

BANDO DI GARA

Procedura aperta l'affidamento del SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA PER IL BIENNIO SCOLASTICO 2016/2018 - Comune di San Paolo Belsito (Na) CIG 683926325F ai sensi dell'ART. 60 D.L.GS 50/2016

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

1.1. Denominazione e indirizzo ufficiale

Denominazione Centrale Unica di Committenza Area Nolana c/o l'Agenzia locale per lo sviluppo dell'Area Nolana s.c.p.a	Indirizzo via Trivice d'Ossa n. 28
Località/Città Camposano (Na) i	CAP 80030
Indirizzo internet (URL) http://www.agenziaareanolana.it/gare-cuc-attive	Posta Elettronica Certificata (PEC) cucareanolana@pec.it

1.2. Tipo di amministrazione aggiudicatrice

<input type="radio"/> Ministero o qualsiasi altra autorità nazionale o federale, inclusi gli uffici a livello locale o regionale	<input type="radio"/> Agenzia/ufficio regionale o locale Organismo di diritto pubblico
<input type="radio"/> Agenzia/ufficio nazionale o federale	<input type="radio"/> Istituzione/agenzia europea o organizzazione internaz.
<input checked="" type="radio"/> Autorità regionale o locale	<input type="radio"/> Altro tipo:

1.3. Principali settori di attività

<input checked="" type="radio"/> Servizi generali delle amministrazioni pubbliche	<input type="radio"/> Edilizia abitativa e strutture per le collettività
<input type="radio"/> Difesa	<input type="radio"/> Protezione sociale
<input type="radio"/> Ordine pubblico e sicurezza	<input type="radio"/> Servizi ricreativi, cultura e religione
<input type="radio"/> Ambiente	<input type="radio"/> Istruzione
<input type="radio"/> Affari economici e finanziari	<input type="radio"/> Altre attività:
<input type="radio"/> Salute	

1.4. Punti di contatto

Responsabile del Procedimento (RUP) Rag. Salvatore Addeo	Telefono / Telefax / e-mail Tel 0818295676 Fax 0815105359 e-mail comune.sanpaolona@libero.it
Responsabile della procedura di gara Dott. Giovanni Trinchese	Telefono / Telefax / e-mail 0818239106 - cucareanolana@gmail.com

1.5. Ulteriori informazioni disponibili

Presso i punti di contatto sopra indicati, secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

1.6. Documentazione di gara

I documenti di gara sono disponibili su <http://www.agenziaareanolana.it/gare-cuc-attive> e <http://www.halleyweb.com/c063069/hh/index.php>

1.7. Indirizzo presso il quale inviare le offerte

Come al punto 1.1.

2. OGGETTO DELL'APPALTO

2.1. Breve descrizione dell'appalto

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA PER IL BIENNIO SCOLASTICO 2016/2018 CIG 683926325F

2.2. Tipo di appalto

<input type="radio"/>	Lavori	<input type="radio"/>	Forniture	<input checked="" type="radio"/>	Servizi
Codice CPV - Vocabolario comune per gli appalti (oggetto principale) 55510000-8 Servizi di mensa					
Accordo quadro <input type="radio"/> SI <input checked="" type="radio"/> NO		Suddivisione in lotti <input type="radio"/> SI <input checked="" type="radio"/> NO		Ammissibilità di varianti <input type="radio"/> SI <input checked="" type="radio"/> NO	

2.3. Luogo di esecuzione dell'appalto

Comune di San Paolo Belsito

2.4. Valore totale stimato

è indicativamente di € **66.346,15** oltre IVA al 4%; il prezzo unitario per singolo pasto, posta a base di gara è pari ad € 3,90 oltre IVA al 4%.

2.5. Informazioni relative ai lotti

Appalto suddiviso in lotti: SI NO

2.6. Modalità di finanziamento dell'appalto

Secondo quanto previsto negli atti di gara.

2.7. Modalità di pagamento

Secondo quanto indicato nel Capitolato speciale d'appalto.

3. CONDIZIONI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

4.1. Soggetti ammessi alla gara

Tutti i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016. Si rimanda anche a quanto indicato all'art. 7.1 del Disciplinare di gara.

4.2. Motivi di esclusione

Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016, dal Disciplinare di gara, dal Capitolato speciale d'appalto e dalla normativa vigente in materia di appalti di servizi e forniture.

4.3. Requisiti di idoneità professionale

Iscrizione nel registro delle imprese della C.C.I.A.A. o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato avente come oggetto sociale attività analoghe e/o ricomprese a quelle dell'affidamento. Si rimanda anche a quanto indicato all'art. 7 del Disciplinare di gara.

4.4. Requisiti di capacità economica e finanziaria

- i) fatturato globale realizzato negli ultimi tre esercizi disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività dell'operatore economico non inferiore al doppio dell'importo dell'appalto;
- ii) almeno 1 (una) idonea referenza bancaria.

Si rimanda anche a quanto indicato all'art. 7 del Disciplinare di gara, nonché nel Modello B - DGUE allegato al presente Bando.

4.5. Requisiti di capacità tecniche e professionali

- i) Negli ultimi 3 anni precedenti alla data di scadenza per la partecipazione alla presente procedura non devono essere intervenuti procedimenti interdittivi e/o sospensivi dell'attività emessi dalle competenti autorità sanitarie (Sindaco, ASL, NAS etc.) pena l'esclusione;
 - ii) - Avere la proprietà dei Centri di Produzione ovvero contratto d'affitto/comodato o qualsiasi altro tipo di contratto, regolarmente registrato e rinnovato che conferisca al concorrente il diritto di utilizzare e/o gestire il centro di produzione in questione per tutta la durata dell'appalto e di avere una capacità produttiva residua disponibile di almeno 10.000 pasti riferita all'intero periodo contrattuale, tale da garantire la capacità di soddisfare le esigenze del presente appalto, con ampio margine pena l'esclusione;
 - iii) - Di possedere a qualsiasi titolo un centro di cottura destinato a fornire i pasti di cui al presente appalto regolarmente registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i pena l'esclusione
- Si rimanda a quanto indicato all'art. 7.5 del Disciplinare di gara, nonché nel Modello B - DGUE allegato al presente Bando.

4.6. Certificazione delle qualità

- i) • UNI-EN-ISO 9001: 2008 Sistema di gestione per la Qualità
 - ii) • UNI EN ISO 22000:2005 Certificazione del Sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare
 - iii) • UNI 10854-1999 Certificato del Sistema di Autocontrollo Igienico-Sanitario
- Si rimanda anche a quanto indicato all'art. 7.6 del Disciplinare di gara, nonché nel Modello B - DGUE allegato al presente Bando.

4.7. Avvalimento

Il concorrente singolo o pluricostituito può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. Si rimanda anche a quanto indicato all'art. 7.7 del Disciplinare di gara, nonché nel Modello B - DGUE allegato al presente Bando.

4. PROCEDURA DI GARA

Tipo di procedura	<input checked="" type="radio"/> Aperta <input type="radio"/> Ristretta <input type="radio"/> Negoziata <input type="radio"/> Dialogo competitivo
Criterio di aggiudicazione	<input type="radio"/> Minor prezzo <input checked="" type="radio"/> Offerta economicamente più vantaggiosa
Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte	<input type="radio"/> Qualsiasi lingua ufficiale dell'UE <input checked="" type="radio"/> Lingua o lingue ufficiali dell'UE: IT (italiana) <input type="radio"/> Altro: _____
Termine di ricezione delle offerte	Data: 03/04/2017 Ore 12.00
Termine di validità dell'offerta	180 giorni, dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte
Modalità di apertura	Data: 05/04/2017 Ora: 10:00 Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte

