, è riconducibile alla risposta già pubblicata al quesito n.3 in data 21.11.2014 alla quale si rimanda.

Quesito n. 6

In relazione alla dichiarazione integrativa a corredo dell'istanza (da inserire nella busta "A") si segnala che nel modello messo a disposizione nella documentazione di gara si legge:

N.B.: Detta dichiarazione deve essere rilasciata dai seguenti soggetti, utilizzando per ciascuno di essi il seguente modello:

*- amministratori con poteri di rappresentanza, direttori tecnici, **soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando** della presente gara anche per effetto delle vicende soggettive di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 163/2006.*

Si richiede di confermare che per i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando, in caso di irreperibilità degli stessi, tale dichiarazione può essere resa, per quanto a propria conoscenza, dal Legale Rappresentante, così come previsto dalla normativa vigente

Risposta:

L'obbligo di rendere le prescritte dichiarazioni può essere legittimamente assolto per conto dell'impresa dal suo rappresentante legale, anche avuto riguardo di terzi, incluso i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando, con la specifica indicazione che i soggetti sono immuni dai c.d. "pregiudizi penali".

Il bando di gara deve essere interpretato nel senso che si esigono le dichiarazioni per tutti i soggetti ivi indicati, senza escludere la possibilità di rendere dichiarazioni a mezzo del legale rappresentante dell'impresa.

Responsabile Unico del presente procedimento, dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi- (Tel. 0721-887712 – fax 0721-807300 – e-mail gabriella.peroni@comune.fano.pu.it).

**La Dirigente Settore Servizi Educativi
dott.ssa Grazia Mosciatti**

documento firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del D.Lgs. 82/2005

COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino



SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

Fano, 26 novembre 2014

OGGETTO: gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.

CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

Anno	Importo a base d'asta, soggetto a ribasso	Oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso	Importo complessivo
Anno 2015, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2016, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2017, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Triennio 2015-2017	€ 5.108.160,00	€ 15.000,00	€ 5.123.160,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2018, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2019, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Importo complessivo a base d'asta comprensivo delle opzioni 2018 - 2019	€ 8.513.600,00	€ 25.000,00	€ 8.538.600,00

Scadenza presentazione offerte: ore dodici del giorno 9 dicembre 2014.

Quesito n. 7

Considerato che il bando di gara prevede all'art.III.1.2 lett. d) che:

“d) come previsto dal DM Ambiente 25 luglio 2011 l'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta, con la presentazione di una dichiarazione attestante il possesso della certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (sistema di gestione ambientale) in corso di validità;”

- si prega di confermare che, in caso di partecipazione in costituendo Raggruppamento Temporaneo d'Imprese, la certificazione suddetta debba essere posseduta dall'impresa Capogruppo, che mette a disposizione del R.T.I. offerente nel suo complesso.

Risposta:

in caso di costituendo raggruppamento temporaneo di concorrenti, al punto VII.4.1) del bando è specificato che:

- *Ciascuna impresa facente parte del Raggruppamento dovrà comunque essere in possesso dei requisiti richiesti per la quota del servizio che intenderà assumere, nella relativa misura.*

- ne consegue che, in ipotesi di *raggruppamento temporaneo di concorrenti di tipo orizzontale*, la Certificazione di qualità deve essere posseduta singolarmente da ciascuna impresa del raggruppamento.

Quesito n. 8

In riferimento a quanto indicato nel Bando di gara al punto III.1.2 - Requisiti economici e tecnici, lett. c) che indica quanto segue:

*“c) disporre, o impegnarsi ad avere disponibilità prima dell'inizio della fornitura, di una piattaforma di distribuzione di derrate alimentari varie ubicata ad una distanza stradale massima di **km 250** dalla Sede Municipale di Fano. Tale piattaforma dovrà essere certificata ISO 22:000:2005, Certificazione BIO e dovrà prevedere la presenza di un veterinario iscritto all'apposito albo professionale e di un Tecnico Assicuratore Qualità;”*

si chiede conferma che di tali figure professionali – al fine di verificare l'impegno assunto in sede di gara – **l'aggiudicatario** dovrà fornire alla Stazione appaltante i seguenti dati:

- Generalità;
- Data di assunzione;
- Data dalla quale si evinca la decorrenza del ruolo in Azienda;
- Per quanto riguarda la figura del Veterinario, il numero di iscrizione all'Albo di categoria;
- Per entrambe le figure il CID (codice identificativo dipendente), con cui sono registrati in Azienda.

Risposta:

Trattandosi di requisito di esecuzione del contratto, il concorrente, in sede di partecipazione alla procedura di gara dovrà dichiarare, ai sensi del D.P.R. 28.12.2000, n.445 e succ. mod., come previsto alla lettera c) del modello di autodichiarazione, predisposto dalla Stazione Appaltante:

*c) di disporre, o impegnarmi ad avere la disponibilità prima dell'inizio della fornitura, di una piattaforma di distribuzione di derrate alimentari varie ubicata ad una distanza stradale massima di **km 250** dalla Sede Municipale di Fano. Tale piattaforma dovrà essere certificata ISO 22:000:2005, Certificazione BIO e dovrà prevedere la presenza di un veterinario iscritto all'apposito albo professionale e di un Tecnico Assicuratore Qualità;*

al concorrente aggiudicatario, ai fini dell'efficacia del contratto, prima l'inizio dell'esecuzione del servizio e della stipula del contratto, verrà richiesta la documentazione probatoria a conferma di quanto dichiarato e dell'impegno assunto in sede di gara, da dimostrare con le seguenti modalità, per quanto riguarda le figure professionali:

Veterinario:

- generalità;
- numero e/o data di iscrizione all'Albo professionale di categoria;
- data di assunzione con rapporto di lavoro subordinato, ovvero di inizio del rapporto libero - professionale con l'azienda;

Tecnico Assicuratore Qualità:

- generalità;
- data di assunzione con rapporto di lavoro subordinato, ovvero di inizio del rapporto libero - professionale con l'azienda.

Responsabile Unico del presente procedimento, dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi- (Tel. 0721-887712 – fax 0721-807300 – e-mail gabriella.peroni@comune.fano.pu.it).

**La Dirigente Settore Servizi Educativi
dott.ssa Grazia Mosciatti**

documento firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del D.Lgs. 82/2005

COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino



SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

Fano, 28 novembre 2014

**OGGETTO: gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479**

Anno	Importo a base d'asta, soggetto a ribasso	Oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso	Importo complessivo
Anno 2015, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2016, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2017, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Triennio 2015-2017	€ 5.108.160,00	€ 15.000,00	€ 5.123.160,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2018, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2019, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Importo complessivo a base d'asta comprensivo delle opzioni 2018 - 2019	€ 8.513.600,00	€ 25.000,00	€ 8.538.600,00

Scadenza presentazione offerte: ore dodici del giorno 9 dicembre 2014.

Quesito n. 9

si chiede se servizi aventi una denominazione come la seguente: *“gestione di servizi complementari e sussidiari all'attività didattica ed alla refezione scolastica”* sono classificabili come servizi analoghi a quelli oggetto di gara e rientrino o meno nell'ambito di quanto richiesto al requisito di cui alla pag. 4 del Bando punto III.1.2 lettera a): III.1.2) Requisiti economici e tecnici:

“L'impresa concorrente, al fine di partecipare alla gara, dovrà dichiarare i seguenti requisiti:

a) dichiarazione di aver svolto nel triennio 2011-2012-2013 servizi analoghi a quelli oggetto di gara in cui sia compresa almeno al 50% anche la ristorazione scolastica, in favore di soggetti pubblici, per un importo complessivo pari a quello posto a base d'asta per il triennio (€ 5.123.160,00), indicando, per ogni singolo appalto, tipologia del servizio svolto, data di inizio e scadenza dell'appalto, ente appaltante e relativo indirizzo, valore annuo dell'appalto (IVA esclusa), con l'indicazione dell'assenza di risoluzione contrattuale per colpa. I servizi per il periodo pari o inferiore ai quindici giorni non verranno considerati”.

Risposta: affermativa, possono essere considerati servizi analoghi.

Quesito n. 10

tenendo conto della risposta fornita da codesto Ente alla richiesta di chiarimento precedente in risposta al quesito 7 si legge:

"in caso di costituendo raggruppamento temporaneo di concorrenti, al punto VII.4.1) del bando è specificato che:

- Ciascuna impresa facente parte del Raggruppamento dovrà comunque essere in possesso dei requisiti richiesti per la quota del servizio che intenderà assumere, nella relativa misura.
- ne consegue che, in ipotesi di raggruppamento temporaneo di concorrenti di tipo orizzontale, la Certificazione di qualità deve essere posseduta singolarmente da ciascuna impresa del raggruppamento.

Si chiede se per il medesimo principio si debba intendere che anche per i requisiti relativi alle lettere c) - e) - f) del medesimo Art. III.1.2) Requisiti economici e tecnici debbano essere posseduti anche da tutte le mandanti del costituendo raggruppamento temporaneo di concorrenti.

Risposta: negativa, i requisiti di cui alle lettere c), e), f) possono essere posseduti solo dall'impresa mandataria capogruppo.

Quesito n. 11

in relazione al quesito n. 8 e relativa risposta, siamo a chiedere conferma che sia giusto interpretare che le figure professionali del Veterinario e Tecnico Assicuratore Qualità non debbano essere necessariamente dipendenti/collaboratori della società che partecipa alla gara di cui all'oggetto ma potrebbero essere dipendenti/collaboratori della società proprietaria della piattaforma di acquisto di cui la società partecipante alla gara ha disponibilità/si impegna ad avere in disponibilità prima dell'inizio della fornitura?

Risposta: affermativa, possono essere dipendenti/collaboratori della società proprietaria della piattaforma di distribuzione di derrate alimentari purché risulti chiaro il vincolo contrattuale fra l'impresa concorrente e la società proprietaria.

Responsabile Unico del presente procedimento, dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi- (Tel. 0721-887712 – fax 0721-807300 – e-mail gabriella.peroni@comune.fano.pu.it).

**La Dirigente Settore Servizi Educativi
dott.ssa Grazia Mosciatti**

documento firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del D.Lgs. 82/2005



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE

SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

OGGETTO: gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni. CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

Anno	Importo a base d'asta, soggetto a ribasso	Oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso	Importo complessivo
Anno 2015, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2016, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2017, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Triennio 2015-2017	€ 5.108.160,00	€ 15.000,00	€ 5.123.160,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2018, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2019, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Importo complessivo a base d'asta comprensivo delle opzioni 2018 - 2019	€ 8.513.600,00	€ 25.000,00	€ 8.538.600,00

Data scadenza presentazione offerta 9 dicembre 2014 – ore 12.00

Quesito n. 12

In riferimento a quanto indicato nel Bando di gara al punto VII.2.2):

- **Versamento di 50,00 euro** a favore dello “Sportello dei contratti – Comune di Fano”, ai sensi dell'art.9, comma 6, del Decreto Legislativo 163/2004 e s.m.i., mediante bonifico a favore della Tesoreria Comunale di Fano – Cassa Risparmio di Fano, **CODICE IBAN IT 87N061452431000009970209**, oppure, in contanti, presso la stessa Tesoreria, con causale “versamento partecipazione gara **CIG n. 5973958A16** ” e **Ragione sociale, Codice Fiscale e/o Partita Iva dell'Impresa**. Copia della ricevuta del versamento effettuato dovrà essere allegata alla documentazione di cui sopra.
- si chiede conferma che in caso di costituendo Raggruppamento temporaneo di imprese il suddetto versamento debba essere effettuato solo dalla mandataria capogruppo.

Risposta:

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese, anche se non ancora costituito, il versamento allo Sportello dei Contratti deve essere effettuato una sola volta, da un componente del Raggruppamento stesso, che può coincidere col capogruppo mandatario.

Quesito n. 13

In riferimento a quanto indicato nel Bando di gara al punto IX pag. 13 – Offerta economica:

“ 4)- *L'offerta dovrà contenere l'indicazione del ribasso espresso in cifre ed in lettere. Qualora vi sia discordanza tra il numero in lettere e quello in cifre sarà ritenuta valida l'indicazione in lettere.*”

- Nel “Modello Offerta economica”, allegato al Bando, si richiede che sia indicato il valore in euro e non è prevista la “sezione”, per indicare il ribasso,
- Si richiede pertanto se deve essere indicato in aggiunta anche il ribasso.

Risposta:

Il concorrente non deve indicare il ribasso percentuale ma il prezzo offerto, in cifre ed in lettere, al netto del ribasso proposto, così come da “Modello Offerta economica”, allegata al Bando, con la sua scomposizione delle voci ivi elencate.

Quesito n. 14

Si richiede se l'eventuale “*ulteriore costo per la sicurezza, proposto dal concorrente, non soggetto a ribasso*” come indicato nel modello di offerta economica, è da considerarsi come costo per la sicurezza proprio dell'azienda oppure se tale costo sia da considerare in altra voce.

Nel caso fosse considerato costo proprio dell'Azienda, in fase di applicazione della formula dei punteggi:

$$\frac{\text{offerta più bassa} \times 30}{\text{importo di ogni offerta}}$$

Si chiede se le voci “*offerta più bassa*” e “*importo di ogni offerta*” sono da considerarsi comprensive di tale costo per l'azienda.

Risposta:

L'ulteriore costo per la sicurezza indicato nel modello offerta e proposto dal concorrente è da considerarsi un costo aggiuntivo proprio dell'azienda, che il concorrente può specificare nell'offerta e che ai sensi della normativa vigente non è soggetto a ribasso.

Al punto: IX del bando, Offerta economica, dopo il punto 4), viene riportato:

- *Alle offerte valide, al netto dei costi per la sicurezza, verranno assegnati i punteggi con la seguente formula:*

$$\frac{\text{offerta più bassa} \times 30}{\text{importo di ogni offerta}}$$

- conseguentemente detta formula verrà applicata al prezzo offerto, al netto dei costi della sicurezza sia di quelli indicati dalla Stazione appaltante, sia di quelli eventualmente indicati dal concorrente.

Quesito n. 15

In riferimento a quanto indicato nel modello di autodichiarazione, il punto n) prevede quanto segue:

- *di essere iscritto nell'elenco dei fornitori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa, cc.dd. “white lists” alla Prefettura di _____*

- *di non essere ancora iscritto nell'elenco di cui al comma 52 dell'art.1 della legge 6 novembre 2012, n. 190, presso la competente Prefettura e, in caso di aggiudicazione, di impegnarsi a procedere alla presentazione della domanda di iscrizione all'elenco entro i termini di stipula del contratto.*

A seguito di richiesta d'informazione in merito all'iscrizione alla cc.dd. “white list” presso la competente prefettura ci è stato comunicato che tale iscrizione può essere richiesta tassativamente solo per l'esercizio delle attività o più delle seguenti attività: - *Trasporto di materiale a discarica per conto terzi ; - trasporto , anche transfrontaliero e smaltimento di rifiuti per conto terzi ; - estrazione, fornitura e trasporto di terra e di materiali inerti; - confezionamento, fornitura e trasporto di calcestruzzo e di bitume; - Noli a freddo di materile - fornitura di ferro lavorato; - Noli a caldo; - Autotrasporto per conto terzi; - guardiani di cantieri.*

Nei casi in cui non svolgano i servizi di cui sopra, si chiedono delucidazioni in merito alla compilazione del suddetto punto n).

Risposta:

L'iscrizione nella *white lists* della Prefettura per i settori indicati dal D.p.r . 18 aprile 2013 ed art.1, punto 52 Legge 190/2012, abilita l'impresa per le informazioni antimafia anche per appalti diversi da quelli per cui l'iscrizione è stata richiesta.

L'impresa che non è iscritta nella *white lists* della Prefettura per le materie di cui sopra non è pertanto tenuta a completare la lettera n) del suddetto modello di autodichiarazione.

Responsabile Unico del presente procedimento, dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi- (Tel. 0721-887712 – fax 0721-807300 – e-mail gabriella.peroni@comune.fano.ps.it).

Fano, 1 dicembre 2014

LA DIRIGENTE SETTORE SERVIZI EDUCATIVI
(dott.ssa Grazia Mosciatti)

(Firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del Decreto Legislativo n. 82/2005)

COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino



SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

Fano, 2 dicembre 2014

OGGETTO: gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.

CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479 RETTIFICA ERRORE MATERIALE

Anno	Importo a base d'asta, soggetto a ribasso	Oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso	Importo complessivo
Anno 2015, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2016, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2017, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Triennio 2015-2017	€ 5.108.160,00	€ 15.000,00	€ 5.123.160,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2018, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2019, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Importo complessivo a base d'asta comprensivo delle opzioni 2018 - 2019	€ 8.513.600,00	€ 25.000,00	€ 8.538.600,00

Scadenza presentazione offerte: ore dodici del giorno 9 dicembre 2014.

Dato atto che nel bando in oggetto, **ALLEGATO F**, si è rilevato un mero errore materiale nella seguente tabella:

SCUOLE	Sezioni/C lassi	N. MAX bambini	N adulti	Tot pasti	Distribuzione	trasporto	Unità Funzione mista	Personale comunale
INF. S. ORSO STATALE					NO			

Che deve essere così rettificato:

SCUOLE	Sezioni/C lassi	N. MAX bambini	N adulti	Tot pasti	Distribuzione	trasporto	Unità Funzione mista	Personale comunale
INF. S. ORSO STATALE					SI			

Il contenuto restante della tabella di cui ALLEGATO F resta invariato.

**La Dirigente Settore Servizi Educativi
dott.ssa Grazia Mosciatti**

documento firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del D.Lgs. 82/2005



COMUNE DI FANO
Provincia di Pesaro e Urbino

SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

OGGETTO: gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni. CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

Anno	Importo a base d'asta, soggetto a ribasso	Oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso	Importo complessivo
Anno 2015, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2016, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2017, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Triennio 2015-2017	€ 5.108.160,00	€ 15.000,00	€ 5.123.160,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2018, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2019, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Importo complessivo a base d'asta comprensivo delle opzioni 2018 - 2019	€ 8.513.600,00	€ 25.000,00	€ 8.538.600,00

Data scadenza presentazione offerta 9 dicembre 2014 – ore 12.00

Quesito n.16

In riferimento ai requisiti economici e tecnici richiesti al punto **III.1.2. Lettera b)** del Bando:

III.1.2) Requisiti economici e tecnici:

b) dichiarazione attestante il possesso di Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000 applicato alla progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti, forniture di derrate alimentari e gestione mense, regolati da capitolati di appalto, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP rilasciata da ente accreditato;

in ipotesi di raggruppamento Temporaneo di Impresa in cui la mandataria esegua il servizio di produzione pasti mentre una delle mandanti eseguirebbe il servizio di distribuzione degli stessi, oltre alla pulizia ed al lavaggio, nel caso in cui la mandante non sia in possesso del requisito di cui alla lettera B), non producendo pasti,

- si chiede di confermare se il requisito di “Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP rilasciata da ente accreditato” possa non essere posseduto dalle aziende che come parte del servizio all'interno della RTI non si occupino di preparazione pasti, ma solo di porzionamento, pulizia e lavaggio

Risposta:

Come già risposto al quesito n. 7 in caso di costituendo raggruppamento temporaneo di concorrenti, al punto **VII.4.1)** del bando è specificato che:

- Ciascuna impresa facente parte del Raggruppamento dovrà comunque essere in possesso dei requisiti richiesti per la quota del servizio che intenderà assumere, nella relativa misura;

ne consegue che, in ipotesi di raggruppamento temporaneo di concorrenti di tipo orizzontale, le certificazioni di qualità devono essere possedute singolarmente da ciascuna impresa del raggruppamento, mentre nei casi di raggruppamento temporaneo di concorrenti di tipo verticale, i requisiti richiesti fanno riferimento alle parti del servizio rese da ogni impresa facente parte del costituendo raggruppamento.

Nel caso di specie va comunque precisato che il sistema di controllo HACCP va applicato anche alle attività di porzionamento, pulizia e lavaggio.

Quesito n. 17

Si chiede conferma delle cauzioni provvisorie richieste all'art.VII.2.1., del bando:

“VII.2.1 - **Cauzione provvisoria di € 10.463,00 pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto.** Per concorrenti in possesso della certificazione conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000, una cauzione pari **€ 51.231,50** e cioè ridotta del cinquanta per cento (art. 75, comma 7, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.).

e cioè:

- cauzione provvisoria di **€ 10.463,00 pari** al 2% dell'importo complessivo dell'appalto.
- cauzione pari **€ 51.231,50** e cioè ridotta del cinquanta per cento ...

Risposta:

Si confermano gli importi delle cauzioni provvisorie definite al punto **VII.2.1)** del bando di gara, che non corrispondono a quanto richiesto nel quesito di cui sopra, in quanto gli importi sono i seguenti:

“VII.2.1 - **Cauzione provvisoria di € 102.463,00 pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto.** Per concorrenti in possesso della certificazione conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000, una cauzione pari **€ 51.231,50** e cioè ridotta del cinquanta per cento (art. 75, comma 7, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.). *Gli offerenti in possesso di detti requisiti, dovranno allegare copia fotostatica della certificazione UNI EN ISO 9000, autenticata dal legale rappresentante, utilizzando preferibilmente il modello allegato 3 al presente bando.*”

e cioè:

- **cauzione provvisoria di € 102.463,00 pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto;**
- **cauzione pari € 51.231,50 e cioè ridotta del cinquanta per cento ...** (per concorrenti in possesso della certificazione ..)

Quesito n.18

Nel bando al punto III.1.2 requisiti economici e tecnici, lettera c) recita: *disporre, o impegnarsi ad avere disponibilità prima dell'inizio della fornitura, di una piattaforma di distribuzione di derrate alimentari varie ubicata ad una distanza stradale massima di **km 150** dalla Sede Municipale di Fano. Tale piattaforma dovrà essere certificata ISO 22:000:2005, Certificazione BIO e dovrà prevedere la presenza di un veterinario iscritto all'apposito albo professionale e di un Tecnico Assicuratore Qualità.*

Si chiede se come certificazione Bio si intende Certificazione Biologica, e che quindi la piattaforma e le attività svolte devono essere sottoposte al sistema di controllo biologico in base alla normativa vigente Reg. Ce n. 834/2007 e del Reg. (CE) n. 889/2008.

Risposta:

Si precisa innanzi tutto che la distanza stradale massima è stata rettificata da km 150 a km 250 con avviso in data 12.11.2014 regolarmente pubblicato sul sito istituzionale.

Per quanto concerne il requisito si ribadisce quanto contenuto nel bando e cioè che la piattaforma deve avere la certificazione ISO 22:000:2005, Certificazione BIO.

Quesito n.19

In base al progetto tecnico da presentare si richiede se bisogna redigere una relazione totale con la suddivisione dei vari parametri indicati, o bisogna redigere un fascicolo per ogni parametro (A modalità organizzative, B) piano di autocontrollo, ecc..)

Risposta:

Non è influente la modalità di fascicolazione della relazione, è importante invece il rispetto dei limiti prescritti in quanto a numero di cartelle e modalità di compilazione.

Responsabile Unico del presente procedimento, dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi- (Tel. 0721-887712 – fax 0721-807300 – e-mail gabriella.peroni@comune.fano.ps.it).

LA DIRIGENTE SETTORE SERVIZI EDUCATIVI

(dott.ssa Grazia Mosciatti)

(Firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del Decreto Legislativo n. 82/2005)



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

OGGETTO: gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni. CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

Anno	Importo a base d'asta, soggetto a ribasso	Oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso	Importo complessivo
Anno 2015, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2016, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Anno 2017, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Triennio 2015-2017	€ 5.108.160,00	€ 15.000,00	€ 5.123.160,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2018, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Opzione, art.29, c.1 ed art.57 c.5 lett.b) - anno 2019, 12 mesi	€ 1.702.720,00	€ 5.000,00	€ 1.707.720,00
Importo complessivo a base d'asta comprensivo delle opzioni 2018 - 2019	€ 8.513.600,00	€ 25.000,00	€ 8.538.600,00

Data scadenza presentazione offerta 9 dicembre 2014 – ore 12.00

Quesito n.20

In riferimento alla Vs risposta al quesito numero 16, fermo restando che il " sistema di controllo HACCP va applicato anche alle attività di porzionamento ,pulizia e lavaggio" siamo a chiedere di confermare che possa non essere supportato da certificazione rilasciata da ente accreditato.

Risposta:

Si torna a ribadire quanto già indicato nelle risposte ai quesiti n. 7 e n. 16 e cioè che in caso di costituendo raggruppamento temporaneo di concorrenti, al punto **VII.4.1)** del bando è specificato che:

- Ciascuna impresa facente parte del Raggruppamento dovrà comunque essere in possesso dei requisiti richiesti per la quota del servizio che intenderà assumere, nella relativa misura;

ne consegue che, in ipotesi di raggruppamento temporaneo di concorrenti di tipo orizzontale, le certificazioni di qualità devono essere possedute singolarmente da ciascuna impresa del raggruppamento, mentre nei casi di raggruppamento temporaneo di concorrenti di tipo verticale, i requisiti richiesti fanno riferimento alle parti del servizio rese da ogni impresa facente parte del costituendo raggruppamento.

Dentro questo principio va individuato il criterio circa il possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara incluso quello relativo alla modalità del possesso del sistema di autocontrollo HACCP.

Responsabile Unico del presente procedimento, dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi- (Tel. 0721-887712 – fax 0721-807300 – e-mail gabriella.peroni@comune.fano.ps.it).

**LA DIRIGENTE SETTORE SERVIZI EDUCATIVI
(dott.ssa Grazia Mosciatti)**

(Firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del Decreto Legislativo n. 82/2005)



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

Prot. n. 84311 (cl. 7-15)
Inviata via pec

Fano, 10 dicembre 2014

Spett.le Raggruppamento temporaneo di imprese

TKV Società Cooperativa Sociale -mandante
Via degli Abeti n. 160- 61100 PESARO
Codice fiscale e Partita Iva n. 00379590417
Tel. 0721-5331 – fax 0721.220600
mail gare@tkvcoopsociale.it
pec tkv@legalmail.it

CAMST Società Cooperativa a r.l.-capogruppo mandataria-
Via Tosarelli n. 318 – 40055 VILLANOVA CASTENASO BO
Codice fiscale n. 00311310379 - Partita Iva n. 00501611206
Tel. 051-2107411 – fax 051-6053502
mail ufficio.gare@camst.it
pec camst_ufficiogare@legalmail.it

ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. - mandante -
Via Venezia Giulia n. 5/A – 20157 MILANO
Codice fiscale e Partita Iva n. 08746440018
Tel. 02-390391 - fax 02-39001017
mail ufficiogaresede@elior.com
pec ufficiogareelior@pcert.postecert.it

c.a. Sig. ALESSANDRO GRASSETTI
Procuratore Speciale

(Atto a rogito Notaio dott. Stefano Fazzini, rep. n. 53236 del 1 dicembre 2014)
pec ufficiogareelior@pcert.postecert.it

OGGETTO: Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

In relazione alle operazioni di gara di cui all'oggetto inerenti la verifica della documentazione amministrativa di ammissione, con la presente si richiede, ai sensi dell'art. 38, comma 2 bis e art. 46, comma 1 ter, del D.Lgs. n. 163/2006, quanto di seguito indicato:

- Certificazione od attestazione equivalente di possesso del requisito essenziale di cui all'HACCP, di cui alla lettera b) punto III.1.2) Requisiti economici e tecnici del bando di gara, relativo al servizio di competenza della Coop TKV come dichiarato nei documenti di gara relativamente al RTI (Pulizie lavaggi in tutte le cucine e sporzionamento pasti in tutti i refettori, quota percentuale nel raggruppamento del 20%). Il requisito richiesto, nel rispetto del principio della par condicio, deve essere posseduto alla data di scadenza del bando.

In esito a quanto sopra, l'ammissione del Raggruppamento temporaneo di imprese è sospesa in attesa di stabilire un termine per lo scioglimento della riserva e l'apertura pubblica dei plichi relativi all'offerta tecnica. Quanto sopra nel termine di 10 giorni dal ricevimento della presente.

Responsabile del presente procedimento è la dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi- (Tel. 0721-887712 – fax 0721-807300 – e-mail gabriella.peroni@comune.fano.ps.it).

Eventuali informazioni possono essere richieste all'Ufficio Appalti e Contratti – tel. 0721-887302 – mail contratti@comune.fano.ps.it.

Distinti saluti.

LA DIRIGENTE SETTORE SERVIZI EDUCATIVI
dott.ssa Grazia Mosciatti

documento firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del D.Lgs. 82/2005



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

P.I. n. 1840 (cl. 7-15)

Fano, 13 gennaio 2015

Inviata esclusivamente a mezzo pec

OGGETTO: Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479 .
Comunicazione ai sensi della Legge n. 241/1990.

1) Spett.le SERIST Servizi Ristorazione S.r.l.

Via dei Lavoratori n. 116 - 20092 CINISELLO BALSAMO MI
Tel. 02-66052 – fax 02-66011819
mail serist@serist.it - pec serist@pec.seristsrl.it

2) Spett.le CIMAS S.r.l.

Via Roma n. 71/F - 61049 URBANIA
Tel. 0722-317271 – fax 0722-318728
mail cimasristorazione@libero.it - pec cimassrl@legalmail.it

3) Spett.le ALL FOODS S.r.l.

Loc. Pavona, via del Mare n. 198/B - 00041 ALBANO LAZIALE RM
Tel. 0744-547410 – fax 0744-433800
mail ufficiogare@allfoodssrl.com - pec allfoodssrl@pec.it

4) Spett.le DUSSMANN SERVICE S.r.l.

Sede Legale -Via S.Gregorio n. 55-20124 MILANO
Amm. Via Papa Giovanni XXIII n. 4 - 24042 CAPRIATE S.GERVASIO BG
Tel. 02-91518.333 – fax 02-91518499
mail sdg@dussmann.it - pec dussmann@gigapec.it

5) Spett.le GEMOS SOC. COOP.

Via della Punta n. 21 - 48018 FAENZA RA
Tel. 0546-600711 – fax 0546-664328
mail gemos@gemos.it - pec gemos@gemospec.it

6) Raggruppamento temporaneo di imprese

CAMST Società Cooperativa a r.l.-capogruppo mandataria-

Via Tosarelli n. 318 – 40055 VILLANOVA CASTENASO BO
Tel. 051-2107411 – fax 051-6053502

mail ufficio.gare@camst.it - pec camst_ufficiogare@legalmail.it

con **TKV Società Cooperativa Sociale -mandante**

Via degli Abeti n. 160- 61100 PESARO

Tel. 0721-5331 – fax 0721.220600

mail gare@tkvcoopsociale.it - pec tkv@legalmail.it

e con **ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. - mandante -**

Via Venezia Giulia n. 5/A – 20157 MILANO

Tel. 02-390391 - fax 02-39001017

mail ufficiogaresede@elior.com - pec ufficiogareelior@pcert.postecert.it

Si comunica che il giorno **giovedì 22 gennaio 2015, alle ore 9,30**, nell'Ufficio Appalti e Contratti sito nella Residenza Municipale in via San Francesco d'Assisi n. 76, si procederà, **in seduta pubblica**, all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche dei concorrenti alla gara per l'appalto del servizio indicato in oggetto.

Responsabile del presente procedimento è la dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi- (Tel. 0721-887712 – fax 0721-807300 – e-mail gabriella.peroni@comune.fano.ps.it).

Eventuali informazioni possono essere richieste all'Ufficio Appalti e Contratti – tel. 0721-887302 – mail contratti@comune.fano.ps.it.

Distinti saluti.

LA DIRIGENTE SETTORE SERVIZI EDUCATIVI

(dott.ssa Grazia Mosciatti)

(Firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del Decreto Legislativo n. 82/2005)



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

Prot. n. 11077 (cl. 7-15)
Inviata via pec

Fano, 17 febbraio 2015

OGGETTO: Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni. CIG n. 5973958A16
-Notifica ai sensi dell'art. 79 del Codice dei contratti, di cui al d.lgs. 163/2006 e s.m.i.

Spett.le ALL FOODS S.r.l.

Loc. Pavona, via del Mare n. 198/B -

00041 ALBANO LAZIALE RM

Tel. 0744-547410 – fax 0744-433800

mail ufficiogare@allfoodssrl.com -

pec allfoodssrl@pec.it

Si notifica, ai sensi dell'art. 79 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i., che l'offerta tecnica da Voi presentata non ha superato il punteggio di 45 punti richiesti al punto VIII.1) del bando di gara (penultimo comma), per procedere alla successiva apertura della busta contenente l'offerta economica, come riportato nell'allegata tabella, con l'indicazione dei rispettivi punteggi attribuiti dalla Commissione di Gara e della riparametrazione effettuata, assegnando 70 punti al concorrente che ha ottenuto il punteggio totale più alto ed in proporzione lineare alle altre ditte concorrenti.

La seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche dei concorrenti ammessi verrà effettuata alle ore 11,00 del giorno 20 febbraio 2015, nell'Ufficio Appalti e Contratti, nella Residenza comunale.

Eventuali informazioni possono essere richieste all'Ufficio Appalti e Contratti – tel. 0721-887302 – mail contratti@comune.fano.ps.it.

Distinti saluti.

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE
(dott.ssa Grazia Mosciatti)

(Firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del Decreto Legislativo n. 82/2005)



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

Prot. n. 11076 (cl. 7-15)
Inviata via pec

Fano, 17 febbraio 2015

OGGETTO: Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni. CIG n. 5973958A16
-Notifica ai sensi dell'art. 79 del Codice dei contratti, di cui al d lgs 163/2006 e s.m.i.

Spett.le CIMAS S.r.l.
- Via Roma n. 71/F - 61049 URBANIA
Tel. 0722-317271– fax 0722-318728
mail cimasristorazione@libero.it -
_pec cimassrl@legalmail.it

Si notifica, ai sensi dell'art. 79 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i., che l'offerta tecnica da Voi presentata non ha superato il punteggio di 45 punti richiesti al punto VIII.1) del bando di gara (penultimo comma), per procedere alla successiva apertura della busta contenente l'offerta economica, come riportato nell'allegata tabella, con l'indicazione dei rispettivi punteggi attribuiti dalla Commissione di Gara e della riparametrazione effettuata, assegnando 70 punti al concorrente che ha ottenuto il punteggio totale più alto ed in proporzione lineare alle altre ditte concorrenti.

La seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche dei concorrenti ammessi verrà effettuata alle ore 11,00 del giorno 20 febbraio 2015, nell'Ufficio Appalti e Contratti, nella Residenza comunale.

Eventuali informazioni possono essere richieste all'Ufficio Appalti e Contratti – tel. 0721-887302 – mail contratti@comune.fano.ps.it.

Distinti saluti.

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE
(dott.ssa Grazia Mosciatti)

(Firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del Decreto Legislativo n. 82/2005)



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

Prot. n. 11072 (cl. 7-15)

Fano, 17 febbraio 2015

Inviata via pec

OGGETTO:

Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni. CIG n. 5973958A16
-Notifica ai sensi dell'art. 79 del Codice dei contratti, di cui al d lgs 163/2006 e s.m.i.

Spett.le Raggruppamento temporaneo di imprese

CAMST Società Cooperativa a r.l.-capogruppo mandataria-
Via Tosarelli n. 318 – 40055 VILLANOVA CASTENASO BO
Tel. 051-2107411 – fax 051-6053502 -mail ufficio.gare@camst.it
pec camst_ufficiogare@legalmail.it

TKV Società Cooperativa Sociale -mandante
Via degli Abeti n. 160- 61100 PESARO
Tel. 0721-5331 – fax 0721.220600 -mail gare@tkvcoopsociale.it
pec tkv@legalmail.it

ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. - mandante -
Via Venezia Giulia n. 5/A – 20157 MILANO
Tel. 02-390391 - fax 02-39001017 -mail ufficiogaresede@elior.com
pec ufficiogareelior@pcert.postecert.it

c.a. Sig. ALESSANDRO GRASSETTI

Procuratore Speciale

(Atto a rogito Notaio dott. Stefano Fazzini, rep. n. 53236 del 1 dicembre 2014)
pec ufficiogareelior@pcert.postecert.it

Si notifica, ai sensi dell'art. 79 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i., che l'offerta tecnica presentata dal Vostro Raggruppamento temporaneo di imprese non ha superato il punteggio di 45 punti richiesti al punto VIII.1) del bando di gara (penultimo comma), per procedere alla successiva apertura della busta contenente l'offerta economica, come riportato nell'allegata tabella, con l'indicazione dei rispettivi punteggi attribuiti dalla Commissione di Gara e della riparametrazione effettuata, assegnando 70 punti al concorrente che ha ottenuto il punteggio totale più alto ed in proporzione lineare alle altre ditte concorrenti.

La Stazione appaltante procederà, nel frattempo, facendo seguito al soccorso istruttorio sull'integrazione della documentazione di ammissione, come da Nostra precedente notifica Prot. Inf n. 84311 (cl. 7-15) del 10 dicembre 2014, ai sensi del combinato disposto di cui all'art. 38, comma 2 bis ed art. 46, comma 1 ter, del D.Lgs. n. 163/2006, come introdotto dal D.L. 90/2014, convertito con legge 11 agosto 2014, n.114, in ottemperanza al punto VII.2.1) del bando di gara ad applicare la sanzione pecuniaria stabilita nell'*Ix1000* del valore dell'appalto (pari a 5.123 euro), garantita dalla cauzione provvisoria da Voi presentata in sede di gara, con polizza fidejussoria n. 767/96/113112597 e allegato 1, emessa in data 3 dicembre 2014 dalla Compagnia assicuratrice UNIPOL SAI Assicurazioni (subagenzia 676) – Agente ASSICOOP Bologna S.p.A. - Via del Gomito n. 1 – 40127 Bologna ed operante entro 15 (quindici giorni), dalla richiesta della Stazione appaltante.

La seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche dei concorrenti ammessi verrà effettuata alle ore 11,00 del giorno 20 febbraio 2015, nell'Ufficio Appalti e Contratti, nella Residenza comunale.

Eventuali informazioni possono essere richieste all'Ufficio Appalti e Contratti – tel. 0721-887302 – mail contratti@comune.fano.ps.it.

Distinti saluti.

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE
(dott.ssa Grazia Mosciatti)

(Firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del Decreto Legislativo n. 82/2005)



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 - 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni. CIG n. 5973958A16 - Numero gara 5791479

Table with columns: Componente Commissione, Elementi relativi alla qualità del servizio (A-M), and Totale punti offerta tecnica. Rows include companies like SERIST Servizi Ristorazione S.r.l., CIMAS S.r.l., and ALL FOODS S.r.l.

EU

Elementi relativi alla qualità del servizio

Componenti Commissione	Totale punti offerta tecnica											Totale punti offerta tecnica dopo riparametrizzazione				
	A)	B)	C)	D)	E)	F)	G)	H)	I)	L)	M)		N)	O)	P)	Q)
<p>Ogni componente della commissione attribuirà il punteggio assegnando un valore compreso tra 0 e 1, espresso in centesimi, a ciascun sub-indicatore come segue:</p> <p>a) ottimo = 1 b) buono = 0,75 c) medio = 0,5 d) sufficiente = 0,25 e) insufficiente = 0,00</p> <p>La media dei coefficienti variabili da 1 a 0, attribuiti discretionalmente dai singoli commissari, verrà moltiplicata per i fattori ponderati ovvero per i singoli punti assegnati a ciascuno degli indicatori sopra indicati.</p> <p>Il punteggio complessivo attribuito a ciascuna offerta tecnica sarà dato dalla somma dei singoli punti attribuiti a ciascun indicatore. Terminato il calcolo del punteggio attribuito a ciascuna offerta tecnica, la Commissione giudicatrice procederà alla riparametrizzazione del punteggio attribuendo un coefficiente di ponderazione (coefficiente di ponderazione) che il punteggio in proporzione lineare. Nel caso in cui l'offerta tecnica della consorzio non raggiunga un punteggio minimo pari a 45 non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica.</p>	<p>Medià di gestione delle emergenze p. 3</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>	<p>Medià di controllo di tutto il HACCP p. 4</p>
<p>4) DUSSMANN SERVICE S.r.l. Sede Legale - Via S. Gregorio n. 55-20124 MILANO Amm. Via Papa Giovanni XXIII n. 4 24042 CAPRIATE S. GERVASIO BG Codice fiscale e Partita Iva n. 00124140211 Tel. 02-91518.333 - fax 02-91518499 mail sales@dussmann.it mail dussmann@dussmann.it</p> <p>Prot. n. 83727 del 9 dicembre 2014 - ore 9,15</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>
<p>5) GEMOS SOC. COOP. Via della Punta n. 21 48018 FAENZA RA Codice fiscale e Partita Iva n. 00353180391 Tel. 0546-600711 - fax 0546-664328 mail gemos@gemos.it mail gemossoc@gemossoc.it</p> <p>Prot. n. 83730 del 9 dicembre 2014 - ore 9,45</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>
<p>6) CAMST Società Cooperativa di imprese mandatarie: Via Fontanelli n. 318 - 40055 VILLANOVA CASTENASO BO Codice fiscale n. 00311310379 Partita Iva n. 0050101206 Tel. 051-2107411 - fax 051-6653502 mail ufficio.gare@camst.it mail samsufficiogare@camst.it con TKV Società Cooperativa Sociale - mandante Via degli Abeti n. 160 - 61100 PESARO Codice fiscale e Partita Iva n. 00379590417 Tel. 0721-5331 - fax 0721.220600 mail gare@tkvcoopsoziale.it mail tkv@tkvcoopsoziale.it con ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. - mandante - Via Venezia Giulia n. 5/A - 20157 MILANO Codice fiscale e Partita Iva n. 08746440018 Tel. 02-590391 - fax 02-5900017 mail ufficiogare@elior.com con ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. - mandante - Via Venezia Giulia n. 5/A - 20157 MILANO Codice fiscale e Partita Iva n. 08746440018 Tel. 02-590391 - fax 02-5900017 mail ufficiogare@elior.com</p> <p>Prot. n. 83733 del 9 dicembre 2014 - ore 9,40</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>	<p>Coef. Ottimo=1</p>



COMUNE DI FANO

Provincia di Pesaro e Urbino

SETTORE 1° - RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE
SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI

Prot. n. 10405 (cl. 7-15)
Inviata tramite pec

Fano, 17 febbraio 2015

OGGETTO: Gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017, con opzione per ulteriori due anni.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479 .

Spett.le SERIST Servizi Ristorazione S.r.l.
Via dei Lavoratori n. 116 - 20092 CINISELLO BALSAMO MI
Tel. 02-66052 – fax 02-66011819
mail serist@serist.it - pec serist@pec.seristsrl.it

Spett.le DUSSMANN SERVICE S.r.l.
Sede Legale -Via S.Gregorio n. 55-20124 MILANO
Amm. Via Papa Giovanni XXIII n. 4 - 24042 CAPRIATE S.GERVASIO BG
Tel. 02-91518.333– fax 02-91518499
mail sdg@dussmann.it - pec dussmann@gigapec.it

Spett.le GEMOS SOC. COOP.
Via della Punta n. 21 - 48018 FAENZA RA
Tel. 0546-600711 – fax 0546-664328
mail gemos@gemos.it - pec gemos@gemospec.it

Si comunica che il giorno **venerdì 20 febbraio 2015, alle ore 11,00**, nell'Ufficio Appalti e Contratti sito nella Residenza Municipale in via San Francesco d'Assisi n. 76, si procederà, **in seduta pubblica**, alla comunicazione dei punteggi assegnati alle offerte tecniche ed all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche della gara per l'appalto del servizio indicato in oggetto.

Responsabile del presente procedimento è la dott.ssa Gabriella Peroni – Direttore U.O. Servizi Educativi- (Tel. 0721-887712 – fax 0721-807300 – e-mail gabriella.peroni@comune.fano.ps.it).

Eventuali informazioni possono essere richieste all'Ufficio Appalti e Contratti – tel. 0721-887302 – mail contratti@comune.fano.ps.it.

Distinti saluti.

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE
(dott.ssa Grazia Mosciatti)

(Firmato digitalmente ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 e seguenti del Decreto Legislativo n. 82/2005)

MODELLO - OFFERTA ECONOMICA

(da inserire nella busta "C")


**ALL'UFFICIO APPALTI E CONTRATTI
DEL COMUNE DI FANO**

OGGETTO: gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di preparazione pasti nelle cucine presenti nelle strutture per l'infanzia del Comune di Fano, per il periodo 1 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017.
CIG n. 5973958A16 – Numero gara 5791479

Il sottoscritto PEDASO LUCA nato a MILANO il 13/01/1971 Residente a BOVISIO MASCIAGO (MB) Via GRAMSCI 39 Codice fiscale n. PDSLUCU71A13F205A, in qualità di legale rappresentante PROCURATORE INSTITUTE della **Ditta DUSSMANN SERVICE SRL** con sede in MILANO via SAN GREGORIO 55 Codice fiscale 00124140211 Partita IVA n. 00124140211 Tel. 02.91518333 Fax 02.91518499 PEC dussmann@gigapec.it mail sdg@dussmann.it, con espresso riferimento alla Ditta che rappresenta,

FORMULA LA SEGUENTE OFFERTA:

IL PREZZO OFFERTO SU BASE ANNUALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO OGGETTO D'APPALTO È PARI A:

(Questo prezzo non comprende i costi per la sicurezza **)

IN CIFRE € 1.616.327,78

IN LETTERE EUROUNMILIONESEICENTOSERICIMILATRECENTOVENTISETTE/78

scomposizione del prezzo annuale in base alle seguenti voci:

	Costo unitario offerto		Totale
1) Scomposizione in base al costo pasto unitario			
Costo unitario pasto nidi e raccordi	€ 4,46	moltiplicato n. pasti 28.459	€ 126.927,14
Costo unitario pasto infanzia, primaria, adulti + altro	€ 4,68	moltiplicato n. pasti 318.248	€ 1.489.400,64
Totale offerta annuale (come da voce al riquadro ad inizio pagina **)			€ 1.616.327,78
Costo annuo per la sicurezza in attuazione delle disposizioni del D.Lgvo 81/2008 non soggetto a ribasso	€ 0,01		€ 5.000,00
Eventuale ulteriore costo per la sicurezza proposto dal concorrente non soggetto a ribasso	€ 0,06		€ 19.200,00
Prezzo complessivo annuale (prima scomposizione)	€ 4,53 € 4,75		€ 1.640.527,78

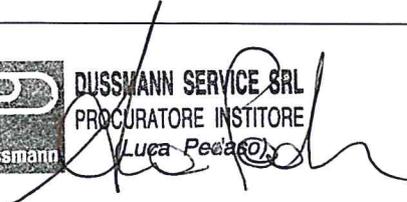
2) Scomposizione in base alle voci di spesa			
Costo delle derrate alimentari	€ 1,118		€ 385.473,70
Costo annuo delle attrezzature e materiale di consumo	€ 0,255		€ 88.575,35
Costo annuo del personale (indicare il n. delle unità impegnate divise per categoria)	€ 2,944	n. 1 DIRETTORE n. 1 DIETISTA n. 1 IMPIEGATA n. 6 CUOCHI n. 9 AIUTTO CUOCHI n. 11 ADD. SERVIZI CUCINA n. 23 ADDETTE A SERVIZIO DISTRIBUZIONE n. 7 AUTISTI	€ 1.020.640,25
Spese generali annue	€ 0,261		€ 90.638,19
Utile annuo	€ 0,089		€ 31.000,29
Totale offerta annuale (come da voce al riquadro ad inizio pagina **)			€ 1.616.327,78
Costo annuo per la sicurezza in attuazione delle disposizioni del D.Lgvo 81/2008 non soggetto a ribasso	€ 0,01		€ 5.000,00
Eventuale ulteriore costo per la sicurezza proposto dal concorrente non soggetto a ribasso	€ 0,06		€ 19.200,00
Prezzo complessivo annuale (seconda scomposizione)	€ 4,53 € 4,75		€ 1.640.527,78

N.B.: il totale della prima e seconda scomposizione devono coincidere fra loro

Il sottoscritto dichiara che nella formulazione dell'offerta economica, ha tenuto conto del costo del lavoro non inferiore al costo stabilito dal **CCNL di categoria TURISMO PUBBLICI ESERCIZI** e dalle leggi previdenziali ed assistenziali nonché del costo relativo alla sicurezza aziendale

Data _05 dicembre 2014



Timbro della ditta concorrente e firma del legale rappresentante	 DUSSMANN SERVICE SRL PROCURATORE ISTITORE <i>(Luca Peccato)</i> 
---	--

Cognome..... PEDASO.....
 Nome..... LUCA.....
 nato il..... 13/01/1971.....
 (atto n..... 138..... 1S..... A.)
 a..... MILANO..... (..... 43)
 Cittadinanza..... ITALIANA.....
 Residenza..... BOVISIO-MASCIAGO.....
 Via..... GRAMSCI, 39.....
 Stato civile..... *****.....
 Professione..... QUADRO.....
 CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI
 Statura..... 1,67.....
 Capelli..... CASTANI.....
 Occhi..... MARRONI.....
 Segni particolari..... *****.....

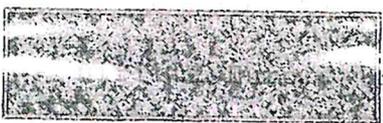


Firma del titolare..... *Luca Pedaso*.....
BOVISIO-MASCIAGO..... 17/03/2012.....
 Impronta del dito indice sinistro.....
 IL SINDACO.....


SCADE IL 13/01/2023



AT 7880209



1928.994 - CCM - ROMA

REPUBBLICA ITALIANA



COMUNE DI BOVISIO-MASCIAGO

CARTA D'IDENTITA'

N° AT 7880209

DI PEDASO LUCA

Luca Pedaso

