

## LETTERA D'INVITO

**Raccomandata A.R.**

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

**Oggetto:** Invito alla gara per l'affidamento del servizio ristorazione, catering e bar e dell'Istituto Universitario Europeo.

Spett.le Ditta,

in quanto prequalificata e selezionata dall'Istituto Universitario Europeo, è invitata a presentare offerta per la gara d'appalto specificata in oggetto.

### 1. INFORMAZIONI GENERALI SULL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione dei servizi ristorazione, catering e bar dell'Istituto Universitario Europeo, secondo le modalità e le prescrizioni previste nel Capitolato Speciale d'Appalto allegato.

In sintesi i servizi principali sono:

- Servizio ristorazione e bar nelle sedi della Badia Fiesolana, Villa Schifanoia, Villa San Paolo e Villa la Fonte.
- Preparazione e consegna dei pasti destinati agli alunni dell'Asilo nido nella sede di Villa Schifanoia.
- Servizi catering quali: pause caffè, pranzi, cene, buffet, cocktails, ricevimenti, ecc.. da effettuarsi in occasione delle varie manifestazioni che l'Istituto organizza nelle sue diverse sedi.

Il numero presunto dei pasti da erogare nel corso di un anno è di circa 83.000.

Il numero dei pasti sopra indicato è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo presunto dell'appalto. Di conseguenza esso non costituisce alcuna garanzia sul numero di pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

## **2. IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO**

L'importo a base di gara per i servizi sopra citati ammonta a € 945.000,00 Iva esclusa, corrispondente al numero di pasti, delle consumazioni effettuate ai bar ed al totale dei servizi catering erogati nel corso dell'anno 2007.

## **3. DURATA E DECORRENZA DELL'APPALTO**

La durata del contratto viene stabilita in anni uno a partire dalla data di aggiudicazione dell'appalto, con facoltà di rinnovo annuale da parte dell'istituto.

Tali rinnovi non potranno superare i 5 (cinque) anni consecutivi dalla data della prima aggiudicazione. Al termine dei cinque anni l'Istituto procederà ad una nuova gara d'appalto.

## **4. REQUISITI MINIMI RICHIESTI PER PARTECIPARE ALLA GARA**

Per essere ammessi alla gara i concorrenti devono essere in possesso dei requisiti sotto indicati. La mancanza anche di uno solo dei requisiti richiesti comporterà l'esclusione dalla gara.

- a) Iscrizione al Registro delle Imprese C.C.I.A.A. per attività corrispondente all'oggetto di gara corredata da certificato antimafia.
- b) Attestazione dell'inesistenza di condizioni ostative alla partecipazione a pubblici appalti di cui all'art. 45 Dir. 2004/18 Cee e all'art. 38, comma 1, del D. Lgs. 163 del 12 aprile 2006 e s.m.i.
- c) Dichiarazione rilasciata da almeno un Istituto di Credito attestante la capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto, emessa in data non antecedente a 3 mesi dalla data di presentazione dell'offerta.
- d) Aver eseguito negli anni 2005/2006/2007, servizi di ristorazione e aver erogato un numero minimo di pasti giornalieri pari a 350 per un totale annuo non inferiore a 80.000 pasti.
- e) Di aver eseguito negli ultimi tre esercizi finanziari, anni 2005/2006/2007, servizi relativi al settore oggetto dell'appalto per un importo, al netto dell'IVA, non inferiore a € 1.000.000,00 (unmilione/00), fornendo elenco di quelli principali con l'indicazione dell'importo, della durata e del destinatario.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese il suddetto requisito di capacità economica deve essere posseduto nella misura minima del 60% dalla capogruppo e dal 20% dalla/e mandante/i.

I requisiti di cui alle lettere a), b), c) in caso di RTI devono essere posseduti da ciascuna impresa costituente il raggruppamento;

## 5. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà pervenire al seguente indirizzo:

**ISTITUTO UNIVERSITARIO EUROPEO, Via dei Roccettini, n. 9  
50014 San Domenico di Fiesole (FI)**

ed essere contenuta, a pena di esclusione, in plico perfettamente sigillato e siglato sui lembi di chiusura. Il plico deve pervenire ad esclusivo rischio del mittente, non più tardi delle ore 17.00 del giorno 3 ottobre 2008 (termine perentorio) in uno dei modi seguenti a scelta della ditta concorrente:

- a mano, con possibilità di rilascio di ricevuta da parte dell'Ufficio Protocollo di questo Ente, tutti i giorni feriali durante l'orario di lavoro 8.30/1300 – 14.00/17.00, escluso il sabato;
- con Raccomandata Espressa a mezzo servizio postale di Stato;
- con Raccomandata a mezzo agenzia autorizzata;

Il plico dovrà recare all'esterno oltre al mittente e al destinatario, la seguente dicitura:

**“GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E BAR”.**

Il plico, a pena di esclusione dalla gara, deve contenere tre buste di cui:

**A) - Una 1<sup>a</sup> busta** sigillata (anche con nastro adesivo) e siglata sui bordi di chiusura, riportante esternamente, oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente, la seguente dicitura: **"Busta n. 1 - Documenti amministrativi"** e contenere, a pena di esclusione dalla gara, i seguenti documenti:

- 1) Certificati e dichiarazioni previste al punto 4 della presente lettera d'invito come riportate alle lettere: a), b), c), d), e),. Tali dichiarazioni dovranno essere firmate dal legale rappresentante dell'Impresa. Nel caso di R.T.I. detti documenti devono essere controfirmati da ciascun rappresentante legale delle imprese temporaneamente raggruppate.  
Alle dichiarazioni deve essere allegato, la fotocopia di un valido documento di identità del sottoscrittore.
- 2) Certificato di iscrizione al Registro Prefettizio (solo le cooperative);
- 3) Attestazione rilasciata dalla Stazione appaltante, inerente il sopralluogo effettuato presso le strutture interessate ai servizi oggetto della gara (Allegato B);
- 4) Dichiarazione di aver preso visione ed accettare senza riserva tutte le norme e le condizioni della Lettera di invito e del Capitolato Speciale d'Appalto e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta dove i prezzi indicati sono remunerativi, onnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento del servizio e consentono di assicurare ai lavoratori impiegati nonché ai soci (se cooperativa) il trattamento economico, contributivo e della sicurezza previsto dal contratto collettivo vigente nella provincia di Firenze secondo le normative vigenti in materia.
- 5) **Nel caso di R.T.I. già costituito:** mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito per atto pubblico o per scrittura privata autenticata;

**Nel caso di R.T.I. non ancora costituito:** dichiarazione resa da ogni concorrente attestante a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzione di capogruppo.

- 6) Cauzione provvisoria di euro 23.750,00 corrispondente al 2,5% del valore stimato dell'appalto, da versare in uno dei modi sotto elencati:

a) versamento in contanti o in titoli di Stato da effettuarsi presso la Cassa di Risparmio di Firenze Sede sul c/c bancario n. 69156/00 - IT 75Z0616002800000691156C00 intestato a Istituto Universitario Europeo, specificando la causale del versamento;

b) da fideiussione bancaria o polizza assicurativa o polizza rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 385/93 e s.m.i. La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto stesso. Detta cauzione, dovrà avere una durata minima di 180 (cento ottanta) giorni a decorrere dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte e contenere la clausola che comunque, anche oltre al suddetto termine, cesserà di essere operante solo a seguito di lettera liberatoria della Stazione appaltante, dovrà espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ed essere operativa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.

Si precisa che non si accetteranno forme di cauzione diverse da quelle sopra indicate.

Si informa inoltre, che verrà disposta l'esclusione dei concorrenti che presenteranno polizze fideiussorie emesse da società di intermediazione nei cui confronti la Banca d'Italia ha disposto il divieto di intraprendere nuove operazioni.

**B) Una 2<sup>a</sup> busta** sigillata (anche con nastro adesivo) e siglata sui lembi di chiusura, deve riportare esternamente, oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente, la seguente dicitura: "**Busta n. 2 - Progetto tecnico-organizzativo del servizio**" debitamente sottoscritto dal legale rappresentante della ditta (in caso di RTI il progetto deve essere sottoscritto da ciascun rappresentante legale delle ditte temporaneamente raggruppate) e contenere obbligatoriamente, a pena di esclusione:

- 1) menu e prodotti proposti per l'erogazione del servizio di cui agli articoli 23, 24 e 25 del Capitolato Speciale d'Appalto allegato, corredati delle Tabelle dietetiche e grammature previste per le singole preparazioni con particolare attenzione a quanto indicato al punto 6C della presente Lettera di invito;
- 2) dettagliata relazione tecnico-organizzativa per la gestione e l'esecuzione del servizio richiesto, costituita tassativamente da non più di n. 30 pagine in formato A4, con l'indicazione di tutti gli elementi utili per la valutazione del progetto stesso con particolare attenzione alle indicazioni e alla sequenzialità degli argomenti dettagliati al punto 6D della presente Lettera di invito alle lettere d1), d2), d3), d4), d5), d6), d7), d8) nonché alle prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto. Tale relazione dovrà inoltre esplicitare la gestione della fornitura ed acquisti delle materie prime, con definizione tra l'altro dei calendari di approvvigionamento, dei criteri di controllo delle forniture e l'indicazione dei relativi fornitori nonché la descrizione e l'ubicazione del Centro di produzione di cui all'articolo 2 del C.S.A.;

- 3) il Piano di Autocontrollo aziendale strutturato ed articolato per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto;
- 4) le specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate alimentari, compresi i prodotti da vendere ai bar;
- 5) le specifiche tecniche relative ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri relativi agli ambienti, ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi;
- 6) schede tecniche dei prodotti monouso che l'impresa intende impiegare nell'esecuzione dell'appalto;

**C) Una 3<sup>a</sup> busta** sigillata (anche con nastro adesivo) e siglata sui lembi di chiusura, deve riportare esternamente, oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente, la seguente dicitura: "**Busta n. 3 - Offerta Economica**". In essa dovrà essere inserita esclusivamente l'offerta economica redatta sull'apposito modulo (allegato A) e sottoscritta su ogni singolo foglio dal legale rappresentante del concorrente, (in caso di RTI l'offerta deve essere firmata da ciascun rappresentante legale delle ditte temporaneamente raggruppate).

I prezzi offerti dovranno essere indicati in cifre e lettere e devono essere intesi al netto dell'IVA.

## **6. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E PARAMETRI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

L'aggiudicazione avverrà sulla base "**dell'offerta economicamente più vantaggiosa**", in seguito alla valutazione effettuata dalla competente commissione interna dell'Istituto (CCAM), la quale assegnerà ad ogni offerta, un punteggio massimo di 100, ripartito in base ai seguenti parametri e così suddiviso:

<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>	
Valutazione economica	40/100
Valutazione tecnica e di qualità	60/100

Il punteggio totale dell'offerta sarà costituito dalla somma del punteggio economico e di quello tecnico ottenuto:

$P_{offerta} = P_{valutazione\ economica} + P_{valutazione\ tecnica}$

L'Impresa che avrà totalizzato il punteggio complessivo più alto risulterà vincitrice della gara di appalto.

### **A - Attribuzione dei punteggi relativi al prezzo**

Il punteggio massimo a disposizione per il prezzo (punti 40) verrà assegnato all'Impresa che avrà proposto il miglior prezzo.

Alle altre ditte verranno assegnati punteggi (arrotondati al secondo decimale, ove occorra) proporzionali al rapporto fra il miglior prezzo ed il prezzo da ciascuna di esse offerto.

$$P = 40 \times \frac{\text{Prezzo minimo}}{\text{Prezzo offerto}}$$

P = punteggio da assegnare all'offerta

### **B - Attribuzione dei punteggi relativi agli aspetti tecnico-organizzativi e qualità**

Laddove il parametro di valutazione è esclusivamente oggettivo verrà applicato il punteggio in caso di possesso del relativo parametro. Nel caso in cui il parametro sia suscettibile di analisi comparativa rispetto alle offerte pervenute, la Commissione attribuirà il relativo punteggio con discrezionalità, motivando le valutazioni effettuate.

	DESCRIZIONE	Punteggio massimo
<b>C</b>	<b>MENU E PRODOTTI PROPOSTI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>30</b>
	Ai fini della valutazione sarà dato particolare risalto alle proposte che prevedono l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica e integrata, di prodotti tipici e a denominazione di origine protetta nonché all'introduzione di prodotti provenienti da Aziende appartenenti al circuito della "filiera corta" (progetto regionale che intende promuovere e sostenere quell'insieme di attività che prevedono un rapporto più diretto tra produttori agricoli ed utilizzatori finali dei prodotti)	
<b>D</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CONTROLLO DELLA QUALITÀ</b>	<b>30 di cui</b>
d1	Proposte destinate ad apportare un reale incremento del livello qualitativo del servizio, quali ad esempio un nuovo sistema di gestione delle bevande automatizzato.	8
d2	Piano delle manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature e macchinari di proprietà dell'Istituto concesse in uso all'Impresa per l'effettuazione del servizio, dei locali di produzione, stoccaggio, consumo pasti e quant'altro affidato alla conduzione dell'Impresa.	5
d3	Progetto per le operazioni di pulizia, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione, delle attrezzature, macchinari e di tutti i locali interessati dal servizio, comprensivo di schede tecniche dei prodotti impiegati. Particolare risalto verrà dato all'offerta con la più elevata percentuale di utilizzo di prodotti certificati secondo un sistema di certificazione ambientale di tipo I (es. Ecolabel europeo).	5
d4	Piano di addestramento, formazione e aggiornamento del personale coinvolto nel servizio, durante il periodo dell'appalto.	3
d5	Modalità con cui il concorrente intende gestire le sostituzioni, le assenze e eventuali situazioni di emergenza quali la predisposizione di un piano organizzativo alternativo da attivare in caso si rendessero inagibili per qualsiasi motivo i refettori e/o le cucine della Stazione appaltante.	3
d6	Procedura adottata per la tracciabilità degli alimenti ai sensi del Regolamento UE 178/2002.	2
d7	Indicazione del numero di eventuale personale aggiuntivo e/o specializzato rispetto al minimo indicato nell'art. 35 del Capitolato Speciale d'Appalto che il concorrente prevede di utilizzare per l'esecuzione del servizio; il mancato rispetto delle indicazioni minime contenute nel suddetto articolo determinerà l'esclusione dalla gara del concorrente.	2
d8	La realizzazione di progetti/iniziative che la ditta adotterà per valutare l'indice di gradimento dei cibi da parte dell'utenza.	2

## 6. SOPRALLUOGO

Le imprese interessate sono tenute ad effettuare, **pena l'esclusione dalla gara**, nella persona del Legale Rappresentante o di soggetto munito di delega conferita dal suddetto legale rappresentante, la visita di sopralluogo dei locali interessati dal servizio.

I sopralluoghi, salvo eventuali variazioni di data che dovessero rivelarsi necessarie e che saranno comunicate tempestivamente sul sito internet sotto la voce tender all'indirizzo:

[www.eui.eu/About/PositionsAvailable.shtml](http://www.eui.eu/About/PositionsAvailable.shtml)

verranno effettuati nelle giornate del **3 e 4 settembre 2008**. In base al numero di richieste pervenute la stazione appaltante provvederà a scadenzare le visite nell'arco delle suddette giornate.

A tal fine i concorrenti sono invitati a far pervenire all'Ufficio Logistico, via fax al numero 0554685344, **entro le ore 12.00 del giorno 2 settembre 2008**, il modulo di richiesta al sopralluogo secondo il facsimile "*Richiesta di sopralluogo*" (allegato B) e copia dell'eventuale delega. L'originale della stessa dovrà essere consegnato all'incaricato dell'Istituto che li accompagnerà il giorno del sopralluogo.

## 7. ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

L'Impresa risultata aggiudicataria, alla data fissata dalla Stazione appaltante, ai fini della stipulazione del contratto, deve presentare:

- a) una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione prestata a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, da versare con le stesse modalità indicate per il versamento della cauzione provvisoria. La cauzione deve avere durata per l'intero periodo dell'appalto e deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ed essere operativa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.
- b) Firmare il contratto a seguito di formale richiesta della Stazione appaltante entro il termine fissato nella comunicazione.
- c) Presentare polizza RCT/RCO indicizzata come previsto dall'art. 71 del C.S.A.
- d) Presentare (in caso di R.T.I.) atto costitutivo dell'R.T.I. con mandato conferito al legale rappresentante dell'impresa capogruppo dalle imprese mandatarie, risultante da scrittura privata autenticata da un notaio;
- e) Si informa che nel caso in cui la Società aggiudicataria non esegua tempestivamente gli adempimenti di cui sopra, non presenti tutta la documentazione richiesta o non fornisca prova del possesso dei requisiti autodichiarati in sede di gara, ovvero tale prova non sia ritenuta conforme alle dichiarazioni presentate in sede di offerta, oppure non si presenti nel luogo ed alla data fissata per la stipula del contratto definitivo, l'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiararla decaduta e di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria, ovvero di indire una nuova gara, facendo comunque carico all'inadempiente di ogni maggiore spesa sostenuta dalla Stazione appaltante. Nei confronti dell'impresa dichiarata decaduta sarà incamerata la cauzione provvisoria e si procederà altresì all'applicazione delle sanzioni previste dalle normative vigenti.

## 8. DOCUMENTI DI GARA ED INFORMAZIONI

I documenti relativi alla gara d'appalto in oggetto, sono disponibili sotto la voce tender all'indirizzo :

[www.eui.eu/About/PositionsAvailable.shtml](http://www.eui.eu/About/PositionsAvailable.shtml)

Ulteriori informazioni o chiarimenti possono essere richiesti al Dr. Claudio Barzini, Responsabile del procedimento ai seguenti recapiti:

[claudio.barzini@eui.eu](mailto:claudio.barzini@eui.eu) - tel. 055 4685384 - fax 055 4685344 - cell. 3289878537.

## 9. AVVERTENZE GENERALI

- il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- nessun compenso o rimborso sarà dovuto alle ditte per la redazione dell'offerta, di eventuali progetti o di qualsiasi altra documentazione da esse presentata;
- la documentazione presentata non verrà restituita neanche nel caso in cui il concorrente non risultasse aggiudicatario;
- nel caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere si terrà valido quello più favorevole all'Istituto;
- l'Istituto si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di prorogarne la data, senza che i concorrenti possano addurre alcuna pretesa al riguardo;
- l'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta, ritenuta valida;
- le disposizioni normative di riferimento per questo appalto, sono i regolamenti interni propri dell'Istituto, ed in particolare la decisione 5/2003 del Consiglio Superiore che stabilisce le disposizioni regolamentari e finanziarie dell'Istituto, e la decisione 36/2004 del Presidente dell'Istituto che stabilisce il regolamento relativo alle procedure di appalto (documenti disponibili su richiesta);
- ai sensi del D. Lgs. n.196/2003 si informa che i dati comunicati dai concorrenti, verranno utilizzati solo per le finalità connesse al procedimento per il quale sono richiesti e comunque trattati in modo tale da garantire la riservatezza e la sicurezza degli stessi;
- la ditta Aggiudicataria si impegna ad esibire a semplice richiesta, la documentazione necessaria per l'accertamento dei requisiti dichiarati.

Distinti saluti.

Il Segretario Generale

Marco Del Panta