

DISCIPLINARE DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON PASTI VEICOLATI PRESSO L'OSPEDALE EVANGELICO INTERNAZIONALE DI GENOVA

PRINCIPI GENERALI

L'aggiudicazione del servizio di ristorazione, essendo lo stesso ricompreso tra i servizi di cui all'allegato II B del Codice degli Appalti, sarà disciplinata secondo quanto stabilito dall'art. 20 del D.Lgs. n. 163/2006. L'aggiudicazione sarà inoltre disciplinata dagli articoli del Codice esplicitamente richiamati negli atti di gara.

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la prestazione del servizio di ristorazione con pasti veicolati prodotti c/o centro cottura esterno e con l'utilizzo della struttura di proprietà dell'O.E.I. sita in Salita Superiore San Rocchino, 31 A – 16122 Genova, denominata "Locali di Servizio" per l'allestimento dei vassoi, il confezionamento dei pasti e lo smistamento degli stessi.

CIG: 03170738E8

L'esecuzione del contratto sarà regolata dalle norme, prescrizioni, condizioni e modalità contenute negli articoli di cui si compone il capitolato.

Costituisce oggetto del presente appalto la prestazione del servizio di ristorazione, che verrà svolto presso l'O.E.I. di Genova per il periodo di anni tre a partire dalla data di aggiudicazione come meglio indicato all'art. 90 del Capitolato Speciale di Appalto (di seguito C.S.A.), da affidarsi mediante procedura aperta come definita all'art. 3, comma 37, del D.Lgs. 163/2006.

Per l'espletamento del servizio di ristorazione l'O.E.I. richiede la fornitura di pasti veicolati da consegnare c/o la struttura di proprietà dell'O.E.I. denominata "Locali di Servizio" per l'allestimento dei vassoi, il confezionamento dei pasti e lo smistamento degli stessi.

L'importo contrattuale potrà subire oscillazioni entro il limite di un quinto, in diminuzione od in aumento, a seconda delle effettive prestazioni richieste dall'O.E.I. e rese dall'I.A., senza che la stessa possa vantare diritti, avanzare pretese o richiedere compensi di sorta.

Dimensione del servizio e prezzo base giornata alimentare degenti

Struttura	Presenza media giornaliera	N. giorni all'anno	Durata Mesi	N.ro giornate alimentari da somministrare nel periodo di un anno	Prezzo Unitario di una giornata alimentare esclusi IVA e oneri per la sicurezza	Importo presunto dell'appalto esclusi IVA e oneri per la sicurezza
Ospedale Evangelico Internazionale	40,5	365	36	14.750	€13,90 **	€203.660,00 *

* arrotondato per difetto - ** il prezzo a giornata alimentare è stato indicativamente scomposto in Euro 0,69 per colazione, Euro 6,605 per pranzo ed Euro 6,605 per cena;

Dimensione del servizio e prezzo base per singolo pasto dipendente

Struttura	Presenza media giornaliera comprese festività	N. giorni all'anno	Durata Mesi	N.ro pasti dipendenti da somministrare nel periodo di un anno	Prezzo Unitario di un pasto dipendente esclusi IVA ed oneri per la sicurezza	Importo presunto dell'appalto esclusi IVA ed oneri per la sicurezza
Istituto Evangelico Internazionale	39	365	36	14.100	€6,40	€90.838,00 ***

*** arrotondato per eccesso

Ai soli fini meramente contrattuali e di formulazione dell'offerta l'importo per l'intero periodo previsto dall'appalto (tre anni) ammonta, in via presuntiva, ad €919.494,00= (oltre IVA e costi per la sicurezza derivanti da rischi da interferenze non soggetti a ribasso pari ad € 10.980,00=), determinato moltiplicando il numero delle giornate alimentari complessive per il prezzo omnicomprensivo di una giornata alimentare, sommato al numero dei pasti dipendenti per il prezzo unitario omnicomprensivo di un pasto dipendente, sommato del valore di tutti i generi extra (di cui all'allegato n. 4 al CSA), dei servizi extra fissi mensili (di cui all'allegato n. 5 al CSA) forniti all'Ospedale al netto degli oneri della sicurezza.

Il prezzo posto a base di gara per singola giornata alimentare (colazione, pranzo, cena), comprensivo di tutte le voci di costo, al netto dell'IVA e degli oneri della sicurezza da interferenze, è stabilito in € 13,90.

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto dipendente, comprensivo di tutte le voci di costo, al netto dell'IVA e degli oneri della sicurezza da interferenze, è stabilito in €6,40.

Gli oneri della sicurezza, non oggetto di ribasso, sono stati quantificati nella misura di € 0,1668= per giornata alimentare e di € 0,0768= per singolo pasto dipendente.

L'importo dell'offerta, è comunque da ritenersi comprensivo di ogni voce e più precisamente: prestazione principale, trasporto, pulizie, servizio prenotazione pasti, fornitura di un numero adeguato di carrelli termo-refrigerati completi di accessori, quali vassoi e stoviglie, manutenzione ordinaria, oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso) . Per i generi extra (allegato n. 4 al CSA) e i servizi extra fissi mensili di cui all'allegato n.5 al CSA, dovrà essere indicato lo sconto percentuale e i prezzi unitari conseguenti al netto dell'IVA.

Sono ammesse esclusivamente offerte in ribasso.

I prezzi indicati nell'offerta in cifre ed in lettere varranno quali prezzi unitari contrattuali.

Per ragioni che sono attualmente imprevedibili, è ipotizzabile che durante il periodo di esecuzione del contratto si possano determinare variazioni in aumento o in diminuzione del numero degli ospiti e dei pasti dipendenti. L'Amministrazione si riserva quindi la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazioni in aumento o in diminuzione al servizio complessivo oggetto dell'appalto o di parte di esso, senza che dette variazioni modifichino in alcun modo il corrispettivo unitario determinato in base al numero delle giornate alimentari e dei pasti dipendenti.

L' importo complessivo presunto annuo, comprensivo di oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, il tutto oltre I.V.A.:

STAZIONE APPALTANTE	Valore presunto annuo del servizio al netto degli oneri di sicurezza e dell'IVA in Euro	Oneri della sicurezza annui in Euro	Valore presunto annuo del servizio comprensivo degli oneri di sicurezza al netto dell'IVA in Euro
OSPEDALE EVANGELICO INTERNAZIONALE	306.498,00	3.66 0,00	310.158, 00

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 a favore dell'Impresa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

La prosecuzione del servizio, decorso il primo anno di esecuzione dello stesso, sarà subordinata all'assunzione di appositi provvedimenti di impegno, compatibilmente con le disponibilità di bilancio, senza che alcun onere possa essere posto a capo del Committente in caso di mancata assunzione di tali provvedimenti. L'I.A., pertanto, nulla avrà da pretendere in tal caso e non dovrà esplicitare al riguardo alcuna riserva.

ART. 2 – CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

1. Possono partecipare alla gara le imprese, in forma individuale e societaria, i consorzi e le società consortili, cooperative e loro consorzi, che non incorrano nelle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs n. 163/2006, che siano in regola con la legge 68/99, norme per il diritto dei lavoratori disabili e siano iscritte alla C.C.I.A.A. per l'attività oggetto del presente appalto.

Le Imprese aventi sede in uno stato dell'Unione Europea, o firmatari di accordi sugli appalti pubblici di cui all'art. 47 del D.Lgs. 163/2006, saranno ammesse nel rispetto delle condizioni di cui al suddetto articolo.

Non è ammessa la partecipazione di concorrenti che si trovino tra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile. Saranno altresì esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accerti che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI CONCORRENTI E CONSORZI ORDINARI DI CONCORRENTI DI CUI ALL'ART. 2602 del Codice Civile

Le Imprese concorrenti possono partecipare, ai sensi dell'art. 34, comma 1 lettere d) ed e) del D. Lgs. 163/2006, oltre che singolarmente, in raggruppamento temporaneo di imprese oppure in consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 2602 del Codice Civile, nel rispetto dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006.

Pena l'esclusione, i requisiti di ammissione di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006 devono essere posseduti e dichiarati da ciascuna delle Imprese raggruppate/consorziate.

Nel caso di raggruppamento di Imprese i requisiti di capacità economica e tecnica, previsti per l'impresa singola devono essere posseduti dalla Capogruppo nella misura minima del 40%, e comunque in misura maggioritaria, fermo restando che ciascuna mandante deve possedere minimo il 10% del requisito richiesto; il requisito di cui al punto G) dell'art.38 D.L.gs 163/2006, deve essere comunque posseduto da tutti i componenti del RTI. Inoltre la distribuzione delle quote di partecipazione al raggruppamento stesso è vincolante non solo al fine di dimostrare il possesso dei menzionati requisiti di ammissione, ma anche ai fini dell'esecuzione del servizio; è pertanto vietata qualsiasi modifica alla composizione dei raggruppamenti temporanei d'impresе rispetto all'impegno presentato in sede di offerta.

In caso di raggruppamento/consorzio non ancora formalizzato, le Imprese che intendono partecipare alla gara in raggruppamento temporaneo o in consorzio ordinario di concorrenti, dovranno produrre singolarmente i dati e i documenti richiesti nel bando di gara, nonché scrittura privata da cui risulti tale intendimento

con espressa indicazione dell'impresa che assumerà la veste di capogruppo e mandataria.

L'offerta congiunta dovrà contenere l'impegno a conferire mandato collettivo speciale, gratuito e irrevocabile, con rappresentanza all'Impresa mandataria e dovrà essere sottoscritta da tutte le Imprese che fanno parte del raggruppamento o del consorzio ordinario di concorrenti nonché specificare le parti delle attività che saranno eseguite dalle singole Imprese.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo di Imprese o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero in forma individuale qualora partecipi alla medesima gara in raggruppamento/consorzio.

In caso di aggiudicazione i soggetti assegnatari dell'esecuzione delle prestazioni richieste NON possono essere diversi da quelli indicati in sede di gara.

CONSORZI DI COOPERATIVE DI PRODUZIONE E LAVORO E CONSORZI STABILI

Sono ammesse a partecipare alla gara anche i consorzi di cooperative di produzione e lavoro di cui all'art. 34 comma 1 lettere b) del D. Lgs. 163/2006, i quali dovranno dichiarare se intendono eseguire direttamente l'appalto oppure affidarlo ad Imprese consorziate; in quest'ultimo caso dovrà indicare quali, tra le cooperative facenti parte del consorzio, eseguiranno le prestazioni oggetto del presente appalto ed in che misura: a queste ultime è fatto divieto di partecipare, in qualunque altra forma, alla presente gara.

In caso di aggiudicazione, i soggetti consorziati esecutori dell'appalto non potranno essere diversi da quelli indicati in sede di gara.

Sia il Consorzio che la/e Consorziata/e indicata/e quale esecutrice/i della prestazione in caso di aggiudicazione, dovranno produrre singolarmente i dati e i documenti richiesti nel bando di gara.

Anche i consorzi stabili di cui alla lettera c), dell'art. 34 del D. Lgs. 163/2006, dovranno dichiarare se intendono eseguire direttamente l'appalto oppure affidarlo ad altre cooperative consorziate; in quest'ultimo caso dovrà indicare quali, tra le cooperative facenti parte del consorzio, eseguiranno le prestazioni oggetto del presente appalto ed in che misura: a queste ultime è fatto divieto di partecipare, in qualunque altra forma, alla presente gara.

Ad essi si applicano le disposizioni di cui all'art. 36 del citato Decreto.

In particolare, è fatto espresso divieto, alle Imprese consorziate NON indicate quali esecutrici del contratto in caso di affidamento dello stesso al Consorzio, di prendere parte in qualunque altra forma al procedimento; la violazione di tale divieto oltre alle sanzioni di cui al citato articolo 36 comma 5 del Decreto comporterà **l'esclusione dal procedimento** sia del Consorzio che dell'Impresa consorziata.

AVVALIMENTO

I concorrenti, singoli, consorziati o raggruppati, potranno qualificarsi per la presente gara anche avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

E' ammesso l'istituto dell'avvalimento per l'espletamento delle prestazioni secondarie (trasporto, pulizia, manutenzione ordinaria).

L'avvalimento è altresì ammesso per il requisito di ammissione di cui al successivo art. 3 punto 21).

Il concorrente (Impresa avvalente) dovrà dichiarare di voler far affidamento sulla capacità di un'altra Impresa (Impresa ausiliaria), limitatamente a quanto sopra indicato, indicando la medesima, la/e prestazione/i secondaria/e e/o il requisito di ammissione di cui al successivo art. 3 punto 21) per il quale richiede l'avvalimento.

A tal fine i concorrenti dovranno produrre, **a pena d'esclusione**, le dichiarazioni di cui all'art. 49 comma 2 lettere a) e b); inoltre dovranno produrre l'originale o la copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente e della Stazione Appaltante a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

In particolare il contratto di avvalimento, quale contratto di durata, dovrà avere forma scritta con indicazione delle parti e dei mezzi messi a disposizione, dell'oggetto e dell'onerosità o meno della prestazione; a titolo esemplificativo contratto di affitto d'azienda, di noleggio, di leasing, ecc.

Nel caso in cui l'impresa ausiliaria appartenga allo stesso gruppo imprenditoriale di cui fa parte l'impresa concorrente, quest'ultima, in luogo del contratto di cui sopra, può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono gli obblighi imposti dalla normativa antimafia.

Si precisa che più concorrenti non potranno avvalersi della stessa impresa ausiliaria e l'impresa ausiliaria ed il concorrente avvalente non possono partecipare entrambi alla gara.

L'impresa ausiliaria sarà soggetta alla dimostrazione del possesso del requisito messo a disposizione dell'impresa avvalente, come disposto negli atti di gara.

Non è consentito, a pena di esclusione, che l'impresa ausiliaria si trovi in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c. con una delle Imprese partecipanti alla gara, diversa dall'impresa avvalente.

L'impresa ausiliaria dovrà rendere, **a pena di esclusione**, espresse dichiarazioni di cui all'articolo 49 comma 2 lettere c), d) ed e) del D.Lgs 163/2006.

L'inadempimento alle prescrizioni di cui ai precedenti capoversi comporta l'esclusione dalla gara.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido delle obbligazioni assunte con la stipula del contratto.

Si rinvia, per quanto non previsto dal presente disciplinare all'art. 37 del D.lgs. n.163/2006.

I concorrenti prima di partecipare alla gara devono avere effettuato un sopralluogo nella sede di svolgimento del servizio oggetto dell'appalto. Le ditte che intendono partecipare alla gara dovranno, a tal fine, contattare l'ufficio EPTL dell'Ospedale per concordare la data del sopralluogo (tel. 010-5522274 010-5522329). Saranno ammesse alla gara le imprese che avranno ottenuto l'attestato di avvenuto sopralluogo rilasciato dal responsabile del servizio o da suo incaricato. Il sopralluogo dovrà essere svolto dal legale rappresentante della ditta oppure da altro dipendente munito di apposita delega e di un documento di riconoscimento.

Saranno ammesse solo le ditte che abbiano la proprietà e/o disponibilità di un centro di Cottura ad una distanza non superiore a 30 minuti dall'O.E.I. .

ART. 3 – REQUISITI DI AMMISSIONE (DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE PENA ESCLUSIONE)

Ferme restando le modalità di presentazione dell'offerta espressamente previste negli articoli successivi al presente Disciplinare, ai fini dell'ammissione alla gara, le Imprese partecipanti dovranno riprodurre le dichiarazioni di cui al modulo FAC SIMILE DICHIARAZIONI **allegato n.1** al C.S.A. oppure riprodurre il modulo stesso, debitamente compilato e sottoscritto inserendo, **a pena di esclusione**, tutte le dichiarazioni, i dati e la documentazione ivi richiesta.

Domanda di partecipazione e dichiarazioni da inserire nella busta n° 1) "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA". Allegare fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del dichiarante (carta identità, patente di guida o passaporto, ecc.).

Con espresso riferimento all'Impresa che rappresenta, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate e che qualora dal controllo effettuato emerge la non veridicità delle dichiarazioni rese,

decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera

Dichiara:

1) Di essere iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di _____ per l'attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto e cioè: ... (Vedi fax-simile n. 1 allegato al C.S.A.);

e attesta i seguenti dati:

Numero di iscrizione

Data iscrizione:

Durata della Ditta/data termine:

Forma giuridica della Ditta concorrente (barrare la casella che interessa)

- Ditta individuale
- Società in nome collettivo
- Società in accomandita semplice
- Società per azioni
- Società in accomandita per azioni
- Società a responsabilità limitata
- Società cooperativa a responsabilità limitata
- Società cooperativa a responsabilità illimitata
- Consorzio di cooperative
- Consorzio di imprese

Organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare i nominativi ed esatte generalità), nonché i poteri loro conferiti (in particolare, per le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società tutti i componenti del Consiglio di amministrazione muniti di rappresentanza):

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2) In quanto cooperativa o consorzio di cooperative, di essere regolarmente iscritto nel/nello (barrare la casella che interessa ed indicare i dati di iscrizione):

Registro
prefettizio _____

Schedario generale della cooperazione

Oppure di essere iscritto in uno dei registri professionali o commerciali dello stato di residenza se si tratta di uno stato della U.E., in conformità con quanto previsto dall'art. 39 del D.Lgs. 163/2006;

3) L'inesistenza di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 1423/1956 e delle cause ostative di cui all'art. 10 della legge 575/65 e s.m.i.;

Per dare dimostrazione della propria capacità economica e finanziaria, nonché della propria capacità tecnica e professionale, le Imprese partecipanti dovranno essere in possesso, oltre ai requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, anche dei requisiti di capacità di cui agli artt. 41 e 42 del D.Lgs. 163/2006;

4) di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del decreto legislativo 163/2006. (La dichiarazione deve essere resa da tutti gli amministratori se trattasi di società di capitale, tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo, soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, da coloro che rappresentano stabilmente la ditta nel territorio dello stato se trattasi di società di cui all'art. 2506 del Codice Civile).

Avvertenza: allegare fotocopia di un documento di identità in corso di validità di ciascuno dei soggetti dichiaranti.

Dichiara, altresì

Ai sensi dell'art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000:

5) di accettare esplicitamente, senza condizione o riserva alcuna, tutte le disposizioni, gli oneri e le clausole contenute nel Capitolato d'oneri e relativi allegati, ed inoltre di aver valutato tutte le circostanze generali e particolari che hanno portato alla determinazione del prezzo e le condizioni contrattuali che possono influire sullo svolgimento del servizio e di avere considerato il prezzo medesimo, nel suo complesso, congruo e remunerativo e tale, quindi, da consentire la propria offerta;

6) di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta, degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza, di assistenza e di protezione dei lavoratori e di

essere in regola con l'assolvimento degli obblighi contributivi previdenziali e assistenziali relativamente ai lavoratori subordinati;

7) di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del codice civile;

8) di non partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio di concorrenti, e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;

9) di aver in data _____ preso cognizione di tutte le circostanze che incidono sull'appalto: a tal fine potrà recarsi preventivamente a visitare ed esaminare le vie di accesso all'Ospedale Evangelico Internazionale, i locali di servizio, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e utensili utilizzati per l'erogazione del servizio oggetto del presente disciplinare;

10) di concorrere - partecipando come consorzio - per le seguenti ditte consorziate (indicare denominazione e sede legale di ciascuna Ditta);

11) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge n. 68/99 e con gli obblighi dei pagamenti dei contributi previdenziali e assistenziali presso le seguenti sedi:

– SEDE INPS di _____ n. posizione _____;

– SEDE INAIL di _____ n. posizione _____;

12) di impegnarsi a rispettare per tutti i propri addetti, anche se in possesso della qualifica di soci, gli standard di trattamento salariale normativo previsto dai CCNL di categoria e gli standard normativi, previdenziali ed assicurativi del settore secondo quanto previsto dal capitolato speciale;

13) di impegnarsi ad osservare le norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro contenute nel D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

14) di essere disponibile a dare inizio al servizio anche in pendenza di formale stipulazione del contratto;

15) Attestazione della disponibilità di un Centro di Cottura ad una distanza non superiore a 30 minuti dall'Ospedale Evangelico Internazionale;

16) di essere in possesso di certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000.

17) di aver prestato negli ultimi 3 esercizi antecedenti la data di presentazione dell'offerta servizi simili di ristorazione a favore di strutture sanitarie (intendendosi per tali la fornitura di pasti veicolati in legume fresco - caldo) almeno pari o superiore al valore complessivo triennale del servizio posto in gara, con l'indicazione degli importi, della data e dei destinatari;

18) che l'elenco delle principali prestazioni effettuate negli ultimi tre esercizi con relativo importo, o temine inferiore se l'impresa si è costituita da meno di tre anni, data e destinatario sia pubblico che privato sono le seguenti:

.....Euroin data

.....Euroin data

.....Euroin data

Detto elenco dovrà essere corredato da apposita autocertificazione attestante il buon esito delle prestazioni;

19) di avere la proprietà/disponibilità aziendale di una o più strutture produttive (cucina/e e magazzino/i) idonea/e/i a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio esplicitata nel C.S.A., regolarmente autorizzato/i sulla base delle normative in materia igienico/sanitaria, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio, tale da consentire che **il tempo di consegna dei pasti veicolati** dalla/e struttura/e produttiva/e alla sede di ristorazione non superi i 30 (trenta) minuti e specificandone quanto segue:

- ubicazione della/e struttura/e;
- indicazione della potenzialità produttiva giornaliera globale espressa in numero di pasti corrispondenti a turni produttivi (pranzi e cene) per ogni tipo di legame produttivo impiegato;
- indicazione (in superfici e volumi) della capacità di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, con specificazione del numero di pasti confezionabili;
- caratteristiche strutturali documentate da planimetria con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi/locali, attrezzature installate e flussi operativi;
- la conformità di locali ed attrezzature impiegate alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione incendi e sicurezza;
- il possesso dei documenti autorizzatori relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino) consistenti in autorizzazioni sanitarie ai sensi della legge n. 283/1962 o D.I.A. sanitaria ai sensi del Regolamento CE n° 852/2004;

Nel caso in cui la/le strutture non sia/siano di proprietà, occorre che le Imprese alleghino il contratto o l'atto di impegno del locatore che ne attesti la disponibilità a favore dell'impresa concorrente con decorrenza entro la data di avvio del servizio e durata corrispondente all'intero periodo contrattuale compreso l'ulteriore eventuale periodo di rinnovo di cui all'art. 90 "Durata" del C.S.A.

20) in relazione alla struttura/e produttiva/e sopra indicata/e di possedere:

- una potenzialità produttiva giornaliera globale riferita ai pasti veicolati, corrispondente a turni produttivi meridiani/serali, da poter dedicare esclusivamente all'esecuzione del presente servizio, pari o superiore alla frequenza massima richiesta;

Nel caso in cui l'impresa partecipante non disponga della/delle struttura/e produttiva/e dovrà presentare apposita dichiarazione attestante l'impegno ad avere entro la data di avvio del servizio la disponibilità delle strutture stesse con tutte le caratteristiche soprarichieste;

21) che il servizio sarà eseguito sotto la direzione di un responsabile del servizio con titolo di laurea in Tecnologie Alimentari, o in ambito biologico, o con esperienza professionale almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi;

22) che l'elaborazione delle diete personalizzate sia attuata avvalendosi di una dietista con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti;

23) di essere in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2000, in corso di validità, per servizio analogo a quello oggetto del presente appalto, rilasciato da Organismi Accreditati ai sensi delle norme UNI EN 45000/UNI EN ISO 17000. Tale certificato deve citare espressamente la sede o le sedi operative oggetto della certificazione. In caso di raggruppamento d'impresе la certificazione sopra indicata, in corso di validità, deve essere riferita ad ogni azienda partecipante al raggruppamento stesso.

A corredo delle suddette dichiarazioni, dovrà essere inoltre allegata, **a pena di esclusione**, la seguente documentazione:

1) Attestazione o ricevuta del versamento di €. 40,00 (quaranta/00 euro) a favore dell'Autorità di vigilanza su contratti pubblici di lavori, forniture e servizi, con le seguenti modalità:

C/C POSTALE n. 73582561, IBAN IT75Y0760103200000073582561 intestato AUT.CONTR.PUBB. Via di Ripetta, 246 - 00186 ROMA (codice fiscale 97163520584);

Versamento on-line collegandosi al portale web "sistema di riscossione" all'indirizzo: <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni indicate sul portale.

I partecipanti dovranno indicare nella causale:

- a. Il proprio codice fiscale;
- b. il codice identificativo gara (CIG: 03170738E8)

Il codice CIG attribuito alla presente procedura, ai fini del versamento, verrà comunicato negli atti di gara;

2) documentazione comprovante la prestazione della garanzia provvisoria nella misura del 2% calcolata sul prezzo base;

Tale garanzia dovrà, a pena di esclusione avere validità di 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta potrà essere effettuata:

- **in contanti** mediante deposito presso la Tesoreria dell'O.E.I. - Banca CARIGE - Agenzia n. 90, Via D'Annunzio, 39 (8.30/12 - 14.30/15.45 di ogni giorno feriale, sabato escluso), la quale li accetterà rilasciandone ricevuta;
- **bonifico bancario** intestato alla Banca CARIGE - Agenzia n. 90, Via D'Annunzio, 39:
 - c/c n° 000000229090 – Cod. ABI 06175 – CAB 01472 CIN Y - IBAN IT95Y0617501472000000229090 per la cauzione provvisoria;
 - **fideiussione bancaria o polizza assicurativa** rilasciata, rispettivamente, da Imprese esercenti l'attività bancaria prevista dal DPR n°635/1956 o da Imprese di assicurazione autorizzate al ramo cauzioni ai sensi del DPR n°449/1959 o anche da società di intermediazione finanziaria iscritta all'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze. In tal caso il documento dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c. e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 75 comma 7 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. le Imprese partecipanti alla gara, in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme della serie UNI EN ISO 9000, rilasciata da Organismi Accreditati ai sensi delle norme UNI EN 45000/UNI EN ISO 17000, potranno presentare una garanzia d'importo ridotto del 50%, qualora producano contestualmente copia della certificazione suddetta oppure specifica dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 da comprovare successivamente.

In caso di mancata esibizione della documentazione richiesta a giustificazione della riduzione della garanzia si procederà **all'esclusione del concorrente dalla gara.**

Nel caso di partecipazione alla gara di un costituendo raggruppamento di Imprese, la polizza fidejussoria/fideiussione bancaria mediante la quale viene costituita la garanzia provvisoria deve essere necessariamente intestata, a pena di esclusione, sia all'impresa capogruppo designata, sia alla/a mandante/i, ossia a tutte le Imprese associande; in particolare la riduzione della cauzione è accordata:

- nel caso di R.T.I. qualora sia l'impresa capogruppo che ciascuna delle ditte mandanti siano in possesso della predetta certificazione.

Tale garanzia deve prevedere espressamente, **a pena d'esclusione**, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività

della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta della Stazione Appaltante.

Tale garanzia dovrà contenere, **a pena di esclusione**, dichiarazione espressa comprovante, ai sensi dell'articolo 75 comma 8 del D.Lgs. 163/2006, l'impegno di un fideiussore a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto con le modalità e per gli importi di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, in caso di aggiudicazione della gara.

Tale garanzia ai sensi dell'art. 75 comma 9 del D.Lgs. 163/2006 sarà svincolata contestualmente alla comunicazione ai concorrenti dell'aggiudicazione e comunque non oltre trenta giorni dalla stessa, salva l'ipotesi che la procedura debba essere riaperta nei casi previsti dalla vigente legislazione.

La cauzione provvisoria si estingue decorsi 30 giorni dalla data del provvedimento di aggiudicazione. Qualora l'impresa fosse, comunque, interessata a tornare in possesso della stessa, dovrà fare richiesta scritta inviando una busta adeguatamente affrancata completa dell'indirizzo del richiedente.

Si evidenzia che la cauzione provvisoria verrà incamerata qualora:

- l'aggiudicatario si rifiuti di sottoscrivere il contratto ovvero non si presenti, senza giustificato motivo alla stipula del contratto stesso, fatto salvo in tal caso il diritto per l'Amministrazione O.E.I. di agire per il risarcimento danni e/o intraprendere qualsiasi altra azione atta a tutelare i propri interessi.
- l'aggiudicatario non fornisca la documentazione necessaria a comprovare la sussistenza dei requisiti dichiarati ovvero qualora la documentazione prodotta o comunque acquisita dall'Amministrazione dimostri che l'aggiudicatario abbia reso dichiarazioni non veritiere.

3) attestazione di avvenuto sopralluogo rilasciato dal responsabile del servizio o da suo incaricato.

24) di essere disponibile a ricevere qualsiasi comunicazione concernente la gara al seguente numero di fax 010 81 33 34 indirizzandola al servizio EPTL;

Avvertenza: Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese, le dichiarazioni devono essere rilasciate da ciascuna impresa raggruppata.

25) Dichiaro altresì di essere informato ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n.196/2003 che:

- a) I dati richiesti sono raccolti per finalità inerenti la procedura prevista dalla legge finalizzati alla verifica della sussistenza dei requisiti necessari alla partecipazione alla gara;
- b) Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria;

- c) Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti anche informatici, idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza;
- d) I dati e i documenti saranno rilasciati agli organi dell'autorità giudiziaria che ne facciano richiesta nell'ambito dei procedimenti a carico delle ditte concorrenti;
- e) I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003.

Luogo, data _____

firma del dichiarante

Avvertenza:

La successiva dichiarazione deve essere resa da tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza se trattasi di società di capitali, tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo, soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, da coloro che rappresentano stabilmente la Ditta nel territorio dello Stato se trattasi di società di cui all'art. 2506 del codice civile.

I sottoscritti:

1) _____

nato a

_____ il _____
 residente nel Comune di _____ Provincia

_____ Stato

_____ Via/Piazza

Nella sua qualità di

Della ditta _____

Con sede nel comune di _____

Stato _____

Via/Piazza _____ C.F./P.IVA _____

Consapevoli del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei loro riguardi, ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenti sanzioni amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

Dichiarano:

ai sensi dell'art. 46 D.P.R. 445/2000:

di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del decreto legislativo 163/2006;

Dichiarano altresì di essere informati ai sensi e per gli effetti D.Lgs. n. 196/2003 che:

- a) i dati richiesti sono raccolti per finalità inerenti la procedura prevista dalla legge finalizzati alla verifica della sussistenza dei requisiti necessari alla partecipazione alla gara;
- b) il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria;
- c) il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti, anche informatici, idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza;
- d) i dati e documenti saranno rilasciati agli organi dell'autorità giudiziaria che ne facciano richiesta nell'ambito dei procedimenti a carico delle ditte concorrenti;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003.

Appongono la sottoscrizione, consapevoli delle responsabilità penali, amministrative e civili verso dichiarazioni false e incomplete.

DICHIARANTI

FIRME

Avvertenza:

allegare fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, di ciascuno dei soggetti dichiaranti (carta d'identità, patente di guida o passaporto, ecc.)

Art. 4 - Modalità di aggiudicazione

La prestazione in oggetto verrà aggiudicata a mezzo di procedura aperta.

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuata a favore dell'impresa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 sulla base dei seguenti elementi ai quali è riservato un punteggio massimo complessivo di 100 punti così suddivisi:

ELEMENTI	PUNTEGGIO MASSIMO
A - Elementi economici	60
B - Elementi qualitativi	40
TOTALE	100

Per quanto riguarda gli elementi economici il punteggio sarà attribuito come segue:

A) ELEMENTI ECONOMICI	PUNTEGGI MASSIMI
A.1 - Prezzo offerto per l'intera durata contrattuale relativo a:	60
costo della G/A degenti € scomposta in: a. prenotazione €..... b. colazione €..... c. Pranzo €..... d. Cena €..... Costo pasto (pranzo o cena) dipendenti € - costo elenco generi extra (all.n.4 C.S.A.) - costo elenco servizi extra fissi mensili (all.n.5 C.S.A.)	

Il punteggio di cui all'elemento economico A.1 verrà attribuito come segue:

Elemento economico A.1 - Prezzo complessivo offerto per l'intera durata contrattuale: Il concorrente dovrà compilare l'apposita Scheda Offerta economica allegato 2 al C.S.A. indicando il valore complessivo offerto per l'esecuzione dei servizi di cui alla presente procedura, al netto degli oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, come meglio dettagliato al successivo art. 5.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

P_i = Prezzo complessivo più basso offerto

In ogni caso NON SARANNO VALUTATE NE' PRESE IN CONSIDERAZIONE le pagine della relazione eccedenti la 50esima, né gli allegati eccedenti la 20esima pagina.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio relativo al profilo tecnico-qualitativo minimo di almeno i 28/40 del punteggio riservato agli elementi tecnico/ qualitativi. Le imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico qualitativi minimi richiesti dall'Amministrazione appaltante.

Poiché l'O.E.I. considera l'elemento qualitativo relativo al piano dei trasporti un fattore fondamentale ed indispensabile per l'esecuzione del servizio, qualora l'impresa partecipante ometta di presentare dettagliata relazione sullo svolgimento del servizio, il numero di mezzi messi a disposizione e la scheda di cui all'allegato 3 al C.S.A., oppure presenti quest'ultima non adeguatamente compilata, l'offerta sarà valutata **irregolare** e quindi **inammissibile**.

Il servizio sarà aggiudicato a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore dato dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi dell'offerta considerata.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presenza di una sola offerta valida. Qualora al termine del procedimento non fosse possibile pervenire all'aggiudicazione della gara, l'O.E.I si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione della stessa (andata deserta) a mezzo di procedura negoziata con soggetti diversi, applicando, per quanto compatibili, i criteri di cui al presente disciplinare di gara e capitolato speciale di appalto.

ANOMALIA: Saranno assoggettate alla verifica di congruità ai sensi dell'art. 86 comma 2 del D.Lgs 163/2006 le offerte in relazione alle quali sia il prezzo (elemento economico A.1) sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione sono entrambi pari o superiori ai quattro/quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal presente disciplinare.

A tal fine le offerte dovranno essere corredate, dalle giustificazioni di cui all'art. 87 comma 2 del D.Lgs. 163/2006, relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo posto a base di gara nonché le giustificazioni relative al costo del lavoro e al costo sostenuto per garantire il rispetto delle norme di sicurezza derivante dallo svolgimento delle attività di impresa che dovranno essere congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche della prestazione; la procedura potrà proseguire ai sensi dell'art. 88 del predetto decreto.

Art. 5 - Modalità di presentazione dell'offerta

L'offerta e la relativa documentazione, devono pervenire con le modalità e nel termine indicato negli atti di gara, **pena l'esclusione dalla gara.**

Non sono ammesse offerte incomplete o condizionate. Saranno escluse altresì tutte le offerte redatte o inviate in modo difforme da quello prescritto nel presente Disciplinare di gara. Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione all'appalto, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

Le offerte redatte, **a pena di esclusione**, in lingua italiana, devono essere contenute in un plico, chiuso, sigillato in modo da garantire l'integrità del contenuto e la certezza della provenienza, dovrà recare l'intestazione "APPALTO RISTORAZIONE" Ospedale Evangelico Internazionale – Genova, controfirmato sui lembi di chiusura, dovrà recare l'indicazione del mittente e contenere quattro buste, ciascuna chiusa e firmata sui lembi di chiusura:

1. una busta recante la dicitura "APPALTO RISTORAZIONE Ospedale Evangelico Internazionale Genova - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA", contenente tutta la documentazione amministrativa richiesta per l'ammissione alla gara di cui agli artt. 2 e 3 del disciplinare di gara;
2. una busta indicante all'esterno dicitura "APPALTO RISTORAZIONE Ospedale Evangelico Internazionale Genova - OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA", contenente: - l'offerta tecnica, debitamente sottoscritta dal Legale Rappresentante o dai Rappresentanti in caso di R.T.I. - Relazione descrittiva delle modalità di svolgimento del servizio organizzazione tecnica dell'Impresa, numero e qualifica del personale e di quello che si intende utilizzare per lo specifico servizio, mezzi ed attrezzature in possesso della stessa e quant'altro l'Impresa ritenga necessario per evidenziare le proprie capacità tecniche; la relazione dovrà comprendere proposte migliorative, innovative senza oneri a carico dell'Ente, discrezionalmente valutabili dalla Commissione di gara. – Relazione sui metodi per fronteggiare emergenze e per assicurare la tempestività nell'erogazione del servizio;
3. una busta indicante all'esterno dicitura "APPALTO RISTORAZIONE Ospedale Evangelico Internazionale Genova - OFFERTA ECONOMICA", contenente l'offerta economica, costituita dall'elemento economico A.1 al netto dell'IVA e degli oneri di sicurezza, in bollo, redatta in lingua italiana, contenente l'indicazione dei prezzi unitari e complessivo offerto, espressi in cifre e lettere, dell'IVA applicata, sottoscritta con firma leggibile e per esteso, dal Titolare o Legale Rappresentante della Società, redatta sull'allegato n.2 al C.S.A. "Scheda predisposizione offerta economica" debitamente compilata e sottoscritta dal Legale Rappresentante. Nell'offerta dovrà essere inoltre

indicata la denominazione, la ragione sociale, il domicilio fiscale, la Partita IVA e/o Codice Fiscale dell'impresa, nonché nome cognome e qualifica della persona che sottoscrive l'offerta economica. L'offerente potrà ritenersi svincolato dalla propria offerta decorsi 180 giorni dalla data presentazione della stessa.

In caso di discordanza tra l'indicazione dell'offerta in cifre e lettere prevarrà quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le Imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, le Imprese si conformeranno alla disciplina prevista nell'art. 37 D.Lgs. 163/06.

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale di tutte le Imprese raggruppate nei confronti dell'Amministrazione. Le singole Imprese facenti parte del gruppo eventualmente risultato aggiudicatario della gara devono conferire con un unico atto mandato speciale con rappresentanza ad una sola di esse, designata quale capogruppo. Il mandato deve risultare da scrittura privata autenticata. La procura è conferita al Rappresentante Legale dell'Impresa Capogruppo.

4. una busta indicante all'esterno dicitura "APPALTO RISTORAZIONE Ospedale Evangelico Internazionale Genova GIUSTIFICAZIONI DI CUI ALL'ART. 87 comma 2 del D.Lgs. 163/2006", contenente le giustificazioni di cui all'art. 87 citato.

Il Capitolato d'Oneri e i relativi allegati ed il bando integrale potranno essere visionati e ritirati presso l'Ufficio EPTL dell'O.E.I. o richiesti al n. tel0105522329 o all'indirizzo e-mail elmo.poggi@oeige.org

L'offerta economica dovrà essere redatta in carta resa legale, sottoscritta dal rappresentante dell'Impresa partecipante ovvero, in caso di Raggruppamento temporaneo d'Imprese e in caso di consorzi ordinari di concorrenti, da tutti i rappresentanti muniti degli idonei poteri.

L'offerta economica dovrà essere formulata in cifre e in lettere.

L'offerta dovrà avere la validità di 180 giorni dalla data di scadenza del termine della sua presentazione.

Con il solo fatto della presentazione dell'offerta si intendono accettati da parte dei concorrenti tutti gli oneri, atti e condizioni del C.S.A. e degli allegati ad esso annessi.

Non saranno ritenute ammissibili le offerte economiche:

- che, relativamente all'elemento economico A.1 – presentino un importo **pari o superiore** al valore posto a base di gara;
- contenenti riserve o condizioni.

Il concorrente deve specificare che l'offerta tiene conto degli obblighi connessi al rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, previste dal D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008.

L'offerta economica deve contenere, **a pena di esclusione**, quanto segue:

il valore complessivo offerto per l'esecuzione del servizio di cui alla presente procedura, al netto degli oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso come indicato all'art. 1 del presente disciplinare.

Il valore complessivo offerto è determinato dalla somma degli importi di ogni singola tipologia di pasto, per ognuna delle quali va indicato il prezzo unitario offerto (al netto di Euro 0,0556 a pasto degente e di € 0,0768 a pasto dipendente per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso).

In caso di discordanza tra il valore globale offerto ed i prezzi unitari, sarà ritenuta valida l'offerta più conveniente per l'O.E.I.

Si precisa inoltre che, per ogni singola tipologia di pasto, l'offerta deve indicare specificatamente i prezzi delle seguenti articolazioni del menu:

ELEMENTI ECONOMICI	PUNTEGGI MASSIMI
A.1 - Prezzo offerto per l'intera durata contrattuale al netto di IVA e degli oneri della sicurezza relativo a:	60
DEGENTI: costo della G/A degenti € scomposta in: a. prenotazione €..... b. colazione €..... c. Pranzo €..... d. Cena €..... Costo (pranzo o cena)dipendenti € - compilare elenco generi extra (all.n.4 C.S.A.) - compilare elenco servizi extra fissi mensili (all.n.5 C.S.A.)	

Si ribadisce che, conformemente a quanto previsto dall'art. 86, comma 5, del D. Lgs. n. 163/2006, l'offerta, deve essere corredata delle giustificazioni di cui all'art. 87, comma 2, del richiamato Decreto, con riferimento alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo offerto.

I prezzi si intendono accettati dalla ditta aggiudicataria in base ai calcoli di sua convenienza a tutto suo rischio e quindi devono intendersi assolutamente invariabili, fatto salvo quanto disposto dall'art. 115 del Decreto 163/2006 e s.m.i..

Le Imprese partecipanti ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 163/2006 potranno comunicare, mediante motivata e comprovata dichiarazione, se vi sono parti della propria offerta tecnica da considerarsi rientranti nella sfera di riservatezza dell'Impresa per la tutela dei propri interessi professionali, industriali, commerciali da sottrarre quindi ad eventuali successive richieste di accesso agli atti.

Prescrizioni

Tutta la documentazione costituente l'offerta tecnica dovrà essere datata e firmata dal Legale Rappresentante della Concorrente o dai legali Rappresentanti in caso di RTI o da persona munita dei poteri di firma, comprovati da copia autentica dell'atto di conferimento dei poteri medesimi.

La documentazione tecnica deve essere priva, a **pena di esclusione dalla gara**, di qualsiasi indicazione (diretta e/o indiretta) di carattere economico.

Non saranno oggetto di valutazione gli elementi già verificati nella Certificazione di Qualità del concorrente secondo le norme Iso in quanto requisito per l'ammissione alla gara.

DOCUMENTAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA TECNICA

A corredo dell'offerta tecnica, il concorrente dovrà comunque presentare **a pena di esclusione**:

- 1) una *relazione* che non superi **numero 50 pagine** in formato A 4 - no fronte retro - e che sviluppi almeno i seguenti punti:
 - a) descrizione della struttura organizzativa e logistica complessiva dell'Impresa concorrente o del R.T.I. o del Consorzio per la gestione e conduzione del servizio;
 - b) progetto gestionale con la descrizione di ogni fase dell'intero processo inerente il servizio e dell'organizzazione del personale. In particolare il progetto deve indicare le modalità di:
 1. approvvigionamento prodotti alimentari, criteri di selezione, valutazione e rivalutazione dei fornitori impiegati per il presente appalto, esiti di valutazione dei fornitori, sistema di rintracciabilità aziendale di prodotto e di filiera, gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto e di processo e relative azioni preventive/correttive;
 2. estratto del piano di autocontrollo con specifica indicazione riguardante della quantificazione e tipologia di indagini analitiche, del laboratorio impiegato e metodiche analitiche, del piano di pulizia e sanificazione

- con evidenza della tempistica, condizione di trasporto in approvvigionamento;
- c) piano di trasporto per la consegna dei pasti veicolati presso la sede di ristorazione dell'O.E.I. (locale di Servizio). Il piano dei trasporti, elaborato in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, deve essere descritto dettagliatamente in termini qualitativi e quantitativi: in particolare lo stesso deve fornire indicazione del personale impiegato (ordinario e di supporto) nelle diverse fasi, del numero e della tipologia degli automezzi impiegati, giri di consegna con relativa tempistica di cui all'allegato 3 al C.S.A. e degli strumenti di comunicazione messi a disposizione degli autisti. Si ribadisce che il tempo di percorrenza di ogni singolo giro di consegna dei pasti veicolati dalla sede produttiva al locale di servizio presso la sede O.E.I., non deve essere superiore a 30 (trenta) minuti.
 - d) descrizione tecnica (eventualmente corredata da depliant illustrativo) dei contenitori multirazione e dei contenitori individuali utilizzati per il trasporto dei pasti e caratteristiche per il mantenimento delle temperature;
 - e) misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi alle attività di ristorazione;
 - f) caratteristiche e quantità dei carrelli termici in legame caldo/freddo forniti per la distribuzione dei pasti ai degenti;
 - g) organizzazione, numero di persone e rispettive qualifiche della forza lavoro messa a disposizione presso l'O.E.I. per svolgere l'attività di ricondizionamento dei pasti, confezionamento vassoi, consegna vassoi ai piani, consegna pasti nel locale mensa e ricondizionamento locali al termine del servizio.

ART. 6 – Altre informazioni

L'Amministrazione O.E.I. si riserva la facoltà di non procedere ad aggiudicazione ai sensi dell'art. 81, comma 3 del D. Lgs. 163/2006 se nessuna offerta risulta conveniente o idonea all'oggetto dell'appalto, senza che i concorrenti abbiano nulla a che pretendere.

L'Amministrazione O.E.I. si riserva altresì di procedere allo scorrimento della graduatoria in ogni caso in cui si renda necessario e di escludere dalla gara le offerte che, pur formalmente presentate da concorrenti diversi, risultino provenienti da un medesimo centro d'interessi in violazione di quanto dichiarato in sede di gara.

L'Impresa provvisoriamente aggiudicataria dovrà provvedere, nel termine che le verrà comunicato, alla produzione della documentazione propedeutica all'aggiudicazione definitiva.

Il risultato definitivo della gara sarà formalizzato con successivo provvedimento di aggiudicazione, subordinando l'efficacia della stessa all'esito positivo delle

verifiche e controlli ai sensi dell'art. 38, comma 3 e 48, comma 2 del D. Lgs. 163/2006.

Art. 7 – Informativa per il trattamento dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal D. Lgs. n. 196/2003, si avvisa che i dati raccolti nel corso della procedura di espletamento della gara e di stipulazione del contratto saranno trattati ai soli fini previsti dalla normativa di settore, dalla normativa in materia di semplificazione amministrativa ovvero in caso di richiesta di accesso agli atti o di ricorso all'autorità giudiziaria.

Art. 8 – Aggiudicazione definitiva

L'O.E.I. procederà all'aggiudicazione definitiva, previa acquisizione del Documento integrativo al DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI elaborato dall'O.E.I. allegato 11 al C.S.A.. Tale documento integrativo deve essere elaborato sulla base di proprie scelte autonome e di responsabilità nell'organizzazione dell'espletamento delle prestazioni.

L'aggiudicazione definitiva diventerà efficace solo a seguito dell'esito positivo delle verifiche di legge e della dimostrazione del possesso di:

- requisiti strutturali ed operativi delle strutture produttive (cucina e magazzino) utilizzate per l'espletamento del servizio accertato sopralluogo da parte di tecnici individuati dall'O.E.I. e redazione di verbale attestante l'esito dello stesso;
- documenti autorizzativi, previsti dalla normativa vigente, relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino);
- certificazioni riferite alle strutture produttive (cucina e magazzino) di proprietà/disponibilità aziendale, comprendenti C.P.I. (Certificato Prevenzione Incendi), dichiarazione di conformità impianti di aspirazione, idrico, elettrico e gas;

L'I.A., singola o raggruppata (sia mandante che mandataria), ha l'obbligo di produrre la documentazione necessaria per procedere alla stipulazione del contratto (cauzione definitiva, certificato C.C.I.A.A. in originale o copia conforme con l'indicazione dello stato di non fallimento, concordato preventivo o liquidazione coatta e con la dicitura di cui all'art. 9 del D.P.R. n. 252/1998, versamento spese contrattuali) entro e non oltre il termine perentorio comunicato e decorrente dal ricevimento a mezzo fax della relativa richiesta.

L'inosservanza di tale obbligo darà luogo all'escussione della cauzione provvisoria, fatti salvi il caso fortuito o gli impedimenti dovuti a forza maggiore.

Art. 9 – Chiarimenti

Le informazioni di natura tecnica e quelle concernenti in particolare il Capitolato Speciale d'Appalto sono di competenza del Servizio EPTL (tel. 010.5522274-236 Fax 010.813334).

Le informazioni di natura amministrativa nonché quelle concernenti la partecipazione alla gara, potranno essere richieste al Servizio EPTL (tel. 010 5522274-236 – Fax 010.813334).– indirizzo e-mail elmo.poggi@oeige.org

Le risposte ai chiarimenti di particolare interesse per tutti i partecipanti saranno pubblicate sul sito internet dell'Ente fino a sei giorni antecedenti la scadenza del bando.

Art. 10 - Offerte anomale

La commissione si riserva di valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base agli elementi specifici, appaia anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 86, comma 3 D.Lgs. 163/06.

Art. 11 - Termine di presentazione delle offerte

L'offerta e tutta la documentazione di gara dovranno pervenire all'Ufficio Segreteria Direzione Generale dell'Ospedale Evangelico Internazionale Salita Superiore San Rocchino, 31/A – 16122 – Genova, con libertà di mezzi, ma ad esclusivo rischio del concorrente, entro e non oltre le **ore 12.00 del 06.07.2009, a pena di esclusione.**

Art. 12 - Verifica dei Requisiti e operazioni di gara

In seduta pubblica il giorno **08.07.2009 alle ore 14,30**, presso una sala dell'O.E.I., si procederà esclusivamente all'effettuazione delle operazioni di apertura della "BUSTA 1" contenente la documentazione amministrativa richiesta per l'ammissione.

Si procederà quindi alla verifica:

- dei requisiti di partecipazione previsti dagli atti di gara;
- della regolarità delle domande di ammissione.

Successivamente, in seduta/e riservata/e, si procederà alla valutazione dell'offerta tecnica-qualitativa e all'attribuzione dei punteggi secondo i criteri e con le modalità stabilite nel precedente art. 8. Non si procederà all'apertura delle offerte economiche delle ditte le cui offerte tecnico-qualitative abbiano conseguito un punteggio inferiore a 28/40.

Dei punteggi assegnati a ciascun concorrente sarà data lettura, prima di ogni altra operazione, nella seduta pubblica, prevista per l'apertura delle buste contenenti le offerte economiche.

L'aggiudicazione espressa in sede di gara è provvisoria e non tiene luogo di contratto. L'aggiudicazione definitiva è subordinata all'accertamento, da parte degli organi competenti, dell'insussistenza di cause ostative. Mentre l'aggiudicazione provvisoria è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, l'Amministrazione sarà vincolata solo ad avvenuta esecutività del procedimento di aggiudicazione definitiva.

Saranno verificate d'ufficio in capo all'aggiudicatario, le dichiarazioni rese e qualora non corrispondessero a quanto dichiarato, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione e all'applicazione delle sanzioni previste dalla legge. L'Amministrazione si riserva di verificare la veridicità delle dichiarazioni rese da tutti i concorrenti.

L'Amministrazione provvederà a comunicare l'aggiudicazione provvisoria all'Impresa concorrente risultata prima nella graduatoria, nonché all'Impresa Concorrente che nella graduatoria medesima sarà risultata seconda e comunque a tutti i candidati di cui all'art. 79, comma 5, lettera a), D. Lgs. n. 163/2006.

Verrà altresì comunicata l'esclusione ai Concorrenti di cui all'art. 79, comma 5, lettera b), del medesimo decreto.