



UNIONE DI COMUNI
"COMUNITA' COLLINARE VAL TIGLIONE E DINTORNI"

Sede : Via.G.Binello, 85 14040 Montaldo Scarampi (Asti)
Tel. (+39) 0141-953938 Fax. (+39) 0141-953631
C.F./P.I. 01273830057 – www.unionevaltiglione.at.it

Centrale Unica di Committenza

committenza.valtiglione@cert.ruparpiemonte.it - committenza.valtiglione@ruparpiemonte.it

**BANDO DI GARA
PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI INTEGRATI DI ASSISTENZA DIRETTA AGLI
OSPITI, RISTORAZIONE, LAVANDERIA E PULIZIA PER LA R.A. CASA DI RIPOSO
COMUNALE DI AGLIANO TERME PER IL PERIODO 01/03/2014 – 28/02/2015**

1 - Amministrazione aggiudicatrice

Comunità Collinare Val Tiglione e dintorni – Centrale Unica di Committenza

Punti di contatto

Informazioni amministrative:

Tel. 0141/953938 – fax 0141/953631 c/o Centrale Unica di Committenza

Tel. 0141/954023. - fax 0141/954824 c/o Comune di Agliano terme

Sito internet amministrazione aggiudicatrice e profilo di committente: www.unionevaltiglione.at.it

Posta elettronica: committenza.valtiglione@cert.ruparpiemonte.it

committenza.valtiglione@ruparpiemonte.it

Informazioni tecniche

Tel.0141/954019 – fax n.0141/954019 (Sig.ra Taricco Tiziana)

Indirizzo presso il quale è possibile ottenere la documentazione di gara

I documenti relativi alla gara possono essere ritirati:

-presso la Centrale Unica di Committenza (giovedì dalle ore 15 alle ore 18);

-presso il Settore Socio assistenziale del Comune di Agliano Terme nei giorni da lunedì a venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,30 (tel.0141/954023 – 0141/954019 - fax 0141/954824) o reperiti sul sito Internet: www.comune.aglianoterme.at.it

Indirizzo al quale inviare le offerte

Le offerte devono pervenire, con le modalità specificate nel disciplinare di gara, al protocollo della Centrale Unica di Committenza c/o Unione Collinare Val Tiglione e dintorni – via Binello, n.85 – 14040 Montaldo Scarampi, entro le ore 12:00 del 06.02.2014.

Orario apertura ufficio protocollo

Dal lunedì al sabato dalle ore 09:00 alle ore 12:30.

2 - Oggetto dell'appalto

Descrizione

Oggetto del presente capitolato é l'affidamento dei servizi di assistenza diretta agli ospiti, di ristorazione, di pulizia e di lavanderia nella R.A. Casa di Riposo comunale del comune di Agliano Terme, per il periodo 01/03/2014 – 28/02/2015.

Luogo di esecuzione delle forniture: Via Principe Amedeo 72 – Piazza Roma 21

Codice CPV – C.I.G.

Codice CPV: 85311100-3 C.I.G.: 54641073DB

Importo dell'appalto

Importo complessivo presunto: euro 250.189,68 (IVA esclusa), così suddiviso:
Importo soggetto a ribasso: euro 184.031,73 (IVA esclusa)
Importo degli oneri per la sicurezza derivanti da DUVRI è pari a euro 1.405,68
Importo personale comandato è pari a 64.752,27

3 - Condizioni relative all'appalto

Cauzioni e garanzie richieste

Garanzie provvisorie: 2% del valore della gara, quantificate come segue: € 5.003,79

Cauzione definitiva: verrà calcolata ai sensi dell'art. 113 del d.lgs. n. 163/2006.

Modalità di finanziamento e di pagamento

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

I pagamenti avverranno secondo le modalità stabilite nel capitolato speciale.

4 - Condizioni e requisiti per la partecipazione alla gara

Soggetti ammessi alla gara

I concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale

- assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del d.lgs. n. 163/2006;

Requisiti di idoneità professionale

- iscrizione nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per un ramo di attività corrispondente alla fornitura oggetto dell'appalto, ovvero nel registro commerciale e professionale dello Stato di residenza per le imprese non aventi sede in Italia;
- (*per le società cooperative e per i consorzi di cooperative*) iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative;

Requisito di capacità tecnica

- avere effettuato negli ultimi tre anni (2010-2011-2012) almeno una fornitura analoga a quella relativa alla presente procedura **SENZA DEMERITO**, a favore di enti pubblici o privati, per un importo minimo di euro 250.189,68 (IVA esclusa).

Requisito di capacità economica

- realizzazione negli ultimi tre esercizi antecedenti la data del bando di gara di un fatturato globale, almeno pari ad euro 500.379,36 (IVA esclusa) **Il predetto fatturato trova giustificazione, in considerazione dell'ambito dimensionale nel quale il contratto dovrà essere eseguito, richiedendo livelli di capacità organizzativa e struttura aziendale adeguata.**

Sono ammessi a partecipare alla gara raggruppamenti temporanei d'impresе e consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, ai sensi dell'art. 37 del d.lgs. n. 163/2006.

In tal caso ciascun componente dovrà possedere integralmente i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale.

Il requisito di capacità tecnica e il requisito di capacità economica dovranno essere posseduti per almeno il **60%** (*valutare la percentuale da richiedere*) dalla capogruppo o da una consorziata e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti o dalle altre consorziate, a ciascuna delle quali è comunque richiesto almeno il **10%** (*valutare la percentuale da richiedere*) degli importi indicati; i requisiti dovranno essere posseduti per il 100% dal raggruppamento o dal consorzio.

Ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. *m-quater*, del d.lgs. n. 163/2006, non possono partecipare alla gara concorrenti che si trovino tra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359. Saranno altresì esclusi dalla gara i concorrenti per i quali sarà accertato, sulla base di univoci elementi, che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, fatto salvo quanto disposto dall'art. 38, comma 2, lett. *b*) del Codice.

Altre informazioni sono disponibili nel disciplinare allegato.

5 - Procedura di gara

Tipo di procedura

Procedura aperta.

Criterio di aggiudicazione

OFFERTA TECNICA MAX 60 PUNTI

A	<u>SERVIZIO SVOLTO</u>	N. ORE RICHIESTE	N. ORE OFFERTE	GIORNI DI PRESENZA	N. OPERATORI INSERITI (compreso il personale a comando)	MAX 12
A1	Assistenza tutelare alla persona (compreso il personale a comando)	8.760		365		
A2	Servizio di pulizia e sanificazione	1.095		365		
A3	Servizio di ristorazione (compreso il personale a comando)	2.555		365		
A4	Eventuali figure profess. aggiuntive (ad esclusione servizio Infermieristico)					

sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 1, discreto 1,5, buono 2, ottimo 3)

B	<u>PERSONALE:</u> (redazione max n.1 foglio formato A4 (fronte/retro) con carattere non inferiore a 12)					MAX 7
B1	- Modalità di selezione e sostituzione del personale e continuità del servizio <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 0,5, discreto 1, buono 1,5, ottimo 2)</i>				2	
B2	- Piano di formazione del personale (ad esclusione della formazione obbligatoria) <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 1, discreto 1,5, buono 2, ottimo 3)</i>				3	
B3	- Modalità e misure di prevenzione adottate in relazione al lavoro notturno in ottemperanza al D.Lgs. 81/08 sulla riduzione del rischio da isolamento <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 0,5, discreto 1, buono 1,5, ottimo 2)</i>				2	
C	<u>SERVIZI ALLA PERSONA:</u> (redazione max. n. 3 fogli formato A4 (fronte/retro) con carattere non inferiore a 12)					MAX 16
C1	- Piani di lavoro, prestazioni erogate, organizzazione del lavoro <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 3, discreto 4, buono 5, ottimo 6)</i>				6	
C2	- Modalità di redazione del P.A.I. <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 2, discreto 3, buono 4, ottimo 5)</i>				5	
C3	- Sistema di reportistica relativa alle attività ed agli interventi prestati <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 2, discreto 3, buono 4, ottimo 5)</i>				5	
D	<u>SERVIZIO DI PULIZIA:</u> (redazione max. n. 1 foglio formato A4 (fronte/retro) con carattere non inferiore a 12)					MAX 5
D1	- Modalità di organizzazione, espletamento e controllo del servizio <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 1, discreto 1,5, buono 2, ottimo 3)</i>				3	
D2	- Introduzione di soluzioni tecnologiche innovative, materiale, attrezzature, dotazioni non presenti ma idonee al servizio <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 0,5, discreto 1, buono 1,5, ottimo 2)</i>				2	

E	SERVIZIO DI RISTORAZIONE: (redazione max. n. 2 fogli formato A4 (fronte/retro) con carattere non inferiore a 12)		MAX 10
E1	- Modalità di organizzazione, espletamento e controllo del servizio <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 3,5, discreto 5, buono 6,5, ottimo 8)</i>	8	
E2	- Introduzione di soluzioni tecnologiche innovative, materiale, attrezzature, dotazioni non presenti ma idonee al servizio <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 0,5, discreto 1, buono 1,5, ottimo 2)</i>	2	
F	ATTIVITA' AGGIUNTIVE: (redazione max. n. 2 foglio formato A4 (fronte/retro) con carattere non inferiore a 12)		MAX 10
F1	- Varietà, quantità e gestione attività aggiuntive proposte (compreso il servizio di accompagnamento e ad esclusione del servizio infermieristico) <i>sub criteri (insufficiente 0, sufficiente 4, discreto 6, buono 8, ottimo 10)</i>	10	

OFFERTA ECONOMICA MAX 40 PUNTI

Il ribasso percentuale offerto sarà preso in considerazione fino alla terza cifra decimale, con eventuale arrotondamento per eccesso nel caso in cui la quarta cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

In caso di discordanza tra il valore espresso in cifre e quello espresso in lettere, verrà preso in considerazione quello espresso in lettere (*oppure quello più vantaggioso per l'amministrazione*).

La fornitura verrà aggiudicata al concorrente che avrà raggiunto il punteggio complessivo più alto. A parità di punteggio, la fornitura sarà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore relativamente alla qualità. Qualora anche tale punteggio fosse paritario, si procederà mediante sorteggio.

La stazione appaltante valuterà la congruità delle offerte ai sensi degli artt.87 e 88 del d.lgs. n.163/2006 a partire dalla migliore offerta e, qualora l'esito sia negativo, procedendo progressivamente nei confronti delle successive (riservandosi la facoltà, in alternativa, di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte, non oltre la quinta) fino a individuare la migliore offerta non anomala.

In conformità a quanto stabilito dall'art. 241, comma 1-bis, del Codice l'aggiudicatario, entro 20 giorni dalla conoscenza dell'aggiudicazione, ha la facoltà di ricusare la clausola compromissoria (arbitrato) prevista nel capitolato, la quale non verrà, pertanto inserita nel contratto. In tale evenienza non sarà possibile ricorrere successivamente al compromesso

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida per lotto, sempre che sia ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari, indeterminate, condizionate, parziali, plurime.

Termine per il ricevimento delle offerte

Ore 12:00 del giorno 06.02.2014

Lingua utilizzabile nelle offerte

Tutti i documenti presentati devono essere redatti in lingua italiana o corredati da traduzione giurata, a pena di esclusione.

Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta

180 giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

Modalità di apertura delle offerte

La prima seduta, alla quale sono ammessi gli offerenti, si terrà alla Centrale Unica di Committenza, presso l'Unione Collinare Val Tiglione e dintorni, via Binello, 85 – 14040 Montaldo Scarampi, a partire dalle ore 15:00 del giorno 10.02.2014.

Altre informazioni sono disponibili nel disciplinare allegato.

6 - Altre informazioni

Informazioni complementari

- Il presente bando è integrato dal disciplinare di gara recante in particolare le norme relative alle modalità di partecipazione alla gara, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa ed alle procedure di aggiudicazione dell'appalto. Il presente bando è altresì reperibile sui siti internet dell'Unione Collinare Val Tiglione e dintorni, del comune di Agliano Terme e del Ministero delle infrastrutture e dell'Osservatorio Regionale degli Appalti della Regione Piemonte.
- Al fine di usufruire dell'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 49 del d.lgs. n. 163/2006, il possesso dei requisiti di capacità tecnica ed economica, indicati al punto 4) del presente bando, deve essere dimostrato con le modalità indicate nel disciplinare allegato. In tal caso:
 - non è consentito, a pena di esclusione, che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti;
 - il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Varie

La gara è stata indetta con determinazione n.13 del 19.12.2013.

Il Responsabile del procedimento è il sottoscritto Secondino Aluffi.

Altre informazioni sono disponibili nel disciplinare allegato.

Procedure di ricorso

Entro 30 giorni al Tribunale Amministrativo Regionale.

Data di spedizione dell'avviso di gara all'Ufficio delle Pubblicazioni ufficiali delle Comunità Europee 19.12.2013.

Luogo e data: Montegrosso d'Asti, lì 19.12.2013

IL RESPONSABILE DELLA C.U.C.
Firmato Secondino Aluffi