



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 L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DIPENDENTI
COMUNALI DEL COMUNE DI CELLIO CON BREIA, A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE (PANGPP D.M. 25.07.2011), PERIODO SCOLASTICO 01 FEBBRAIO 2019 -
30 GIUGNO 2019, ANNI SCOLASTICI SETTEMBRE 2019 – GIUGNO 2020 E SETTEMBRE
2020 - GIUGNO 2021 - CON OPZIONE DI RINNOVO (CIG: 7739399219)

APPALTO DA ESEGUIRE PER CONTO DEL COMUNE DI CELLIO CON BREIA PROVINCIA VERCELLI

In esecuzione della determinazione del Servizio Agrario Tecnico Territorio Ambiente
Unione montana dei Comuni della Valsesia n. 349 in data 17/12/2018

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 refezione scolastica e dipendenti comunali a ridotto impatto ambientale (PAN GPP D.M. 25.07.2011) del Comune di Cellio con Breia per gli anni scolastici del periodo 01/02/2019-30/06/2021 (con opzione di rinnovo), 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](mailto:cert@pec.unionemontanavalsesia.it)

Sito internet: www.unionemontanavalsesia.it

per conto del Comune di Cellio con Breia (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 Cellio con Breia (VC)

Via Vittorio Emanuele II s.n.c. — tel. 016349021 — fax 016349632

PEC: cellioconbreia@pcert.it Sito internet: www.comunedicellioconbreia.vc.it

Responsabile del procedimento individuato dal Comune di Cellio con Breia:

Dott.sa Paola Bossi.

Atti: Determinazione del Responsabile del Servizio Ufficio Appalti e Lavori Pubblici del Comune di Cellio con Breia n. 189 del 11.12.2018

A seguito dell'aggiudicazione definitiva da parte della Centrale Unica di Committenza, la stipulazione del contratto e la sua esecuzione sarà gestita dal Comune di Cellio con Breia in qualità di committente

I.3) Tipo di Amministrazione aggiudicatrice: Ente Locale

I.4) Principali settori di attività: Servizi generali delle amministrazioni pubbliche

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

Denominazione conferita all'appalto: Procedura di gara aperta per l'appalto del Servizio di Refezione Scolastica e dipendenti comunali per il periodo 01 febbraio 2019 – 30 giugno 2019 e anni scolastici settembre 2019-giugno 2020 e settembre 2020-giugno 2021 del Comune di Cellio con Breia.

II.1) Luogo di Esecuzione: Comune di Cellio con Breia (VC)

II.2) Tipo di appalto Servizi

II.3) Breve descrizione:

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione collettiva per gli alunni (oltre n.2 insegnanti) delle Scuole Comunali di Cellio con Breia e dei dipendenti del Comune di Cellio con Breia (n.3 dipendenti), in tutte le sue fasi: approvvigionamento generi alimentari, preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei locali mensa.

Più precisamente:

- trasporto e fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame 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 Cellio con Breia, con riferimento agli alunni, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati. Nello specifico trattasi di stimati n.11 pasti per gli alunni della Scuola Primaria e n.8 pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia. L'affidatario dovrà anche provvedere alla pulizia e riassetto dei locali mensa scolastica;
- trasporto e fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione per i dipendenti comunali. Nello specifico trattasi di stimati n.3 dipendenti comunali;
- il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire ai terminali di consumo (nello specifico Scuole Comunali e Sede Municipale, poste a circa 30 metri l'una dall'altra) mediante il sistema del legame fresco-caldo in multi porzione e successivo ritiro dei contenitori dei pasti per il lavaggio;
- servizio di porzionamento esclusivamente presso le Scuole Comunali 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. Per la scuola dell'Infanzia, 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.

Il tutto come da prescrizioni del Capitolato Speciale d'Appalto, Disciplinare e relativi allegati.

L'affidamento ha per oggetto il servizio per l'anno scolastico in corso limitatamente al periodo 01 febbraio 2019 – 06 giugno 2019 e per i successivi anni scolastici settembre 2019 – giugno 2020 e settembre 2020 – giugno 2021. Al termine del periodo contrattuale il contratto d'appalto scadrà di diritto, senza bisogno di disdetta e/o preavviso. E' escluso il rinnovo tacito del contratto. La stazione appaltante si riserva comunque la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a due anni scolastici, alle medesime condizioni in essere alla scadenza del presente affidamento (eccezion fatta per gli eventuali adeguamenti anche economici, imposti da sopravvenute norme di legge, ivi incluso per gli oneri di sicurezza). La Stazione Appaltante eserciterà tale facoltà comunicando la propria volontà all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno tre mesi prima della scadenza del contratto originario (termine in ogni caso, rinunciabile da parte dell'affidatario). Il tutto come meglio precisato al successivo punto II.6).

II.4) Valore stimato dell'appalto: Euro 58.200,00 oltre IVA come per legge, compresi Euro 349,20 quali oneri per la sicurezza, somma non soggetti a ribasso.

Tipologia pasto giornaliero	Numero pasti giornalieri presunti	Importo singolo pasto (comprensivo degli oneri di sicurezza, pari a € 0,03) al netto di IVA	Importo stimato per l'intera durata dell'affidamento (comprensivo degli oneri di sicurezza, pari a € 0,03 per pasto) al netto di IVA
Scuola infanzia	8	5,00	19.400,00
Scuola primaria	11	5,00	26.675,00
Insegnanti scuola	2	5,00	4.850,00
Dipendenti comunali	3	5,00	7.275,00

TOTALE

24

Euro 58.200,00

Viene posto a base di gara il prezzo dell'importo del singolo pasto pari a € 5,00 (di cui € 0,03 oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta) al netto di IVA.

L'importo presunto per l'eventuale rinnovo per i due anni scolastici successivi è pari a **Euro 48.000,00** (IVA esclusa), di cui € 288,00 per costi per la sicurezza non soggetti a ribasso

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo dell'appalto, comprensivo dell'opzione del rinnovo per ulteriori 2 anni scolastici è di **€ 106.200,00 al netto di IVA di cui € 637,20** 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.5) Informazioni relative ai lotti: L'appalto non è suddiviso in lotti

II.6) Durata del contratto: per l'anno scolastico in corso limitatamente al periodo 01 febbraio 2019 – 30 giugno 2019 e per i successivi due anni scolastici (settembre 2019 – giugno 2020 e settembre 2020 – giugno 2021).

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

Al termine del periodo contrattuale il contratto d'appalto scadrà di diritto, senza bisogno di disdetta e/o preavviso. E' escluso il rinnovo tacito del contratto. La stazione appaltante si riserva comunque la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a due anni scolastici, alle medesime condizioni in essere alla scadenza del presente affidamento (eccezion fatta per gli eventuali adeguamenti anche economici, imposti da sopravvenute norme di legge, ivi incluso per gli oneri di sicurezza). La Stazione Appaltante eserciterà tale facoltà comunicando la propria volontà all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno tre mesi prima della scadenza del contratto originario. L'appaltatore a propria volta, dovrà rispondere, sempre via p.e.c., in senso affermativo o negativo alla proposta di rinnovo, entro i 15 giorni successivi al ricevimento della comunicazione della stazione appaltante. In caso di omessa risposta la Stazione appaltante sarà libera di procedere ad un nuovo affidamento. 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 e conseguente passaggio gestionale ed in ogni caso, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 106, comma 11, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. ovvero per quel che qui più rileva, agli stessi prezzi, patti e condizioni o diversi solo se più favorevoli per la stazione appaltante.

II.7) Gestione provvisoria dell'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. 50/2016 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 Bando, dal Capitolato, dal Disciplinare e DUVRI.

II.8) Importo a base d'asta:

L'importo a base d'asta è dato dal prezzo unitario del singolo pasto sul quale l'operatore economico dovrà indicare un unico ribasso percentuale

Pasto giornaliero per Scuola infanzia Scuola primaria Insegnanti scuola Dipendenti comunali	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)
	Euro 5,00	Euro 0,03	Euro 4,97

Non sono ammesse offerte al rialzo

Criterio di aggiudicazione Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs.50/2016, sulla base degli elementi descritti nel Disciplinare e nel Capitolato.

II.9) Informazioni sulle varianti: Non sono autorizzate varianti

II.10) Informazioni relative ai fondi dell'Unione Europea: L'appalto non è connesso ad un progetto e/o programma finanziato dall'Unione Europea.

II.11) Documentazione: Tutti gli atti di gara (Bando, C.S.A., Disciplinare e D.U.V.R.I) sono visionabili e ritirabili in modo gratuito e diretto presso i siti internet www.unionemontanavalsesia.it e www.comune.cellioconbreia.vc.it

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. 349 del 17.12.2018 e al Capitolato di Appalto approvato con Determinazione Dirigenziale del Responsabile del Servizio Ufficio Appalti e Lavori Pubblici del Comune di Cellio con Breia n. 189 del 11.12.2018

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 (€ **58.200,00**) e corrispondente ad Euro **1.164,00 (millecentosessantaquattrovirgolazerozero)** a favore della **Centrale Unica di Committenza**, costituita nei modi di cui all'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 sia 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 e dell'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 **58.200,00** 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.):

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 €.29.100,00. L'indicazione di tali servizi nel DGUE 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

Al fine di preservare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, il concorrente deve impegnarsi, per tutta la durata dell'appalto, ad avere la disponibilità di un centro di cottura che sia ubicato entro un raggio massimo di non oltre 50 km dalla sede delle Scuole Comunali di Cellio con Breia (Via Vittorio Emanuele II s.n.c.) 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 legame 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 anche sopravvenuta per qualsivoglia causa, del Centro di Cottura indicato in sede di gara, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione.

III.4) Soggetti riuniti:

Si rimanda a quanto illustrato nel Disciplinare e Capitolato 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, comma 1, lettere b) e c) e comma 8, 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 in merito al Disciplinare e Capitolato di gara.

III.6) Subappalto: E' ammesso nei limiti e nel forme di cui all'art.105 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. limitatamente ai servizi di veicolazione e distribuzione dei pasti nonché di pulizie e riassetto dei locali mensa, non anche a quelli di approvvigionamento, preparazione e confezionamento pasti.

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

Il concorrente dovrà effettuare il sopralluogo, ENTRO IL TERMINE DEL 17.01.2019 (previa prenotazione telefonica da effettuarsi almeno due giorni prima della data scelta dal concorrente per il sopralluogo, contattando il Comune di Cellio con Breia tel. 0163.49121- Termine per le prenotazioni: 14.01.2019).

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 Cellio con Breia all'atto del sopralluogo. In alternativa è possibile l'invio della delega (entro e non oltre la data fissata per il sopralluogo) a mezzo PEC all'indirizzo del Comune di Cellio con Breia (cellioconbreia@pcert.it).

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 Cellio con Breia (RUP: dott.ssa Paola Bossi) 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 di Appalto e il presente Bando sono stati redatti, anche 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 Cellio con Breia 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;
- DUVRI

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 70

Offerta economica: max punti 30

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 gestione del personale	A discrezione della Commissione	Max 5 punti
C	Vicinanza del centro di cottura con la sede delle Scuole Comunali (Via Vittorio Emanuele II s.n.c.), in termini di minor tempo di percorrenza	Minor tempo di percorrenza/tempo di percorrenza offerta considerata X5	Max 5 punti
D	Possesso di certificazione ISO 22005:2007 del sistema di gestione della rintracciabilità Possesso di certificazione OHSAS 18001: 2007 per la sicurezza e la salute dei lavoratori Possesso o stato di applicant di certificazione SA 8000:2014 del sistema di gestione della responsabilità sociale Nessuna certificazione di qualità	Punti 1 Punti 1 Punti 1 Punti 0	Max 3 punti
E	Attuazione delle procedure di emergenza in caso di impossibilità di utilizzo del centro di cottura abituale: 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 5 pasti circa in aggiunta alla normale attività. Valutazione del piano del personale che opera presso l'unità o le unità sostitutive (numero, qualifica e professionalità)	A discrezione della Commissione	Max 10 punti

	presenza di un piano di formazione per il personale del centro cottura alternativo		
F	Valutazione dei menù 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 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, 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 Utilizzo di prodotti tradizionali Proposte di menù a tema: 0,5 punti a proposta fino ad massimo di 4 proposte	Max 5 punti ----- Max 5 punti ----- Max 3 punti ----- Max 2 punti	Max 15 punti
G	Elementi migliorativi: Si prenderanno in esame proposte migliorative indicate a lato che saranno poste in essere dalla ditta appaltatrice senza alcun onere a carico del Comune	1) Formazione del personale addetto al servizio, valutata tramite l'attinenza dei corsi di formazione rispetto all'oggetto dell'affidamento per un numero di ore superiori a 10 annue ed in particolare aventi ad oggetto l'alimentazione e salute, caratteristiche alimentari	Max 25 punti

		rispetto al territorio di coltivazione, stagionalità dei prodotti, ecc... (Max punti 8) ----- 2) Attività rivolte agli alunni in orario scolastico sul tema dell'alimentazione (Max punti 9) ----- 3) Programmi a supporto degli Uffici Comunali per iscrizioni, acquisto buoni mensa, certificazioni per 730, ecc. per gli utenti e per il Comune (Max punti 8)	
	TOTALE QUALITA' DEL SERVIZIO		70
	OFFERTA ECONOMICA		30

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 e Capitolato di gara.

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

entro le ore 12,00 del giorno 23 GENNAIO 2019 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 24 GENNAIO 2019 alle ore 9:00 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 a qualsivoglia titolo avanzata e/o avanzabile.

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): in forza della **Delibera 20 dicembre 2015, n. 1300** dell'Autorità Nazionale Anticorruzione recante *"Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2018"*, i concorrenti non sono tenuti a versare il contributo in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione ANAC.

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 e Capitolato 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.7) "Gestione provvisoria dell'appalto" il servizio oggetto del presente bando potrà iniziare sotto riserva di legge ai sensi dell'art. 32 c. 8 del Dlgs. 50/2016 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 di Cellio con Breia**, le spese di pubblicazione 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 nonché per qualsivoglia chiarimento e/o risposta a quesiti si rendesse necessario. 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 Speciale di Appalto, nel Disciplinare e relativi allegati;
- 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, salve ed impregiudicate le ulteriori sanzioni specifiche di cui all'art.80, comma 12, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- 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 o indire nuovamente in qualsiasi momento in base alle valutazioni di propria ed esclusiva convenienza. L'Amministrazione si riserva in particolare, il diritto di non stipulare motivatamente il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione. Agli offerenti in caso di sospensione o annullamento della procedura non spetterà alcun risarcimento o indennizzo a qualsivoglia titolo richiesto;
- I ricorsi avverso gli atti di gara devono essere notificati nei termini e modi di legge.
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 nei limiti di quanto ancora in vigore, al R.D. n. 827/24, al capitolato Speciale di Appalto, alle Linee Guida ANAC vincolanti. Per gli atti ANAC non vincolanti sarà a discrezione della Stazione Appaltante la loro eventuale motivata disapplicazione;
- I dati di cui alla presente dichiarazione nonché quelli che verranno forniti nell'ambito della procedura saranno utilizzati, nel rispetto del GDPR - Regolamento UE 679/2016 e del Decreto Legislativo 101 del 10 agosto 2018, 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 Cellio con Breia" (RDP: dott. Zeno Moretti);

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 termine del 17.01.2019.**

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 come meglio precisato al precedente punto V.1.

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 Cellio con Breia: RUP dott.ssa Paola Bossi

Via Vittorio Emanuele II s.n.c. – tel. 0163.49121

PEC: cellioconbreia@pcert.it

Varallo, 17 dicembre 2018

Il Responsabile della Centrale Unica di Committenza
Marco Godio



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Godio Marco".