



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 IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA DEI PASTI ALLE
MENSE SCOLASTICHE ED ALTRI SERVIZI COMPLEMENTARI DEL COMUNE DI
BORGOSIESIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (PANGPP D.M. 25.07.2011) PERIODO
01/01/2019 – 31/12/2021 CON OPZIONE DI RINNOVO (CIG 76910230F6)

APPALTO DA ESEGUIRE PER CONTO DEL COMUNE DI BORGOSIESIA PROVINCIA VERCELLI

In esecuzione della determinazione del Servizio Agrario Tecnico Territorio Ambiente
Unione montana dei Comuni della Valsesia n. 299 in data 15/11/2018

E' INDETTO BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA,
art. 60 del Dlgs n. 50/2016 e s.m.i. per l'affidamento in concessione della gestione del servizio delle
mense scolastiche, delle mense aziendali comunali, della fornitura dei pasti agli anziani assistiti dai
servizi sociali comunali del Comune di Borgosesia per il periodo 01/01/2019-31/12/2021, secondo
le condizioni indicate nel Capitolato 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 Borgosesia (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 Borgosesia (VC)

Piazza Martiri 1 – Tel. 0163 – 290.250

PEC: protocollo.borgosesia@cert.ruparpiemonte.it Sito internet: www.comune.borgosesia.vc.it

Responsabile del procedimento individuato dal Comune di Borgosesia: Ceruti Donata

Atti: Deliberazione di Giunta n. 59 del 13.03.2018 - Determinazioni Dirigenziali Area I del
Responsabile del Servizio I n. 38 del 17.04.2018- n. 68 del 04.06.2018 – n. 77 del 02.07.2018 – n.
90 del 05.09.2018 202 del 8/6/2018 e n. 223 del 10/07/2018 con le quali è stato approvato, tra
l'altro, il Capitolato Speciale d'Appalto. Determinazione Dirigenziali Area I del Responsabile del
Servizio I n. 117 del 14.11.2018 di approvazione modifiche al Capitolato Speciale d'Appalto.

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

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

II.1) Tipo di appalto e luogo di esecuzione: Servizi di gestione mensa (CPV 55512000-2) Comune di Borgosesia.

II.2) Breve descrizione appalto: La concessione ha per oggetto la gestione dei servizi di refezione del Comune di Borgosesia e in particolare trattasi di:

- fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legume fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione Scolastica per le scuole dell'Infanzia, per le scuole Primarie del Comune di Borgosesia, con riferimento agli alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati.
- trasporto e consegna dei pasti ai terminali di consumo mediante il sistema del legume frescocaldo in multi porzione e successivo ritiro dei contenitori dei pasti per il lavaggio.
- servizio di sporzionamento presso i terminali di consumo indicati dall'A.C. consistente in: preparazione e apparecchiatura dello spazio mensa e/o refettorio, porzionatura nei piatti e distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, ivi compresi, se presenti, apparecchi per erogazione acqua, chiamati "fontanelle".

Per le scuole dell'Infanzia e a richiesta per le scuole primarie, il servizio prevede, altresì, il taglio delle carni e se necessario disosso (qualora richiesto e necessario in base all'autonomia ed età degli utenti da servire), lo sbucciamento e lo spezzettamento della frutta, da effettuare prima della somministrazione, da parte di personale debitamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica.

- fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legume fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di mensa aziendale e per gli anziani assistiti dai servizi sociali comunali e quanti specificatamente autorizzati.
- trasporto e consegna dei pasti ai terminali di consumo mediante il sistema del legume frescocaldo in monoporzioni debitamente sigillate e con chiara indicazione del nominativo.

Per ulteriori specifiche si rimanda al Capitolato d'Appalto.

II.3) Valore presunto della concessione:

L'importo presunto dell'intera durata contrattuale (tre anni dal 01/01/2019 al 31/12/2021) ammonta ad € **1.396.747,50** al netto di IVA, di cui € 15.000,00 per oneri dell'assicurezza non soggetti a ribasso d'asta, determinato come segue:

Tipologia pasto giornaliero	Numero pasti giornalieri presunti	Importo singolo pasto (comprensivo degli oneri di sicurezza, pari a € 0,05) al netto di IVA	Importo annuale (comprensivo degli oneri di sicurezza, pari a € 0,05) al netto di IVA
Scuola infanzia/primaria/ insegnanti/anziani/dipendenti	108.000	4,30	464.400,00
Centro estivo	250	4,73	1.182,50
		Totale	465.582,50

Viene posto a base di gara il prezzo unitario per tipologia di pasto come sopra indicato.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale rinnovare il contratto relativo al servizio oggetto del presente appalto di anno in anno per un massimo di tre anni e quindi per i seguenti periodi: (dal 1/01/2022 al 31/12/2022 – dal 1/01/2023 al 31/12/2023 – dal 1/01/2024 al 31/12/2024)

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo della concessione, comprensivo dell'opzione del rinnovo è di € 2.793.495,00 al netto di IVA di cui € 30.000,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta

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 contratto: 3 anni dal 01/01/2019 al 31/12/2021

La data di inizio è comunque subordinata alla data di aggiudicazione.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale rinnovare il contratto di anno in anno per un massimo di tre anni e quindi per i seguenti periodi: dal 1/01/2022 al 31/12/2022 – dal 1/01/2023 al 31/12/2023 – dal 1/01/2024 al 31/12/2024.

La non disponibilità al rinnovo da parte dell'impresa dovrà essere comunicata per iscritto al Committente con un preavviso di almeno 6 mesi.

Ove alla data della scadenza del contratto di appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto, così come disposto all'art. 34 del Capitolato.

Il contratto può essere prorogato per un periodo di sei mesi o comunque fino al termine di aggiudicazione del nuovo appalto, sulla base di un provvedimento espresso dell'Amministrazione Comunale in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

Ove, alla data della scadenza del contratto di appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto.

II.5) Gestione provvisoria dell'appalto

Ai sensi dell'art. 4 del Capitolato d'Appalto l'Amministrazione Comunale può, per ragioni d'urgenza, chiedere alla Ditta Aggiudicataria l'esecuzione immediata e sotto riserva di legge ai sensi dell'art. 32 c. 8 del Dlgs. 50/21016 e s.m.i., della prestazione relativa al servizio di cui al presente bando, nelle more di stipula del contratto, dopo l'avvenuta aggiudicazione provvisoria.

In tal caso l'aggiudicatario si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal Capitolato.

II.6) Importo a base d'asta:

L'importo a base d'asta è dato dal prezzo unitario di ogni singolo pasto come di seguito indicato, sul quale l'operatore economico dovrà indicare un unico ribasso percentuale

	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 a base d'asta singolo pasto (al netto degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta e dell'IVA)
Scuola infanzia/primaria/ insegnanti/anziani/dipendenti	4,30	0,05	4,25
Centro estivo	4,73	0,05	4,68

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. 299 del 15.11.2018 e al Capitolato di Appalto approvato con Determinazioni Dirigenziali Area I del Responsabile del Servizio I n. 38 del 17.04.2018- n. 68 del 04.06.2018 – n. 77 del 02.07.2018 – n. 90 del 05.09.2018 202 del 8/6/2018 - n. 223 del 10/07/2018, così come modificato con determinazione n. 117 del 14.11.2018

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 presunto del presente bando (€ 1.396.747,50) e corrispondente ad Euro **27.934,95 (ventisettenovecentotrentaquattrovirgolanovantacinque)** 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 al punto 13.4 del Disciplinare di gara a cui si rimanda

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs 18/04/2016 n. 50 e s.m.i.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti

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.

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 e s.m.i..
- 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)

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

- possesso di un fatturato minimo globale negli ultimi 3 esercizi finanziari (2015-2016-2017) nel settore della ristorazione collettiva non inferiore a Euro 1.300.000,00, IVA esclusa. Tale requisito è richiesto a riprova della solidità economica dell'offerente.

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

- a) aver gestito negli ultimi tre esercizi finanziari (2015 – 2016 – 2017) servizi di ristorazione scolastica a favore di enti pubblici o privati per un importo minimo complessivo pari a € 650.000,00.
- 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;

Requisito per l'aggiudicazione, esecuzione e stipula del contratto

- b) Al fine di preservare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, il concorrente deve impegnarsi in sede di gara ad assicurare, per tutta la durata dell'appalto, la disponibilità di un centro di cottura che sia ubicato entro un raggio massimo di non oltre 50 km dalla sede del Comune di Borgosesia (piazza Martiri 1) ovvero posto ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 60 minuti. (come verificabile utilizzando il sito www.viamichelin.it), idoneo alla produzione confezionamento e veicolazione dei pasti in legume fresco-caldo come da Capitolato della presente gara per il quale sussistano autorizzazioni amministrative e sanitarie abilitative per la produzione e somministrazione di alimenti e pasti da asporto come richiesto dalla normativa vigente in materia

Il centro di produzione dei pasti dovrà essere detenuto dalla Ditta aggiudicataria a titolo di proprietà o di affitto per tutta la durata del contratto.

L'esibizione del titolo contrattuale in forza del quale l'aggiudicatario è abilitato ad utilizzare il centro cottura non è condizione di partecipazione alla procedura di gara, ma condizione di aggiudicazione ed esecuzione del contratto

La indisponibilità del Centro di Cottura indicato in sede di gara, comporterà la decadenza dell'aggiudicazione

III.4) Soggetti riuniti:

Si rimanda a quanto illustrato al punto 9 del Disciplinare di gara

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 (art. 83 lett. b) e c) D.Lgs 50/2016 e s.m.i.).

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

La mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese di tipo verticale, ai sensi dell'art. 48, comma 2 del Codice, esegue le prestazioni indicate come principali, anche in termini economici, le mandanti quelle indicate secondarie.

III.5) Avvalimento: è ammesso l'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

L'operatore economico singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83 comma 1 lett. b) e c) del Codice avvalendosi di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale.

Non è consentito l'avvalimento per il requisito sul possesso delle certificazioni richieste.

Si rimanda al punto 10 del Disciplinare di gara

III.6) Subappalto: E' vietata ogni forma di subappalto, ad eccezione dei servizi di cui al Capitolato d'Appalto art. 35 c.5 .

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

Il concorrente dovrà effettuare il sopralluogo, ENTRO IL GIORNO 14 DICEMBRE 2018 previa prenotazione telefonica ENTRO IL GIORNO 12 DICEMBRE contattando l'Ufficio Segreteria del Comune di Borgosesia tel. 0163.290250.

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 Borgosesia all'atto del sopralluogo. In alternativa è possibile l'invio della delega a mezzo PEC all'indirizzo del Comune di Borgosesia.

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 artt. 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 Borgosesia 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.

Nel caso l'operatore economico abbia già effettuato il sopralluogo in occasione del precedente appalto andato deserto (CIG 76288348F7), non è obbligatorio effettuare un nuovo sopralluogo. In questo caso sarà ritenuta valida la precedente dichiarazione rilasciata, entro i termini fissati dal precedente bando di gara, dal Comune di Borgosesia.

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 di Appalto e il presente Bando sono stati redatti, in parte, 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 Borgosesia e l’Impresa aggiudicataria sono regolati da:

- Condizioni contenute nel presente Bando e nel Disciplinare di Gara
- Condizioni contenute nel Capitolato d’Appalto
- Offerta tecnica ed economica presentata dall’Impresa in sede di gara
- Dlgs. 50/2016 e s.m.i. 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 D.M. 25.07.2011
- 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 75

Offerta economica: max punti 25

OFFERTA TECNICA:

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

	Descrizione	Criteri di valutazione	Punteggio
A	Schema organizzativo complessivo che l’impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio richiesto, 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 le emergenze	A discrezione della Commissione	Max 7 punti
B	Organizzazione e turn over del personale indicando in modo particolare le modalità di sostituzione del personale addetto allo scodellamento presso le mense scolastiche	A discrezione della Commissione	Max 10 punti
C	Vicinanza del centro di cottura con la sede del Comune (Piazza Martiri1), in termini di minor tempo di percorrenza	Minor tempo di percorrenza/tempo di percorrenza offerta considerata X 5	Max 5 punti
D	Possesso di certificazione ISO	Punti 1	Max 3 punti

	<p>22005:2007 del sistema di gestione della rintracciabilità</p> <p>Possesso di certificazione OHSAS 18001: 2007 per la sicurezza e la salute dei lavoratori</p> <p>Possesso o stato di applicant di certificazione SA 8000:2014 del sistema di gestione della responsabilità sociale</p> <p>Nessuna certificazione di qualità</p>	<p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 0</p>	
E	<p>Attuazione delle procedure di emergenza in caso di impossibilità di utilizzo del centro di cottura abituale:</p> <p>Piano di emergenza con indicazione del o dei centri di cottura che verranno utilizzati – indicazione della distanza – potenzialità del centro cottura alternativo (o dei centri di cottura alternativi) con indicazione spazi ed attrezzature, magazzino, produzione confezionamento, n pasti che normalmente eroga ecc., capacità di erogare altri 1.000 pasti circa in aggiunta alla normale attività.</p> <p>Valutazione del piano del personale che opera presso l’unità o le unità sostitutive (numero, qualifica e professionalità) presenza di un piano di formazione per il personale del centro cottura alternativo</p>	<p>A discrezione della Commissione</p>	<p>Max 10 punti</p>
F	<p>Valutazione dei menù</p> <p>Utilizzo prodotti biologici: maggiore quota percentuale, rispetto al 40% considerata criterio ambientale di base - espresso in percentuale di peso sul totale), di alimenti quali 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 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 frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta,</p>	<p>Max 5 punti</p> <p>-----</p> <p>Max 5 punti</p>	<p>Max 15 punti</p>

	<p>pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine 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>Utilizzo di prodotti tradizionali</p> <p>Proposte di menù a tema: 0,5 punti a proposta fino ad massimo di 4 proposte</p>	<p>-----</p> <p>Max 3 punti</p> <p>-----</p> <p>Max 2 punti</p>	
G	<p>Elementi migliorativi: Si prenderanno in esame proposte migliorative indicate a lato che saranno realizzate dalla ditta appaltatrice senza alcun onere a carico del Comune</p>	<p>1) Rifacimento arredi presso le mense (Max punti 19) così suddivisi:</p> <p>Mensa scuola primaria centro (200 utenti) (punti 8)</p> <p>Mense di tutte le scuole dell’infanzia (circa 160 utenti) (punti 6)</p> <p>Mensa scuole primaria Aranco e Cancino (circa 150 utenti) (punti 5)</p> <p>-----</p> <p>2) Attività rivolte agli alunni in orario scolastico sul tema dell’alimentazione (Max punti 3)</p> <p>-----</p> <p>3) Programmi per iscrizioni, acquisto buoni mensa, certificazioni per 730, ecc. per gli utenti e per il Comune (Max punti 3)</p>	Max 25 punti
	TOTALE QUALITA’ DEL SERVIZIO		75
H	OFFERTA ECONOMICA		25

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 20 DICEMBRE 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 20 DICEMBRE 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 nonché **all'esibizione del titolo contrattuale in forza del quale l'aggiudicatario è abilitato ad utilizzare il centro cottura individuato e dei relativi titoli abilitativi di produzione e somministrazione come disciplinato dalle vigenti norme.**

Come indicato all'art. II.5) "Gestione provvisoria dell'appalto" il servizio oggetto del presente bando potrà iniziare sotto riserva di legge ai sensi dell'art. 32 c. 8 del D.lgs. 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 inerenti la presente procedura di gara (pubblicazione e pubblicità bando – avviso sui risultati della procedura di affidamento), il cui importo verrà comunicato all'aggiudicatario, in ottemperanza all'art. 216, comma 11, del D.lgs. n. 50/2016 e del D.M. 2 dicembre 2016, entro il termine di 60 (sessanta giorni) dall'aggiudicazione definitiva ai sensi ai sensi dell'art. 5 c. 2 DM Infrastrutture e Trasporti 02.12.2016 e comunque prima della stipula del contratto.

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 stipula del contratto è subordinata al rimborso al Comune delle spese di pubblicazione sostenute dalla Centrale Unica di Committenza
- 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 ne 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 Quaronà"

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 14 DICEMBRE 2018**

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

La C.U.C. si riserva di rispondere 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 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 Borgosesia : Ceruti Donata
Piazza Martiri 1- tel. 0163.290250
PEC: protocollo.borgosesia@cert.ruparpiemonte.it
Email: segreteria.borgosesia@ruparpiemonte.it

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

Varallo, 15 novembre 2018

Il Responsabile della Centrale Unica di Committenza
Marco Godio

