

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE E OBBLIGHI PER LA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta dovrà obbligatoriamente aver effettuato il sopralluogo dei centri di produzione dei pasti. I sopralluoghi potranno essere svolti entro il 16 Giugno 2016, indicativamente nelle giornate di Martedì e Giovedì, nella fascia pomeridiana e previo appuntamento obbligatorio telefonando al numero 051/8904807 Eleonora Beltrami refezione.scolastica@renogalliera.it.

All'interno della documentazione Amministrativa, la ditta dovrà inserire copia del verbale di avvenuto sopralluogo.

Saranno ammessi a partecipare alla gara i soggetti singoli indicati all'art. 45 del D.Lgs n. 50/2016 in possesso dei requisiti di carattere generale ed economico-tecnico di seguito specificati.

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

1. Requisiti di carattere generale:

Per partecipare alla gara le Ditte devono dichiarare di non trovarsi in nessuna causa di esclusione dalla partecipazione alle gare pubbliche previste dall'art. 80 del D.Lgs 50/2016.

2. Requisiti di idoneità professionale:

I concorrenti, se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, dovranno essere in possesso dell'iscrizione di cui all'art. 83, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016:

- Iscrizione al registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, o nel nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali. Al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del D.Lgs. n. 50/2016.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi ordinari di concorrenti o GEIE costituiti ai sensi dell'artt. 47 e 48D. Lgs. 2016/50.

3. Requisiti di capacità economico – finanziaria:

I concorrenti, ai sensi dell'art. 83, comma 4 del del D.Lgs n. 50/2016, dovranno:

a) presentare almeno n. 2 idonee dichiarazioni bancarie, rilasciate da altrettanti primari istituti bancari, con le quali viene attestata la solidità dell'operatore economico concorrente e la capacità-economico finanziaria dello stesso ad assumere l'impegno di eseguire il servizio in caso di aggiudicazione della gara. In caso di raggruppamento le n. 2 dichiarazioni dovranno essere prodotte da ciascun operatore economico facente parte del raggruppamento stesso;

b) avere realizzato un fatturato complessivo del settore di attività oggetto della concessione, negli ultimi tre esercizi finanziari utili (2013-2014-2015) non inferiore a Euro 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) per la gestione di servizi analoghi a quelli oggetto di gara. Per servizi analoghi a quelli oggetto di gara, si intendono i servizi di ristorazione e fornitura pasti rivolti ai plessi scolastici (dai Nidi d'Infanzia fino alle Scuole secondarie di I grado).

4. Requisiti di capacità tecnica-professionale:

I concorrenti, ai sensi dell'art. 83 comma 6 del del D.Lgs n. 50/2016, dovranno:

a) avere alle proprie dipendenze almeno un dirigente dell'Impresa responsabile dell'area di prestazione dei servizi di cui alla presente concessione, con esperienza professionale di almeno tre anni continuativi;

b) avere alle proprie dipendenze almeno un responsabile del controllo di qualità, almeno 3 dietisti, un responsabile referente della concessione in possesso di esperienza almeno biennale nella conduzione dei servizi di refezione scolastica analoghi per dimensione e caratteristiche,

c) avere personale inquadrato nel settore della ristorazione collettiva;

d) disporre di un sistema di autocontrollo interno sullo svolgimento dei servizi;

e) avere gestito in maniera continuativa, nell'ultimo triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, almeno un servizio di refezione scolastica per

conto di un unico Ente pubblico, per un importo annuo pari o superiore a Euro 1.000.000,00;

f) avvalersi almeno di un laboratorio accreditato, proprio o convenzionato, per le analisi periodiche di controllo

chimico-fisiche e microbiologiche su alimenti in entrata e in uscita e sulle superfici di lavorazione;

g) possedere le seguenti certificazioni:

- 1) qualità aziendale UNI EN ISO 9001:2008;
- 2) di qualità dell'impresa ISO 9001 EA30;
- 3) del sistema di gestione dell'autocontrollo basato sui criteri dell'HACCP UNI 10854:1999;
- 4) del sistema di sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000:2005 dell'Azienda;
- 5) di qualità sistema gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2004;
- 6) di qualità "Sistemi di gestione e salute nei luoghi di lavoro" OHSAS 18001:2007;
- h) avere la disponibilità, dall'inizio e per tutta la durata della concessione, di un centro di cottura per la produzione dei pasti nei casi di emergenza qualora la cucina centralizzata comunale, in parte o in toto, non fosse in condizione di funzionare, ai sensi dell'art. 3 del Capitolato Speciale. Tale struttura dovrà avere una adeguata capacità produttiva ed essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie. Nel caso in cui, tale centro d'emergenza, non fosse di proprietà dell'Impresa, occorre che in sede di offerta la stessa ne attesti la disponibilità per tutta la durata della concessione (4 anni più eventuale proroga).

Al concorrente aggiudicatario verrà richiesta, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara, la documentazione probatoria prevista dalla citata normativa vigente.

AVVALIMENTO: in caso di avvalimento dovrà essere resa apposita dichiarazione del concorrente attestante l'eventuale avvalimento dei citati requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa necessari per la partecipazione alla gara. A pena di esclusione dovrà essere fornita tutta la documentazione prevista dal comma 1 dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, compreso il contratto di avvalimento.

Nella dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria deve essere specificato che la stessa si obbliga verso il concorrente e la Stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata della concessione, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente. Inoltre nel contratto di avvalimento dovranno essere specificate, in modo dettagliato ed esauriente, le risorse umane, economiche, strumentali e l'organizzazione che vengono messe a disposizione per l'esecuzione della concessione.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino, alla medesima gara, sia l'impresa ausiliaria sia l'operatore economico che si avvale dei requisiti.

I requisiti di ordine generale e di idoneità professionale, nonché i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa di cui sopra dovranno essere posseduti alla data di scadenza del "Termine di presentazione delle offerte" indicato nel bando di gara. Il termine ultimo per richiedere eventuali **chiarimenti tecnici** è 5 giorni prima della scadenza fissata per la presentazione delle offerte.