

UNIONE MONTANA DEI COMUNI DELLA VALSESIA

Corso Roma, n.35 - 13019 - Varallo (VC)

Tel.0163 - 51.555/53.800 fax 0163 - 52.405

e-mail: cert@pec.unionemontanavalsesia.it

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

DISCIPLINARE DI GARA

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DEI PASTI ALLE MENSE SCOLASTICHE ED ALTRI SERVIZI COMPLEMENTARI DEL COMUNE DI CELLIO CON BREIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (PANGPP D.M. 25.07.2011) 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), CON OPZIONE DI RINNOVO (CIG 7739399219)

In esecuzione della determinazione del Servizio Agrario Tecnico Territorio Ambiente - Unione Montana dei Comuni della Valsesia n. 349 in data 17.12.2018

1. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a. Bando di gara;
- b. Disciplinare di gara;
- c. Capitolato d'Appalto;
- d. DUVRI.

2. OGGETTO DELL'APPALTO ED IMPORTO DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione collettiva per le Scuole Comunali e per i dipendenti del Comune di Cellio con Breia, 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, n.8 pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e n.2 pasti per le insegnanti. 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.

L'importo presunto dell'intera durata contrattuale (ovvero per il periodo 01 febbraio 2019 – 30 giugno 2019 e anni scolastici settembre 2019-giugno 2020 e settembre 2020-giugno 2021) ammonta ad € **58.200,00** al netto di IVA, di cui € **349,20** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo della concessione, comprensivo dell'opzione del rinnovo per altri due anni scolastici è di € 106.200,00 al netto di IVA di cui € 63720 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

L'importo a base d'asta è dato dal prezzo unitario del singolo pasto come di seguito indicato sul quale l'operatore economico dovrà indicare il proprio ribasso percentuale

Tipologia pasto giornaliero Scuola infanzia Scuola primaria Insegnati 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

DURATA DELL'APPALTO : 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).

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.

4. REQUISITI DI ORDINE GENERALE

- insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.
- 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
- regolarità rispetto agli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali in favore dei lavoratori;
- 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.
- insussistenza di cause di incapacità a contrarre con le Pubbliche Amministrazioni di cui alla vigente normativa antimafia
- 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

5. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE (art. 83 c. 1 lett. a) del Dlgs. 50/2016 e s.m.i.)

- 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)

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.

Il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti di cui alla lettera d) punto 1) e 2) fornendo copia dei certificati posseduti

6. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA E TECNICO - ORGANIZZATIVA (art. 83 c. 1 lett. b) e c) del Dlgs. 50/2016 e s.m.i.)

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.

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.

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.

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.

7. 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 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 anche sopravvenuta per qualsivoglia causa, del Centro di Cottura indicato in sede di gara, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione.

Il concorrente in sede di gara dovrà dichiarare, utilizzando il MODELLO A), (in alternativa)

- di disporre al momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata della concessione di un centro di produzione dei pasti che soddisfi il requisito anzidetto oppure
- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, entro i termini di stipulazione del contratto, ovvero, ove antecedente, dell'avvio dell'esecuzione del servizio sotto riserva di legge ad avere la disponibilità per tutta la durata della concessione di un centro di produzione dei pasti che soddisfi il requisito anzidetto

Per la verifica sul possesso di tale requisito l'aggiudicatario dovrà presentare, in sede di verifica dei requisiti, la seguente documentazione:

- *copia conforme all'originale dell'atto di proprietà o contratto di locazione dell'impianto o altra specifica documentazione idonea a dimostrarne la piena disponibilità e per tutta la durata dell'appalto*
- *copia conforme all'originale dell'autorizzazione o notifica SCIA, o documentazione equivalente relativa all'impianto e intestata all'aggiudicatario, per la quale sia avvenuta la registrazione presso l'ASL competente nel rispetto delle vigenti norme in materia*

8. SOGGETTI RIUNITI

Indicazioni per Raggruppamenti temporanei, Consorzi Ordinari, Aggregazioni di imprese di rete, GEIE (soggetti art. 45 c. 2 lett. d) e f) g)

Ai consorzi ordinari, alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete e ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile.

Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

I soggetti di cui all'[articolo 45, comma 2, lettere d\), e\), f\) e g\)](#) devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

I requisiti generali e di idoneità professionale (**art. 83 c. 1 lett. a) del Dlgs. 50/2016 e s.m.i.) di cui ai punti 5 e 6 del presente disciplinare** devono essere posseduti:

- singolarmente da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o GEIE
- singolarmente da ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica

Il requisito relativo al fatturato globale (**art. 83 c. 1 lett. b) del Dlgs. 50/2016 e s.m.i.) di cui al punto 7 del presente disciplinare** deve essere soddisfatto dal raggruppamento nel complesso.

Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria. Per le altre imprese è richiesta la corrispondenza tra quota di possesso del requisito, percentuale di esecuzione delle attività e quote di partecipazione all'associazione di imprese.

Il requisito di capacità tecnica e professionale **art. 83 c. 1 lett. c) del Dlgs. 50/2016 e s.m.i.) di cui al punto 8 del presente disciplinare deve essere posseduto**

- Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale sia dalla mandataria che dalle mandanti. La mandataria deve possedere il requisito in misura maggioritaria.
- Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo di tipo verticale dalla mandataria.

Indicazioni per Consorzi di cooperative e di imprese artigiane e Consorzi stabili ordinari (soggetti art. 45 c. 2 lett. b) c)

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

I requisiti generali e di idoneità professionale (**art. 83 c. 1 lett. a) del Dlgs. 50/2016 e s.m.i.) di cui ai punti 5 e 6 del presente disciplinare** deve essere posseduto dal Consorzio e dalle imprese indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale (art. 83 c. 1 lett. b) e c) del Dlgs. 50/2016 e s.m.i.) (di cui ai punti 7 e 8 del presente disciplinare) devono essere posseduti ai sensi dell'art. 47 del Codice:

- per i consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) (Consorzi di cooperative e di imprese artigiane), direttamente dal Consorzio medesimo, salvo quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. c) (Consorzi stabili ordinari), dal consorzio che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e , mediante

avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

9. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89, comma 1 del "Codice", l'operatore economico, singolo o in raggruppamento di cui all'articolo 45 per un determinato appalto, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'articolo 83, comma 1, lettere b) e c), necessari per partecipare ad una procedura di gara, e, in ogni caso, con esclusione dei requisiti di cui all'articolo 80, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi. Per quanto riguarda i criteri relativi all'indicazione dei titoli di studio e professionali di cui all'allegato XVII, parte II, lettera f), o alle esperienze professionali pertinenti, gli operatori economici possono tuttavia avvalersi delle capacità di altri soggetti solo se questi ultimi eseguono direttamente i lavori o i servizi per cui tali capacità sono richieste. L'operatore economico che vuole avvalersi delle capacità di altri soggetti allega, oltre all'eventuale attestazione SOA dell'impresa ausiliaria, una dichiarazione sottoscritta dalla stessa attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 80 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento. L'operatore economico dimostra alla centrale unica di committenza che disporrà dei mezzi necessari mediante presentazione di una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la centrale unica di committenza a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente. Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'articolo 80, comma 12, nei confronti dei sottoscrittori, la centrale unica di committenza esclude il concorrente e escute la garanzia, ferme restando le ulteriori sanzioni di legge. Il concorrente allega, altresì, alla domanda di partecipazione in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. A tal fine, il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria.

10. 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.

11. MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE (AVCPASS)

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (nel prosieguo, Autorità) con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012.

I soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link:

(<https://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/AVCpass>) sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITÀ DELLE OFFERTE

I plichi contenenti l'offerta e le documentazioni devono pervenire all'Ufficio Protocollo della centrale unica di committenza sito in Corso Roma n. 35, **pena l'esclusione dalla gara**, entro il termine perentorio **delle ore 12:00 del giorno 23 GENNAIO 2019.**

I plichi devono essere idoneamente sigillati, controfirmati sui lembi di chiusura, e devono recare all'esterno - oltre all'intestazione del mittente ed all'indirizzo dello stesso - le indicazioni relative

all'oggetto della gara, al giorno e all'ora dell'espletamento della medesima **“OFFERTA PER LA GARA D'APPALTO DEL GIORNO 24 GENNAIO 2019 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DIPENDENTI COMUNALI MEDIANTE PROCEDURA APERTA DEL COMUNE DI CELLIO CON BREIA PER IL PERIODO 01 FEBBRAIO 2019 – 30 GIUGNO 2019 E PER I SUCCESSIVI DUE ANNI SCOLASTICI (SETTEMBRE 2019 – GIUGNO 2020 E SETTEMBRE 2020 – GIUGNO 2021). CIG 7739399219”**

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Le offerte tardive saranno escluse in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice. L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

I plichi devono contenere al loro interno due buste, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del **mittente** e la dicitura, rispettivamente

“A – Documentazione Amministrativa”

“B - Offerta Tecnica”

“C – Offerta Economica”

13 OFFERTE

13.1 CONTENUTO DELLA BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA:

1) Documento di gara unico europeo (DGUE) il documento dovrà essere firmato digitalmente dal legale rappresentante o altra persona dotata dei poteri di firma, compilato secondo le modalità indicate e trasmesso in formato elettronico su supporto informatico all'interno della busta amministrativa.

Nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ovvero di soggetti facenti parte di una rete di imprese anche se non ancora costituiti, il DGUE di cui sopra dovrà essere compilato, da tutti gli operatori economici che costituiscono o costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario.

2) Dichiarazione aggiuntiva

(da redigersi sulla base di unito facsimile - ALLEGATO A), in carta libera, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 e sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa, del quale deve essere allegata copia fotostatica di documento di identità in corso di validità in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione; la dichiarazione può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura.

Nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ovvero di soggetti facenti parte di una rete di imprese anche se non ancora costituiti, la dichiarazione cumulativa di cui sopra (da redigersi sulla base di unito facsimile - ALLEGATO A) deve essere resa, da tutti gli operatori economici che costituiscono o costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario.

3) Garanzia provvisoria

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs 18/04/2016 n.50 e s.m.i. da:

- a) **garanzia provvisoria**, pari al 2% (due per cento) dell'importo di contratto (€58.200,00) e corrispondente ad **€ 1.164,00 (millecentosessantaquattrovirgolazerozero)** a favore della **Centrale Unica di Committenza;**
- b) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle

microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

La garanzia provvisoria può essere costituita alternativamente da:

- bonifico bancario a favore dell'Unione Montana Valsesia – Biverbanca – Ag. di Varallo - Piazza V. Emanuele II – Codice IBAN

I	T	8	6	I	0	6	0	9	0	2	2	3	0	8	0	0	0	0	0	9	9	4	8	9	4
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

La quietanza dell'avvenuto bonifico dovrà essere allegata nella busta contenente i documenti.

- titoli di debito pubblico, titoli garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito presso la Tesoreria dell'Ente o presso Aziende di Credito autorizzate a titolo di pegno a favore dell'Unione Montana dei Comuni della Valsesia - Centrale Unica di Committenza. Nel caso di cauzione provvisoria costituita mediante deposito in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato presso la Tesoreria dell'Ente l'impegno certo ed incondizionato al rilascio della garanzia definitiva con le modalità e nella misura prevista dall'art. 103 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. dovrà essere assunto, direttamente dal concorrente;
- garanzia fideiussoria rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

In caso di prestazione di garanzia fideiussoria, questa dovrà:

- **essere firmata in originale o, nel caso di firma digitale, dovrà essere allegato CD-Rom contenente il documento firmato digitalmente per la verifica della firma;**
- contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio
- essere accompagnata da una dichiarazione dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 105 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., valida fino alla data di approvazione da parte dell'Ente appaltante del Certificato di Collaudo delle opere, redatta secondo gli schemi tipo per le garanzie fideiussorie e assicurative di cui al **D.M. 18.01.2018 n. 31;**
- avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta

Ai sensi dell'art. 93 c. 7 del Codice l'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo,

per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo, secondo, terzo e quarto per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. Nei contratti di servizi e forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità e rating di impresa o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del [decreto legislativo n. 231/2001](#) o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

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

4) Documento "PASSOE" rilasciato dal servizio AVCPASS.

Nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice si deve allegare, in aggiunta, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria

5) 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 GENNAIO 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 ultimo per le prenotazioni: 14 GENNAIO 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.

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.

13.2) CONTENUTO DELLA BUSTA B - OFFERTA TECNICA

Dovrà essere inserita l'offerta tecnico-qualitativa redatta **utilizzando l'ALLEGATO B)** al presente disciplinare.

I concorrenti devono specificare e dettagliare, se ricorre il caso, mediante apposita dichiarazione da inserire nella busta B) se vi sono parti della propria offerta tecnica da considerarsi rientranti nella sfera di riservatezza dell'Impresa per la tutela dei propri interessi professionali, industriali, commerciali, da sottrarre ad eventuali richieste di accesso agli atti.

In caso di partecipazione alla gara in RTI/Consorzio/Soggetto plurimo non ancora costituito l'offerta tecnico-qualitativa, redatta secondo il modello dell'Allegato C), deve essere sottoscritta da ogni Ditta del Raggruppamento/Consorzio/Soggetto plurimo.

13.3 CONTENUTO DELLA BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA

Dovrà essere contenuta l'**Offerta economica**, sotto forma di dichiarazione in bollo pari a € 1600, redatta sulla base **dell'allegato facsimile ALLEGATO C)**, contenente le seguenti l'indicazione:

- a) in lettere e in cifre del ribasso percentuale offerto sull'importo soggetto a ribasso;
- b) i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.

La Centrale Unica di Committenza si riserva la facoltà di verificare le offerte ritenute anormalmente basse.

In caso in cui sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante, va trasmessa la relativa procura.

Nel caso di concorrente costituito da Associazione temporanea o consorzio non ancora costituito l'offerta economica deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio.

In caso di discordanza tra le due indicazioni (in cifre ed in lettere) sarà ritenuta valida quella più favorevole per l'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 72, comma 2, del R.D. 827/1924.

14) 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 possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, **con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica**, la centrale unica di committenza assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa

In tal caso, la centrale unica di committenza assegnerà al concorrente un termine, non superiore ai dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

15) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTI MAX
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
TOTALE	100

15.1) CRITERIO DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Di seguito si precisa il metodo di attribuzione dei punteggi relativi ai criteri di natura qualitativa e quantitativa che compongono l'offerta tecnica.

A) Criteri di natura qualitativa (attribuzione a discrezione della Commissione)

Per la determinazione del punteggio complessivo relativo ai criteri di natura qualitativa la Commissione procederà applicando la seguente formula finale, ai sensi del punto II dell'allegato P del DPR 207/2010:

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a) i}]$$

dove:

$C_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

\sum_n = sommatoria.

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{(a)i}$ = coefficiente (media definitiva dopo la riparametrazione) della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

La metodologia utilizzata per pervenire all'applicazione della formula finale di cui sopra prevede le seguenti fasi:

- 1) La determinazione del punteggio verrà effettuata attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, ai sensi del punto II . 4 lett. a) dell'allegato P del DPR 207/2010, secondo la seguente scala di valutazione:

Scala di valutazione	Coefficiente
Qualità eccellente	1
Qualità ottima	0,9
Qualità molto buona	0,8
Qualità buona	0,7
Qualità discreta	0,6

Qualità più che sufficiente	0,5
Qualità sufficiente	0,4
Qualità mediocre	0,3
Qualità insufficiente	0,2
Qualità gravemente insufficiente	0,1
Qualità inaccettabile	0

- 2) Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, la Commissione procederà a individuare per ciascun requisito la media più alta, la quale viene posta uguale a 1.
- 3) Applicando la seguente formula si otterrà il fattore di conversione della media provvisoria, uno per ciascun requisito, per il calcolo delle medie definitive:

$$\text{Fattore di conversione} = 1/\text{valore media più alto}$$

- 4) Si procederà quindi a moltiplicare le medie provvisorie dei coefficienti attribuiti dai Commissari per i fattori di conversione, come sopra calcolati, uno per ciascun requisito, ottenendo così le medie definitive (=V)
- 5) Tale coefficiente V (media definitiva), uno per ciascun requisito, verrà infine moltiplicato per il peso attribuito al singolo requisito (W) (Riparametrazione).

Il coefficiente risultante dalla media sarà determinato troncando il risultato alla terza cifra decimale senza arrotondamenti

I punti 2-3-4 di tale metodo non saranno applicati nell'ipotesi in cui sia necessario valutare solo una offerta.

B) Criteri di natura quantitativa

Per la determinazione del punteggio complessivo relativo ai criteri di natura quantitativa la Commissione procederà alla sommatoria dei punteggi assegnati sulla scorta delle formule e dei punti indicati dettagliatamente per ciascun criterio.

Valutazione tecnica complessiva della capacità professionale e della proposta operativa e metodologica

La sommatoria dei valori ottenuti per ciascun requisito di natura qualitativa (dopo la riparametrazione di cui al punto 5) e di natura quantitativa determinerà il punteggio finale dell'offerta tecnica proposta da ciascun concorrente.

Le offerte presentate dalle imprese concorrenti verranno sottoposte all'esame di una Commissione appositamente costituita e che opererà in base ai parametri ponderali di seguito indicati e all'applicazione delle formule ivi indicate:

Descrizione	Criteri di valutazione	Punteggio
-------------	------------------------	-----------

<p>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.</p> <p>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 (Massimo 2 facciate in formato A4).</p>	<p>A discrezione della Commissione</p> <p><i>Lo schema organizzativo verrà valutato con l'attribuzione dei seguenti coefficienti:</i> <i>Qualità Eccellente 1</i> <i>Qualità ottima 0,9</i> <i>Qualità molto buona 0,8</i> <i>Qualità buona 0,7</i> <i>Qualità discreta 0,6</i> <i>Qualità più che sufficiente 0,5</i> <i>Qualità sufficiente 0,4</i> <i>Qualità mediocre 0,3</i> <i>Qualità insufficiente 0,2</i> <i>Qualità gravemente insufficiente 0,1</i> <i>Qualità inaccettabile 0</i></p>	<p>Max 7 punti</p>
<p>Organizzazione e gestione del personale (Massimo 2 facciate in formato A4)</p>	<p>A discrezione della Commissione</p> <p><i>L'organizzazione e turn over del personale verrà valutato con l'attribuzione dei seguenti coefficienti:</i> <i>Qualità Eccellente 1</i> <i>Qualità ottima 0,9</i> <i>Qualità molto buona 0,8</i> <i>Qualità buona 0,7</i> <i>Qualità discreta 0,6</i> <i>Qualità più che sufficiente 0,5</i> <i>Qualità sufficiente 0,4</i> <i>Qualità mediocre 0,3</i> <i>Qualità insufficiente 0,2</i> <i>Qualità gravemente insufficiente 0,1</i> <i>Qualità inaccettabile 0</i></p>	<p>Max 5 punti</p>
<p>Vicinanza del centro di cottura con la sede delle Scuole Comunali di Cellio con Breia (Via Vittorio Emanuele II s.n.c.) <i>Per ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, il centro di cottura a disposizione dal</i> <i>Concorrente deve essere ubicato entro un raggio massimo di non oltre 50 km dalla sede del Comune 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)</i></p>	<p><i>Il tempo di percorrenza sarà calcolato utilizzando il sito www.viamichelin.it</i></p> <p>Al concorrente che garantirà il minor tempo di percorrenza, come sopra calcolato, sarà attribuito il punteggio massimo (5 punti).</p> <p>Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionale al tempo di percorrenza, come sopra calcolato, con l'applicazione della seguente formula:</p> $\text{Punteggio} = \frac{\text{Miglior offerta (Minor tempo)}}{\text{Offerta da valutare (tempo offerta)}} \times 5$	<p>Max 5 punti</p>

<p><i>L'offerente dovrà indicare l'indirizzo di ubicazione del centro di cottura, la distanza espressa in Km e il tempo di percorrenza.</i></p>		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 8000:2008 del sistema di gestione della responsabilità sociale - Nessuna certificazione di qualità <p><i>L'offerente dovrà produrre copia delle certificazioni possedute</i></p>	<p>Punti 1</p> <p>-----</p> <p>Punti 1</p> <p>-----</p> <p>Punti 1</p> <p>-----</p> <p>Punti 0</p>	<p>Max 3 punti</p>
<p>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 n.5 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 (Massimo 2 facciate in formato A4).</p>	<p>A discrezione della Commissione</p> <p><i>Le procedure di emergenza in caso di impossibilità di utilizzo del centro di cottura abituale verranno valutate con l'attribuzione dei seguenti coefficienti:</i></p> <p><i>Qualità Eccellente 1</i> <i>Qualità ottima 0,9</i> <i>Qualità molto buona 0,8</i> <i>Qualità buona 0,7</i> <i>Qualità discreta 0,6</i> <i>Qualità più che sufficiente 0,5</i> <i>Qualità sufficiente 0,4</i> <i>Qualità mediocre 0,3</i> <i>Qualità insufficiente 0,2</i> <i>Qualità gravemente insufficiente 0,1</i> <i>Qualità inaccettabile 0</i></p>	<p>Max 10 punti</p>
<p>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</p>	<p>Max 5 punti</p> <p><u><i>1 punto ogni 2% di utilizzo di prodotto biologico in aggiunta al 40% di base</i></u></p>	

<p>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 (Massimo 2 facciate in formato A4).</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, 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 (Massimo 2 facciate in formato A4).</p>	<p>----- Max 5 punti <u>1 punto ogni 2% di utilizzo di prodotto proveniente da sistemi di produzione integrata in aggiunta al 20% di base</u></p>	<p>Max 15 punti</p>
<p>Utilizzo di prodotti tradizionali (si dovrà indicare il prodotto utilizzato e il produttore)</p>	<p>----- Max 3 punti</p>	
<p>Proposte di menù a tema (si dovrà indicare la frequenza annua dei menù a tema)</p>	<p>Offerta da valutare Punteggio = ----- X 3 Maggior quantità di prodotti offerti</p> <p>----- Max 2 punti Punteggio= 0,5 punti a proposta fino ad massimo di 4 proposte</p>	
<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>A discrezione della Commissione 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</p>	

	<p>aventi ad oggetto l'alimentazione e salute, caratteristiche alimentari rispetto al territorio di coltivazione, stagionalità dei prodotti, ecc... (Max punti 8)</p> <p>-----</p> <p>2) Attività rivolte agli alunni in orario scolastico sul tema dell'alimentazione (Max punti 9)</p> <p>-----</p> <p>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)</p> <p>Le proposte verranno valutate con l'attribuzione dei seguenti coefficienti: <i>Qualità Eccellente 1</i> <i>Qualità ottima 0,9</i> <i>Qualità molto buona 0,8</i> <i>Qualità buona 0,7</i> <i>Qualità discreta 0,6</i> <i>Qualità più che sufficiente 0,5</i> <i>Qualità sufficiente 0,4</i> <i>Qualità mediocre 0,3</i> <i>Qualità insufficiente 0,2</i> <i>Qualità gravemente insufficiente 0,1</i> <i>Qualità inaccettabile 0</i></p> <p>-----</p>	<p>Max 25 punti</p>
TOTALE QUALITA' DEL SERVIZIO		70
OFFERTA ECONOMICA		30

Si precisa che non verranno valutate informazioni diverse da quelle richieste.

La mancata presentazione di un progetto o di parte di esso, comporta automaticamente l'attribuzione del punteggio 0 (zero) per la relativa voce.

In riferimento al contenuto dell'OFFERTA TECNICA non deve risultare, pena di esclusione, nulla che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, il contenuto dell'offerta economica.

Si precisa che la documentazione e tutti gli elaborati relativi all'offerta tecnica, a pena di esclusione dell'offerta, devono essere sottoscritti dal rappresentante legale ovvero dal soggetto firmatario dell'offerta economica.

Nel caso in cui gli elaborati e la documentazione di cui sopra siano sottoscritti da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.

Nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese di rete o da un consorzio non ancora costituiti, i suddetti documenti devono essere sottoscritti da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento, aggregazione di imprese o consorzio.

15.2) CRITERIO DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Per l'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica **che consisterà in un unico ribasso sui prezzi dei pasti a base d'asta** si procederà nel modo seguente:

	CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
D.	<p><u>Ribasso più conveniente</u></p> <p>Al concorrente che garantirà il ribasso più conveniente (ribasso più alto) sarà attribuito il punteggio massimo (30 punti).</p> <p>Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionale al ribasso offerto con l'applicazione della seguente formula</p> $\text{punteggio} = \frac{\text{Ribasso offerto}}{\text{Ribasso più conveniente}} \times 30$	Max 30 punti
	PUNTEGGIO TOTALE	30

Al concorrente che non offrirà alcun ribasso sarà attribuito il punteggio 0 (zero)

Si precisa che in caso di cifre decimali scaturite dall'applicazione delle formule, si considererà fino alla seconda cifra decimale.

La Centrale unica di committenza si riserva la facoltà di verificare le offerte ritenute anormalmente basse.

In caso in cui l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante, va trasmessa la relativa procura.

Nel caso di concorrente costituito da Associazione temporanea o consorzio non ancora costituito l'offerta economica deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio.

In caso di discordanza tra le due indicazioni (in cifre ed in lettere) sarà ritenuta valida quella più favorevole per l'Amministrazione Comunale, ai sensi dell'art. 72, comma 2, del R.D. 827/1924.

16) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

16.1) Apertura della Busta "A – Documentazione Amministrativa":

La commissione di gara, appositamente nominata, in seduta pubblica, alla quale potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese concorrenti oppure persone munite di delega, loro conferita dai suddetti legali rappresentanti (un rappresentante per operatore economico partecipante), nel giorno

fissato per l'apertura delle offerte (24 gennaio 2019 ore 9,00), sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, procede a:

- a) verificare l'arrivo in tempo utile del plico e della sua integrità
- b) verificare la correttezza e completezza della documentazione e delle dichiarazioni presentate ivi contenute, e, in caso negativo, ad avviare la procedura di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. (Soccorso Istruttorio)
- c) verificare che non abbiano presentato offerte concorrenti che, in base alla dichiarazione di cui all'elenco dei documenti contenuti nella busta A, sono fra di loro in situazione di controllo ed in caso positivo ad escluderli entrambi dalla gara;

La commissione procede altresì, ad una immediata verifica circa il **possesso dei requisiti generali dei concorrenti** al fine della loro ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni da essi presentate, dalle certificazioni dagli stessi prodotte e dai riscontri rilevabili dai dati risultanti dal casellario delle imprese qualificate istituito presso l'Autorità di vigilanza dei lavori pubblici.

La centrale unica di committenza, può altresì effettuare ulteriori verifiche della veridicità delle dichiarazioni, contenute nella **busta "A – Documenti Amministrativa"**, attestanti il possesso dei requisiti generali.

Nel caso in cui la seduta venga sospesa a causa della richiesta di chiarimenti ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, la seduta pubblica per l'ammissione dei concorrenti e per la verifica del contenuto della busta B) sarà comunicata ai partecipanti con PEC.

16.2)Apertura della busta" B – Offerta tecnica" e valutazione delle offerte

Terminata la fase di ammissione, la Commissione Giudicatrice, costituita ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. si prosegue poi, in seduta pubblica, all'apertura delle buste **"B – Offerta tecnica"** contenenti le Offerte Tecniche presentate dai concorrenti non esclusi dalla gara al fine di accertare che in essa siano contenuti i documenti richiesti.

Prosegue quindi, in seduta riservata, con l'esame delle proposte tecniche assegnando i relativi punteggi, secondo i parametri già evidenziati nel presente disciplinare.

16.3)Apertura della busta "C – Offerta economica"

Nel corso della successiva seduta pubblica, la Commissione renderà noti gli esiti della valutazione delle offerte tecniche e i relativi punteggi assegnati a ciascun concorrente secondo i parametri già evidenziati nel presente disciplinare.

Successivamente procederà all'apertura della **"Busta "C - Offerta economica"** presentata dai concorrenti ammessi, con la lettura e attribuzione dei relativi punteggi.

La somma dei punteggi attribuiti a ciascun parametro di riferimento per la valutazione della documentazione contenuta nelle buste B) e C) determinerà il punteggio complessivamente attribuito dalla commissione a ciascun concorrente, individuando contestualmente ai sensi dell'art. 97, comma 3 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i. eventuali offerte anomale.

Ai sensi dell'art. 97, comma 3 del D. Lgs la congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara.

Nel caso in cui si verifichi tali fattispecie la centrale unica di committenza procederà ai sensi dell'art. 97, comma 5 e seguenti del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.

Nel caso in cui nessuna delle offerte risulti tale da dover essere sottoposta a verifica di anomalia, la Commissione di gara procederà nella stessa seduta pubblica all'individuazione del soggetto provvisoriamente aggiudicatario sulla base della graduatoria precedentemente formata.

Risulterà vincitore della gara il concorrente che otterrà il punteggio complessivo più elevato, nei confronti del quale saranno disposte le verifiche sul possesso dei requisiti dichiarati

Si precisa che in caso di cifre decimali scaturite dall'applicazione delle formule, si considererà fino alla seconda cifra decimale.

In caso di parità di punteggio complessivo, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che abbia conseguito il miglior punteggio relativo agli elementi di natura qualitativa.

Nel caso di ulteriore parità, sarà ritenuta migliore la posizione del concorrente individuato mediante sorteggio pubblico, al quale si provvederà seduta stante.

L'aggiudicazione definitiva sarà effettuata con provvedimento del Responsabile della C.U.C., previo positivo espletamento di tutti i controlli di legge.

17) CHIARIMENTI

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 GENNAIO 2019.**

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 C.U.C. 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 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

18) COMUNICAZIONI

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Salvo quanto disposto nel precedente paragrafo, tutte le comunicazioni tra Centrale unica di committenza e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC cert@pec.unionemontanavalsesia.it e all'indirizzo PEC/posta elettronica indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla stazione appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

Il Responsabile della Centrale Unica di Committenza
Marco Godio