

DISCIPLINARE DI GARA PER LA COSTRUZIONE DI UN CENTRO UNICO DI PRODUZIONE PASTI E L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI SASSUOLO CON IL METODO DELLA FINANZA DI PROGETTO AI SENSI DELL'ART. 153 DEL DLGS 163/2006 DA ESPERIRSI IN UN'UNICA PROCEDURA.

CIG 0458647778

Art. 1. Ubicazione e descrizione dell'intervento.
--

SGP srl , società Patrimoniale del comune di Sassuolo, in esecuzione di quanto previsto dal Piano Industriale degli investimenti approvato dal comune di Sassuolo intende procedere alla realizzazione di un centro unico di produzione pasti compresa l'erogazione del servizio di refezione scolastica per il comune di Sassuolo.

Si precisa che SGP opera su mandato del comune di Sassuolo e che pertanto il comune provvederà ad acquisire i servizi relativi al presente contratto ai prezzi e alle condizioni tutte descritte nei documenti di gara e risultanti dalla stessa.

Il pagamento dei pasti, delle derrate alimentari e degli altri servizi sarà effettuato direttamente dal comune di Sassuolo.

L'area individuata per la realizzazione dell'opera si trova in via XXVIII Settembre angolo via S Gregorio a nord del centro cittadino.

Attualmente il lotto di edificazione è occupato da un fabbricato a destinazione residenziale - industriale di cui è previsto l'abbattimento a cura e spese del concessionario , e confinante a nord con fabbricato residenziale , a est con via San Gregorio, a sud con via XXVIII Settembre e a ovest la Mensa e il centro di Produzione Pasti "la Rocca" ; L'area è completamente urbanizzata anche se il concessionario, in funzione della propria specifica proposta dovrà verificare l'adeguatezza dei servizi e delle forniture presenti nella zona preoccupandosi delle necessarie eventuali integrazioni .

La consistenza dell'intervento come si desume dallo studio di fattibilità prevede la realizzazione di una struttura, con una superficie di sedime pari a circa 750-1200 mq, su un lotto di circa 2500 mq comprese opere di urbanizzazione.

Le dimensioni e la distribuzione sopra indicata – derivante dallo studio di fattibilità - è da considerarsi indicativa

Saranno invece inderogabili le caratteristiche minime del servizio offerto che dovranno essere ospitate in locali e strutture conformi a quanto previsto dalle vigenti normative .

E' in facoltà dell'offerente quindi modificare la distribuzione dei locali , le dimensioni e le caratteristiche degli stessi al fine di adeguare la struttura al proprio progetto gestionale e di ottimizzare costi di costruzione, di manutenzione e di gestione .

Tale intervento sarà realizzato tramite finanza di progetto ai sensi dell'art. 153 (con indivi-

duazione del promotore mediante procedura aperta da esperirsi in un'unica gara, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa), del D.lgs . n. 163/2006 e s.m.i., in quanto suscettibile di gestione economica.

Art. 2 Finalità ed obiettivi minimi della servizio

Le attività previste sono descritte nel capitolato d'oneri e sono sostanzialmente :

- la realizzazione del centro di produzione dei pasti per la fornitura di pasti di cui all'articolo precedente, la sua gestione e manutenzione per il periodo dell'appalto, comprensiva delle utenze e di tutti gli oneri e spese e previa demolizione del fabbricato esistente sul lotto individuato e la realizzazione delle opere di urbanizzazione previste e necessarie
- fornitura di pasti per il servizio di refezione scolastica per la scuola primaria, dell'infanzia , nidi d'infanzia e Centri Ricreativi Estivi del comune di Sassuolo, con tutte le attività annesse e connesse quali ad esempio il trasporto e la somministrazione dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali terminali e centri pasti
- la fornitura di generi alimentari destinati a due cucine, gestite direttamente dal Comune di Sassuolo
- attività complementari quali preparazione e fornitura pasti per centri estivi comunali, come meglio descritto all'art.3.1 del Capitolato d'oneri.
- ogni altra attività ed onere (forniture, imposte, TIA, tasse) nessuna esclusa con l'unica eccezione degli oneri di urbanizzazione (è però prevista la realizzazione diretta delle opere previste nello studio di fattibilità) e della occupazione di suolo pubblico

La Fornitura dei pasti avverrà –in una prima fase- fino a quando non sarà ultimato il nuovo centro pasti, utilizzando gli attuali centri pasti.

Art. 3. Valore economico dell'intervento

Il valore economico dell'intervento, è stimato in via approssimata come risulta dallo studio di fattibilità in

- € 2.300.000,00 per l'acquisto del diritto di superficie terreno, la demolizione dell'esistente, la costruzione della struttura, l'arredamento di primo impianto, le attrezzature e per le spese tecniche l'IVA, esclusi solamente gli oneri finanziari:
- € 16.600.000,00 quale somma dei corrispettivi per la gestione per un periodo presunto di anni 10 (ipotizzando 14 mesi per progettazione e realizzazione) per la sola refezione scolastica. La base d'asta al netto dell'IVA e della rivalutazione dell'adeguamento all'inflazione è pari € 14.492.871,53.

L'IMPORTO E' STATO VALUTATO IPOTIZZANDO :

- La realizzazione di un numero di pasti per refezione scolastica pari a quello attuale e cioè circa 225.000 pasti per anno
- La fornitura di generi alimentari per i pasti prodotti dalle cucine gestite direttamente dal Comune
- Una inflazione del 2 % annuo totalmente compensata

- Una fornitura di generi alimentari per 50.000 euro annui IVA compresa

L'esatta definizione degli importi dovrà, comunque, risultare dalla proposta formulata dal promotore, tenuto conto delle indicazioni desumibili dallo studio di fattibilità redatto dall'Amministrazione, dal piano finanziario e dai prezzi unitari iniziali proposti.

Dovrà inoltre essere indicata la modalità di adeguamento dei prezzi unitari nel tempo e le modalità di calcolo e di applicazione del riequilibrio economico nel caso si modifichino, al di fuori della volontà dei contraenti, gli elementi posti a base del contratto.

SGP SRL metterà a disposizione l'area oggetto dell'intervento che sarà concessa in diritto di superficie a titolo oneroso al costo stimato di 12.500,00 euro più IVA per una durata pari a quella del contratto al fine di permettere di fornire garanzie reali per la assunzione dei finanziamenti necessari per garantire l'equilibrio economico finanziario dell'investimento.

Art. 4. Durata della concessione

La durata della concessione sarà di anni 10 (dieci). L'inizio della concessione sarà calcolato dall'inizio della erogazione dei pasti e pertanto dal 26 agosto 2010.

La concessione cesserà al decimo anno successivo e pertanto il 25 agosto 2020.

La durata della concessione sarà indipendente dai tempi effettivi di costruzione del nuovo centro di produzione pasti considerato che la ditta dovrà comunque assicurare la fornitura dei pasti e gli altri servizi anche prima che il nuovo centro entri in funzione

Art. 5. Documentazione

Lo studio di fattibilità, comprensivo delle planimetrie ed altra documentazione utile per la predisposizione della proposta da parte del promotore, sono scaricabili dal sito internet www.comune.sassuolo.mo.it, oppure depositati presso la Sede degli uffici tecnici della società SGP, ubicato in Sassuolo via Decorati al Valor Militare n° 30 (per appuntamento contattare n. tel. 05361844701, oppure e-mail avilla@sassuolo.comune.mo.it), dove i candidati promotori possono prenderne visione ed estrarne copia previo il pagamento dei costi di riproduzione. Dietro richiesta e unicamente per facilitare la formulazione dell'offerta saranno messi a disposizione anche i file sorgenti della documentazione nei formati doc o dwg che però non verranno considerati come documentazione ufficiale e quindi non potranno in nessun caso essere oggetto di contestazioni o richieste a motivo di errori o difetti di qualsiasi tipo.

Il suddetto studio di fattibilità, unitamente alla documentazione sopra citata, deve intendersi unicamente una esplicazione delle esigenze dell'amministrazione e delle modalità con cui farvi fronte ferma restando la possibilità dell'offerente di modificare quanto in esso previsto nel rispetto degli obiettivi minimi e della normativa di settore oltretutto della normativa urbanistica e delle altre normative tecniche vigenti.

Art. 6. Requisiti minimi necessari per la partecipazione alla gara

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 D.Lgs. 163/06, anche nelle forme di cui all'art. 37 del medesimo D.Lgs. 163/06, nonché concorrenti aventi sede in uno degli Stati dell'Unione Europea.

E' ammessa la partecipazione in raggruppamento temporaneo di imprese e dei consorzi ordinari di cui all'art. 34, comma 1, lett. d) e lett. e), del D.Lgs 163/06, anche se ancora non

costituiti, come previsto all'art. 37, comma 8, del citato decreto.

I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art.38. Per quanto riguarda il possesso dei requisiti professionali, oltre a quanto previsto dall'art.39 del D.Lgs 163/06, sono richiesti, ai sensi del combinato disposto di cui agli articoli 153 comma 8 del D.LGS 163/2006 e 98 del DPR 554/99, gli ulteriori requisiti di seguito indicati:

a) fatturato medio annuo relativo alle attività svolte negli ultimi cinque esercizi antecedenti la data di pubblicazione del bando non inferiore a € 230.000,00 (pari al 10% dell'investimento previsto),

b) capitale sociale sottoscritto e versato non inferiore a € 115.000,00 (pari ad un ventesimo dell'investimento previsto),

c) svolgimento negli ultimi cinque anni di servizi affini a quello di gara per un importo medio non inferiore a € 115.000,00 (pari al 5% dell'investimento previsto), **per servizi affini si intendono solamente quelli di refezione scolastica;**

d) svolgimento negli ultimi 5 anni di un servizio, affine a quello di gara per un importo medio non inferiore a € 46.000,00 (pari al 2% dell'investimento previsto)

e) Nel caso in cui il Promotore intenda eseguire direttamente i lavori deve essere in possesso di qualificazione SOA nelle categorie e classifiche adeguate al progetto preliminare da lui redatto.

Si precisa inoltre che:

- In alternativa ai requisiti previsti dalle precedenti lettere c) e d) il concorrente deve incrementare i requisiti previsti dalle lettere a) e b) in misura tripla;

- Il concessionario aggiudicatario non ha l'obbligo di affidare appalti a terzi; l'affidamento di appalti a terzi deve comunque avvenire nel rispetto delle modalità previste dall'art.142 e ss. del D.lgs 163/2006;

- Nel caso di partecipazione di un concorrente che non intenda eseguire direttamente i lavori oggetto della concessione deve possedere i soli requisiti di cui ai punti a), b), c) e d), oppure a) e b) in misura tripla. Nel caso di partecipazione di concorrente che intenda eseguire solo una parte dei lavori deve possedere il requisito di cui al punto e) in misura adeguata alle categorie e agli importi dei lavori che intende eseguire direttamente. Il concorrente deve dichiarare in sede di gara la percentuale del valore globale dei lavori oggetto della concessione che intende eseguire direttamente (compreso l'eventuale quota di subappalto);

- I lavori s'intendono eseguiti direttamente dal concessionario qualora vengano realizzati da imprese che si sono raggruppate o consorziate per partecipare alla presente gara o imprese ad esse collegate secondo quanto indicato dall'art. 149 del D.Lgs 163/06. Se il concessionario costituisce, ai sensi dell'art.156 comma 1, una società di progetto anche i lavori affidati dalle imprese costituenti tale società ai propri soci s'intendono realizzati in proprio. I soggetti sopraindicati per eseguire i lavori oggetto del presente intervento devono possedere i requisiti di cui all'art.38 del D. Lgs 163/2006, e i requisiti richiesti al precedente punto e) in misura adeguata;

- Per le imprese concorrenti stabilite in Stati diversi dall'Italia vale l'art.47 del D.lgs 163/2006. Nel caso tali imprese eseguano i lavori di costruzione dell'opera e non possiedono l'attestazione di qualificazione devono essere in possesso dei requisiti previsti dal DPR 34/2000 accertati, ai sensi dell'art.3 comma 7 del suddetto DPR 34/2000, in base alla documentazione prodotta secondo le norme vigenti nei rispettivi paesi; il volume d'affari di cui all'art. 18, comma 2, lett. b) del menzionato DPR 34/2000, conseguito nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando, deve essere non inferiore a tre volte l'importo complessivo dell'intervento.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o di consorzio ordinario:

- Per quanto riguarda i requisiti di cui alle lettere a) e b), eventualmente richiesti in misura tripla, devono essere, ai sensi dell'articolo 98, comma 4, del DPR 554/99, posseduti dalla capogruppo nella misura minima del 40% e dalle mandanti o dalle consorziate nella misura minima del 10% ai sensi dell'articolo 95 del citato DPR 554/99. La somma dei requisiti di tutte le partecipanti al raggruppamento deve essere pari al requisito minimo complessivo di partecipazione;
- per quanto riguarda l'eventuale possesso del requisito di cui alla lettera c) questo può essere posseduto, ai fini del raggiungimento della misura minima, cumulativamente dalle imprese raggruppate;
- per quanto riguarda l'eventuale possesso del requisito di cui alla lettera d) questo deve essere posseduto da un unico soggetto partecipante al raggruppamento;
- per quanto riguarda il possesso dell'attestato di qualificazione di cui al punto e) deve essere posseduto:
 - ai sensi dell'articolo 95, comma 2, del D.P.R. n. 554 del 1999, in caso di esecutori in raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di tipo orizzontale, con riferimento alla categoria individuata quale prevalente, dalla mandataria o da una impresa consorziata nelle misure minime del 40%; la restante percentuale deve essere posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate ciascuna nella misura minima del 10% ; l'impresa mandataria in ogni caso possiede i requisiti in misura maggioritaria;
 - ai sensi dell'articolo 95, comma 3, del D.P.R. n. 554 del 1999, in caso di esecutori in raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di tipo verticale la mandataria deve possedere l'attestato di qualificazione per la categoria prevalente (con classifica adeguata al relativo importo); ciascuna mandante deve possedere l'attestazione di qualificazione per la/e categoria/e scorporata/e (con classifica adeguata al/i relativo/i importo/i) dei lavori che intende eseguire;
 - qualora nel raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario siano presenti operatori economici che non eseguono i lavori in proprio oppure che siano prevalentemente gestori, la ripartizione dei requisiti di cui al punto e) è relativa ai soli soggetti raggruppati o consorziati che intendano eseguire i lavori in proprio, intesi come sub-raggruppamento per la sola esecuzione, in tal caso la predetta ripartizione è verificata separatamente ed autonomamente rispetto alla ripartizione dei requisiti economico finanziari di cui alle lettere a) e b);
 - anche in caso di partecipazione in RTC, se s'intendono eseguire direttamente solo una parte dei lavori il requisito di cui al punto e) deve essere adeguato alle categorie e agli importi dei lavori che s'intendono eseguire direttamente;
 - in ogni caso dovranno essere indicati in sede di gara i lavori che ciascuna impresa partecipante al raggruppamento intende assumere.

I documenti necessari per la dimostrazione del possesso dei requisiti tecnico organizzativo ed economico finanziario sopra specificati dovranno essere prodotti in sede di gara come indicato all'art. 8 "Documenti per la partecipazione alla gara" punto 3 e 9.

Ai sensi dell'art. 153, comma 8 del D.Lgs 163/2006 i soggetti in possesso dei requisiti sopra elencati possono partecipare alla gara associando o consorziando anche altri soggetti, fermi restando i requisiti di cui all'art. 38 dello stesso decreto.

E' ammesso il ricorso all'istituto dell'**Avvalimento** di cui all'art. 49 del D.Lgs 163/06 (vedasi in dettaglio le condizioni di cui all'art. 8 "Documentazione da produrre per la partecipazione alla gara", punto 5 del presente Disciplinare). Il concorrente e il soggetto ausiliario sono responsabili in solido nei confronti del soggetto aggiudicatore in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

Non è consentito, a pena d'esclusione, che dello stesso soggetto ausiliario si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia il soggetto ausiliario che quello che si avvale dei requisiti.

Ai sensi della normativa vigente sussistono i seguenti divieti di partecipazione:

- 1) partecipazione alla gara di una impresa singola o consorzio in più di un raggruppamento temporaneo, ovvero sia in forma individuale che in raggruppamento (art. 34, comma 1, lettera d) D. Lgs 163/06; in tal caso, si procederà all'**esclusione** sia del raggruppamento che della impresa singola o consorzio;
- 2) partecipazione alla gara di imprese e consorzi consorziati e dei consorzi di cui all'art. 2602 c.c. (art. 34, comma 1, lettera e), D. Lgs 163/06); in tal caso si procederà alla **esclusione** sia del consorzio, sia dei soggetti consorziati (impresa singola e consorzio aderenti al consorzio di cui all'art. 2602 c.c.);
- 3) partecipazione alla gara di consorzi di cui alla legge n. 422/1909 o 443/1985, (art. 34 comma 1, lettera b) D. Lgs 163/06) e delle imprese consorziate in qualsiasi altra forma per il quale il consorzio concorre, in tal caso, si procederà all'**esclusione sia del consorzio che delle imprese consorziate** per le quali il consorzio concorre. In caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del cp;
- 4) partecipazione alla gara del consorzio stabile di cui all'art. 2615 ter c.c. (art. 34, comma 1, lettera c) D. Lgs 163/06) e delle imprese consorziate in qualsiasi altra forma per le quali il consorzio ha dichiarato di concorrere; in tal caso, si procederà all'**esclusione sia del consorzio che delle imprese consorziate** per le quali il consorzio concorre. In caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del cp;

Non possono partecipare alla medesima gara imprese che si trovano fra loro nella condizione di controllo di cui all'art.2359 del C.C. o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale. Si procederà in tal caso, previo accertamento ai sensi dell'art.38, comma 2, come integrato con D.L 135/2009, convertito in legge con Legge 166/09, all'esclusione della gara di tutte le imprese che si trovano in dette condizioni.

E', altresì, vietata l'associazione in partecipazione di cui agli artt. 2549 c.c. e ss.

Art. 7. Modalità e termine di presentazione della proposta e della campionatura.

Le proposte dovranno pervenire, entro il giorno **10.06.2010, ore 12.00**, in plico chiuso e sigillato con ceralacca o con timbro dell'impresa e controfirmato sui lembi di chiusura, recante, oltre all'indirizzo del destinatario, il nominativo del mittente e la dicitura **"GARA DEL 11.06.2010 - COSTRUZIONE DI UN CENTRO UNICO DI PRODUZIONE PASTI E L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI SASSUOLO CON IL METODO DELLA FINANZA DI PROGETTO AI SENSI DELL'ART. 153 DEL DLGS 163/2006 DA ESPERIRSI IN UN'UNICA PROCEDURA"** a Sassuolo Gestioni Patrimoniali srl, Ufficio Protocollo, via Fenuzzi 5, 41049 Sassuolo (MO), nel rispetto del termine indicato.

Il recapito del plico, da effettuarsi con qualsiasi mezzo, è di esclusiva responsabilità del mittente, pertanto non saranno accettati reclami per ritardi o disservizi di alcun genere in caso di recapito oltre il termine qui stabilito. Farà fede il timbro rilasciato dall'Ufficio Protocollo.

Il plico dovrà contenere al suo interno **tre buste**, a loro volta sigillate, con la firma di un legale rappresentante, timbro del proponente su tutti i lembi di chiusura con la specifica del mittente e la dicitura, rispettivamente, "**BUSTA A- Documentazione**", "**BUSTA B - Offerta tecnica**", "**BUSTA C – Offerta economica**".

Entro lo stesso termine e con le modalità di seguito indicate, le imprese concorrenti dovranno provvedere alla consegna, di una campionatura dei generi di seguito specificati:

a) generi alimentari

- crescenza o stracchino biologico in confezione integra; prosciutto cotto intero; pasta e pasta biologica (formato farfalle o pipe)
- in confezione integra; olio extravergine di oliva toscano DOP in confezione integra da almeno lt 1; olio extravergine d'oliva DOP ligure in confezione integra da almeno lt 1; olio extra vergine di oliva nazionale biologico da almeno lt.1; pelati in confezione integra indicativamente da kg 3; passata di pomodoro biologico.

b) generi non alimentari un campione del seguente materiale utilizzato per il consumo delle pietanze:

n. 1 piatto, n.1 ciotola per brodo, n.1 vassoio, n. 1 bicchiere, n. 1 bis posate e tovagliolo, n. 1 forchetta.

Al tal fine l'impresa offerente dovrà concordare, con un anticipo di almeno due giorni, l'appuntamento per la consegna della campionatura, negli orari d'ufficio (8/13) telefonicamente ai nn. 0536-1844883-0536-1844776 – 328-1004495 - Servizio Istruzione.

L'impresa dovrà inoltrare, lo stesso giorno in cui è stato prenotato l'appuntamento telefonico, conferma dell'appuntamento al predetto Servizio a mezzo fax 0536/1844909. La consegna dovrà essere effettuata da persona munita dei poteri di rappresentanza dell'impresa stessa, ovvero da persona incaricata, con apposita delega scritta, firmata dal legale rappresentante dell'offerente, che dovrà essere consegnata al personale incaricato del Comune di Sassuolo (è richiesto un documento di identità). All'atto della consegna, le parti provvederanno alla compilazione del verbale sottoscritto dal personale incaricato e dal rappresentante dell'Impresa concorrente. Non saranno tenuti in considerazione alcuna successivi reclami per eventuali equivoci sulla consegna della campionatura.

Dovranno essere tassativamente osservate le seguenti prescrizioni:

- per ciascun prodotto dovrà essere inviata un'unica campionatura; essa dovrà recare l'etichetta del produttore ai sensi di legge; dovrà corrispondere alle quantità sopra precisata o, (in mancanza di tale precisazione), ai quantitativi unitari prescritti nell'allegato C-8) del capitolato, dovrà essere consegnata rispettando la catena del freddo; la Commissione tecnica si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di richiedere un supplemento di campionatura di uno o più generi, nel caso in cui la medesima si renda necessaria per approfondimenti di natura tecnica;
- ciascun prodotto dovrà essere opportunamente imballato a cura dell'impresa, al fine di garantire la segretezza dell'offerta; quindi l'imballaggio esterno dovrà impedire che siano riconoscibili prima dell'apertura delle offerte i prodotti posti all'interno;
- i singoli prodotti potranno essere imballati separatamente anche in considerazione delle esigenze di conservazione degli stessi;
- su ciascuno imballo dovranno essere indicati l'offerente, il prodotto e per i generi alimentari le modalità di conservazione dello stesso. Errate o imprecise indicazioni sulle modalità di

conservazione faranno carico esclusivamente all'impresa offerente.

Nessun compenso è dovuto per la campionatura presentata.

Tutti i campioni dovranno corrispondere ai generi offerti come identificati nelle rispettive schede tecniche. In caso di mancata corrispondenza non si terrà conto del campione presentato.

Art. 8. Documentazione da produrre per la partecipazione alla gara.

Nella "BUSTA A - Documentazione" devono essere contenuti, a pena di esclusione dalla gara, i seguenti documenti:

1. domanda di partecipazione e dichiarazione possesso requisiti generali in carta semplice (utilizzando il modulo Allegato "Dich 1" al presente Disciplinare) datata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante del concorrente, con indicazione dei dati per la corretta individuazione dello stesso (data e luogo di nascita, qualifica) e dell'impresa (denominazione e ragione sociale, sede, partita I.V.A. e Codice Fiscale, numero di telefono e di fax, e-mail), accompagnata da copia fotostatica di un valido documento d'identità del sottoscrittore. La domanda potrà essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata la relativa procura. Nel caso di concorrenti costituiti da imprese associate o da associarsi la medesima dichiarazione dovrà essere prodotta o sottoscritta da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio o il GEIE.

2. Dichiarazione in ordine al possesso dei requisiti tecnico organizzativi ed economico finanziari da produrre in carta semplice, datata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante del concorrente singolo (utilizzando il modulo allegato "Dich 2") o, nel caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti, da ciascun rappresentante legale dei partecipanti al raggruppamento (utilizzando il modulo allegato "Dich 3"),

3. (nel caso in cui il Promotore intenda eseguire direttamente i lavori di realizzazione dell'opera) attestazione di qualificazione S.O.A. (in copia resa conforme ai sensi del DPR 445/00), rilasciata da società di attestazione (SOA) di cui al D.P.R. n. 34/2000 regolarmente autorizzata, in corso di validità. La qualificazione SOA dovrà essere adeguata alle categorie e alle classifiche risultanti dal progetto preliminare presentato dall'impresa;

4. le seguenti garanzie, intestate a SASSUOLO GESTIONI PATRIMONIALI SRL:

4.a cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del D.Lgs 163/2006, pari al 2% del valore presunto dell'investimento per la realizzazione dell'opera ($2.300.000,00\text{€} \times 2\% = 46.000,00\text{€}$), riducibile del 50%, nel caso ricorrano le condizioni di cui all'art.75, comma 7 del D.Lgs 163/2006. Ai sensi dell'art. 75, comma 4, del D.Lgs. 163/06 la cauzione presentata mediante fidejussione bancaria, assicurativa o fideiussione rilasciata da intermediari finanziari dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del soggetto aggiudicatore. Dovrà essere inoltre accompagnata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/06, qualora l'offerente risultasse aggiudicatore.

4.b cauzione (ex art. 153 comma 13 del D.Lgs 163/06) pari a al 2,5% del valore presunto dell'investimento ($2.300.000,00\text{€} \times 2,5\% = 57.500,00\text{€}$) per il rimborso al Promotore delle spese sostenute per la proposta. La cauzione presentata mediante fidejussione bancaria, assicurativa o fideiussione rilasciata da intermediari finanziari dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale,

l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del soggetto aggiudicatore. Lo svincolo di tale cauzione avverrà per tutti i concorrenti, successivamente alla stipula del contratto di concessione. Dovrà, pertanto, prevedere una scadenza minima pari a 180 giorni, con l'impegno del garante a rinnovarla per il tempo richiesto dall'Amministrazione, se la procedura non si conclude entro tale termine.

I raggruppamenti temporanei e i consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), ed e), del D.Lgs 163/06, non ancora costituiti dovranno produrre le garanzie di cui ai punti 4.a e 4.b intestate espressamente a tutti i soggetti che faranno parte del raggruppamento o consorzio, ed essere, altresì, sottoscritte da tutte le imprese che faranno parte del raggruppamento.

5. L'attestazione in originale di avvenuta visita dei luoghi oggetto dell'appalto, rilasciata da SGP SRL, con la quale si attesta l'avvenuto sopralluogo dei luoghi di esecuzione dei lavori, dei centri pasti provvisori e dei luoghi di somministrazione dei pasti da parte del Titolare o Legale rappresentante del soggetto concorrente o suo procuratore (allegare procura); a tal fine è necessario concordare preventivamente un appuntamento contattando l'ufficio tecnico di SGP SRL, da lun a ven ore 9,00 - 12,00, tel n 0536/1844955, oppure via e-mail mvangelisti@comune.sassuolo.mo.it oppure direzione@sgp.sassuolo.mo.it.

Saranno concessi appuntamenti **solo entro il 21.05.2010**. Nel caso di RTI è sufficiente che il sopralluogo venga effettuato da solo un partecipante al raggruppamento. L'effettuazione del sopralluogo con le modalità di cui sopra è condizione di ammissibilità alla presente gara.

6. La ricevuta del versamento di € 100,00, di cui all'art. 1 commi 65 e 66 della L. 266/2005 a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Lavori pubblici codice identificativo gara (CIG: 0458647778), in originale o copia resa conforme ai sensi del DPR 445/00, a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, contribuito dovuto ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67 della L 266/05 e della Deliberazione dell'Autorità del 24/01/2008.

Il pagamento della contribuzione potrà avvenire secondo le seguenti modalità:

a) versamento on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta copia stampata dell'email di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione.

b) versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL.", Via di Ripetta n. 246, 00186 ROMA, (Codice Fiscale 97163520584), presso qualsiasi ufficio postale.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- Il codice fiscale del partecipante;
- Il CIG, rinvenibile nell'oggetto del presente bando, che identifica la procedura;

Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on-line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>.

Il pagamento della contribuzione con bonifico è consentito esclusivamente ai partecipanti esteri. Le coordinate per i bonifici dall'estero sono:

IBAN: **IT 75Y 07601 03200 0000 73582561**;

BIC: **BPP II TRR XXX**.

La mancata effettuazione del versamento sarà **causa di esclusione** dalla presente gara.

7. per i soli raggruppamenti temporanei di concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e i consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettera e), del D. Lgs 163/06:

▪ **se già costituite:** il mandato, in originale o copia autenticata, conferito all'impresa capogruppo dal/i mandante/i risultante da scrittura privata autenticata, e relativa procura, conformi alle prescrizioni di cui all'art. 37, comma 14 e 15 del D. Lgs 163/06;

[o in alternativa]

se non costituite: apposita dichiarazione sottoscritta, con cui le imprese, capogruppo e mandanti, si impegnano, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come capogruppo, che firmerà per accettazione la medesima dichiarazione e stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti. La dichiarazione potrà essere resa in calce alla dichiarazione indicata al numero 1) resa dall'impresa qualificata come capogruppo, fermo restando che deve essere sottoscritta dalla capogruppo e da tutte le mandanti.

Nella dichiarazione, o nel mandato nel caso di partecipazione di RTC già costituito, dovranno, altresì, essere indicate la quota di partecipazione al raggruppamento corrispondente alla percentuale di lavori o di servizi che verranno eseguiti da ciascun concorrente e quale categoria di lavori o tipologia di servizi verrà eseguita da ciascun concorrente.

8. Nel caso in cui i concorrenti in possesso dei requisiti generali di cui all'art.38 del D.Lgs 163/2006, risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando, vogliano partecipare alla gara utilizzando **l'istituto dell'avvalimento**, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, la seguente documentazione

- una dichiarazione del concorrente, verificabile ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 163/2006, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria attestante il possesso, da parte di quest'ultima, dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso il soggetto aggiudicatore a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio, o associata, o consorziata, ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 163/2006;
- il contratto, in originale o copia autentica, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto di cui al punto precedente, l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi di cui al comma 5 dell'art. 49 del D.Lgs 163/2006.

9. copie dichiarate autentiche a norma di legge, per gli anni dal 2004 al 2008, oppure dal 2005 al 2009 dei seguenti documenti

- bilanci riclassificati in conformità alle direttive europee con relative note di deposito (società di capitali)
- bilanci rendiconti/stato patrimoniale approvati (società di persone e ditte individuali)
- Modello unico con relativa ricevuta di presentazione
- (eventuali) attestazioni rilasciati dai committenti se esistenti relativamente ai servizi espletati.

10. In caso sussista una situazione di controllo ex art. 2359 c.c. con altra concorrente
Busta sigillata e controfirmata, recante la dicitura "documenti per il controllo di cui all'art.38,

comma 2 lett. B) del D.Lgs 163/2006” nella quale dovranno essere inseriti i documenti previsti dall’art. 38, comma 2 lett. B) del d.Lgs 163/2006, come integrato con DL 135/2009, convertito in legge con L 166/2009, per la verifica della fattispecie ivi prevista.

Nella “busta B – Offerta tecnica” devono essere contenuti, a pena di esclusione dalla gara, i seguenti documenti:

a) studio di inquadramento territoriale e ambientale;

b) studio di fattibilità tecnico con indicazione dei tempi di costruzione (cronoprogramma) che comprenda anche i tempi di collaudo e di messa in servizio dell’opera;

c) quadro delle indicazioni – redatto preferibilmente in forma sintetica e tabellare - che permettano di attribuire i punteggi dei criteri di cui all’Art. 9 commi I e II. Nel caso non compaiano indicazioni esplicite ad uno o più degli elementi di giudizio, allo stesso verrà attribuito un punteggio pari a 0 (zero).

d) progetto preliminare e documentazione a corredo secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia di lavori pubblici; elenco degli arredi e dei macchinari dei quali si intende dotare il centro di produzione con relativi depliant illustrativi e schede tecniche. Si precisa che in fase di offerta la relazione geologica potrà essere redatta in forma semplificata con riferimento a indicazioni di letteratura o a indagini precedenti.

e) bozza di convenzione.

La bozza di convenzione dovrà essere redatta in conformità al presente capitolato d’oneri . La stessa non può prevedere le seguenti clausole:

- l’inclusione di cause di rescissione a giudizio unilaterale del soggetto Promotore;
- l’inclusione di condizioni nelle quali SGP venga considerato “terzo garante”, precisando al proposito che SGP non presterà garanzie di qualsiasi tipo in nome e per conto del Promotore;
- l’inclusione di clausole che prevedano una qualsiasi assunzione di responsabilità da parte di SGP, per i contratti stipulati dal Promotore, precisando a tal fine che il Promotore sarà l’unico responsabile degli obblighi inerenti la realizzazione delle opere previste dal presente intervento di finanza di progetto;
- che non preveda l’applicazione di penali e/o sanzioni a carico del promotore per ritardato inizio e/o conclusione nella realizzazione delle opere ed anche per inadempienze contrattuali nell’attività di gestione;
- la previsione di tempi e di prezzi –superiori a quelli stabiliti dallo studio di fattibilità e dall’elenco prezzi,

La convenzione dovrà prevedere una clausola di rescissione del contratto in caso di mancato adeguamento tecnologico alle dotazioni standard che verranno riconosciute anche in futuro normalmente adeguate a strutture analoghe nella medesima area geografica.

La convenzione e il piano economico finanziario (**quest’ultimo da inserire nella busta C” Offerta Economica”**) dovranno prevedere un apporto di capitale privato per la realizzazione non inferiore al 10 % del valore del costo di costruzione stimato dal piano stesso, suddiviso fra capitale sociale delle eventuale società di progetto e prestito subordinato: nella bozza di convenzione non dovrà comunque farsi riferimento ad alcun valore economico.

f) schede tecniche descrittive dei prodotti alimentari e non alimentari oggetto dell’offerta
Per tutti i prodotti alimentari offerti devono essere fornite le schede tecniche delle derrate

alimentari (con esclusione dei prodotti di frutta e verdura fresca per le quali si fa riferimento al bollettino CAAB): queste devono essere conformi alle caratteristiche merceologiche e igienico sanitarie descritte nell'allegato al capitolato d'oneri e contenere indicazioni della provenienza, del produttore e/o trasformatore, del marchio di produzione e di ogni altra informazione utile ad una corretta valutazione. Le schede devono essere presentate secondo lo stesso ordine di cui all'allegato C 8) al capitolato; Per i generi non alimentari le imprese offerenti dovranno produrre: le schede tecniche del materiale utilizzato per il consumo delle pietanze presentate secondo l'ordine indicato nell'allegato C 5) al capitolato, oltre a eventuali materiali illustrativi, depliant e schede tecniche delle eventuali attrezzature/elettrodomestici.

Si precisa che dovrà essere presentata una scheda per ogni prodotto anche se riportato in elenco prezzi in diverse forme per pezzatura, confezione ecc.

g) una relazione dettagliata indicante le caratteristiche dei servizi e della gestione.

Nell'offerta tecnica non devono essere compresi **a pena di esclusione** elementi che possano fornire indicazioni sul prezzo offerto.

Il numero complessivo di pagine (facciate) di norma in formato A4, con carattere arial, tahoma, verdana o century gothic di dimensione non inferiore a 11 per gli elaborati indicati non potrà essere complessivamente escluse le copertine superiore a 80 così suddivise:

- capitolato prestazionale 40 pagine
- relazione gestionale e bozza di convenzione 40 pagine

E' ammesso l'uso di pagine in formato A3 (che concorrono a formare il numero complessivo) solo per schemi e disegni ovvero per tabelle la cui dimensione non possa essere utile riportata in formati minori. Qualora le pagine in formato A3 vengano utilizzate solo prevalentemente per testo e tabelle le stesse verranno calcolate come due pagine.

Qualora per alcuni elementi non vi siano modifiche rispetto al capitolato di oneri è sufficiente un richiamo allo stesso.

Per il progetto preliminare potranno essere allegati non più di cinque disegni elaborati in formato massimo A0 .

Documenti eccedenti quanto previsto comporteranno una penalizzazione di un punto per ogni 10 pag. o frazione.

Saranno ammessi oltre il minimo solamente depliant o schede tecniche di prodotti o attrezzature proposti .

Tutti gli elaborati con eccezione dei depliant tecnici dovranno essere allegati oltre che in formato cartaceo anche in formato digitale con formato pdf, doc o xls.

Nella “busta C –Offerta Economica” debitamente chiusa e sigillata, **pena l'esclusione dalla gara**, con ceralacca o con timbro dell'impresa e controfirmata sui lembi di chiusura, **devono essere contenuti, a pena di esclusione dalla gara, i seguenti documenti:**

a) l'offerta economica redatta in competente bollo utilizzando il modulo allegato “Off 1” o “Off

2" e relativo allegato "Derrate alimentari", debitamente compilati in ogni parte, (dovranno essere indicati i prezzi unitari ed il prezzo complessivo per l'intero periodo sui singoli servizi da erogare, sulla fornitura delle derrate alimentari, la percentuale di ribasso da applicare sui bollettini CAAB di frutta e verdura fresche, il totale complessivo offerto) ed in particolare dovrà essere indicato ai fini dell'attribuzione del punteggio:

a.1) Ribasso percentuale risultante dalla differenza tra il prezzo complessivo posto a base di gara ed il prezzo complessivo offerto.

a.2) Percentuale di recupero, dell'inflazione determinata sulla base dell'indice FOI ISTAT, ai fini degli adeguamenti annuali dei prezzi unitari di cui al punto a) (con esclusione di frutta e verdura fresche – bollettino CAAB).

b) Piano Economico Finanziario asseverato da soggetti abilitati, ai sensi dell'art. 153 comma 9 del D.lgs n 163/2006 e s.m.i., composto da Conto Economico, Stato Patrimoniale e Flussi di Cassa. Si precisa che saranno accettate proposte contenenti piani economici finanziari con relativa lettera di invio ai soggetti asseveranti entro la scadenza del presente bando, con obbligo di ricevere l'asseverazione in tempo utile per la valutazione della proposta e comunque non oltre 15 giorni dalla scadenza del presente bando.

Il Piano economico finanziario, dovrà indicare tra l'altro, l'importo delle spese sostenute per la predisposizione delle offerte, comprensivo dei diritti sulle opere dell'ingegno, di cui all'art. 2578 del Cc; tale importo non potrà superare il 2,5 per cento del valore dell'investimento, come desumibile dallo studio di fattibilità posto a base di gara.

Tutti gli elaborati costituenti l'offerta tecnica-organizzativa e l'offerta economica di cui alla busta B e alla busta C, dovranno essere sottoscritti dai concorrenti e, per gli elaborati del progetto preliminare, dal progettista.

Art. 9. Determinazione dei criteri in base ai quali si procederà alla valutazione delle proposte

L'individuazione del promotore avverrà a seguito di procedura aperta, in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del combinato disposto di cui all'art. 153 comma 4 e art 83 del D.Lgs 163/06.

SI PRECISA CHE LE MIGLIORIE PROPOSTE DOVRANNO ESSERE ESPLICITAMENTE ACCETTATE DALLA AMMINISTRAZIONE. L'EVENTUALE AGGIUDICAZIONE NON COSTITUISCE DI PER SE' ACCETTAZIONE DELLE PROPOSTE FORMULATE.

I criteri di valutazione sono i seguenti :

OFFERTA TECNICA MAX 70 PUNTI

I. EDIFICIO E ATTREZZATURA con un massimo di **26 punti**, tenuto conto dei seguenti sotto - criteri e del relativo peso :

I.1.1 ARREDI ED ATTREZZATURE qualità degli arredi e delle attrezzature sia dal punto di vista della funzionalità e della durabilità che della qualità complessiva

PUNTI 10

I.1.2 VALORE ESTETICO, ARCHITETTONICO AMBIENTALE E FUNZIONALE DELL'OPERA Qualità edilizia dell'oggetto, tipologia dei materiali di finitura, inserimento nel contesto urbano, efficienza del layout interno ed esterno
PUNTI 7

I.1.3 DURABILITA' E MANUTENIBILITA' DELL'OPERA inteso come qualità e durabilità dei materiali, semplicità ed economicità di manutenzione, utilizzo fonti rinnovabili e risparmio energetico.
PUNTI 5

I.1.4 INTERVENTI MIGLIORATIVI TERMINALI Interventi di sistemazione adeguamento sui terminali pasti decentrati presenti nelle scuole.
PUNTI 4

II. GESTIONE DEL SERVIZIO con un massimo di **40 punti**, tenuto conto dei seguenti sotto - criteri e del relativo peso :

II.1 QUALITÀ DEI GENERI ALIMENTARI: MAX PUNTI 20

La qualità dei generi alimentari destinati sia alle cucine nidi che ai Centri pasti, verrà valutata secondo i criteri elencati di seguito.

All'offerta migliore verrà attribuito il punteggio massimo alle altre saranno attribuiti punteggi comparativamente inferiori.

II.1.1 Miglioramento delle caratteristiche di qualità generi alimentari

Qualità dei generi alimentari forniti e utilizzati con caratteristiche qualitative superiori rispetto a quelle indicate nell'Allegato C-7.1. La valutazione verrà effettuata sulla base delle schede tecniche delle derrate alimentari oggetto dell'offerta, allegate all'offerta tecnica, tenendo conto della quantità e della frequenza settimanale di utilizzo dei diversi prodotti.

PUNTI 10

II.1.2 Qualità Generi Campionati

Per le modalità della campionatura si rinvia all'art. 7 del presente Disciplinare.

La valutazione sarà operata oltre che sulla base delle schede tecniche delle derrate alimentari oggetto di campionatura, anche sulla base dell'esito delle prove tecniche finalizzate all'esame dei seguenti parametri:

- caratteristiche sensoriali (aspetto visivo, odore, sapore);
- caratteristiche di servizio (resa, porzionatura, ecc.).

PUNTI 6

II.1.3 Filiera corta inserimento di materie prime provenienti da filiera corta (minor numero di passaggi commerciali).

PUNTI 2

II.1.4 Prodotti biologici inserimento di ulteriori prodotti provenienti da coltivazioni biologiche per le tipologie merceologiche reperibili sul mercato con preferenza per il maggior numero di giorni con prodotti bio.

PUNTI 2

II.2 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO **MAX PUNTI 13**

La qualità dell'offerta sarà valutata con riferimento ai seguenti criteri, di seguito indicati in ordine di importanza:

II.2.1 Organizzazione produzione Organizzazione complessiva del processo di produzione dei pasti presso il centro pasti comunale (dalla fase di approvvigionamento delle materie prime fino alla fase della produzione del pasto e del suo confezionamento).

PUNTI 3

II.2.2 Benefici sulla gradibilità Migliorie che comportino effettivi benefici in termini di gradibilità per i fruitori del servizio nei plessi maggiormente decentrati o di maggior dimensione, sulla base della qualità della proposta e della sostenibilità tecnico-economica.

PUNTI 4

II.2.3 Trasporti Piano del trasporto dei pasti sulla base della completezza delle procedure organizzative, delle modalità previste per fronteggiare emergenze e imprevisti, dell'ottimizzazione dei percorsi e per il tempo impiegato dal confezionamento alla somministrazione, che non potrà comunque superare i limiti di capitolato; quantità, tipologia e impatto ambientale dei mezzi.

PUNTI 2

II.2.4 Piano di emergenza. Modalità - per fronteggiare gli imprevisti e piano di emergenza da attuare nel caso in cui la cucina non sia in grado di funzionare per guasti alle attrezzature ed impianti o per altre sopravvenienze.

PUNTI 1

II.2.5 Qualificazione professionale Presenza e qualificazione di figure professionali di supporto in fase di esecuzione in termini sulla base dei curricula formativi e professionali.

PUNTI 1

II.2.6 Report pasti consumati Modalità di rendicontazione - dei pasti erogati, tempestività ed efficacia della informazione.

PUNTI 1

II.2.7 Recupero eccedenze alimentari (azioni rivolte al recupero di eventuali eccedenze alimentari di cui alla legge n.155/2003).

PUNTI 1

II.3 QUALITÀ DEL SERVIZIO SOMMINISTRAZIONE **MAX PUNTI 5**

La qualità dell'offerta sarà valutata con riferimento ai seguenti criteri, di seguito indicati in ordine di importanza:

II.3.1 Modello organizzativo efficacia e completezza del modello organizzativo per garantire la qualità, la continuità del servizio e la compatibilità con le fasce orarie definite nell'allegato C-4.

PUNTI 3

II.3.2 Tipologia del materiale servizi aggiuntivi/migliorie gestionali per il superamento dell'uso del materiale a perdere.

PUNTI 2

II.4 PROGETTO PERIODO TRANSITORIO

MAX PUNTI 2

II.4.1 Organizzazione periodo transitorio Il progetto dovrà dettagliare le modalità di gestione del periodo transitorio sia relativamente alla produzione che al trasporto che alla somministrazione.

PUNTI 2

III. BOZZA DI CONVENZIONE/CONTRATTO

MAX PUNTI 4

III. 1 CONTENUTI DELLA BOZZA DI CONTRATTO /CONVENZIONE

Qualità della bozza di contratto /convenzione proposta con riferimento alle modalità di controllo delle prestazioni, alla EFFICACIA e ENTITA' ECONOMICA del sistema di penalizzazione delle non conformità, alla chiarezza, alla introduzione di clausole di garanzia per il committente, alle eventuali clausole di riequilibrio economico finanziario.

PUNTI 4

In sede di esame delle offerte tecnico-progettuali e gestionali e potranno essere richiesti chiarimenti al fine di conseguire una migliore valutazione delle stesse.

OFFERTA ECONOMICA MAX 30 PUNTI

L'offerta economica sarà calcolata secondo le seguenti modalità:

TARIFFA BASE PUNTI 25

Ribasso percentuale sul prezzo di base stabilito

Il punteggio massimo P max verrà attribuito al ribasso più elevato R max

Il punteggio l-esimo P_i al ribasso i-esimo R_i verrà attribuito applicando la formula :

$$P_i = P_{max} * (1 - R_{max}) / (1 - R_i)$$

MODALITA' DI AGGIORNAMENTO PUNTI 5

Modalità di aggiornamento dei prezzi in rapporto colla variazione dell'indice FOI Istat

Verrà attribuito il punteggio di zero punti a chi preveda il recupero integrale dell'inflazione utilizzando la variazione indice FOI (percentuale di recupero = 100 %) .

Verrà attribuito il punteggio di 5 punti all'offerta che preveda la percentuale di copertura dell'inflazione più bassa.

Ad esempio indicando una percentuale del 75 % si intende che verrà applicato un indice di rivalutazione pari al 75 % dell'indice FOI. L'indicazione di 0 % equivale a nessun recupero : I punteggi intermedi verranno attribuiti per interpolazione lineare.

Una Commissione giudicatrice, all'uopo nominata, ai sensi dell'art. 84 del D.lgs 163/2006, esaminerà le offerte tecniche e quelle economiche ed attribuirà i relativi punteggi secondo le

prescrizioni di cui al DPR 554/99, con il metodo aggregativo-compensatore previsto nell'allegato B al DPR 554/99 che prevede la seguente formula:

$$C(a) = S_n [W_i \times V(a)_i]$$

dove

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a)

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

S_n = sommatoria.

I coefficienti sono determinati attraverso la media dei coefficienti variabili tra zero e uno, calcolati con due decimali, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Art. 10. Tempi di valutazione della proposta e individuazione del promotore.

La gara avrà inizio, presso la sala Riunioni della sede del Comune di Sassuolo, via Fenuzzi n. 5, il giorno **11.06.2010, ore 9,00**, in seduta pubblica presieduta dal Direttore Tecnico di Sassuolo Gestioni Patrimoniali srl, o da altra persona delegata, che provvederà alla verifica del possesso dei requisiti e della regolarità della documentazione prodotta, provvedendo all'eventuale regolarizzazione.

Prima dell'inizio dell'esame delle offerte, si procederà a verificare in seduta non pubblica il possesso dei requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi minimi richiesti per la partecipazione alla gara, sulla base della documentazione presentata in sede di gara, punto 9 sezione 8 "Documenti per la partecipazione alla gara" di un 10% dei partecipanti ammessi, individuati mediante sorteggio effettuato al termine della seduta di ammissione di cui sopra.

In una o più sedute riservate la Commissione valutatrice, nominata ai sensi dell'art.84 del D. Lgs 163/06, valuterà gli elementi dell'offerta diversi dal prezzo e procederà all'assegnazione dei relativi punteggi.

Terminati i lavori per la valutazione degli elementi costituenti l'offerta tecnica, sarà convocata, previa tempestiva comunicazione inoltrata via fax a tutti i concorrenti, una seconda seduta pubblica, in cui la Commissione, previa lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche, effettuerà l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche con attribuzione del punteggio sulla base dei criteri indicati al precedente articolo 9. Verrà poi formulata la graduatoria dei concorrenti. Sarà individuato quale Promotore, il concorrente la cui proposta avrà ottenuto il miglior punteggio e sarà stata valutata fattibile da un punto di vista tecnico/economico.

SGP SRL procederà ad aggiudicare in via provvisoria la concessione al concorrente risultato primo in graduatoria ed ai sensi di quanto previsto dall'art. 153, comma 3 del D.Lgs 163/2006, porrà in approvazione il progetto preliminare presentato dal promotore.

Si precisa inoltre che l'approvazione del progetto preliminare e della convenzione di gestione derivanti dalla gara pubblica sono di competenza della Giunta del comune di Sassuolo.

Nel caso in cui SGP SRL dovesse, ai fini dell'approvazione del progetto, chiedere modifiche alla proposta presentata dal Promotore, sia dal punto di vista del progetto tecnico che gestionale che economico sarà dato un termine al Promotore, non inferiore a 30 giorni, per adeguare, senza alcun compenso aggiuntivo la proposta, compreso l'adeguamento, qualora tali modifiche comportino un incremento dei costi inerenti sia per quanto riguarda la realizzazione delle opere che i costi di gestione dei servizi, del piano economico-finanziario.

Si procederà all'aggiudicazione definitiva al Promotore solo dopo l'accettazione da parte di quest'ultimo delle modifiche progettuali nonché del conseguente eventuale adeguamento del piano economico-finanziario, previa verifica del possesso dei requisiti necessari per la partecipazione alla presente gara.

In caso di mancato adeguamento del progetto da parte del Promotore, si chiederà progressivamente ai concorrenti successivi in graduatoria, l'accettazione delle modifiche al progetto presentato dal Promotore, alle stesse condizioni proposte al Promotore e non accettate dallo stesso.

Il concorrente aggiudicatario della concessione diverso dal Promotore sarà tenuto a rimborsare al Promotore le spese di redazione della Proposta, di cui all'Art. 8. Nel caso in cui, anche i concorrenti successivi non accettassero le modifiche alla proposta del Promotore, la stessa verrà dichiarata decaduta, fatta salva la facoltà di acquisire il progetto da parte di SGP SRL, dietro corresponsione delle spese di redazione della Proposta, di cui all'Art. 8. Qualora SGP SRL non ritenga di avvalersi di tale facoltà, al Promotore dichiarato decaduto non spetta alcun rimborso per le spese sostenute per la predisposizione della proposta.

Si precisa che è intenzione di SGP procedere alla consegna anticipata del servizio anche in pendenza dell'approvazione del progetto preliminare in modo da garantire comunque l'avvio della somministrazione dei pasti entro il 26 agosto 2010. Qualora il progetto non venga adeguato e quindi non si possa procedere alla stipula del contratto il promotore è obbligato comunque a fornire i pasti utilizzando i centri pasti esistenti per il periodo necessario alla procedura di selezione di un nuovo promotore fra i partecipanti alla gara ovvero all'espletamento di una nuova gara. In questo caso i prezzi saranno adeguatamente ridotti per tener conto della mancata realizzazione del centro pasti seguendo le previsioni relative all'ammortamento degli investimenti contenute al piano finanziario presentato.

La stipula del contratto di concessione può avvenire solo dopo l'approvazione del progetto preliminare adeguato, entro il termine massimo di 90 giorni dalla data di comunicazione dell'avvenuta approvazione; decorso tale termine SGP SRL potrà richiedere ai successivi classificati di diventare Promotore.

Nel caso in cui SGP SRL non eserciti tale opzione, il Promotore è tenuto a versare una sanzione pecuniaria per ritardato convenzionamento pari ad € 100,00 (cento/Euro) per ogni giorno di ritardo.

La stessa sanzione sarà applicata in caso di ritardo nell'ultimazione dei lavori o per la non corretta applicazione della convenzione di concessione (sanzione di €100,00 (cento/Euro) per ogni giorno di ritardo nell'adeguarsi alla convenzione. Nel caso in cui il Promotore arrivi ad accumulare sanzioni oltre i 20.000 € (ventimila/Euro) sarà facoltà di SGP di rescindere il contratto con il Promotore e chiedere al secondo classificato di subentrare alle stesse condizioni nel contratto.

SGP SRL si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di non accettare nessuna delle proposte pervenute qualora le ritenesse non fattibili dal punto di vista tecnico/economico, ossia non convenienti o non rispondenti ai propri interessi, anche in caso di motivazioni sopravvenute.

SGP si riserva il diritto di sospendere in qualsiasi fase la procedura di project financing per sopravvenuti motivi di pubblico interesse.

In nessuna di tali ipotesi i promotori hanno titolo a richiedere indennizzi o rimborsi di sorta.

Si procederà alla nomina del Promotore anche in caso di una sola proposta pervenuta, purché ritenuta valida e congrua.

Il concessionario aggiudicatario ha la facoltà dopo l'aggiudicazione definitiva di costituire una società di progetto ai sensi dell'art.156 del D.lgs 163/2006 con un capitale minimo di € 100.000 euro a condizione che comunque il capitale proprio (equity) non sia inferiore complessivamente a 500.000 euro.

In caso di aggiudicazione il concessionario dovrà indicare il progettista/progettisti (corrispondenti ai soggetti di cui all'art. 90, comma 1, lett d), e), f), f bis), g) e h) del D. lgs n. 163/2006), incaricato/i della progettazione definitiva ed esecutiva, in possesso dei requisiti di cui all'art. 66 del DPR 99/554 adeguati al valore dell'intervento per la realizzazione dell'opera come stimato nel progetto preliminare approvato. SGP SRL procederà alla verifica di tali requisiti, mediante la richiesta di idonea documentazione (dichiarazioni iva, bilanci, certificati rilasciati dai committenti).

Art. 11. Cauzioni e e garanzie richieste.

L'aggiudicatario della concessione sarà tenuto a presentare le seguenti cauzioni di cui all'Art. 153 comma 13 del D.lgs n. 163/2006 e s.m.i e polizze assicurative:

- prima dell'inizio dei lavori, cauzione definitiva ex art. 113 del D.lgs 163/2006 pari al 10% dell'importo di investimento dei lavori, come stimato nello studio di fattibilità da presentarsi prima dell'inizio dei lavori e avente validità fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio;
- prima dell'inizio della fase gestionale transitoria, cauzione a garanzia della corretta esecuzione degli obblighi contrattuali inerenti la fase di gestione pari al 10% del costo annuo operativo di esercizio come definito l'art. 3.23 del capitolato d'onori;

Nonché le seguenti garanzie:

- prima dell'inizio dei lavori, polizza assicurativa ex articolo 129 del D.Lgs n. 163/2006 con massimali adeguati commisurati al rischio specifico dell'opera (per danni di esecuzione € 850.000,00; per opere preesistenti € 200.000,00; Demolizione e sgombero € 200.000,00 per RCT € 500.000,00),
 - con decorrenza dalla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio, polizza indennitaria decennale nonché una polizza per responsabilità civile verso terzi della medesima durata a copertura dei rischi di rovina totale o parziale dell'opera ovvero dei rischi derivanti da gravi difetti costruttivi;
 - prima dell'inizio della fase gestionale transitoria, polizza RCT/RCO relativa alla fase gestionale dell'opera e polizza di copertura dei rischi di gestione (c.d. *All Risks*) relativa all'Opera e agli impianti in esercizio, per tutta la durata della Fase di Gestione, che non escluda eventi quali esplosioni, incendio e furto con massimali adeguati, come indicato all'art. 3.20 del capitolato d'onori ;
- e, infine

- a far data dall'approvazione del progetto esecutivo, polizza assicurativa di ogni singolo progettista (c.d. *RC professionale*) secondo quanto previsto dall'art. 111, comma 1 del Codice, con validità dalla fase di costruzione fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio.

Art. 12. Pubblicità.

I documenti della presente procedura saranno pubblicati integralmente all'albo pretorio del Comune di Sassuolo sia sul sito del Comune sino alla scadenza del termine ultimo per la presentazione delle proposte, sarà, inoltre, pubblicato per estratto sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, su un giornale a tiratura nazionale, su un giornale a tiratura regionale ed inserito nel sito dell'Osservatorio dei lavori pubblici.

Da parte dei soggetti che intendono concorrere alla procedura, è possibile ottenere chiarimenti scritti in ordine alla presente procedura mediante la proposizione ENTRO IL 21 MAGGIO 2010 di quesiti scritti in formato digitale da inoltrare al responsabile del procedimento a mezzo di posta elettronica; a tali quesiti si provvederà a dare entro cinque giorni lavorativi, risposta scritta al richiedente col medesimo mezzo e alla pubblicazione in forma anonima sul sito di quelle aventi interesse generale.

Per ogni informazione al riguardo, i concorrenti potranno rivolgersi, al Responsabile del procedimento o suo collaboratore, per e-mail (metodo preferito) ovvero ai seguenti numeri telefonici :

- Per richieste amministrative ufficio contratti dott. Cristina Aureli 0536-1844757 mail contratti@comune.sassuolo.mo.it
- Per richieste tecniche ing. Angelo Villa mail direzione@sgp.sassuolo.mo.it tel 0536-1844701.

Sassuolo Gestioni Patrimoniali Srl
Il Direttore Tecnico
f.to Ing Angelo Villa

Allegati:

Allegato "Dich 1" Modulo domanda di partecipazione e dichiarazione requisiti generali

Allegato "Dich 2" e "Dich 3" Modulo dichiarazione requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi, rispettivamente, per concorrenti singoli e per RTC.

Allegato "Dich 4" Modulo dichiarazioni per i soli concorrenti partecipanti ai sensi dell'art. 37, comma 8, D.LGS n. 163/2006 in RT o consorzi ordinari ancora da costituire

Allegato "Off 1" e Off 2" Modulo Offerta Economica, rispettivamente, per concorrenti singoli e per RTC e relativo allegato "Derrate Alimentari".