

**DISCIPLINARE DI GARA**

**A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE COLLETTIVA A FAVORE DELLA  
SCUOLA SUPERIORE SANT’ANNA**

**CIG: 047576340B**



**ART. 1 – PARTECIPANTI ALLA GARA**

Possono partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 34 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., Codice dei Contratti Pubblici (di seguito Codice), nonché gli operatori economici con sede in altri stati diversi dall'Italia ex art. 47 del medesimo D.Lgs., nel rispetto delle condizioni ivi poste.

Ai fini della partecipazione, i concorrenti devono soddisfare i seguenti requisiti, **pena l'esclusione dalla gara**:

⇒ requisiti di carattere generale

- a) non trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di gara ad evidenza pubblica previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e da ogni altra disposizione legislativa e regolamentare;

⇒ requisiti di idoneità professionale

- b) essere iscritti al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A., o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza, con un oggetto sociale inerente quello del presente appalto;
- c) essere in possesso di tutte le autorizzazioni/licenze e/o equivalenti previste dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di ristorazione collettiva;

⇒ requisiti di carattere economico-finanziario

- d) avere realizzato nel triennio 2007-2008-2009 un fatturato complessivo, al netto dell'Iva, non inferiore a Euro 10.000.000,00 (diecimilioni/00), da intendersi quale cifra complessiva nel triennio;
- e) avere realizzato nel triennio 2007-2008-2009 un fatturato specifico al netto dell'Iva non inferiore, rispettivamente per servizi nei seguenti settori oggetto dell'appalto:
- e1) a Euro 3.000.000,00 (Tremilioni/00), da intendersi quale cifra complessiva nel triennio, per servizi di mensa con produzione e somministrazione di colazioni, pranzi e cene;
- e2) a Euro 500.000,00 (Cinquecentomila/00), da intendersi quale cifra complessiva nel triennio, per servizi di catering.

⇒ requisiti di carattere tecnico-professionale

- f) elencare i principali servizi di mensa assimilabili a quello oggetto del presente appalto erogati nel triennio 2007-2008-2009 a favore di committenti pubblici o privati, con l'indicazione dei destinatari, degli importi e periodo di riferimento.

A tal fine devono essere rese idonee dichiarazioni ai sensi del D.P.R. 445/2000 conformemente a quanto elencato negli Allegati 1 e 2 al presente Disciplinare e secondo le modalità descritte nel successivo art. 6.

## **ART. 2 – AVVALIMENTO**

Per il ricorso all'istituto dell'avvalimento, si applicano le disposizioni contenute nell'art. 49 del D.Lgs. 163/2006. In particolare, il concorrente che intenda usufruirne deve presentare, **a pena di esclusione**, la documentazione indicata al c. 2 lett. da a) a g), e rispettando scrupolosamente le prescrizioni di cui ai commi successivi, del medesimo articolo.

## **ART. 3 – SUBAPPALTO**

E' ammesso il subappalto, nella misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario, che rimane responsabile nei confronti della Scuola di quanto subappaltato.

L'affidamento in subappalto è sottoposto, alle condizioni di cui al suddetto art. 118.

I pagamenti relativi alle prestazioni svolte dal subappaltatore verranno effettuati dall'aggiudicatario che è obbligato a trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato, copia delle fatture quietanzate con l'indicazione delle ritenute a garanzia effettuate.

## **ART. 4 – GARANZIA PROVVISORIA**

A garanzia della serietà e della irrevocabilità dell'offerta e, in particolare, dell'autenticità della certificazione prodotta e della veridicità delle dichiarazioni rese nell'offerta medesima, nonché della obbligazione di sottoscrivere il contratto in ipotesi di aggiudicazione dell'appalto, ciascun concorrente deve prestare una garanzia di € 110.362,80 (Centodiecimilatrecentosessantadue/80), pari al 2 % dell'importo a base di gara al netto dell'Iva, ai sensi e con le modalità previste dall'art. 75 del D.Lgs. 163/2006.

A scelta del concorrente, la garanzia può essere prestata sia nella forma della cauzione che nella forma della fideiussione.

La cauzione può essere costituita, a scelta del concorrente:

- i) con assegno circolare non trasferibile intestato alla Scuola Superiore Sant'Anna;
- ii) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della Scuola Superiore Sant'Anna;

La fideiussione, a scelta del concorrente, può essere:

- iii) bancaria;
- iv) assicurativa;
- v) rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di

rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La fideiussione in originale deve, **a pena di esclusione**:

- a) indicare testualmente il seguente oggetto: *“Gara con procedura aperta per l'affidamento del servizio di Ristorazione Collettiva a favore della Scuola Superiore Sant'Anna – fideiussione quale garanzia provvisoria richiesta all'art. 4 del Disciplinare di Gara”*;
- b) in relazione alla gara in oggetto garantire:
  - l'autenticità della certificazione prodotta e la veridicità delle dichiarazioni rese dal concorrente nella presentazione dell'offerta;
  - l'obbligazione di sottoscrivere il contratto alle condizioni indicate nell'offerta e nel Capitolato d'onori, in ipotesi di aggiudicazione della gara;
- c) nel caso in cui il concorrente sia un raggruppamento temporaneo di imprese/consorzio da costituirsi:
  - essere resa espressamente in favore di tutte le imprese del costituendo raggruppamento/consorzio;
  - garantire l'autenticità della certificazione prodotta e la veridicità delle dichiarazioni rese da ciascuna impresa del futuro raggruppamento/consorzio nonché la sottoscrizione del contratto per il fatto anche di una sola delle imprese del futuro raggruppamento/consorzio;
- d) contenere tutte le clausole di cui al c. 4 dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006;
- e) avere validità di almeno 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per la presentazione delle offerte;
- f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare, su richiesta della Scuola Superiore Sant'Anna, la garanzia per la durata di ulteriori 90 (novanta) giorni qualora al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

È consentito il dimezzamento della garanzia ai sensi del c. 7 dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006. In tale caso la garanzia dovrà essere corredata dalla certificazione del sistema di qualità in corso di validità.

L'offerta deve essere altresì corredata, **a pena di esclusione**, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 22 del Capitolato di gestione, nella misura del 10% dell'importo dell'aggiudicazione, qualora il concorrente risultasse affidatario. Nel caso che l'offerta sia presentata da operatori economici riuniti, il predetto impegno incondizionato rilasciato dal fideiussore deve contenere indicazione espressa dei nominativi del capogruppo e degli altri componenti il raggruppamento.

La garanzia provvisoria sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

La garanzia provvisoria verrà escussa:

- i) in caso di mancata produzione della documentazione che sarà richiesta dalla Scuola, sia ai concorrenti nell'ipotesi di opportuna integrazione di quanto già presentato, sia all'aggiudicatario provvisorio, nel termine stabilito o in quello

eventualmente prorogato;

- ii) in caso di falsa dichiarazione nella documentazione presentata in sede di offerta, ovvero qualora non venga fornita la prova del possesso dei requisiti di capacità morale, economico-finanziaria e tecnico-professionale richiesti;
- iii) in caso di mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario.

La garanzia di importo inferiore a quanto richiesto oppure la mancanza della garanzia comporterà l'**esclusione** del concorrente alla gara.

In caso di presentazione delle offerte da parte di operatori economici già riuniti o consorziati, la garanzia provvisoria dovrà essere presentata dalla sola mandataria/consorzio.

### **ART. 5 – SOPRALLUOGO**

La presentazione dell'offerta dovrà essere preceduta, **a pena di esclusione**, dall'effettuazione di un sopralluogo dei locali della Scuola Superiore Sant'Anna adibiti alla produzione e somministrazione dei pasti che saranno concessi in uso a titolo gratuito al fornitore aggiudicatario, come indicati nell'art. 5 del Capitolato di gestione.

La visita dovrà essere effettuata **entro e non oltre il 25/05/2010**, previo appuntamento telefonico con il personale dell'U.O. Servizi Generali della Scuola, dal legale rappresentante o da persona da lui delegata (munita di apposita delega a firma del rappresentante legale e di fotocopia del documento d'identità di quest'ultimo).

Per l'appuntamento è necessario contattare la Dott.ssa Cristiana Neri al numero di telefono 050/883339 oppure 348/0015520 dal lunedì al venerdì ore 09:00 alle ore 18:00.

Dell'avvenuto sopralluogo verrà rilasciata apposita attestazione da parte del personale della predetta U.O. Servizi Generali. Tale attestazione dovrà essere inserita, **a pena di esclusione**, nella busta "**A**" – **Documenti**.

### **ART. 6 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

L'offerta dovrà pervenire alla Scuola Superiore Sant'Anna – Ufficio Protocollo, Via Santa Cecilia, 3 – 56127 Pisa (Italia), entro e non oltre il termine ultimo delle **ore 12:00 del giorno 07/06/2010, pena l'esclusione dalla gara**.

L'offerta dovrà essere contenuta, **a pena di esclusione** dalla gara, in **un unico plico chiuso**, contenente le altre buste, che sia sigillato e firmato dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente lungo i lembi di chiusura. La sigillatura deve avvenire con ceralacca o nastro adesivo o in altro modo, al fine di garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni sui lembi di chiusura. Al fine dell'identificazione della provenienza del plico, quest'ultimo dovrà, **a pena di esclusione**, recare il timbro con denominazione o ragione sociale dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione del mittente, l'indirizzo dello stesso, numero di telefono e fax, oltre la seguente dicitura:

- "**Gara con procedura aperta per l'affidamento del servizio di Ristorazione**

***Collettiva a favore della Scuola Superiore Sant'Anna – Offerta”.***

Il plico potrà essere inviato mediante servizio postale, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati, ovvero consegnato a mano da un incaricato del concorrente - soltanto in tale ultimo caso verrà rilasciata apposita ricevuta con l'indicazione dell'ora e della data di consegna - nelle giornate dal lunedì al venerdì (non festive), dalle ore 9.00 alle ore 13.00, fino al termine ultimo sopra indicato.

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente; restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Scuola ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero, per qualsiasi motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine ultimo di scadenza all'indirizzo di destinazione.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine ultimo di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Trascorso il termine fissato non verrà riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva od integrativa di offerta precedente.

Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

**All'interno del plico dovranno essere inserite, a pena di esclusione, tre distinte buste, A, B e C**, non trasparenti (tali da non rendere conoscibile il loro contenuto), sigillate e firmate dal legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente lungo i lembi di chiusura. La sigillatura deve avvenire con ceralacca o nastro adesivo o in altro modo, al fine di garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni sui lembi di chiusura. Al fine dell'identificazione della provenienza delle buste, queste dovranno, **a pena di esclusione**, recare il timbro con denominazione o ragione sociale dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione del mittente, oltre le seguenti rispettive diciture:

**Busta A** – *“Gara con procedura aperta per l'affidamento del servizio di Ristorazione Collettiva a favore della Scuola Superiore Sant'Anna – Documenti”*

**Busta B** – *“Gara con procedura aperta per l'affidamento del servizio di Ristorazione Collettiva a favore della Scuola Superiore Sant'Anna – Offerta Tecnica”*.

**Busta C** – *“Gara con procedura aperta per l'affidamento del servizio di Ristorazione Collettiva a favore della Scuola Superiore Sant'Anna – Offerta Economica”*.

I concorrenti che intendano presentare un'offerta in raggruppamento temporaneo o con l'impegno di costituire un raggruppamento temporaneo, ovvero in Consorzio, dovranno osservare le seguenti condizioni:

- il **plico** e le buste “**A**”, “**B**” e “**C**” dovranno riportare all'esterno l'intestazione, nonché la firma lungo i lembi di chiusura del legale rappresentante/procuratore speciale:
- di tutti gli operatori economici, in caso di raggruppamento temporaneo o Consorzi non formalmente costituiti al momento della presentazione dell'offerta;
  - dell'Impresa mandataria, in caso di raggruppamento temporaneo formalmente costituito prima della presentazione dell'offerta;
  - del Consorzio, in caso di Consorzio.

## **Busta “A” - Documenti**

**Il contenuto della busta “A” , a pena di esclusione, deve essere il seguente:**

⇒ domanda di partecipazione alla gara e contestuale dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 redatta, secondo il modello di cui all'Allegato 1 contenente tutte le singole dichiarazioni ivi previste, in competente bollo ed in lingua italiana. Detto documento deve essere sottoscritto in ogni pagina dal titolare dell'impresa offerente o, nel caso si tratti di società, da chi ne ha la rappresentanza legale (da tutti i soci nelle società in nome collettivo; dai soci accomandatari nelle società in accomandita semplice, dagli amministratori muniti di potere di rappresentanza in qualunque altro tipo di impresa), o comunque da chi possiede potere di firma.

⇒ Nel caso sia sottoscritto dal procuratore deve essere allegata anche copia semplice della procura.

⇒ Alla domanda di partecipazione alla gara e contestuale dichiarazione sostitutiva di cui sopra deve essere allegata copia fotostatica leggibile di un documento di identità in corso di validità del/dei sottoscrittore/i.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti o di consorzi non ancora costituiti la dichiarazione di cui sopra, **pena l'esclusione**:

⇒ deve essere prodotta separatamente da ciascun operatore economico che farà parte del raggruppamento/consorzio (da racchiudere peraltro nell'unica busta “**A**”). Nel caso di consorzi di cui all'art. 34 lett. b) e c) del D.Lgs. 163/2006, deve essere prodotta, **pena l'esclusione**, dal consorzio stesso e dal consorziato per cui il consorzio concorre.

Nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi non ancora costituiti, si specifica inoltre che, **a pena di esclusione**:

⇒ deve essere allegata una dichiarazione congiunta sottoscritta da tutti i partecipanti al futuro raggruppamento/consorzio contenente l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina prevista dal D.Lgs. 163/2006 e a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza a uno di essi (mandatario), che stipulerà il contratto di appalto in nome e per conto proprio e dei mandati/consorziati.

Nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi già costituiti, si specifica invece che, **a pena di esclusione**:

⇒ deve essere presentato, in copia conforme all'originale, l'atto notarile di costituzione del raggruppamento/consorzio contenente il mandato collettivo speciale con rappresentanza.

⇒ Inoltre la busta "**A**" deve contenere, dichiarazioni sostitutive ai sensi del D.P.R. 445/2000, redatte secondo il modello di cui all'Allegato 2 contenenti tutte le singole dichiarazioni ivi previste, in ordine all'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 c. 1 lett. b), c), m-ter) del D.Lgs. 163/2006, **rese individualmente**: da tutti i soci e il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari e il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di potere di rappresentanza e il direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società. Si precisa che tale dichiarazione deve essere resa anche da colui che sottoscrive la domanda di ammissione e dichiarazione di cui all'Allegato 1.

⇒ Alle dichiarazioni di cui all'Allegato 2 devono essere allegate copie fotostatiche leggibili di un documento di identità in corso di validità dei sottoscrittori (non è necessaria per i soggetti per i quali la copia sia già stata prodotta insieme alla domanda di ammissione e dichiarazione di cui all'Allegato 1);

⇒ idoneo documento, ai sensi dell'art. 4 del Disciplinare di gara, comprovante la costituzione di una cauzione provvisoria a garanzia dell'offerta;

⇒ idoneo documento, ai sensi dell'art. 4 del Disciplinare di gara, comprovante l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva per l'esecuzione del contratto, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario;

⇒ attestazione di avvenuto pagamento del contributo dovuto dai concorrenti all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici, come indicato al **punto VI.3) del Bando di gara**. Il mancato inserimento nella busta del documento che prova l'avvenuto suddetto versamento è **causa di esclusione** dalla procedura di gara;

⇒ attestazione di avvenuto sopralluogo dei luoghi di esecuzione del servizio situati presso le sedi interessate della Scuola Superiore Sant'Anna;

⇒ infine, nella busta "**A**" deve essere contenuta tutta la documentazione inerente l'eventuale avvalimento, come indicato nell'art. 2 del presente Disciplinare.

### **Busta "B" – Offerta Tecnica**

**Il contenuto della busta "B"** consiste nell'offerta tecnica che dovrà essere elaborata sulla base delle informazioni e prescrizioni riportate nel Capitolato di gestione e nei suoi allegati e tenendo conto delle categorie, degli elementi e dei parametri di valutazione delle offerte di cui al successivo articolo.

Si richiede ai concorrenti di seguire un ordine espositivo coerente con il succedersi delle categorie, elementi e parametri di valutazione delle offerte di cui al successivo articolo, in modo da facilitare l'analisi delle offerte da parte della Commissione giudicatrice e renderne più efficace l'apprezzamento.

Oltre quanto descritto nella relazione dell'offerta per tutte le categorie di valutazione, ai concorrenti si richiede di presentare relativamente alle categorie di valutazione da 1.3 a 1.6, al fine di facilitarne la comparazione e valutazione, un file excel conformemente all'Allegato 3, contenente tutte le singole informazioni ivi previste, che riporti a titolo esemplificativo i menu giornalieri, 3 (tre) per il pranzo e 2 (due) per la cena, per due settimane tipo per ciascuna stagione limitatamente a: 1° piatto, 2° piatto e contorno.

Le tabelle contenute nel suddetto file, dovranno comunque essere stampate e sottoscritte dall'offerente.

Tutte le proposte presentate dovranno essere adeguatamente motivate dai concorrenti.

L'offerta tecnica dovrà essere scritta in carattere Times New Roman, dimensione 12, interlinea 1,5 e margini di cm. 2x2x2x2, ed essere contenuta in massimo 40 pagine, oltre tabelle ed allegati grafici.

### **Busta "C" – Offerta Economica**

**Il contenuto della busta "C"** consiste nell'offerta economica con riferimento all'oggetto dell'appalto "Servizio di Ristorazione base" dettagliatamente definito nell'art 2 e 6 del Capitolato di gestione, da redigersi conformemente al modello di cui all'Allegato 4, contenente tutte le singole dichiarazioni ivi previste, e resa legale con applicazione di marca da bollo.

L'offerta deve contenere la specificazione del prezzo offerto (in cifre e in lettere) rispetto ai prezzi a base di gara per la Prima Colazione (€ 3,60), il Pranzo e la Cena (€ 7,00). L'indicazione del prezzo offerto può essere espresso fino al terzo decimale; nel caso siano indicate ulteriori cifre decimali, la terza cifra decimale sarà arrotondata all'unità superiore qualora la quarta cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Inoltre, deve contenere la specificazione dei costi relativi alla sicurezza per l'espletamento delle prestazioni oggetto dell'appalto, ai fini della verifica ex art. 87 c. 4 del D.Lgs. 163/2006.

Le dichiarazioni relative all'offerta economica non devono contenere abrasioni o cancellature e, **a pena di esclusione**, qualsiasi eventuale correzione di tali dichiarazioni deve essere approvata con apposita postilla firmata dallo stesso soggetto che sottoscrive l'offerta stessa.

Si specifica espressamente che le offerte economiche devono essere sottoscritte, **a pena di esclusione**, su ogni pagina dal titolare dell'impresa offerente o, nel caso si tratti di società, da chi ne ha la rappresentanza legale (da tutti i soci nelle società in nome collettivo; dai soci accomandatari nelle società in accomandita semplice, dagli amministratori muniti di potere di rappresentanza in qualunque altro tipo di impresa), o comunque da chi possiede potere di firma.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi non ancora costituiti, le offerte devono essere sottoscritte su ogni pagina da tutti i soggetti che costituiranno i predetti raggruppamenti/consorzi. Nel caso siano già costituiti, la sottoscrizione spetta solo all'impresa mandataria o al consorzio.

Infine a corredo dell'offerta economica, nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi questi devono indicare le parti di servizio e relativa percentuale che saranno eseguiti dalle singole imprese riunite/consorziate.

**N.B. 1:**

Per tutti i documenti a firma prodotti come sopra detto ed inseriti nelle varie buste dovrà essere timbrata e sottoscritta ogni pagina da parte dello stesso sottoscrittore.

**N.B. 2:**

Qualora il concorrente dichiara di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con altro concorrente e di aver formulato l'offerta, occorrerà presentare, ai sensi dell'art. 38 c. 2 del Codice, una **busta** identificata con la lettera "**D**", sigillata parimenti alle altre e contenente al suo interno i documenti utili a dimostrare che tale situazione non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

**ART. 7 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA**

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, da determinarsi secondo i criteri e le modalità di seguito stabiliti.

<i>RIPARTIZIONE TRA OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA</i>	PUNTEGGIO MASSIMO
<i>OFFERTA TECNICA</i>	<b>70</b>
<i>OFFERTA ECONOMICA</i>	<b>30</b>
<i>TOTALE</i>	<b>100</b>

Un'apposita Commissione nominata dall'Amministrazione ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. 163/2006, valuterà le offerte presentate dai concorrenti.

La gara sarà dichiarata aperta dalla Commissione **il giorno 09/06/2010**, con inizio **alle ore 10.00**, presso gli uffici della Scuola stessa, in Pisa (Italia), Via Santa Cecilia n. 3, e procederà:

- alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti, all'apertura dei plichi medesimi e alla verifica della presenza delle buste **A, B e C**;
- all'apertura delle buste **A** di tutte le offerte, alla constatazione della presenza dei documenti ivi contenuti e al loro esame. In caso di mancanza di uno dei documenti attestanti il possesso dei requisiti richiesti provvederà alla esclusione

del candidato. In caso di irregolarità formali non compromettenti la “*par condicio*” fra i concorrenti e nell’interesse della Scuola, il concorrente verrà invitato, a mezzo di opportuna comunicazione scritta, anche solo a mezzo fax, a completare o a fornire i chiarimenti in ordine ai documenti presentati;

- a sorteggiare un numero di concorrenti pari al 10% del numero dei concorrenti ammessi arrotondato all’unità superiore, ai quali, ai sensi dell’art. 48 c. 1 del D.Lgs. 163/2006, tramite fax al numero indicato dal concorrente, viene richiesto di esibire entro il termine perentorio di 10 giorni dalla data di richiesta, la documentazione attestante il possesso dei prescritti requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali. **A pena di esclusione**, i concorrenti sorteggiati dovranno presentare la seguente documentazione:
  1. fatturato globale d’impresa riferito agli esercizi 2007-2008-2009, come da art. 1 lett. d) del presente Disciplinare, mediante copia dichiarata conforme all’originale, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000: di bilanci relativi al triennio considerato, corredati della nota integrativa e completi della documentazione comprovante l’avvenuto deposito, ovvero, in alternativa, del Modello Unico, completo di tutti gli allegati, relativo ai redditi prodotti nel triennio, corredato della relativa nota di trasmissione;
  2. fatturato specifico relativo agli esercizi 2007-2008-2009, come da art. 1 lett. e) del presente Disciplinare, da comprovare con:
    - a. copia, dichiarata conforme all’originale, dei contratti e delle relative fatture emesse, ovvero, in alternativa:
    - b. copia, dichiarata conforme all’originale, dei certificati emessi dai rispettivi committenti attestanti la regolare esecuzione dell’appalto. Nei predetti certificati deve risultare: la descrizione del servizio; periodo di riferimento del servizio o percentuale di avanzamento per i contratti in corso alla data di presentazione della domanda; compenso corrisposto per il servizio (o per la parte di esso eseguita); l’ammontare e la natura dell’eventuale quota subappaltata;
  3. elenco dei principali servizi erogati nel triennio 2007-2008-2009, come da art. 1 lett. f) del presente Disciplinare, da comprovare con le modalità di cui al precedente punto 2.

**Qualora si rendesse necessario modificare la data e/o l’ora della suddetta prima seduta pubblica, ne sarà data comunicazione sul sito della Scuola Superiore Sant’Anna ([www.sssup.it](http://www.sssup.it)).**

A tale seduta della Commissione, nonché alle successive sedute aperte al pubblico, potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente il cui nominativo, in considerazione delle procedure riguardanti l’accesso di terzi presso la sede della Scuola dovrà essere comunicato mediante fax da trasmettere al n. 050.883595 entro il giorno precedente la data di seduta, con allegata fotocopia di un documento di identificazione con fotografia, nonché con l’indicazione dei relativi poteri o degli estremi della procura speciale.

L'accesso e la permanenza dei rappresentanti del concorrente nei locali ove si procederà alle operazioni di gara sono subordinati all'assoluto rispetto delle procedure di accesso e di sicurezza in vigore presso la Scuola ed all'esibizione dell'originale del documento di identificazione. Al fine di consentire al personale della Scuola di procedere alla sua identificazione, l'incaricato del concorrente dovrà presentarsi all'ingresso visitatori almeno 15 (quindici) minuti prima degli orari fissati per ciascuna delle sedute aperte al pubblico. Non saranno ammessi ad assistere i soggetti i cui estremi non sono stati comunicati secondo la procedura sopra detta.

Al termine della verifica dei documenti delle buste **A**, la Commissione, in seduta pubblica, procederà all'apertura delle buste **B** per accertare l'esistenza di quanto in esse contenuto. Successivamente procederà, in sedute riservate, alla valutazione delle offerte tecniche ed alla assegnazione dei punti in base ai parametri di valutazione prestabiliti.

La valutazione di quanto proposto con le offerte tecniche avverrà a giudizio insindacabile della Commissione sulla base dei criteri e dei punteggi così articolati (nella descrizione dei parametri di valutazione, la dizione breve "capitolato" è riferita al Capitolato di gestione e ai suoi allegati):

CATEGORIA	ELEMENTO	PARAMETRO MIGLIORE VALUTAZIONE	SISTEMA VALUTAZIONE	Max
<b>1. Servizio Ristorazione base – Offerta alimentare</b>				<b>32</b>
<b>1.1.1</b>	Qualità e sicurezza di approvvigionamento dei generi alimentari	Migliore modalità e frequenza con cui sono garantiti gli approvvigionamenti dei prodotti alimentari e sulla base di quali criteri avviene la selezione dei relativi fornitori. L'offerente dovrà indicare puntualmente per quali ragioni il sistema proposto garantirebbe la soddisfazione delle esigenze di rifornimento per il Servizio di Ristorazione base descritto in capitolato	fino a 3 punti (0-3)	3
<b>1.1.2</b>	Qualità e sicurezza di approvvigionamento dei generi alimentari	Migliore modalità con cui avviene il controllo della qualità delle forniture di materie prime.	fino a 3 punti (0-3)	3
<b>1.2</b>	Piano dei controlli e delle verifiche igienico-ambientali	Migliore <i>Piano di autocontrollo</i> interno e verifiche di laboratorio effettuate dal fornitore del Servizio di Ristorazione nell'arco di un anno, relative al rispetto delle corrette prassi igienico-sanitarie negli ambienti cucina, distribuzione e consumo.	fino a 6 punti (0-6)	6
<b>1.3</b>	Composizione dei menu	Migliore composizione dei menu nel rispetto della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli, delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. e della frequenza di somministrazione delle preparazioni alimentari, tenuto comunque conto della varietà delle preparazioni gastronomiche. Le proposte presentate dovranno essere adeguatamente motivate dai concorrenti, tenendo anche in debito	fino a 5 punti (0-5)	5

		conto la stretta correlazione tra l'offerta dei menu e l'organizzazione della distribuzione dei pasti presso le linee della sala mensa		
1.4	Prodotti alimentari di 1^ scelta	Migliore proposta di alimenti di 1^ scelta, tenuto conto della varietà, della numerosità e comunque della rilevanza all'interno dei menu proposti	fino a 4 punti (0-4)	4
1.5	Prodotti alimentari di Alta Qualità	Migliore proposta di alimenti di Alta Qualità, tenuto conto della varietà, della numerosità e comunque della rilevanza all'interno dei menu proposti	fino a 4 punti (0-4)	4
1.6	Prodotti alimentari DOP, IGP e tipici regionali	Migliore proposta di alimenti DOP, IGP e tipici regionali, tenuto conto della varietà, della numerosità e comunque della rilevanza all'interno dei menu proposti	fino a 4 punti (0-4)	4
1.7	Miglioramento delle composizioni alternative dei <i>pasti standard</i> , a scelta dell'utente	Migliore proposta di <b>eventuali</b> combinazioni alternative delle portate nei <i>pasti standard</i> , rispetto alle specifiche minime del capitolato	fino a 1,5 punti (0-1,5)	1,5
1.8	Miglioramento dell'assortimento dei menu	Migliore proposta di <b>eventuale</b> maggiore assortimento dei menu, dei condimenti base e dei piatti alternativi, oltre quello minimo previsto nel capitolato	fino a 1,5 punti (0-1,5)	1,5
<b>2. Servizio Ristorazione base – Organizzazione</b>				<b>13</b>
2.1	Personale di cucina, di sala ed ausiliario adibito all'erogazione del servizio	Migliore proposta per il personale di cucina, di sala ed ausiliario che sarà concretamente adibito all'erogazione del servizio, tenuto conto del numero, della qualificazione professionale, della descrizione delle mansioni di ciascuno addetto e dei turni, descrivendo il piano di lavoro e lo schema operativo/gestionale, sia in cucina, che in mensa, nonché per ogni altra attività complementare al corretto ed integrale svolgimento del servizio	fino a 6 punti (0-6)	6
2.2	Personale adibito all'interazione organizzativa con l'Amministrazione appaltante	Migliore proposta per il personale incaricato di svolgere attività di coordinamento e di controllo della qualità delle prestazioni, tenuto conto del numero delle figure poste in organico, della descrizione del ruolo concretamente svolto e delle competenze, tenuto di quanto previsto dal capitolato	fino a 4 punti (0-4)	4
2.3	Sistema di interazione organizzativa con l'Amministrazione appaltante	Migliore proposta dei sistemi tecnici ed informatici utilizzati per gestire i flussi informativi con l'Amministrazione in ordine al coordinamento, al controllo ed alla verifica della qualità del servizio	fino a 3 punti (0-3)	3
<b>3. Servizio Ristorazione base – Miglioramenti attrezzature</b>				<b>13</b>
3.1	Miglioramento dell'organizzazione dell'ambiente cucina	Migliore proposta inerente la riorganizzazione dell'ambiente cucina dell'Amministrazione appaltante, mediante nuove soluzioni tecniche a carico dell'aggiudicatario tali da migliorare l'efficienza di produzione dei pasti e di lavoro per gli addetti, inclusa l'eventuale sostituzione e/o	fino a 4 punti (0-4)	4

		introduzione di attrezzature, in base alle indicazioni contenute nel capitolato		
3.2	Miglioramento dell'organizzazione dell'ambiente distribuzione pasti	Migliore proposta inerente la riorganizzazione dell'ambiente di distribuzione pasti al 1° piano de i locali Mensa dell'Amministrazione appaltante, mediante nuove soluzioni tecniche a carico dell'aggiudicatario tali da migliorare l'efficienza di somministrazione dei pasti, inclusa l'eventuale sostituzione e/o introduzione di attrezzature, in base alle indicazioni contenute nel capitolato	fino a 2 punti (0-2)	2
3.3	Miglioramento dell'organizzazione dell'ambiente esterno di consumo pasti	Migliore proposta inerente la riorganizzazione dell'ambiente esterno di consumo dei pasti retrostante i locali Mensa dell'Amministrazione appaltante, mediante nuove soluzioni tecniche a carico dell'aggiudicatario tali da estenderne l'utilizzo a tutto l'anno ed eventualmente incrementandone l'efficienza con approntamenti che facilitino anche la distribuzione dei pasti, inclusa l'eventuale sostituzione e/o introduzione di attrezzature, in base alle indicazioni contenute nel capitolato	fino a 4 punti (0-4)	4
3.4	Miglioramento dell'organizzazione dell'ambiente esterno di gestione dei rifiuti	Migliore proposta inerente la riorganizzazione dell'ambiente esterno riservato alla gestione dei rifiuti adiacente ai locali Mensa dell'Amministrazione appaltante, mediante nuove soluzioni, anche tecniche, a carico dell'aggiudicatario tali da migliorare l'efficienza di utilizzo ed il decoro di tale area, inclusa l'eventuale introduzione di attrezzature, in base alle indicazioni contenute nel capitolato	fino a 3 punti (0-3)	3
<b>4. Servizi di Ristorazione accessori – Organizzazione</b>				<b>6</b>
4.1	Servizio di distribuzione nelle isole	Migliore proposta inerente la modalità di erogazione del servizio, oltre le specifiche minime prescritte nel capitolato, con particolare riguardo al personale addetto, alla gestione delle richieste, all'organizzazione ed allestimento dei catering	fino a 3 punti (0-3)	3
4.2	Servizio di trasporto dei pasti	Migliore proposta inerente la modalità di erogazione del servizio, oltre le specifiche minime prescritte del capitolato, con particolare riguardo al personale addetto, alla gestione delle richieste, alla predisposizione di un piano per il servizio di trasporto e consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, inclusi i mezzi utilizzati	fino a 1,5 punti (0-1,5)	1,5
4.3	Servizio di distribuzione mediante dispositivi automatici	Migliore proposta inerente la modalità di erogazione del servizio, oltre le specifiche minime prescritte nel capitolato, con particolare riguardo al personale addetto, alla tipologia di generi alimentari forniti con i distributori automatici, all'organizzazione del rifornimento e degli eventuali interventi di riparazione dei distributori automatici	fino a 1 punti (0-1,5)	1,5
<b>5. Proposte ecologico-ambientali di gestione</b>				<b>6</b>

dell'appalto				
5.1	Caratteristiche ecologico-ambientali dei materiali di consumo	Migliore proposta per l'utilizzo di materiali di consumo necessari all'esecuzione dei servizi in appalto, come per es. tovaglioli, tovaglette, bicchieri, ecc., con caratteristiche ecologico-ambientali	fino a 4 punti (0-4)	4
5.2	Caratteristiche ecologico-ambientali dei detergenti	Migliore proposta per l'utilizzo di prodotti detergenti ecologici per tutte le operazioni di pulizia, sanificazione ed igienizzazione richieste dal capitolato	fino a 2 punti (0-2)	2

Per ciascuno dei parametri di valutazione sopra riportati, tutti relativi ad elementi qualitativi, ogni componente della Commissione attribuirà all'offerta un coefficiente discrezionale compreso tra 0 e 1. Quindi la commissione calcolerà la media dei coefficienti attribuiti per ciascun parametro ed il punteggio sarà ottenuto moltiplicando tale media per il corrispondente valore massimo.

Il punteggio complessivo di ogni singola offerta tecnica risulterà dalla somma dei punteggi ottenuti per ciascun elemento di valutazione. I valori ottenuti saranno arrotondati alla terza cifra decimale.

La Commissione, nell'attribuzione dei punteggi sopra previsti per la valutazione delle offerte tecniche, terrà conto anche della rispondenza a quanto prescritto dalla stazione appaltante, completezza rispetto a quanto richiesto e chiarezza espositiva di quanto proposto dai concorrenti.

Relativamente alla valutazione conseguita sul progetto tecnico dai singoli concorrenti ( $V_i$ ), qualora non vi sia alcuna offerta che ha ottenuto il punteggio massimo previsto pari a 70 punti, al fine di ristabilire l'equilibrio dei vari elementi di valutazione, sarà effettuata la normalizzazione al valore massimo dei 70 punti, secondo la seguente formula:

$$VT_i = V_i / V_{\max} \times 70$$

dove  $VT_i$  è la valutazione normalizzata per l'offerta tecnica del concorrente i-esimo e  $V_{\max}$  rappresenta la maggiore valutazione conseguita fra tutte le offerte prima della normalizzazione.

Terminato l'esame delle offerte tecniche, verrà fissata un'ulteriore riunione della Commissione aperta al pubblico per procedere:

- alla lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche;
- all'apertura delle buste C, alla verifica della correttezza delle offerte economiche, alla lettura delle percentuali di sconto offerte da ciascun concorrente;
- all'apertura delle eventuali buste D per la verifica dei documenti di cui all'art. 38 c.2 del D.Lgs. 163/06.

Le sedute aperte al pubblico, diverse da quella iniziale, saranno comunicate ai

concorrenti a mezzo fax, con congruo anticipo. La partecipazione del rappresentante del concorrente è regolata da quanto espresso in precedenza.

Successivamente, la Commissione procederà in seduta riservata all'esame delle offerte economiche presentate, all'attribuzione dei punteggi e alla verifica dell'esistenza di eventuali offerte anormalmente basse, in base a quanto stabilito dal D.Lgs. 163/06.

Quanto alla valutazione delle offerte economiche ( $VE_i$ ) il punteggio sarà attribuito secondo la formula di aggiudicazione allo sconto massimo:

$$VE_i = S_i / S_{\max} \times 30$$

dove:

$S_i$  = sconto percentuale risultante dall'offerta del concorrente  $i$ -esimo sul valore annuo presunto del Servizio di Ristorazione Base (€ 917.680,00), come da art. 3 del Capitolato di gestione;

$S_{\max}$  = sconto percentuale massimo risultante dalle offerte presentate;

30 = punteggio massimo previsto per le offerte economiche.

Lo sconto percentuale utilizzato nella suddetta formula sarà determinato, per ciascun concorrente, nel modo seguente:

- ciascuno dei prezzi unitari proposti rispetto alla base d'asta per colazioni e per pranzi/cene, sarà moltiplicato per la rispettiva quantità annua presunta di cui all'art. 3 del Capitolato di gestione (colazioni=17.300; pranzi/cene=122.200). I valori ottenuti saranno arrotondati alla terza cifra decimale;
- i prodotti ottenuti saranno sommati, ottenendo l'offerta economica annua presunta per il Servizio di Ristorazione Base;
- da tale offerta economica complessiva sarà calcolato lo sconto percentuale rispetto al valore annuo presunto del Servizio di Ristorazione Base (€ 917.680,00).

Al termine dei lavori la Commissione procederà alla somma di tutti i punteggi parziali attribuiti alle diverse offerte per la parte tecnica e per la parte economica, attribuendo il punteggio complessivo a ciascuna offerta e formando la graduatoria provvisoria.

Si precisa che:

- saranno **esclusi dalla gara** i concorrenti che presentino offerte nelle quali siano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di fornitura del servizio in appalto specificate nel bando di gara, nel presente Disciplinare o nel Capitolato di gestione, ovvero che siano sottoposte a condizione, nonché risultino offerte parziali o espresse in modo indeterminato;
- saranno **esclusi** i partecipanti che abbiano omissso di presentare i documenti

- richiesti a pena di esclusione, che non si siano attenuti alle modalità ed alle formalità previste, ovvero che abbiano reso false dichiarazioni;
- la Scuola si riserva di richiedere ai concorrenti di completare o di fornire chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione e delle dichiarazioni presentate;
  - non sono ammesse offerte economiche in aumento rispetto ai prezzi a base di gara per la Prima Colazione e per i Pranzi e le Cene;
  - in caso di discordanza tra il prezzo offerto indicato in cifre e quello in lettere sarà ritenuto valido il ribasso più conveniente per l'Amministrazione;
  - le offerte anomale verranno sottoposte a verifica ai sensi del D.Lgs. 163/2006;
  - gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo per la presentazione delle offerte, nonché, su richiesta della Scuola, per un periodo di ulteriori 90 (novanta) giorni qualora alla scadenza dei suddetti 180 giorni non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;
  - la Scuola si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida; nonché di sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente
  - la Scuola provvederà a comunicare ai concorrenti l'avvenuta aggiudicazione, ai sensi dell'art. 79 del D.Lgs. 163/2006;
  - il contratto sarà stipulato a norma di legge.

#### **ART. 8 – RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 "*Codice in materia di protezione dei dati personali*" (di seguito la "Legge") la Scuola fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali alla stessa forniti.

##### Finalità del trattamento

- I dati forniti vengono acquisiti dalla Scuola per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara ed in particolare dei requisiti morali, delle capacità economico-finanziarie e tecnico-professionali dei concorrenti richieste per l'esecuzione del servizio nonché per l'aggiudicazione e, per quanto riguarda la normativa antimafia, in adempimento di precisi obblighi di legge.
- I dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti dalla Scuola ai fini della stipula del contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso.
- Tutti i dati acquisiti dalla Scuola potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici.

##### Natura del conferimento

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa, tuttavia, il rifiuto di fornire i dati richiesti dalla Scuola potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione.

## Dati sensibili e giudiziari

Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili" e "giudiziari", ai sensi dell'art. 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 196/2003.

## Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato dalla Scuola in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge e/o dai Regolamenti interni.

## Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati

I dati potranno essere comunicati:

- al personale della Scuola che cura il procedimento di gara e la successiva esecuzione del contratto, nonché al personale in forza all'Ufficio Studi interno della Scuola;
- a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza od assistenza alla Scuola in ordine al procedimento di gara o per studi di settore o fini statistici;
- ai soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte delle Commissioni giudicatrici e di collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti, ai sensi della L. 241/90 e dell'art.13 del D.Lgs. 163/2006.

I dati conferiti dai concorrenti, trattati in forma anonima, nonché il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione della fornitura, potranno essere diffusi tramite il sito internet della Scuola [www.sssup.it](http://www.sssup.it).

Con la domanda di partecipazione alla presente gara, ciascun concorrente potrà segnalare all'Amministrazione di NON autorizzare l'accesso agli atti inerenti parti relative all'offerta tecnica – che dovranno in tal caso essere successivamente indicate in via specifica con la presentazione dell'offerta stessa, ovvero delle giustificazioni dei prezzi eventualmente chieste in sede di verifica delle offerte anomale – in quanto coperte da segreti tecnici e commerciali.

In caso di presentazione di tale dichiarazione, l'Amministrazione consentirà l'accesso nei soli casi di cui all'art. 13, comma 6, del D.Lgs. 163/2006.

## Diritti del concorrente interessato

Al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7

del D.Lgs. 196/2003.

### Titolare del trattamento

Titolare del trattamento è la Scuola Superiore Sant'Anna, con sede in Pisa, Piazza Martiri della Libertà, n. 33.

### Consenso del concorrente interessato

*Acquisite, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito.*

## ALLEGATI

Sono parte integrante del presente Disciplinare di gara i seguenti allegati:

- Allegato 1 – Facsimile domanda di ammissione e contestuale dichiarazione sostitutiva
- Allegato 2 – Facsimile dichiarazione sostitutiva, ai fini dell'art. 38 c. 1 lett. b), c), m-ter) del D.Lgs. 163/2006
- Allegato 3 – Facsimile per tabella excel da produrre insieme all'offerta tecnica, ai sensi dell'art. 6 del Disciplinare di gara
- Allegato 4 – Facsimile di dichiarazione d'offerta economica

Pisa, li 05/05/2010

Il Direttore Amministrativo