

MINISTERO DELLA DIFESA
Direzione di Commissariato M.M.
 Taranto

*Bando di gara per il servizio di analisi del rischio finalizzato
 ad innalzare il livello di sicurezza della filiera alimentare*

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE
DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO

Denominazione ufficiale: DIREZIONE DI COMMISSARIATO M.M.		
Indirizzo postale: VIA ACTON ZONA CORVISEA		
Città:TARANTO	Cod. 74100	Paese:
Punti di contatto: UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO		Telefono:099
Posta elettr.: maricommi.ta.contr.@marina.difesa.it maricommi.ta.urp@marina.difesa.it		Fax:099 7753269
Indirizzo internet: www.marina.difesa.it		

Ulteriori informazioni sono disponibili presso: Ufficio Contratti – 099/7754629

Le domande di partecipazione vanno inviate a: Indirizzo sopra indicato

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

Denominazione conferita all'appalto – UCM/02/P.R./09

Tipo di appalto e luogo di esecuzione: fornitura: Servizio – Comandi/Enti di Taranto Grottaglie e Brindisi

Breve descrizione dell'appalto (Importi IVA Esclusa) : Servizio di analisi del rischio finalizzato ad innalzare il livello di sicurezza della filiera alimentare e ridurre l'incidenza di tossinfezioni tramite valutazione, gestione e comunicazione del rischio presso le mense collettive di servizio della M.M. delle sedi di Taranto, Grottaglie e Brindisi e servizio di prevenzione e controllo della legionellosi presso le 3 (tre) mense gestite da Maribase Taranto (Stazione Navale Mar Grande, Mensa n. 1 e Mensa n. 3) – Importo presunto annuo € 458.851,20

CPV: 71620000-0;

Divisione in lotti: NO;

Ammissibilità di varianti: non sono ammesse varianti.

Quantitativo o entità totale: importo presunto annuo: € 458.851,20 IVA esclusa.-

Opzioni: Ai sensi dell'art.57 comma 5 let.b e comma 7 del D.Lgs. 163/06 il presente appalto potrà essere oggetto di apposita procedura negoziata per i 3 anni successivi a quella della stipula. In tal caso il valore complessivo presunto (IVA esclusa) periodo 2009-2012 è di € 1.835.404,80.-

DURATA DELL'APPALTO O TERMINE DELL'ESECUZIONE:

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

Cauzioni e garanzie richieste: meglio specificato nell'invito a presentare offerta.

Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia meglio specificato nell'invito a presentare offerta.

Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di imprenditori, di fornitori o di prestatori di servizi aggiudicatario dell'appalto: alla gara sono ammessi i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n.163 e s.m.i..

Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale



La domanda di partecipazione, in regola con l'imposta di bollo (€ 14,62), dovrà pervenire entro il termine perentorio indicato successivamente mediante lettera (anche a mano) e, qualora non formulata in Italia, PENA NULLITA', corredata di documentazione in lingua italiana con traduzione certificata "conforme a testo straniero" da rappresentanza diplomatica/traduttore ufficiale per imprese estere (in ambito UE/WTO); PENA NULLITA', le firme di atti/documenti esteri devono essere legalizzati da rappresentanze diplomatiche italiane all'estero, salvo esenzioni di cui a leggi/accordi internazionali che dovranno essere indicate.

Unitamente alla domanda, deve essere fornita, PENA NULLITA', la seguente documentazione:

Requisiti generali

- Copia del certificato della C.C.I.A.A.;predetta documentazione è necessaria, nel caso di A.T.I., per ciascuna delle imprese del costituendo A.T.I.;
- Autocertificazione, a firma del legale rappresentante, attestante la correttezza contributiva nei confronti dell'INPS e dell'INAIL, con indicazione dei rispettivi numeri di posizione; predetta documentazione è necessaria, nel caso di A.T.I., per ciascuna delle imprese del costituendo A.T.I.;
- Autocertificazione, a firma del legale rappresentante, ai sensi dell'art.38 del D.Lgs.163/2006 e s.m.i. comma 1 lett. a) b) c) d) e) g) h) i) l) m) m bis); predetta autocertificazione è necessaria nel caso di A.T.I., per ciascuna delle imprese del costituendo A.T.I..-

Capacità economica e finanziaria

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

- n.2 referenze bancarie in originale rilasciate da primari Istituti di Credito, circa l'affidabilità e solidità delle ditte accorrenti;
- bilanci o estratti dei bilanci dell'impresa degli ultimi tre anni ovvero dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. n. 445/2000;

Capacità tecnica

- a) Autocertificazione relativa al fatturato specifico riguardante il servizio di analisi microbiologico e monitoraggio del rischio tossinfettivo connesso con la preparazione, confezionamento e somministrazione pasti presso mense collettive aziendali, riferito al triennio 2006-2008, risultante da apposito elenco dei lavori eseguiti, indicante gli importi, le date ed i destinatari, pubblici o privati. Tale importo non dovrà essere complessivamente inferiore a 3 (tre) volte quello su base annua posto a base di gara di cui alla predetta sezione II. Qualora da tale elenco compaiano prestazioni erogate in favore di Pubbliche Amministrazioni, al medesimo elenco dovranno essere allegate copie di apposite attestazioni relative all'importo fatturato ed al relativo buon esito delle prestazioni rilasciate da ciascuna Pubblica Amministrazione a cui le stesse sono state erogate, fino al raggiungimento della soglia posta come requisito minimo. In caso di Associazione o Raggruppamento Temporaneo di Imprese, il presente requisito dovrà essere posseduto nella misura non inferiore al 60% (sessanta per cento) dalla capogruppo;
- b)Copia del certificato UNI EN ISO 9001:2008 (nel caso in cui tale certificazione non fosse ancora disponibile, sarà comunque ritenuto valido analogo certificato rilasciato in conformità alla norma UNI EN ISO



- 9001:2000) specifico per il settore: “*servizi di analisi chimico-fisiche e microbiologiche di alimenti e bevande, consulenza in materia di igiene alimentare e autocontrollo igienico-sanitario, ricerca ed enumerazione di Legionella*”; in caso di associazione temporanea o raggruppamento, la suddetta certificazione dovrà essere posseduta da ciascuna impresa costituente l’A.T.I. o l’R.T.I.;
- c) Copia di valida documentazione dalla quale si evinca inequivocabilmente che la ditta che presenta istanza di partecipazione a gara possiede in organico apposito laboratorio di analisi per l’effettuazione dei controlli analitici su matrici alimentari ai fini dell’autocontrollo;
- d) Copia dell’autorizzazione sanitaria in corso di validità rilasciata dalla A.S.L. e relativa all’esercizio e gestione di laboratorio di analisi per l’effettuazione di controlli analitici esclusivamente su matrici alimentari ai fini dell’autocontrollo;
- e) Documentazione dalla quale si evinca che il Laboratorio dovrà risultare iscritto o aver presentato istanza d’iscrizione per l’inserimento nell’albo regionale dei laboratori di analisi che effettuano controlli analitici ai fini dell’autocontrollo, per conto di aziende produttrici di alimenti, secondo l’accordo Stato-Regioni del 17 giugno 2004;
- f) Documentazione o autocertificazione rilasciata ai sensi della vigente normativa dal Direttore del laboratorio, attestante che lo stesso è annoverato nell’albo tenuto dal Sistema Nazionale per l’Accreditamento di Laboratori (SINAL) per la categoria “microbiologico”, tale autocertificazione dovrà menzionare il numero di accreditamento al succitato sistema del laboratorio;
- g) Documentazione o autocertificazione, ai sensi della vigente normativa, rilasciata dal Direttore del Laboratorio, dalla quale si evinca che il laboratorio stesso opera in conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005;
- h) Relativamente al Laboratorio: copia dell’intero “Piano Specifico del sistema Qualità secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005”, che descriverà dettagliatamente e motiverà: l’organigramma, le procedure, le particolari modalità operative ed analitiche, le risorse, le sequenze, le tempistiche, le responsabilità, i processi decisionali, secondo i quali l’appaltatore eseguirà le attività previste, in ogni loro fase di sviluppo, al fine di garantire il raggiungimento delle prestazioni oggetto del servizio;
- i) Autocertificazione, ai sensi della vigente normativa, attestante l’anagrafica ed i titoli di studio posseduti dei tecnici addetti al prelievo dei campioni e alle ispezioni (biologi o titoli equipollenti) che dovranno poi eseguire le relazioni e fornire la consulenza, con l’esatta indicazione dell’incarico ricoperto all’interno del laboratorio (collaboratore, responsabile tecnico, Direttore di Laboratorio, ecc.), avendo cura di allegare copia autentica del certificato di iscrizione ai relativi Albi Professionali;
- j) Certificazione rilasciata da Ente Pubblico, da cui si evinca che i tecnici biologi o tecnici equipollenti che eseguiranno il servizio in caso di aggiudicazione, abbiano svolto l’attività di campionamento e monitoraggio igienico/sanitario della corretta applicazione delle procedure HACCP,



nell'ambito del servizio di preparazione e confezionamento pasti per la ristorazione collettiva;

- k) Copie autentiche di attestazioni rilasciate da Enti Pubblici o Enti accreditati nel settore agroalimentare (Associazioni di categoria di settore) inerenti l'aver svolto attività di formazione nel predetto settore;

SEZIONE IV: PROCEDURA

TIPO DI PROCEDURA: ristretta accelerata: resa necessaria allo scopo di assicurare con urgenza il servizio di cui trattasi -

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti criteri: offerta economica 40 punti – offerta tecnica 60 punti come meglio specificato nell'invito a presentare offerta. A tal proposito la ditta, a seguito di invito a presentare offerta dovrà redigere un progetto base che sarà valutato da apposita commissione, secondo i criteri che saranno specificati con apposito documento tecnico.-

INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice: CIG 0263625E37.-

Scadenza fissata per la ricezione delle domande di partecipazione: 24-02-09

Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione: Italiano anche per informazioni e corrispondenza.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

Possesso di una sede tecnico-operativa sita a non oltre 100 (cento) chilometri da almeno 1 (una) delle 3 (tre) sedi oggetto del servizio, al fine di una tempestiva e corretta gestione di eventuali emergenze.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di disporre, se necessario, indagini e sopralluoghi atti a verificare la potenzialità e capacità finanziaria, economica e tecnica delle imprese.

Il testo integrale è visionabile sul sito www.marina.difesa.it sezione bandi di gara – Maricommi Taranto.

Determinazione a contrarre: A.A. n.101 del 27/01/2009 - R.U.P.: C.V. Alfonso CAPOZZOLI.-

DATA DI SPEDIZIONE DEL PRESENTE AVVISO: 20 / 01 / 09 (gg/mm/aaaa)

IL VICE DIRETTORE E CAPO SERVIZIO AMMINISTRATIVO

(C.F. Marco BOCCADAMO) 

