

COMUNE PIETRASANTA

Provincia di LUCCA

Uff. Pubblica Istruzione

Via Martiri di S. Anna n. 10

(Tel.0584 /795305 – Fax 0584 / 795336)

AVVISO PUBBLICO

Il Responsabile del Procedimento visti l'articolo 125 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e ss. mm., e quanto previsto dal Regolamento comunale per l'attività contrattuale (delib cons.n.5 del 18.1.2000), in esecuzione della determinazione dirigenziale **n.2534 del 9.7.2010**,

RENDE NOTO

Che intende procedere ad una selezione per l'affidamento di servizi relativi all'assistenza ed al controllo di conformità del servizio di ristorazione scolastica. Il dettaglio delle prestazioni da eseguire e le modalità di esecuzione è riportato nell'Allegato Prestazionale, facente parte integrante del presente avviso.

1. - Importi dei singoli servizi

L'importo massimo per l'espletamento dell'incarico è pari ad €. 16.000,00 (sedecimila/00) oltre IVA.

Si precisa che:

- a) - Tutta la documentazione richiesta, tecnica ed amministrativa, dovrà essere prodotta in lingua italiana;
- b) - Laddove previsto, gli operatori economici invitati dovranno utilizzare i moduli allegati al presente Invito;

2 - TERMINI E MODALITÀ PER L'ESPLETAMENTO DELL'ATTIVITÀ

La prestazione si svolgerà con le modalità dettagliate nel disciplinare prestazionale (allegato 2) nel periodo che va dal 15 settembre 2010 al 30 giugno 2011.

Sarà parimenti obbligo del suddetto Operatore Economico mantenere un collegamento stabile con i responsabili dell'Amministrazione ed in particolare con il Responsabile Unico del Procedimento, anche con incontri intesi a fornire chiarimenti o indicazioni sulla programmazione delle attività di assistenza e controllo previste.

L'Operatore Economico affidatario dell'incarico non potrà avvalersi del subappalto, ai sensi dell'art. 91, comma 3, del D.Lgs. 163/2006, fatte salve le eccezioni ivi previste e ferma restando in tal caso la responsabilità del professionista incaricato.

3 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Possono presentare offerta per l'affidamento dei servizi di cui all'oggetto tutti i soggetti in possesso di documentata esperienza nell'erogazione dei servizi sopra richiesti per tutte le attività e prestazioni ivi riportati ed i soggetti di cui all'art.90 comma 1, lett. d), e), f), f bis) g) e h) del D.Lgs 163/2006 in possesso di iscrizione al competente Ordine o Albo Professionale.

A) Requisiti di ordine generale:

- essere in possesso dei requisiti previsti dall'art.38 del Dlgs 163/2006 e s.m.

B) Requisiti di capacità economica e finanziaria

- Avere realizzato nel triennio (2007-2008-2009) un fatturato complessivo non inferiore a €. 100.000,00 (centomila/00) al netto dell'IVA

- Avere realizzato nel triennio (2007-2008-2009) un fatturato specifico assistenza tecnico amministrativa per la stesura del capitolato speciale d'oneri, delle Specifiche Tecniche del servizio di ristorazione e degli atti di gara per l'affidamento a terzi del servizio di ristorazione, non inferiore a €. 50.000,00 (cinquantamila/00) al netto dell'IVA.

C) Requisiti di capacità tecnica e professionale

- Essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2000 per i servizi principali indicati in oggetto;

- disporre nella propria organizzazione di professionisti con le necessarie competenze tecniche atte a garantire l'esecuzione dell'attività di assistenza e controllo del servizio di ristorazione scolastica prevista nel Disciplinare prestazionale allegato,

- Il Gruppo di Lavoro proposto dall'operatore economico deve possedere cumulativamente tutte le professionalità necessarie all'espletamento delle attività di assistenza e controllo previste.

- I professionisti costituenti il Gruppo di Lavoro devono possedere esperienza professionale riconosciuta ed essere iscritti negli appositi Albi Professionali (ove esistenti) e, ove richiesto, specializzazione o iscrizione agli Albi o Registri regionali o nazionali.

4 – MODALITA' DI SCELTA DEL CONTRAENTE

L'attività verrà affidata nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza, al soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai sotto riportati criteri di valutazione.

Il punteggio, fino ad un massimo di 100 punti, verrà attribuito con le seguenti modalità:

| ELEMENTI | PUNTEGGIO MASSIMO |
|--------------------------|--------------------------|
| A - Elementi economici | 10 |
| B - Elementi qualitativi | 90 |
| TOTALE | 100 |

Per quanto riguarda gli elementi economici i punteggi saranno attribuiti come segue:

| ELEMENTI ECONOMICI | PUNTEGGI MASSIMI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| offerta con prezzo complessivo più basso rispetto al prezzo a base d'asta di €. 16.000,00 | 10 |

- a) All'offerta con prezzo complessivo più basso rispetto al prezzo a base d'asta si assegnano **punti 10**;
- b) alle rimanenti offerte si assegna il punteggio secondo la seguente formula:

$$1. \quad P = \frac{Pb \times 10}{Po}$$

Dove P è il punteggio da attribuire all'offerta, Pb è il prezzo complessivo più basso riscontrato tra tutte le offerte, Po è il prezzo offerto dalla Ditta cui si deve attribuire il punteggio.

Per quanto riguarda i gli elementi qualitativi i punteggi saranno attribuiti come segue:

| ELEMENTI QUALITATIVI | PUNTEGGI MASSIMI |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Relazione metodologica inerente le attività richieste | 50 |
| Composizione del gruppo di lavoro | 20 |
| Curricula dei professionisti impiegati per l'espletamento delle attività richieste, privilegiando le attività svolte analoghe a quelle richieste dal presente invito | 10 |
| Riduzione dei termini di consegna degli elaborati | 10 |

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà quella che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto sommando il punteggio della qualità tecnica con il punteggio del prezzo.

L'aggiudicazione avverrà nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 163/2006 e, per quanto applicabile, dal Regolamento Comunale dei Contratti.

L'Amministrazione Comunale potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, se ritenuta valida.

Il Comune valuterà la congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione.

5 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

I soggetti che intendono partecipare, se in possesso dei requisiti necessari, dovranno far pervenire la propria offerta, a mezzo servizio postale raccomandato a.r., o postacelere, ovvero tramite agenzie di recapito autorizzate nel rispetto della normativa in materia o semplicemente a mano, presso il protocollo generale dell'Amministrazione piazza Matteotti n.29, Pietrasanta **entro e non oltre il termine perentorio del 29 luglio 2010 entro le ore 12,30**, in busta chiusa.

Oltre il sopraddetto termine non sarà valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva a quella precedente. L'offerta presentata non può essere ritirata. E' ammessa offerta successiva, purché entro il termine di scadenza a sostituzione o integrazione della precedente.

L'Offerta, redatta in lingua italiana, dovrà essere contenuta, a pena di esclusione, in un unico plico non trasparente, chiuso, sigillato con mezzi idonei a garantirne la sicurezza contro eventuali manomissioni, controfirmato sui lembi di chiusura riportante la dicitura:

“Conferimento di servizi – Avviso di selezione per l'affidamento di servizi relativi all'assistenza ed al controllo di conformità del servizio di ristorazione scolastica”

Il plico dovrà contenere

- Istanza di partecipazione (come da fac-simile Allegato 1.1), in carta libera, sottoscritta dal legale rappresentante se trattasi di società, corredata da documento di identità (fronte retro) in corso di validità.
 - Recapiti telefonici, fax, e-mail ai quali indirizzare eventuali comunicazioni.
 - Copia della certificazione di qualità serie UNI EN ISO 9001:2000
- d) Elenco nominativo dei professionisti coinvolti nell'attività, con la specificazione delle rispettive qualificazioni professionali e indicazione dell'iscrizione nei rispettivi Albi/Ordini professionali (ove esistenti);
- e) curricula di ciascun professionista componente il gruppo di lavoro
- f) Nominativo della persona fisica incaricata dell'integrazione tra le varie prestazioni
- Relazione metodologica sulle modalità di svolgimento dell'incarico.
 - offerta economica, formulata in lingua italiana (come da fac-simile Allegato 1.2), sottoscritta, con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante. All'offerta dovrà essere allegata fotocopia del documento d'identità del sottoscrittore dell'offerta.

6 – AFFIDAMENTO DELL'ATTIVITA'

La scelta dell'operatore economico sarà effettuata dal responsabile del procedimento.

Il responsabile del procedimento è il responsabile dell'ufficio pubblica istruzione Cristiano Ceragioli

L'incarico verrà affidato al soggetto che avrà conseguito il miglior punteggio.

In caso di parità si procederà a sorteggio.

7 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E INFORMAZIONI

Ulteriori informazioni potranno ottenersi al seguente recapito: tel. 0584 / 795305 – fax 0584 / 795336 Responsabile del Procedimento è Cristiano Ceragioli

8 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 della legge 30 giugno 2003, n. 196 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del servizio cui trattasi.

10.7.2010

*Il Responsabile Unico del Procedimento
(Cristiano Ceragioli)*