

**COMUNE DI CAMPAGNANO DI ROMA**  
**Provincia di Roma**

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DELLA GESTIONE DELLA MENSA  
SCOLASTICA.**

CIG: 6363968088 - categoria 17 - cpv 55523100-3 (servizi di mensa scolastica) e cpv 55524000-9 – (servizi di ristorazione scolastica).

**BANDO DI GARA**

**1) Amministrazione Aggiudicatrice:** COMUNE DI CAMPAGNANO DI ROMA – P.zza Cesare Leonelli n. 15 - 00063 CAMPAGNANO DI ROMA (ROMA)  
TEL: 06-90156076 – 06/90156040 ; FAX: 06-9041991; E-MAIL: protocollo@comunecampagnano.it  
P.E.C. protocollo@pec.comunecampagnano.it; - SITO INTERNET: [www.comunecampagnano.it](http://www.comunecampagnano.it)

- Ulteriori informazioni sono disponibili presso: [www.comunecampagnano.it](http://www.comunecampagnano.it)
- Documentazione di gara disponibile presso: [www.comunecampagnano.it](http://www.comunecampagnano.it)
- Le offerte vanno inviate a: COMUNE DI CAMPAGNANO DI ROMA – P.zza Cesare Leonelli n. 15 - 00063 CAMPAGNANO DI ROMA (ROMA)

**2) Fonti di finanziamento:** Fondi di Bilancio Comunale.

**3) Tipo di amministrazione aggiudicatrice:** Autorità locale

**4) L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici:** no

**5) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice:** Gestione della mensa scolastica. CIG 6363968088

**6) Tipo di appalto:** Appalto di Servizi ai sensi dell'art. 20 e 27 del D. Lgs. n. 163/2006.

**7) Luogo di consegna:** L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione della mensa scolastica del Comune di Campagnano di Roma, costituita dal centro cottura e refettorio, siti presso la scuola elementare in V. Ungheria n. 1, e dal refettorio sito presso la scuola materna, in via Ungheria n. 8/10.

**8) Breve descrizione dell'appalto:**

Costituisce oggetto dell'appalto l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, comprensivo di preparazione, consegna e distribuzione dei pasti con legume fresco – caldo per gli alunni, gli insegnanti aventi diritto al pasto delle scuole dell'infanzia, primarie ed eventualmente secondarie di I grado del territorio comunale.

Il servizio dovrà essere espletato con le modalità indicate nel “Capitolato Speciale di Appalto” cui si rinvia.

Nell'oggetto di gara rientra altresì la:

- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti annessi (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
- integrazione della dotazione standard, laddove necessario.

L'appaltatore si occuperà altresì della rilevazione delle presenze, della riscossione dei corrispettivi e la gestione degli eventuali insoluti, compresa la riscossione coattiva, secondo quanto stabilito nel “Piano per la gestione integrata di rilevazione presenze e riscossione dei corrispettivi” predisposto in fase di presentazione dell'offerta.

**9) Vocabolario comune per gli appalti (CPV):** Oggetto principale (Vocabolario principale) cpv 55523100-3 (servizi di mensa scolastica) e cpv 55524000-9 – (servizi di ristorazione scolastica).

#### **10) Quantitativo o entità totale:**

L'importo posto a base di gara è complessivamente pari ad € 1.736.091,00 (Euro Unmilionesettecentotrentaseimilanovantuno/00) escluso iva, di cui €34.041,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Il costo del singolo pasto a base di gara è pari ad € 4,20.

Il numero complessivo stimato dei pasti è il seguente:

Scuola dell'infanzia (pasti trasportati)	n.
20.000	
Scuola primaria (pasti erogati in loco)	n.
52.000	
Insegnanti (pasti erogati in loco e trasportati)	n.
5.700	
Pasti Centro diurno	n. 2.300
Assistenti educativi culturali	n. 1.050
TOTALE PASTI	n.
81.050	

L'importo complessivo stimato innanzi e la quantità di pasti ad esso relativa è soltanto indicativo, essendo tollerabile una variazione eventuale delle quantità nel limite di un quinto D'OBBLIGO (opzioni art. 29 del Codice) senza che ciò modifichi il prezzo concordato.

L'appaltatore si occuperà altresì della rilevazione delle presenze, della riscossione dei corrispettivi e la gestione degli eventuali insoluti, secondo quanto stabilito nel "Piano per la gestione integrata di rilevazione presenze e riscossione dei corrispettivi" predisposto in fase di presentazione dell'offerta.

### **11) Durata dell'appalto:**

L'appalto, di cui al presente capitolato, ha la durata di anni 5 (cinque) con riferimento agli anni scolastici dal 2015/2016 al 2019/2020 (per l'a.s. 2015/2016 si considererà il periodo scolastico a decorrere dal 01/01/2016).

È prevista la facoltà – sussistendone le condizioni come per legge – di affidare il servizio in via d'urgenza prima della stipula contrattuale.

### **12) Cauzioni e garanzie richieste:**

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo dell'appalto posto a base di gara costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 75 del D. lgs. n. 12.04.2006, n. 163.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione di cui al comma 7 dell'articolo sopraccitato.

L'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del D. lgs. n. 12.04.2006, n. 163.

### **13) Principali modalità di finanziamento e di pagamento:**

Il corrispettivo caratterizzante il rapporto di appalto consiste nel diritto, per l'appaltatore, di gestire autonomamente e di sfruttare economicamente il servizio oggetto dell'appalto, in ogni caso nel rispetto delle finalità di servizio pubblico e di utilità sociale fissate e tutelate dal Comune.

I pagamenti saranno effettuati con le modalità previste dall'art. 8 del Capitolato Speciale di appalto ed in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

**14) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto:**

Al presente appalto sono ammessi a partecipare tutti i soggetti di cui all'art. 34 del d.lgs. 163/2006. Ai soggetti che intendano riunirsi o consorziarsi si applicano le disposizioni di cui all'art. 37 e ss. del D. lgs 12.04.2006, n. 163.

**15) Situazione personale degli operatori economici, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale:**

I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e di qualificazione di cui agli artt. 38, 39, 41 e 42 del Dlgs 12.04.2006, n. 163.

La verifica del possesso dei requisiti generali sarà eseguita dall'Amministrazione tramite il sistema Avcpass, perciò in fase di partecipazione alla gara il concorrente dovrà dotarsi di PassOe secondo le indicazioni fornite nel disciplinare nonché secondo le indicazioni rese dall'Autorità di Vigilanza per i Contratti Pubblici.

In particolare i concorrenti dovranno essere iscritti alla Camera di commercio per prestazioni oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza.

**16) Capacità economica e finanziaria:**

- dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385 ex art. 41, comma 1 lett. a) del D.lgs n. 163/2006;

In caso di RTI le referenze bancarie di cui al punto a) dovranno essere presentate da ciascun componente il raggruppamento.

- Fatturato specifico negli ultimi tre esercizi relativo ai servizi oggetto della gara, pari almeno all'importo complessivo dell'affidamento.

**17) Capacità tecnica-organizzativa:**

- aver espletato negli ultimi tre anni antecedenti la pubblicazione del presente bando servizi analoghi a quelli oggetto della presente gara, di cui almeno uno in favore di scuole per l'infanzia, primarie e/o secondarie. A tal fine l'operatore economico dovrà indicare l'elenco dei principali servizi espletati in favore di soggetti pubblici o privati, con indicazione dell'ente e dell'oggetto

del servizio, della durata e dell'importo relativo.

- Disponibilità in organico di un cuoco e di un aiuto cuoco con specifica esperienza almeno triennale in fatto di ristorazione in favore di scuole per l'infanzia, primarie e/o secondarie, nonché attività di supporto da altro personale di cucina con precedente esperienza nel ramo della ristorazione scolastica.
- Disponibilità di una unità di personale dietista, dedicata all'appalto, con capacità professionale che dovrà essere documentata attraverso un curriculum ed esperienza almeno triennale nell'ambito dei servizi di ristorazione scolastica.
- Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008.

*In caso di Raggruppamento di imprese e/o Consorzio costituiti o costituendi, il requisito del "servizio di punta" relativo al servizio di mensa è infrazionabile e deve essere posseduto al 100% da almeno un operatore economico riunito e/o consorziato.*

I requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi necessari per partecipare alla procedura di affidamento devono essere posseduti dal raggruppamento nel suo complesso.

La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

**18) Tipo di procedura:** Aperta

**19) Aggiudicazione:** Offerta Economicamente più Vantaggiosa.

L'incidenza complessiva dell'offerta tecnica è pari a 70 punti su 100 complessivi; l'incidenza dell'offerta economica è di 30 punti sui 100 complessivi.

70 punti offerta tecnica 30 offerta economica

Per l'individuazione dei criteri di valutazione si rimanda al disciplinare.

**20) Termine per il sopralluogo:** il sopralluogo avverrà, previa prenotazione, al numero telef. 06/90156076 – 06/90156040 oppure tramite posta elettronica all'indirizzo: protocollo@pec.comunecampagnano.it.

Il sopralluogo dovrà essere prenotato con almeno tre giorni di anticipo rispetto alla data richiesta per effettuare la visita dei luoghi.

Il termine ultimo per effettuare il sopralluogo è entro 30 giorni dalla pubblicazione

del Bando di Gara.

**21) Termine per il ricevimento delle offerte:** 21/09/2015 ore 11.00.

Il plico potrà essere consegnato anche a mano dal lunedì al venerdì nell'orario 8.30 – 11.00, il martedì ed il giovedì anche nell'orario 15.00 – 17.00 all'Ufficio Protocollo del Comune di Campagnano di Roma, all'indirizzo sopra riportato.

**22) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte:** Italiano

**23) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:** 180 giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte.

**24) Modalità e data di apertura delle offerte:** 01/10/2015 ore 12:00 presso la sede della Stazione Appaltante.

Sedute di gara aperte al pubblico; avranno diritto di parola durante le sedute solo i legali rappresentanti dei concorrenti o delegati muniti di atto formale di delega.

**25) Informazioni complementari:**

- Procedura di aggiudicazione prescelta: procedura aperta ai sensi degli artt. 3 c. 37, 54, 55 ed 83 del D.lgs 12/04/2006, n. 163.

- Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del Dlgs 12.04.2006, n. 163, nonché concorrenti con sede in altri stati diversi dall'Italia, alle condizioni di cui all'art. 47 del Dlgs 12.04.2006, n. 163.

- Il disciplinare di gara contenente le norme integrative del presente bando relative al possesso dei requisiti richiesti per l'ammissione, alle modalità di partecipazione alla gara e di compilazione e presentazione dell'offerta disponibile sul sito internet <http://www.comunecampagnano.it>

- Si procederà alla individuazione, verifica ed eventuale esclusione delle offerte anormalmente basse soltanto ai sensi degli artt. 86, co. 3 del Dlgs 12.04.2006, n. 163.

- Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del Dlgs 12.04.2006, n. 163, risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando, vogliono partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, la documentazione prevista al comma 2 p.to 1 e lettere da a) a g) dell'art. 49 del Dlgs 12.04.2006, n. 163, e rispettando scrupolosamente le prescrizioni di cui ai commi successivi del medesimo articolo.

- Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché congrua e conveniente.

- Per i consorzi stabili la sussistenza dei requisiti richiesti è valutata, ai sensi dell'art.

277 del D.P.R. n. 207/2010, a seguito della verifica della effettiva esistenza dei predetti requisiti in capo ai singoli consorziati.

- Gli importi dichiarati da operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia (ex art. 47 del D.lgs 163/2006) qualora espressi in altra valuta dovranno essere convertiti in euro.

- Essendo il presente appalto di gestione escluso in tutto o in parte dall'applicazione del D. Lgs. n. 163/2006, ai sensi dell'art. 27 del medesimo Decreto Legislativo non è ammesso il ricorso alla sub appalto, fatta eccezione per le opere di manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti annessi, nonché fornitura delle dotazioni standard, ove necessario.

- Dovrà essere versata la somma di € 140,00 (euro centoquaranta/00) a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici secondo le istruzioni riportate sul sito internet <http://www.avcp.it/>. A tal fine si precisa che il codice identificativo gara (CIG) è il seguente: 6363968088

- Per le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è esclusa la competenza arbitrale.

- I dati raccolti saranno trattati ex art. 13 del D. lgs. n. 196/2003 esclusivamente nell'ambito della presente gara.

Per tutto quanto non previsto nel presente avviso si rimanda alle disposizioni di legge vigenti in materia.

Responsabile del procedimento è la Sig.ra Emilia Coppola

**26) Organismo responsabile delle procedure di ricorso:** Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio.

**27) Presentazione di ricorsi:** a) entro 30 giorni dalla pubblicazione del bando sulla Gazzetta della Repubblica Italiana per motivi che ostano alla partecipazione; b) entro 30 giorni dalla conoscenza del provvedimento di esclusione; c) entro 30 giorni dalla conoscenza del provvedimento di aggiudicazione.

Campagnano di Roma, lì 07/08/2015

Il Responsabile del Procedimento  
Emilia Coppola