

**COMUNE DI MEDA
(Provincia di Milano)**

Avviso di gara procedura ristretta per la concessione (ex art. 37-bis e seguenti legge n. 109/1994 e art. 152 e seguenti decreto legislativo n. 163/2006) consistente nella progettazione definitiva-esecutiva e la realizzazione edificio mensa, nonché la successiva gestione funzionale ed economica del servizio di refezione scolastica con il sistema della finanza di progetto.

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1 Denominazione, indirizzo e punto di contatto Comune di MEDA -
Piazza Municipio 4 20036 Meda (Mi) ITALIA. **Punto di contatto:** Area
Lavori Pubblici e Patrimonio Tel.:+390362 396350 fax +39 0362 75252
posta elettronica: lavori.pubblici@comune.meda.mi.it **Indirizzo internet:**
Amministrazione aggiudicatrice www.comune.meda.mi.it

Ulteriori informazioni presso: Area Lavori Pubblici e Patrimonio -

SEZIONE II: OGGETTO DELLA PROCEDURA

Luogo di esecuzione: Meda. **Oggetto:** Trattasi di concessione con la
procedura ex art.37 bis e seguenti della L.109/94 e dell'art.152 e seguenti
del D. Lgs. 163/2006 consistente nella progettazione definitiva-esecutiva e
la realizzazione edificio mensa, nonché la successiva gestione funzionale
ed economica del servizio di refezione scolastica con il sistema della
finanza di progetto. **Valore presunto** della concessione per la refezione
scolastica così come si desume dalla proposta del promotore è pari ad
€4.522.878,00 oltre IVA per la durata della concessione, mentre il valore
per la realizzazione dell'opera è pari ad € 357.000,00 IVA esclusa.

Termine per la presentazione delle candidature: 02/04/ 2007 ore 12.00
presso: Comune di Meda – P.za Municipio 4 – 20036 Meda (Milano) –
ITALIA. Le imprese interessate devono presentare, entro e non oltre il

termine sopraindicato, le candidature unitamente alla documentazione attestante il possesso dei requisiti.

Lingua in cui deve essere redatta la candidatura: italiano

Responsabile del procedimento: Dott. Ing. Damiano Camarda – Dirigente Area Lavori Pubblici e Patrimonio

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO,

ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO: I concorrenti di cui all'art.34 del D.Lgs n.163/2006, costituiti da impresa singole o da impresa riunite o consorziate, di cui all'art.37 del D.Lgs. 163/2006, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art.37, comma 8) del D.Lgs. 163/2006 nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'articolo 3, comma 7, del DPR 34/2000. In particolare i concorrenti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale di idoneità professionale di qualificazione di cui agli artt.38-39-40 del D. Lgs. 163/2006. I soggetti che intendono partecipare alla gara devono essere in possesso inoltre dei seguenti requisiti: **a)** iscrizione alla CCIAA per attività coincidente con quella oggetto dell'appalto o, per i non residenti in Italia, in un registro professionale o commerciale di altro Stato membro; **b)** insussistenza di provvedimenti ostativi all'assunzione di pubblici contratti di cui alla Legge 1.5.1965 n.575 e successive modifiche ed integrazioni; **c)** insussistenza delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare di cui all'art.39 D. Lgs.n163/2006; **d)** ottemperanza alle disposizioni che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della Legge 68/1999; **e)** possesso di certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9000/2000, relativa ai servizi di ristorazione; **f)** adozione di un proprio piano

di autocontrollo HACCP, ai sensi del D. Lgs. 155/97 g) adozione di un proprio piano di sicurezza, secondo quanto previsto dalla D. Lgs. 626/94.

Per la realizzazione dell'opera l'impresa ovvero il raggruppamento dovrà essere in possesso: (caso di concorrente stabilito in Italia)

attestazione, rilasciata da società di attestazione (Soa) di cui al DPR 34/2000 regolarmente autorizzata, in corso di validità; categoria OG1

classifica II; **(caso di concorrente stabilito in altri stati aderenti all'Unione Europea)** i concorrenti devono possedere i requisiti previsti dal

DPR 34/2000 accertati, ai sensi dell'art.3, c.7, del suddetto DPR 34/2000,

in base alla documentazione prodotta secondo le norme vigenti nei rispettivi paesi; la cifra d'affari in lavori di cui all'articolo 18 c.2, lett. b), del

suddetto DPR 34/2000, conseguita nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando, deve essere non inferiore a tre volte l'importo

complessivo dei lavori a base di gara. **Capacità economico - finanziaria:**

a) fatturato medio, riferito alla gestione del servizio di ristorazione, relativo alle attività svolte negli ultimi cinque anni antecedenti la pubblicazione del

bando, non inferiore al 10% (dieci per cento) dell'importo presunto del servizio per la durata indicata; b) capitale sociale non inferiore al 1/20 (un

ventesimo) dell'investimento previsto per l'intervento; c) svolgimento, negli

ultimi cinque anni di servizi affini a quello previsto per l'intervento per un importo medio non inferiore al 5% dell'investimento previsto per l'intervento

ed almeno uno per un importo medio pari ad almeno il 2% dell'investimento previsto per l'intervento.

Prezzo massimo che l'amministrazione aggiudicatrice intende

corrispondere: € 3,29 per ogni pasto oltre ad € 0,44 per ogni merenda.

Tempo di esecuzione dei lavori: 24 mesi. **Durata massima della concessione:** 7 anni

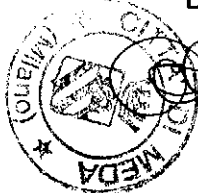
Società di progetto: Il concessionario avrà la facoltà di costituire entro 60 giorni dalla stipula della convenzione, una società di progetto come previsto dall'art.156 del D. Lgs. 163/2006.

Procedura e criteri per l'aggiudicazione dell'appalto: procedura ristretta ai sensi dell'art.55 del D.Lgs.163/2006 mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art.83, 154 e 155 del D.Lgs. 163/2006 sulla base di gara costituito dalla proposta del promotore così come approvata dall'Amministrazione in base ai criteri di aggiudicazione di seguito indicati: **Interventi di miglioramento alle attrezzature** (punti 20); **migliorie alimentari** (punti 10); **personale – organico** (punti 10); **menù e tabelle dietetiche** (punti 10); **variante progettuale dell'opera** (punti 20); **prezzo** (punti 30). Successivamente alla determinazione della migliore proposta dopo l'espletamento della procedura ristretta verrà effettuata un procedura negoziata ove il promotore potrà adeguare la propria proposta a quella giudicata più conveniente ai sensi di quanto previsto dall'art.155 del D. Lgs. 163/2006

Data di spedizione del bando: 08/03/2007

Procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale della Lombardia.
Meda, 08/03/2007

Dott. Ing. Damiano Camarda



COP.