



UNIONE MONTANA DEI COMUNI DELLA VALSESIA

Corso Roma, 35 - 13019 Varallo (VC) tel. 0163 51555 – 53800 fax 0163 52405
C.F. 82003830021 cert@pec.unionemontanavalsesia.it www.unionemontanavalsesia.it

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA
PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER ASILO NIDO, SCUOLE
DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO, ANZIANI
E DIPENDENTI PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020-2021.
CIG 752085885A - CUP G97D18000180004 RISPONDENTE ALLE NORME DEL PAN GPP
CAM D.M. AMBIENTE 25.7.2011

APPALTO DA ESEGUIRE PER CONTO DEL COMUNE DI QUARONA PROVINCIA VERCELLI

In esecuzione della determinazione del Servizio Agrario Tecnico Territorio Ambiente
Unione montana dei Comuni della Valsesia n. 175 in data 13/07/2018

E' INDETTO BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA,
art. 60 del Dlgs n. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per asilo nido,
scuole dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di I° grado, anziani e dipendenti per gli
anni scolastici 2018/2019-2019/2020-2020/2021, secondo le condizioni indicate nel Capitolato
Speciale di Appalto e nel presente Bando.

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) Stazione appaltante: Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) Unione montana dei Comuni della Valsesia

Corso Roma, 35 - 13019 Varallo (VC) tel. 0163 51555 – 53800 fax 0163 52405

PEC: cert@pec.unionemontanavalsesia.it

Sito internet: www.unionemontanavalsesia.it

per conto del Comune di Quarona (VC).

Responsabile del procedimento di gara: Marco Godio

L'Unione montana dei Comuni della Valsesia è subentrata con decorrenza 01.10.2015 in tutti i rapporti giuridici attivi, passivi e contrattuali facenti capo all'ex Comunità montana Valsesia, estinta per trasformazione in forza del Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 88 del 11.09.2015.

I.2) Comune committente: Comune di Quarona (VC)

Via L. Zignone, n. 24 – tel. 0163430112– fax 0163431088

PEC: comune.quarona.vc@cert.legalmail.it Sito internet: www.comune.quarona.vc.it

Responsabile del procedimento individuato dal Comune di Quarona: Dott.sa Masieri Annarita

Atti: Determinazione Responsabile del Servizio Politiche Sociali – Pubblica Istruzione/Cultura/Sport e Politiche Giovanili n. 202 del 8/6/2018 e n. 223 del 10/07/2018 con le quali è stato approvato, tra l'altro, il Capitolato d'Appalto

A seguito dell'aggiudicazione definitiva, la stipulazione del contratto e la sua esecuzione in qualità di committente sarà gestita dal Comune di Quarona

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

II.1) Tipo di appalto e luogo di esecuzione: affidamento servizio di mensa scolastica in Comune di Quarona.

II.2) Breve descrizione appalto: L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione collettiva, in tutte le sue fasi: approvvigionamento generi alimentari, preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei locali mensa. Il tutto come da prescrizioni del Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati.

I pasti andranno obbligatoriamente preparati e confezionati presso la cucina delle scuole elementari per quanto alla refezione scolastica e anziani e presso la cucina dell'asilo nido per la refezione dei bambini frequentanti l'asilo. Il trasporto di pasti già cucinati altrove sarà ammesso, oltre che per quanto indicato alla lettera a) del comma 4 dell'art. 1 del Capitolato, solo ed esclusivamente per situazioni di emergenza che causino la temporanea sospensione del funzionamento delle attrezzature site presso la cucina della scuola elementare.

Per ulteriori specifiche si rimanda all'art. 1 "Oggetto dell'appalto" del Capitolato Speciale d'Appalto e ai successivi articoli

II.3) Valore presunto del contratto:

L'importo presunto dell'intera durata contrattuale (anni scolastici 2018/2019 con decorrenza 01 settembre 2018 – 2019/2020 – 2020/2021 con scadenza 31 agosto 2021) ammonta ad € **630.000,00** al netto di IVA di cui € 3.200,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, determinato dai seguenti importi unitari a base di gara per il numero degli utenti per il numero dei giorni di un anno scolastico:

Importo singolo pasto a base d'asta (comprensivo degli oneri di sicurezza al netto di IVA)	Di cui oneri di sicurezza	Tipologia pasto giornaliero	Numero pasti giornalieri presunti
3,9395	0,39	Scuola infanzia/ primaria/secondaria	280 (70+140+70)
0,5497	0,05	Merenda	90
7,4719	0,74	Asilo nido	18
4,2653	0,42	Pasti anziani	8
4,2653	0,42	Pasti dipendenti	2

Il presente servizio è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010.

II.4) Durata del servizio: l'appalto avrà durata per gli anni scolastici 2018/2019 (con decorrenza 01 settembre 2018) – 2019/2020 – 2020/2021 (con scadenza 31 agosto 2021).

L'inizio e il termine del servizio potrà essere discrezionalmente differito o anticipato dall'Amministrazione comunale, previo avviso, in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali.

Nei mesi estivi (dopo il termine dell'anno scolastico) il servizio sarà limitato alle scuole dove si svolge il programma del "Centro Estivo", se organizzato, per circa n. 100 pasti giornalieri presunti.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi – o più favorevoli- prezzi, patti e condizioni. (art. 2 c. 7 Capitolato Speciale di Appalto).

La stazione appaltante si riserva, inoltre, la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla stipula del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel progetto posto alla base del presente affidamento, raffigurabili in servizi di ristorazione per utenti diversi o per occasioni diverse da quelle previste dal Capitolato Speciale di Appalto in occasione di eventi o manifestazioni organizzate o patrocinate dal Comune stesso, per una durata pari all'evento/manifestazione e per un importo stimato complessivamente non superiore ad € 40.000,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze (art. 2 c. 6 Capitolato Speciale di Appalto).

Il Comune di Quarona si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad ulteriori anni tre per un importo pari all'importo determinato in sede di gara, laddove l'operatore economico sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità richiesti nel primo triennio e non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità efficace ed efficienza nel corso del periodo del presente appalto.

La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno trenta giorni prima della scadenza del contratto originario (art. 2 c. 8 Capitolato Speciale di Appalto).

II.5) Gestione provvisoria dell'appalto

Il servizio oggetto del presente bando potranno iniziare sotto riserva di legge ai sensi dell'art. 32 c. 8 del Dlgs. 50/21016 e s.m.i., nelle more di stipula del contratto, dopo l'aggiudicazione provvisoria.

II.6) Importo a base d'asta del servizio:

L'importo a base d'asta è indicato nel prezzo unitario di ogni singolo pasto, sul quale l'operatore economico dovrà indicare il ribasso percentuale offerto così distinto:

	Importo singolo pasto a base d'asta (comprensivo degli oneri di sicurezza al netto di IVA)	Di cui oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta	Importo singolo pasto a base d'asta
Scuola infanzia/ primaria/secondaria	3,9395	0,39	3,5459
Merenda	0,5497	0,05	0,4997
Asilo nido	7,4719	0,74	6,7319
Pasti anziani	4,2653	0,42	3,8453
Pasti dipendenti	4,2653	0,42	3,8453

Non sono ammesse offerte al rialzo

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO TECNICO

III.1) Condizioni relative all'appalto: si rimanda al Disciplinare approvato con Determinazione del Responsabile del Servizio Agrario Tecnico Territorio Ambiente dell'Unione montana dei Comuni della Valsesia n. 175 in data 13/07/2018 e al Capitolato Speciale di Appalto approvato con Determinazione del Responsabile del Servizio Politiche Sociali – Pubblica Istruzione/Cultura/Sport e Politiche Giovanili del Comune di Quarona n. 223 del 10/7/2018 .

III.2) Cauzioni e garanzie richieste per la presentazione dell'offerta:

Cauzione provvisoria: pari al 2% (due per cento) dell'importo a base d'asta dell'importo contrattuale del presente bando (€ 630.000,00) e corrispondente ad Euro **12.600,00 (dodicimilaseicento/00)** a favore della **Centrale Unica di Committenza**, costituita nei modi di cui all'art. dell'art. 93 del D.Lgs 18/04/2016 n. 50 e s.m.i. e come dettagliatamente illustrato alla lettera A) – 3 del Disciplinare di gara a cui si rimanda,

Ai sensi dell'Art.93 Comma 7 del D.L.vo n.50/2016, la cauzione è ridotta del 50% a favore delle microimprese, piccole e medie imprese .

E' ammessa la riduzione del 50% dell'importo della cauzione per le imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee (UNI CEI ISO 9000 e/o similari). Tale riduzione non è cumulabile con la riduzione del 50% a favore delle microimprese, piccole e medie imprese

Cauzione definitiva: La Ditta risultata aggiudicataria costituirà, a garanzia delle obbligazioni dedotte dal presente contratto, una cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D.Lvo 50/2016 e s.m.i. mediante polizza bancaria, assicurativa o rilasciata da altri intermediari finanziari autorizzati, nella misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione dell' appalto.

Ai sensi dell'art. 103, comma 3, del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. la mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della Centrale Unica di Committenza, che aggiudica il servizio al concorrente che segue in graduatoria.

La Ditta ha altresì l'obbligo di produrre al momento della sottoscrizione del contratto un'assicurazione a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'amministrazione in conseguenza di quanto sopra (Art. 24 c. 1 Capitolato Speciale di Appalto) .

III.3) Soggetti ammessi a partecipare alla gara: Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 della medesima norma, in possesso dei requisiti di carattere generale cui all'art. 45 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. e dei requisiti generali e speciali.

Requisiti di ordine generale:

- a) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.
- b) insussistenza di piani individuali di emersione di cui agli articoli 1 e seguenti della legge 383/2001 di cui il concorrente si è avvalso, ovvero nel caso in cui il concorrente se ne sia avvalso, che il periodo di emersione si è già concluso
- c) regolarità rispetto agli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali in favore dei lavoratori;
- d) non essere assoggettati a provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 81/2008 ed ai connessi provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni.
- e) insussistenza di cause di incapacità a contrarre con le Pubbliche Amministrazioni di cui alla vigente normativa antimafia

- f) insussistenza del divieto di contrarre con la P.A. ex art. 32 quater del Codice Penale edell'art. 53 c. 16 ter. Del D.lgs. n. 165/2001.

Requisiti di idoneità professionale (art. 83 c. 1 lett. a) Dlgs. 50/2016 e s.m.i.):

- a) iscrizione nel registro delle imprese della CCIAA per attività coerenti con l'oggetto del presente bando o altro registro ufficiale per i concorrenti stabiliti in un paese diverso dall'Italia di cui all'Allegato XVI del Dlgs. 50/2016 e s.m.i., indicando i numeri identificativi e la località di iscrizione, in aderenza dell'art. 83 c. 3 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- b) per le Cooperative o Consorzi di Cooperative, iscrizione all'Albo Nazionale delle Cooperative, istituito con D.M. (Ministero delle attività produttive) del 23.6.2004.
- c) essere in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili. Tale requisito dovrà risultare espressamente da apposita documentazione rilasciata dagli Uffici Provinciali competenti al rilascio
- d) essere in possesso delle seguenti certificazioni:

1) Certificazione UNI-EN-ISO 9001:2008 (Sistema di gestione della qualità)

- per progettazione ed erogazione dei servizi e prodotti di ristorazione per la collettività anche mediante trasporto di pasti
- quale centrale d'acquisto e piattaforma logistica di distribuzione di prodotti alimentari destinati alla ristorazione collettiva
- per servizi di pulizia e disinfezione locali

2) Certificazione EMAS, ISO 14001 (Sistema di gestione Ambientale)

ai sensi dell'art. 5 "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione" punto 5.2. "Selezione dei candidati" dell'Allegato 1 "Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", approvato con D.M. 25.07.2011.

L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi della norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001)

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE, da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorzianti o aderenti al contratto di rete i requisiti devono essere posseduti singolarmente da tutti gli operatori economici.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice i requisiti devono essere posseduti dal consorzio e dalle imprese consorziate per le quali il consorzio concorre.

Requisito di capacità economico-finanziaria (art. 83 c. 1 lett. b) Dlgs. 50/2016 e s.m.i.):

- possesso di un fatturato minimo annuo globale negli ultimi 3 anni (2015-2016-2017) non inferiore a Euro 630.000,00, IVA esclusa, al fine di comprovare la solidità finanziaria.

La comprova del requisito, in sede di verifica dei requisiti in caso di aggiudicazione, è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all.to XVII parte I, del Codice

- *per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa*
- *per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero per le società di persone mediante il Modello unico o la Dichiarazione IVA*

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante;

Requisito di capacità tecnico-organizzativa (art. 83 c. 1 lett. c) Dlgs. 50/2016 e s.m.i.):

- aver gestito negli ultimi tre anni (nel triennio 2015 – 2016 – 2017) servizi di ristorazione collettiva a favore di enti pubblici o privati per un importo minimo complessivo pari a € 630.000,00.

L'indicazione di tali servizi nel DIGUE dovrà contenere gli importi contrattuali, i periodi di riferimenti (anno e durata), i committenti e i destinatari del servizio;

La comprova del requisito, in sede di verifica dei requisiti in caso di aggiudicazione, è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all.to XVII parte II, del Codice, da attestazione originale o copia conforme rilasciata dall'amministrazione contraente/committente privato con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo, del periodo di esecuzione e i destinatari del servizio.

Tutti i requisiti di ordine generale e speciale dovranno essere dichiarati compilando i campi pertinenti all'interno del modello DGUE allegato al presente bando.

III.4) Soggetti riuniti:

Al fine di garantire all'amministrazione aggiudicatrice l'effettiva capacità tecnico economica dell'impresa aggiudicataria, è richiesta la corrispondenza tra quote di partecipazione all'associazione di imprese, percentuale di esecuzione delle attività e quote di possesso dei requisiti economici e tecnici.

N.B. Ai sensi dell'art. 83 del Codice, comma 8, la mandataria deve comunque possedere il requisito ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

III.5) Avvalimento: è ammesso l'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. Non è consentito l'avvalimento per il requisito sul possesso delle certificazioni richieste.

III.6) Subappalto: E' vietata ogni forma di subappalto, ad eccezione dei servizi di cui al Capitolato Speciale d'Appalto art. 22 c.2 .

III.7) Attestazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dall'incaricato del Comune di Quarona e controfirmata dal rappresentante dell'impresa concorrente:

Il concorrente dovrà effettuare il sopralluogo, previa prenotazione telefonica contattando l'Ufficio Tecnico del Comune di Quarona tel. 0163-430112 (interno 2).

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale Rappresentante o da suo delegato, la delega sottoscritta dal Legale Rappresentante, corredata da documento di identità del sottoscrittore, deve essere consegnata al comune di Quarona all'atto del sopralluogo. In alternativa è possibile l'invio della delega a mezzo PEC all'indirizzo del Comune di Quarona.

Si precisa che l'incaricato da un'impresa non potrà eseguire il sopralluogo per altre imprese partecipante. Solo nel caso di soggetti di cui agli art. 47 e 48 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i è possibile l'effettuazione del sopralluogo da parte di un unico rappresentante munito di apposita delega da parte di ciascuna impresa.

Al termine del sopralluogo si provvederà, quindi, alla compilazione di attestazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dall'incaricato del Comune di Valduggia e controfirmata dal rappresentante dell'impresa concorrente, redatta in duplice copia originale, di cui una sarà consegnata al rappresentante dell'impresa per l'inserimento nella busta contenente la documentazione amministrativa.

III.9) Criteri di sostenibilità energetica e ambientale (C.A.M.): ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., nell'ottica di favorire la riduzione degli impatti ambientali e contribuire al raggiungimento degli obiettivi ambientali del PAN GPPP (Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement), il Capitolato Speciale di Appalto e il presente Bando sono stati redatti con riferimento a quanto indicato nell'Allegato 1 "Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", approvato con D.M. 25.07.2011 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Italiana n. 220 del 21.9.2011.

III.10) Normativa di riferimento: la presente gara e i rapporti fra l'Unione Montana dei Comuni della Valsesia - il Comune di Quarona e l'Impresa aggiudicataria sono regolati da:

- Condizioni contenute nel presente Bando e nel Disciplinare di Gara
- Condizioni contenute nel Capitolato Speciale di appalto
- Offerta tecnica ed economica presentata dall'Impresa in sede di gara
- Dlgs. 50/2016 e, per le parti non abrogate, dal D.P.R. n. 207/2010
- Disciplina contenuta nel Codice Civile
- Disciplina dei C.A.M. per i prodotti/servizi oggetto dell'appalto
- Disciplina di tutte le leggi, decreti e regolamenti in quanto applicabili.

SEZIONE IV: PROCEDURA

IV.1) Procedura di affidamento: procedura aperta ai sensi dell'art. 60 Comma 1 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.

IV.2) Criterio di aggiudicazione: Il servizio sarà aggiudicato, all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., secondo i sotto elencati elementi di valutazione:

Offerta tecnica: max punti 95

Offerta economica: max punti 5

OFFERTA TECNICA:

Per quanto riguarda l'Offerta Tecnica il punteggio viene così suddiviso:

1) QUALITA' DEL SERVIZIO PUNTI MAX 95/100			
	Descrizione	Criterio di valutazione	Punteggio massimo
A)	<p>ORGANIZZAZIONE:</p> <p>1) Schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio richiesto. Saranno valutate il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte.</p> <p>2) Modalità di svolgimento del servizio in riferimento alla gestione della veicolazione e della distribuzione dei pasti. Saranno valutate il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte con particolare riguardo alla veicolazione dei pasti, le modalità previste per fronteggiare emergenze, ottimizzazione dei percorsi e del tempo</p>	<p>A discrezione della Commissione</p> <p>Max 5 Punti</p> <p>Max 5 punti</p>	10

B)	<p>Certificazioni di qualità:</p> <ul style="list-style-type: none"> · <i>Norma UNI 10854:1999 del Sistema di Gestione dell'Autocontrollo per la Sicurezza Igienica</i> · <i>ISO 22005:2007 del Sistema di Gestione della Rintracciabilità</i> · <i>OHSAS 18001:2007 per la Sicurezza e la Salute dei Lavoratori</i> · <i>SA 8000:2008 del Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale</i> 	<p>Punti 1</p> <p>Per ciascuna certificazione posseduta</p>	<p>4</p>
C)	<p>Caratteristiche del centro di cottura di emergenza, distanza e valutazione del personale.</p> <p><i>Per ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, il centro di cottura di appoggio deve essere ubicato entro un raggio massimo di non oltre 35 km dalla sede principale ovvero posto ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 40 minuti. (CAM.5.4.6).</i></p> <p>Elementi di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Distanza dal servizio di refezione</u> - <u>Caratteristiche del centro cottura</u> (potenzialità produttiva per spazi ed attrezzature, spazi magazzino, produzione, confezionamento, capacità di preparazione/erogazione di altri 400 pasti circa in aggiunta alla normale attività, piano del personale ecc.) - <u>Piano di emergenza</u> (descrizione delle procedure di emergenza in caso di impossibilità di utilizzo del centro di cottura abituale); 	<p>A discrezione della Commissione</p> <hr/> <p>Max 5 Punti</p> <hr/> <p>Max 5 Punti</p> <hr/> <p>Max 10 Punti</p>	<p>20</p>
D)	<p>Personale impiegato nel servizio</p> <p><u>Valutazione del personale che opera presso l'unità operativa</u> (numero, qualifica e professionalità del personale, presenza di un piano di formazione per il personale impiegato per l'esecuzione del servizio (CAM 5.5.3)</p>	<p>Max 8 Punti</p>	<p>8</p>

E)	<p>Trasporti <i>Utilizzo di mezzi di trasporto Euro 5 (CAM 5.3.3).</i> <i>Utilizzo di veicoli elettrici</i></p>	A discrezione della Commissione	5
	Caratteristiche del centro cottura principale		
F)	<p>- <i>prodotti in carta-tessuto in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE (CAM 5.3.2)</i> - <i>detergenti e prodotti disinfettanti uso di prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel (CAM 5.3.5)</i></p>	<p>Punti 2</p> <p>Punti 1</p>	3
G)	<p><i>Utilizzo prodotti biologici, tipici e tradizionali.</i> Utilizzo prodotti biologici: maggiore quota percentuale, rispetto al 40% considerata criterio ambientale di base - espresso in percentuale di peso sul totale), di alimenti quali <i>frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> provenienti da colture biologiche in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, che l'offerente si impegna a fornire nel servizio</p> <p>Utilizzo prodotti provenienti da "sistemi di produzione integrata": maggiore quota percentuale, rispetto al 20% considerata criterio ambientale di base espresso in percentuale di peso sul totale -, di alimenti quali <i>frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> provenienti da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG che l'offerente si impegna a fornire nel servizio</p> <p>· <i>Utilizzo di prodotti tradizionali locali</i> · <i>Proposte di menù a tema</i></p>	<p>Max 10 Punti</p> <p>Max 10 Punti</p> <p>Max 3 Punti Max 2 Punti</p>	25

H)	Proposte di miglioramento alla configurazione del software attualmente in uso. Gli interventi dovranno essere descritti analiticamente e con l'indicazione dei tempi di realizzazione	Maggior numero di proposte: punteggio pieno	20
	TOTALE OFFERTA TECNICA		95
I)	OFFERTA ECONOMICA		5

Per le modalità di attribuzione dei punteggi e dei relativi valori ponderali da parte della Commissione appositamente costituita si rimanda a quanto indicato nel Disciplinare di gara.

IV.3) Scadenza fissata per la ricezione delle offerte:

entro le ore 12,00 del giorno 22 AGOSTO 2018 al Protocollo della Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) costituita presso l'Unione montana dei Comuni della Valsesia Corso Roma, 35 - 13019 Varallo (VC)

IV.4) Apertura delle offerte: il giorno 22 AGOSTO 2018 alle ore 14:00 presso la sede della Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) costituita presso l'Unione montana dei Comuni della Valsesia, in Varallo Sesia, Corso Roma, 35.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara o di prorogarne la data, previo avviso ai partecipanti, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

IV.5) Modalità di partecipazione e di presentazione delle offerte: secondo quanto prescritto nel disciplinare di gara.

IV.6) Contributo a favore dell'ANAC (Autorità Nazionale Anticorruzione): Ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67, della L. 266/2005, i concorrenti sono tenuti a versare il contributo di € 140,00 (centoquaranta/00) in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione ANAC secondo le modalità di cui alla Deliberazione ANAC del 05 marzo 2014.

IV.7) Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione AVCPASS/ANAC-PASSOE.

La verifica del possesso dei requisiti avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass. Le Ditte partecipanti dovranno produrre in sede di gara il documento generato dal sistema telematico messo a disposizione dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (ANAC) denominato "PassOE", come meglio specificato nel disciplinare di gara.

IV.8) Soccorso istruttorio: secondo quanto disposto dall'Art. 83 Comma 9 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i., le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, **con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica**, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio secondo quanto meglio specificato nel disciplinare di gara.

IV.9) Periodo in cui l'offerente è vincolato all'offerta: 180 giorni dalla data di presentazione.

Per la Ditta aggiudicataria l'offerta è immediatamente vincolante, mentre l'obbligo del Comune è subordinato ad approvazione dell'aggiudicazione definitiva da parte del Responsabile della Stazione Unica Appaltante. La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle verifiche previste dalla normativa vigente in materia

Come previsto all'art. II.5) "Gestione provvisoria dell'appalto" il servizio oggetto del presente bando potranno iniziare sotto riserva di legge ai sensi dell'art. 32 c. 8 del Dlgs. 50/21016 e s.m.i., nelle more di stipula del contratto, dopo l'aggiudicazione provvisoria.

IV.10) Rimborso delle spese di pubblicazione: l'aggiudicatario dovrà rimborsare **al Comune**, le spese di pubblicazione obbligatorie della presente procedura di gara, il cui importo verrà comunicato all'aggiudicatario, in ottemperanza all'art. 216, comma 11, del D.lgs. n. 50/2016, entro il termine di 60 (sessanta giorni) dall'aggiudicazione definitiva ai sensi dell'art. 5 c. 2 DM Infrastrutture e Trasporti 02.12.2016

SEZIONE V: ALTRE INFORMAZIONI

V.1) Informazioni supplementari:

Ai sensi dell'art. 59 c. 3 del D.lgs 50/2016 e s.m.i. sono considerate irregolari le offerte non conformi a quanto prescritto nei documenti di gara. Si procederà all'individuazione dell'Aggiudicatario anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

- E' esclusa la competenza arbitrale;
- L'offerta è valida per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza del termine ultimo di presentazione dell'offerta medesima. Il concorrente si impegna comunque a confermare, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice, la validità dell'offerta per ulteriori 180 giorni qualora alla data della prima scadenza dell'offerta presentata non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione definitiva della gara.
- Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'Aggiudicatario, il contratto D'Appalto verrà stipulato nel termine di 60 giorni, che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace. Le spese contrattuali e tutti gli oneri connessi alla stipulazione e registrazione sono a carico dell'Aggiudicatario;
- **Con avviso sul sito web dell'Unione Montana dei Comuni della Valsesia www.unionemontanavalsesia.it, sezione "Avvisi bandi ed inviti" si darà comunicazione degli esiti di gara. Tale metodo di comunicazione verrà adottato anche nel caso di spostamenti della prima seduta pubblica prevista o di nuova seduta pubblica a seguito di nuova aggiudicazione a seguito di decadenza o annullamento della precedente. Nello stesso sito sarà data comunicazione del nominativo dell'aggiudicatario e delle altre informazioni di cui all'art. 76 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.**
- Trascorso il termine fissato per la presentazione delle offerte non sarà riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva ad altra precedente.
- Si avverte che comporteranno, salvo causa non imputabile all'impresa aggiudicataria, decadenza dall'aggiudicazione:
 - La mancata presentazione della documentazione richiesta per la stipulazione del contratto e per il pagamento del relativo importo e di tutte le spese inerenti e conseguenti, entro il termine di 30 giorni dalla data della comunicazione dell'aggiudicazione definitiva divenuta efficace
 - La mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative entro il termine fissato per la stipulazione del contratto; l'ente appaltante, in tale ipotesi, come nel caso di accertata mancanza di requisiti di carattere tecnico e/o generale, procede all'annullamento dell'aggiudicazione, all'esclusione del concorrente e alla conseguente nuova aggiudicazione.
- La partecipazione alla gara da parte delle imprese concorrenti comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente bando, nonché nel Capitolato di Speciale di Appalto.
- Si rammenta che, ferme restando le sanzioni penali conseguenti a dichiarazioni mendaci o formazione di atti e documenti falsi, qualora dai controlli delle dichiarazioni emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, così come previsto dall'art. 75 del D.P.R. n. 445/2000.
- La presentazione delle offerte non vincola l'ente appaltante all'aggiudicazione né è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento delle procedure di aggiudicazione che la Stazione

Appaltante si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento in base alle valutazioni di propria ed esclusiva convenienza. Agli offerenti in caso di sospensione o annullamento della procedura non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.

- I ricorsi avverso il bando di gara e il presente disciplinare devono essere notificati entro 30 giorni dalla data di pubblicazione e quelli avverso le eventuali esclusioni conseguenti all'applicazione del bando di gara e del disciplinare dovranno essere notificati entro 30 giorni dalla comunicazione dell'esclusione.

Organismo responsabile per i ricorsi: Tribunale Amministrativo Regionale Piemonte, Corso Stati Uniti n. 45, Torino

- Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare di gara si fa riferimento al D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., al D.P.R. n. 207/2010, al R.D. n. 827/24 e al capitolato Speciale di Appalto.
- I dati di cui alla presente dichiarazione saranno utilizzati, nel rispetto del GDPR - Regolamento UE 679/2016 e del Decreto Legislativo 196/2003 e s.m.i., per le parti ancora in vigore, ai soli fini della partecipazione alla gara per la quale la dichiarazione è presentata e per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti.
- Titolare del trattamento dei dati sono la Centrale Unica di Committenza istituita presso l'Unione Montana dei Comuni della Valsesia e l'Amministrazione "Comune di Quarona"

V.2) Quesiti in riferimento al bando:

Eventuali informazioni e chiarimenti dovranno essere richiesti per iscritto.

Saranno presi in considerazione i soli quesiti fatti pervenire tramite PEC all'indirizzo cert@pec.unionemontanavalsesia.it entro il 17 AGOSTO 2018

Le richieste di chiarimenti dovranno riportare il numero di telefono, di fax, indirizzo PEC nonché il nominativo della persona della Ditta cui la Stazione Appaltante invierà la risposta.

La S.A. si riserva di rispondere di norma alle domande di norma entro il termine di 3 giorni lavorativi dalla ricezione del quesito.

Le risposte alle richieste di chiarimenti fatte pervenire in tempo utile saranno comunicate ai richiedenti nel rispetto dei termini di legge all'indirizzo PEC del mittente, nonché pubblicate in forma anonima sul sito internet www.unionemontanavalsesia.it

L'amministrazione si riserva inoltre la facoltà di apportare integrazioni alla documentazione di gara dandone semplice comunicazione sul sito internet indicato sopra.

Si raccomanda pertanto ai concorrenti di accedere e consultare periodicamente il sito in fase di predisposizione dell'offerta, e comunque con congruo anticipo rispetto alla presentazione della stessa.

- Responsabile del procedimento di aggiudicazione: Marco Godio Responsabile Centrale Unica di Committenza Unione montana dei Comuni della Valsesia - Corso Roma 35 - 13019 - Varallo (VC). Tel 0163/51555-53800. Fax 0163/52405
PEC cert@pec.unionemontanavalsesia.it
Email: godio@unionemontanavalsesia.it
- Responsabile del procedimento per il Comune di Quarona: Dott.sa Masieri Annarita
Via L. Zignone, n. 24 – tel. 0163430112– fax 0163431088
PEC: comune.quarona.vc@cert.legalmail.it
Email: valduggia@reteunitaria.piemonte.it

V.3) Documentazione: il Disciplinare di gara e relativi allegati e il Capitolato Speciale di Appalto costituiscono parte integrante e sostanziale del presente bando disponibili all'indirizzo www.unionemontanavalsesia.it e www.comune.quarona.vc.it

Varallo, 13 luglio 2018

Il Responsabile della Centrale Unica di Committenza

Marco Godio

