

**COMUNE DI CATANZARO**  
**SETTORE PUBBLICA ISTRUZIONE**  
Catanzaro (Italia), via Jannoni n. 91

*Bando di gara - Trasporto e scodellamento pasti per la scuola dell'infanzia, primaria di 1° grado del Comune di Catanzaro - CIG:31754364AE*

**I. DENOMINAZIONE:** *COMUNE DI CATANZARO - SETTORE PUBBLICA ISTRUZIONE*

**INDIRIZZO:** *VIA JANNONI N. 91 - CATANZARO 88100 – ITALIA*

**PUNTI DI CONTATTO:** *TELEFONO: +39 0961881642*

**POSTA ELETTRONICA:** *GIAMPIERO.MUSOLINO@COMUNECATANZARO.IT*

**INDIRIZZO INTERNET** *[HTTP://WWW.COMUNECATANZARO.IT](http://www.comunecatanzaro.it)*

**II. TIPO DI APPALTO:** *gara a procedura aperta per fornitura, trasporto e scodellamento pasti per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del comune di catanzaro - CIG: 31754364AE*

**LUOGO DI ESECUZIONE:** *scuole comunali catanzaro*

**VOCABOLARIO COMUNE PER GLI APPALTI:** *vocabolario principale: 55512000*

*oggetti complementari: 55000000* **DIVISIONE IN LOTTO:** *no*

**QUANTITATIVO O ENTITÀ DELL'APPALTO:** *€ 4,37 + iva per ogni singolo pasto per un totale presumibile di numero pasti 857.000, valore stimato, iva esclusa, di €3.745.090,07 oltre ad €25.710,00+IVA per oneri di sicurezza* **DURATA**

**DELL'APPALTO:** *anni scolastici: 2011/2012 (periodo marzo/giugno 2012) – 2012/20013 (settembre/giugno) - 2013/2014 (settembre/giugno)*

**III. CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE:** *deposito cauzionale provvisorio, prestato secondo le modalità e le condizioni indicati nell'art.75 del D.Lgs.163/2006, del 2 % dell'importo a base d'asta. Detto importo sarà ridotto del 50% nei casi previsti dal comma 7 art. 75 del D. Lgs. 163/2006.*

**CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE:** *- iscrizione nel Registro delle Imprese per attività coincidente con quella oggetto della gara - se Cooperative o Consorzi fra Cooperative di nazionalità italiana, iscrizione nell'apposito Registro Prefettizio o rispettivamente nello Schedario della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro;- non trovarsi nelle condizioni di esclusione di cui a all'art.38 del D.Lgs n°163 del 12/4/2006 - adeguata capacità economica e finanziaria, ai sensi dell'art.41 del D.Lgs n°163 del 12/4/2006 e s.m.i e a dimostrazione di ciò producano: 1. dichiarazione di avere realizzato un fatturato globale d'impresa per ristorazione collettiva nel corso degli ultimi tre esercizi (2008-2009-2010) non inferiore al doppio dell'importo presunto posto a base del presente appalto (Iva esclusa); 2. dichiarazione di avere svolto servizi nel settore della ristorazione scolastica negli ultimi tre esercizi (2008-2009-2010) per un importo globale almeno pari a quello presunto posto a base del presente appalto (Iva esclusa);*

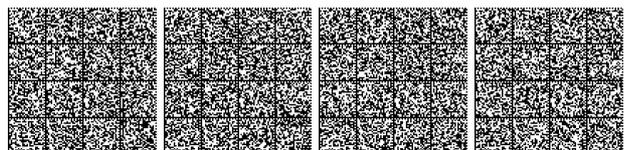


3. *Idonea dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari, autorizzati ai sensi del D. Lgs. 385/93 e s.m.i., rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di appalto, circa la capacità economica e finanziaria dell'impresa di espletamento del servizio oggetto del presente appalto - adeguata capacità tecnica e professionale, ai sensi dell'art.42 del D.Lgs n°163 del 12/4/2006 e s.m.i. e a dimostrazione di ciò producano: 1. documentazione o autocertificazione attestante operatività e specializzazione nel campo della ristorazione collettiva da almeno 10 anni; 2. elenco autocertificato dei principali servizi di ristorazione effettuati nell'ultimo triennio (2008-2009-2010) – con indicazione di destinatario, data ed importi – dal quale dovrà risultare l'esecuzione di almeno un servizio d'equivalente a quello del presente appalto regolarmente eseguito; 3. dichiarazione di avere adeguata disponibilità di mezzi e personale per assicurare la corretta e puntuale esecuzione del servizio secondo i termini e le modalità indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto, indicando il numero medio annuo di dipendenti e di dirigenti impiegati nell'ultimo triennio (2008-2009-2010); 4. dichiarazione di avere la disponibilità attuale e per tutta la durata dell'appalto, di un centro produzione pasti adeguato per la fornitura del servizio oggetto del presente bando, regolarmente autorizzato e a norma di legge, munito delle attrezzature e dei materiali e/o strumentazioni necessari per il corretto svolgimento del servizio secondo quanto indicato nel Capitolato Speciale d'Appalto. 5. Idonea certificazione dalla quale risulti il possesso del sistema di gestione di qualità aziendale conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008 (VISION) e del sistema di gestione di sicurezza alimentare conforme alla norma UNI EN ISO 22000:2005 in corso di validità, inerenti il servizio oggetto del presente appalto.*

**IV. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE:** offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i., in base ai seguenti criteri di ponderazione: A) OFFERTA TECNICA- QUALITATIVA DEL SERVIZIO – PUNTI 60: 1. Elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati: Massimo punti 15: 5 punti = La ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da almeno 5 anni - 10 punti = La ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da oltre 10 anni - 15 punti = La ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da oltre 20 anni - 2. Disponibilità di



*personale addetto alla produzione, con indicazione del rapporto tra il numero medio annuale degli operatori ed il numero medio di pasti presunto (n. 2100 giornalieri): Massimo punti 5: 1 punto = se > 1/80 - 3 punti = se compreso tra 1/80 e 1/60 - 5 punti = se < 1/60 - 3. Disponibilità di personale addetto allo scodellamento, con indicazione del rapporto tra il numero medio annuale degli operatori ed il numero medio di pasti presunto (n. 2100 giornalieri): Massimo punti 5: 1 punto se > 1/35 - 3 punti se compreso tra 1/35 e 1/30 - 5 punti se < 1/30 - 4. Utilizzo di fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti possesso della certificazione ISO 9001:2008, in corso di validità, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari: Massimo punti 5: 0 punti = assenza di Certificazione o meno del 30% dei fornitori - 1 punto = dal 30% al 50% dei fornitori - 3 punti = dal 51% all'80% dei fornitori - 5 punti = più dell'80% dei fornitori 5. Utilizzo di prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali in materia: Massimo punti 5 punti - 1 punto = offerta di 2 prodotti Biologici settimanali - 2 punto = offerta di 3 prodotti Biologici settimanali - 3 punti = offerta di 4 prodotti Biologici settimanali - 4 punti = offerta di 5 prodotti Biologici settimanali - 5 punti = offerta di 6 o più prodotti Biologici settimanali - 6. Utilizzo di prodotti caseari e di preparazioni a base di carne DOP ( Denominazione di origine protetta) o I.G.P. (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionali garantite): Massimo punti 5 punti: 1 punto = offerta di 2 prodotti DOP/IGT/STG settimanali - 2 punti = offerta di 3 prodotti DOP/IGT/STG settimanali 3 punti = offerta più di 4 prodotti DOP/IGT/STG settimanali - 4 punti = offerta più di 5 prodotti DOP/IGT/STG settimanali - 5 punti = offerta più di 6 o più prodotti DOP/IGT/STG settimanali 7. Utilizzo di prodotti freschi a "filiera corta", di provenienza locale: Massimo 5 punti 1 punto = offerta di almeno 1 prodotto settimanale - 3 punti = offerta di 2 prodotti settimanali 5 punti = offerta più di 2 prodotti settimanali 8. Disponibilità di un centro produzione/cottura pasti ubicato entro 20 Km stradali dal centro di Catanzaro (identificato nel Palazzo Comunale): Massimo punti 15 5 punti = centro produzione pasti ubicato tra 20 e 15 Km dal Palazzo Comunale 10 punti = centro produzione pasti ubicato tra*



14 e 10 Km dal Palazzo Comunale 15 punti = centro produzione pasti ubicato in un raggio inferiore a 10 KM dal Palazzo Comunale B) OFFERTA ECONOMICA: PUNTI 40: Il punteggio massimo di 40 punti sarà assegnato all'offerta più bassa che costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente formula:  $\text{punteggio} = 40 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$ .

**INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO:** Il Capitolato d'oneri ed i documenti complementari possono essere richiesti gratuitamente tramite i punti di contatto sopra indicati -

**TERMINE PER IL RICEVIMENTO DELLE OFFERTE O DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE:** 01/12/2011 ora: 12:00 presso l'indirizzo sopra indicato nei punti di contatto, a mezzo di servizio postale, Agenzia di recapito autorizzata, oppure mediante consegna a mano tutti i giorni dalle ore 9,00 alle ore 12,30 e, nei giorni di lunedì e mercoledì, anche di pomeriggio dalle ore 15,30 alle ore 17,00 con esclusione del sabato - **AVVIO PROCEDURA DI GARA:** seduta pubblica, ore 10,00 del 5/12/2011

**PERIODO MINIMO DURANTE IL QUALE L'OFFERENTE È VINCOLATO ALLA PROPRIA OFFERTA:** giorni 180 dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte  
Catanzaro, 26 settembre 2011

Il dirigente:  
dott. Pasquale Costantino

TC11BFF19981 (A pagamento).

