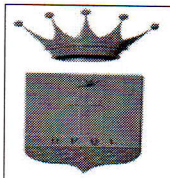


Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica
COMUNE DI SANTA MARIA CAPUA VETERE (CE)



COMUNE DI SANTA MARIA CAPUA VETERE

Provincia di CASERTA

**BANDO - DISCIPLINARE DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA
TELEMATICA CON L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI SANTA MARIA CAPUA VETERE –
PERIODO 01.02.2018 – 10.06.2020 CIG : 73102300A3**

I. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE E PUNTI DI CONTATTO

Denominazione ufficiale: Comune di Santa Maria Capua Vetere
Indirizzo postale: via Albana Pal. Lucarelli
tel. 0823813409
mail: servizi.sociali@comune.smcv.it
pec: assistentisociali@santamariavv.postecert.it
Informazioni sulla gara: <http://www.comune.santa-maria-capua-vetere.ce.it>

Centrale Unica di Committenza: ASMEL Consortile S.c. a r.l.

Tel. +39 800165654

Indirizzo pec: asmecomm@asmepec.it

Responsabile della Centrale Unica di Committenza:

Indirizzo internet: www.asmecomm.it sezione “Procedure in corso”

Ulteriori informazioni possono essere richieste al punto di contatto sopra indicato.

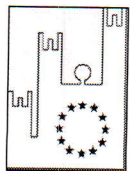
Il capitolato d'appalto, il bando di gara, e tutta la documentazione inerente la gara sono disponibili sul sito internet dell'ente e sulla piattaforma telematica della Centrale di Committenza ASMECOMM, all'indirizzo: www.asmecomm.it, sezione “Albo fornitori e professionisti”

II. PUBBLICAZIONE DEL BANDO.

Il presente bando e i relativi allegati sono pubblicati, ai sensi dell'art. 36 – comma 9 – e dell'art. 29 del Codice e del D.M.I.T. del 2/12/2016:

- sulla G.U.R.I. - serie speciale – contratti pubblici-;
- sul sito internet (Albo Pretorio) del Comune <http://www.comune.santa-maria-capua-vetere.ce.it>, sezione “Bandi di Gara” e sezione “Amministrazione Trasparente”;
- sul sito <https://www.serviziopubblici.it/> presso il Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, anche tramite i sistemi informatizzati regionali;
- sulla piattaforma della Centrale di Committenza ASMECOMM, www.asmecomm.it, sezione “Albo fornitori e professionisti”.





Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI SANTA MARIA CAPUA VETERE (CE)

III. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

La procedura si svolge attraverso l'utilizzo della piattaforma telematica gestita da ASMEL Consortile S.C. a r.l. (www.asmecomm.it), mediante il quale sono gestite le fasi di pubblicazione, presentazione, analisi, valutazione e aggiudicazione dell'offerta, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni, con le modalità tecniche indicate che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente disciplinare di gara.

IV. OGGETTO DELL'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA **PERIODO 01.02.2018 – 10.06.2020**

CIG 73102300A3

IV.1 DESCRIZIONE

IV.1.1) Tipo di appalto: servizio di ristorazione scolastica del Comune di Santa Maria Capua Vetere ai sensi dell'art. 144 del D. Lgs 50/2016.

CPV: 55524000-9 | Servizi di ristorazione scolastica - CODICE NUTS: ITF31

IV.1.2) **DESCRIZIONE/OGGETTO DELL'APPALTO:** Concessione servizio di ristorazione scolastica per scuola dell'Infanzia, Primaria e media consistente:

- ☐ nel reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, incluse le diete speciali, nonché di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio;
- ☐ nella preparazione, cottura, assemblaggio e somministrazione dei pasti, in base al numero delle presenze giornaliere;
- ☐ nell'allestimento dei tavoli, successivo sgombero e pulizia degli stessi;
- ☐ nello sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione dei servizi;
- ☐ nella pulizia e rigoverno delle cucine, delle stoviglie, del pentolame, dei vassoi, dei materiali e delle attrezzature utilizzate;
- ☐ nella pulizia di tutti i locali in concessione;
- ☐ nella fornitura delle attrezzature, del materiale di pulizia e di sanificazione, detergenti e disinfettanti; il tutto meglio specificato nel capitolato speciale d'appalto.

IV.1.3) **LUOGO DI PRESTAZIONE DEL SERVIZIO:** Comune di Santa Maria Capua Vetere

IV.2) QUANTITATIVO O ENTITA' DELL'APPALTO

L'importo totale presunto dell'appalto per il triennio di appalto è pari ad € 705.360,00 oltre IVA di cui € 1.965,60 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, determinato con riferimento al prezzo base d'asta di € 4,00 a pasto di cui € 0,011 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (IVA esclusa) ed al numero di pasti presunto di circa 400 giornalieri.

L'importo indicato si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari.

IV.2.1) **DURATA DELL'APPALTO:** Il contratto avrà durata **dal** 01.02.2018 al 10.06.2020

V. INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

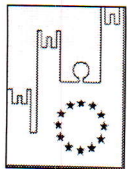
V. 1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO

V. 1.1.) CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE

- Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara
- Cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale

L'importo della garanzia è ridotto al 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 e delle altre riduzioni previste all'art. 93 c.7 del D. Lgs 50/16.





Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI SANTA MARIA CAPUA VETERE (CE)

V.1.2) MODALITA' DI FINANZIAMENTO: il servizio sarà finanziato con i fondi propri dell'Ente.

V.1.3) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA: sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art.45 del D.Lgs 50/2016 nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 e della medesima norma, in possesso dei requisiti di qualificazione di cui al punto VI.1.

Raggruppamenti Temporanei e consorzi ordinari di concorrenti: sono ammessi ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs 50/2016, alle condizioni ivi stabilite, anche se non ancora costituiti. In tal caso il progetto tecnico e l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o consorzio. Il costituendo raggruppamento o consorzio dovrà presentare, in sede di gara, l'impegno, che in caso di aggiudicazione della gara, gli operatori stessi conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi qualificato come mandatario il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. In questa dichiarazione dovranno essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati. La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria a pena di esclusione. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi ordinari di concorrenti, salvo quanto disposto dai commi 18 e 19 del medesimo art. 48. In caso di raggruppamento o consorzio di cui alla lett. d) ed e) dell'art. 45 del D.Lgs n. 50/2016, le dichiarazioni di cui al successivo punto VI sono richieste anche per le imprese mandanti o firmatarie dell'offerta. I consorzi di cui all'art. 45 lett.b)-consorzi di cooperative di produzione e lavoro, consorzi di imprese artigiane- e art. 45 lett. c)-consorzi stabili- sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato. L'impresa individuata da un consorzio di cui all'art. 45 comma 1 lett. b) e c) del d.lgs 50/2016, quale impresa incaricata di effettuare la fornitura in oggetto dovrà presentare le dichiarazioni di cui al successivo articolo. I consorzi stabili sono ammessi ai sensi dell'art. 47 del D.Lgs 50/2016.

VI) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

VI.1) CONDIZIONI PARTECIPATIVE

Per partecipare alla gara sono richiesti:

VI.1.2) 8. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I requisiti richiesti per la partecipazione alla gara si applicano a tutti i partecipanti in qualsiasi forma giuridica (art. 45 – operatori economici –D.lvo 50/2016) e sono quindi i seguenti:

8.a) Requisiti di ordine generale:

8.a.1) insussistenza delle cause di esclusione ex art. 80 D.Lvo n. 50/2016 nonché di ogni altra situazione che determini l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione ivi compresa la regolarità del pagamento di tasse e tributi locali;

8.a.2) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 1 bis, comma 14, della Legge 383/2001;

8.b) Requisiti di ordine professionale:

8.b.1) iscrizione alla Camera di Commercio - ovvero ad altro Registro equipollente secondo la vigente legislazione dello Stato di appartenenza, per attività coincidente con quella oggetto della presente procedura di gara;

8.c) Capacità economica e finanziaria:

8.c.1) dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del d. lgs. 385/93 attestanti la capacità economica e finanziaria del concorrente sotto i profili della solidità economica, patrimoniale, finanziaria e della solvibilità in relazione agli impegni scaturenti dal presente appalto.

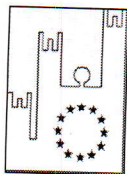
8.c.2) che negli ultimi tre anni i bilanci si sono chiusi in utile ;

8.c.3) un fatturato globale annuo nell'ultimo triennio almeno pari ad € 500.000,00 per ogni anno.

8.d) Capacità tecnica e professionale:

8.d.1) **elenco** che riporti il periodo, il destinatario, gli importi ed il numero dei pasti forniti, dei principali servizi, analoghi al settore oggetto del presente appalto, svolti nel triennio (2014-2015-2016) antecedente a quello di pubblicazione del bando, per un importo non inferiore ad € 500.000,00. Iva esclusa annui





Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI SANTA MARIA CAPUA VETERE (CE)

8.d.2) almeno uno dei servizi elencati di refezione scolastica che comporti la somministrazione di almeno 70.000 (settantamila) pasti annui, a condizione che i relativi contratti non siano stati risolti anticipatamente per inadempienze contrattuali non derivanti da colpe dell'appaltatore;

8.d.3) possesso delle **seguenti certificazioni**:

- **Certificazione di conformità del Sistema di Gestione dell'Autocontrollo igienico - sanitario (HACCP) secondo la norma UNI 10854:1997**
- **Certificazione di conformità della Gestione Ambientale alla norma UNI EN ISO 14001:2004**
- **Certificazione di conformità del Sistema di Rintracciabilità nelle filiere Agroalimentari alla norma UNI EN ISO 22005:2008**
- **Certificazione di conformità del sistema di gestione per la Sicurezza secondo la norma BS OHSAS 18001:2007**
- **Certificazione di Responsabilità Sociale dell'Azienda alla norma SA8000:2008**
- **Certificazione di conformità della Gestione per la Sicurezza Alimentare alla norma UNI EN ISO 22000:2005**

Le certificazioni devono essere in corso di validità, relative alla gestione del servizio di refezione scolastica, riferite al centro di cottura utilizzato per l'appalto. Le suddette certificazioni devono essere rilasciate da Enti certificatori accreditati da ACCREDIA.

8.d.4) indicazione del titolo di disponibilità pieno ed incondizionato per l'intera durata dell'appalto di un centro di cottura appositamente autorizzato con SCIA/Autorizzazione sanitaria intestata al soggetto partecipante. Il possesso e/o la disponibilità devono derivare dalla proprietà e/o da un contratto di locazione di un centro cottura ubicato ad una distanza tale dalla Casa Comunale sita alla via Albana Pal. Lucarelli da garantire un tempo di percorrenza che non va ad inficiare la qualità del pasto e comunque non superiore ai 30 minuti. Il pasto dovrà essere trasportato in contenitori isotermitici che garantiscono il mantenimento della temperatura di cottura almeno per sessanta minuti.

La mancanza, anche di uno dei requisiti richiesti, costituisce causa di esclusione dalla gara.

tutti i requisiti di ordine generale e speciale dovranno essere dichiarati compilando i campi pertinenti all'interno del modello DGUE allegato al presente bando in formato editabile

VI.1.3) AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs 18 aprile 2016 n. 50, le imprese partecipanti potranno ricorrere all'istituto dell'avvalimento per soddisfare il possesso dei requisiti economici e finanziari e tecnico professionali richiesti.

L'operatore economico, singolo o in raggruppamento di cui all'articolo 45, per un determinato appalto, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'articolo 83, comma 1, lettere b) e c), necessari per partecipare ad una procedura di gara, e, in ogni caso, con esclusione dei requisiti di cui all'articolo 80, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi. (art. 89 del D.Lgs 50/2016)

VII) PROCEDURE

VII.1) **TIPO DI PROCEDURA**: ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/16 con procedura aperta telematica

VII.2) **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 LETT. A) del decreto legislativo 50/2016. I punti verranno attribuiti con i seguenti criteri:

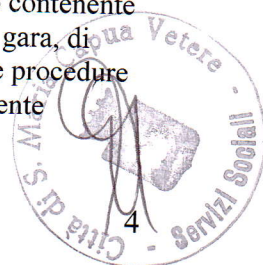
☐ **OFFERTA TECNICA PUNTEGGIO MASSIMO 70**

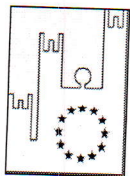
☐ **OFFERTA ECONOMICA PUNTEGGIO MASSIMO 30**

Sub-criteri di valutazione delle offerte: in relazione agli stessi si rinvia integralmente a quanto previsto dal disciplinare di gara nonché dal capitolato d'appalto.

VII.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

VII.3.1) **DOCUMENTI COMPLEMENTARI** – condizioni per ottenerli: il capitolato d'appalto contenente le norme integrative del presente bando –disciplinare relative alle modalità di partecipazione alla gara, di compilazione e presentazione dell'offerta, i documenti da presentare a corredo della stessa ed alle procedure di aggiudicazione dell'appalto, nonché il capitolato speciale di appalto, e il DUVRI sono liberamente





Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI SANTA MARIA CAPUA VETERE (CE)

consultabili e scaricabili sul profilo del Comune di Santa Maria Capua Vetere nonché sulla piattaforma telematica gestita da ASMEL Consortile S.C. a r.l. www.asmecomm.it sezione “Procedure in corso”

VII.3.2) SCADENZA FISSATA PER LA RICEZIONE DELLE OFFERTE: Termine ultimo per la presentazione dell’offerta, pena di esclusione, è prescritta **entro le ore 12:00 del giorno 05.01.2018**

VII.3.3) LINGUA UTILIZZABILE NELLE OFFERTE: italiano

VII.3.4) Periodo minimo durante il quale l’offerente è vincolato dalla propria offerta: 180 giorni dalla scadenza per la ricezione delle offerte;

VII.3.5) APERTURA DELLE BUSTE

a) Prima seduta pubblica presso la sede dell’ASMEL Consortile S.c. a r.l., Via G. Porzio - Isola G8 Centro Direzionale – 80143 Napoli (NA) – Italia, per l’apertura delle offerte contenenti la documentazione amministrativa, che sarà comunicata preventivamente a tutti i partecipanti.

b) Successivamente la commissione in una o più sedute riservate valuterà le offerte tecniche e attribuirà i punteggi.

c) Seconda seduta pubblica per l’apertura delle offerte contenenti l’offerta economica, presso la medesima sede, il giorno e alle ore che saranno comunicati ai concorrenti ammessi mediante PEC

VII.3.6) PERSONE AMMESSE AD ASSISTERE all’apertura delle offerte: Legale rappresentante dell’impresa concorrente o altri soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai legali rappresentanti

VIII) ALTRE INFORMAZIONI

VIII.1) AGGIUDICAZIONE: L’appalto potrà essere aggiudicato dalla commissione di gara anche alla presenza di una sola offerta valida purché rispondente alle condizioni del Capitolato.

VIII.2) FALLIMENTO DELL’ESECUTORE: In caso di fallimento dell’esecutore o risoluzione del contratto per grave inadempimento trova applicazione l’art. 110 del D. Lgs 50/2016.

VIII.3) SUBAPPALTO: Previsto nelle modalità e limiti indicati nell’art. 105 del D.Lvo n. 50/2016 ss.mm.ii..

VIII.4) ULTERIORI INFORMAZIONI: I Concorrenti, con la presentazione delle offerte, consentono il trattamento dei propri dati, anche personali, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., per esigenze concorsuali e per gli adempimenti successivi all’aggiudicazione.

VIII.5) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:

Responsabile del procedimento per l’esecuzione del servizio: Sig. Giuseppe De Angelis

Responsabile del procedimento di gara: Dott.ssa Erminia Cecere

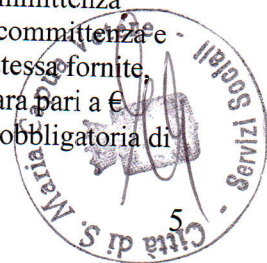
Chiarimenti: possono essere formulati entro le ore 12.00 del giorno 29.12.2017. Non saranno fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato. Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana attraverso la piattaforma telematica, così come indicato in precedenza. La risposta sarà fornita all’Impresa richiedente e se ritenuta di utilità generale sarà pubblicata sul profilo della stazione appaltante e aggiunta agli atti di gara disponibili sul sito del Comune nonché sulla piattaforma telematica Asmecomm www.asmecomm.it

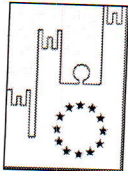
VIII.6) SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO potrà essere effettuato previo appuntamento con il rup con comunicazione attraverso l’indirizzo pec assistentisociali@santamariacv.postecert.it tel.0823813409/412

VIII.7) PROCEDURE DI RICORSO: T.A.R. CAMPANIA

VIII.8) ONERI NEI CONFRONTI DELLA CENTRALE DI COMMITTENZA - Atto unilaterale d’obbligo.

L’ Operatore Economico – in caso di aggiudicazione - si obbliga a pagare alla Centrale di Committenza “Asmel Consortile S. c. a r.l.”, prima della stipula del contratto, il corrispettivo dei servizi di committenza e di tutte le attività di gara non escluse dal comma 2-bis dell’art.41 del D.lgs. n. 50/2016 dalla stessa fornite, una somma pari all’1% oltre IVA (uno per cento) dell’importo complessivo posto a base di gara pari a € 7.041,60. Il suddetto importo è comprensivo anche del rimborso delle spese di pubblicazione obbligatoria di





Asmel Consortile S.C. a r.l.
ASMEL - Via Carlo Cattaneo,9 – 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120
www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI SANTA MARIA CAPUA VETERE (CE)

cui agli artt. 72 e 73 del D.Lgs. 50/2016, stabilito a carico dell'aggiudicatario ai sensi del comma 2 dell'art. 5 del Decreto ministeriale infrastrutture e trasporti 2 dicembre 2016.

La presente obbligazione costituisce elemento essenziale dell'offerta. La stessa, a garanzia della validità dell'offerta, dovrà essere prodotta all'interno della Documentazione Amministrativa utilizzando il modello "Allegato - Atto Unilaterale d'Obbligo" e sottoscritta dal concorrente

L'operatore economico dovrà trasmettere, l'atto sottoscritto dal titolare/legale rappresentante dell'impresa con firma digitale, ad ogni effetto e conseguenza di legge, dalla posta elettronica certificata ad ASMEL Consortile S.c. a r.l. all'indirizzo pec audio@asmepec.it si obbliga, altresì, a trasmetterlo in copia, in uno alla certificazione dell'invio e della ricevuta di consegna del destinatario, allegata all'offerta che verrà presentata per la partecipazione alla gara.

Li ,

Il Responsabile del Procedimento

Giuseppe De Angelis

Il Dirigente

Dott.ssa Erminia Cecere

