

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: godio@unionemontanavalsesia.it

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

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

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

1. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a. Bando di gara;
- b. Disciplinare di gara;
- c. Capitolato Speciale D’Appalto;
- d. DUVRI.

2. OGGETTO DELL’APPALTO ED IMPORTO DEL SERVIZIO

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

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

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

L’importo complessivo dell’appalto è pari ad Euro Euro **630.000,00**=(diconsi euro seicentotrentamila/00), compresi di euro 3.200,00 oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso.

Importo a base d’asta dei pasti:

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

3. DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto avrà durata per gli anni scolastici 2018/2019 (con decorrenza 01 settembre 2018) – 2019/2020 – 2020/2021 (con scadenza 31 agosto 2021).

4. 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.

5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE

- a) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.
- b) insussistenza di piani individuali di emersione di cui agli articoli 1 e seguenti della legge 383/2001 di cui il concorrente si è avvalso, ovvero nel caso in cui il concorrente se ne sia avvalso, che il periodo di emersione si è già concluso
- c) regolarità rispetto agli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali in favore dei lavoratori;
- d) non essere assoggettati a provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 81/2008 ed ai connessi provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni.
- e) insussistenza di cause di incapacità a contrarre con le Pubbliche Amministrazioni di cui alla vigente normativa antimafia
- f) insussistenza del divieto di contrarre con la P.A. ex art. 32 quater del Codice Penale edell'art. 53 c. 16 ter. Del D.lgs. n. 165/2001

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

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

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

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

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

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

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

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE, da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande 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.

7. REQUISITO DI CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA E

TECNICO-ORGANIZZATIVA (art. 83 c. 1 lett. b) e c) del Dlgs. 50/2016 e s.m.i.)

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

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

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

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

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

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

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

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

8. SOGGETTI RIUNITI

Per i soggetti di cui all'[articolo 45, comma 2, lettere d\), e\), f\) e g\)](#), nel bando i requisiti devono essere posseduti dai singoli concorrenti partecipanti ad eccezione del punto 7.

Per i raggruppamenti le ditte mandanti sprovviste di attestazione SOA dovranno dichiarare il possesso dei requisiti di cui all'art. 90 del D.Lgs. n. 207/2010 per la percentuale di esecuzione e comunque su una quota minima del 20% di quello posto a base di gara.

La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria e nella misura minima del 40%.

Tali attestazioni dovranno essere inserite nella busta A "Documentazione Amministrativa".

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 di cui al **punto 5 e 6** devono essere posseduti dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che 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;
- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avalimento, 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. 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' vietata ogni forma di subappalto, ad eccezione dei servizi di cui al Capitolato Speciale d'Appalto art. 22 c.2.

11. MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

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 22 AGOSTO 2018**.

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 22 AGOSTO 2018 PER L'AFFIDAMENTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER ASILO NIDO, SCUOLE DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO, ANZIANI E DIPENDENTI PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020-2021**).

CIG 752085885A - CUP G97D18000180004 RISPONDENTE ALLE NORME DEL PAN GPP CAM D.M. AMBIENTE 25.7.2011

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**”

12.1 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) Dichiarazione conformità art. 1 Capitolato Speciale di Appalto relativa alle “Caratteristiche tecniche obbligatorie e specifiche tecniche Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.)” (da redigersi sulla base di unito facsimile – ALLEGATO B), 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.

4) Dichiarazione ai sensi del D.Lgs. n. 159/2011 sui familiari conviventi di maggiore età (da redigersi sulla base di unito facsimile – ALLEGATO C), 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.

5) 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 complessivo dell'appalto (€ 630.000,00) e corrispondente ad Euro 12.600,00 (dodicimilaseicento/00);
- 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 fidejussoria 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 fidejussoria, 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 fidejussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fidejussoria 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 fidejussorie 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

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 Codice.

Per eventuali altre riduzioni previste dalle norme di legge si rimanda a quanto espressamente indicato all'art. 93 c.7 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i..

6) Documento "PASSOE" rilasciato dal servizio AVCPASS.

7) Attestazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dal Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Quarona e controfirmata dal rappresentante dell'impresa concorrente.

8) Ricevuta del versamento pari ad € 140,00 della contribuzione all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) in originale ovvero fotocopia del versamento corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

13) CONTENUTO DELLA BUSTA B - OFFERTA TECNICA

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

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

14) CONTENUTO DELLA BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA

Dovrà essere contenuta l'**Offerta economica**, sotto forma di dichiarazione in bollo pari a € 16,00, redatta sulla base **dell'allegato facsimile ALLEGATO E)**, 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.

15) 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.

16) 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	95
OFFERTA ECONOMICA	5
TOTALE	100

16.1) CRITERIO DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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:

QUALITA' DEL SERVIZIO PUNTI MAX 95/100			
	Descrizione	Criterio di valutazione	Punteggio massimo
A	<p>ORGANIZZAZIONE: A1) Schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio richiesto. Saranno valutate il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte. (massimo 2 facciate in formato A4)</p>	<p>A discrezione della Commissione Max 5 Punti</p> <p>Lo schema organizzativo verrà valutato nel seguente modo: 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 del tutto assente 0</p>	10
	<p>A2) Modalità di svolgimento del servizio in riferimento alla gestione della veicolazione e della distribuzione dei pasti. Saranno valutate il grado di coerenza metodologica, l'affidabilità e l'adeguatezza del modello e delle metodologie proposte con particolare riguardo alla veicolazione dei pasti, le modalità previste per fronteggiare emergenze, ottimizzazione dei percorsi e del tempo. (massimo 2 facciate in formato A4)</p>	<p>A discrezione della Commissione Max 5 Punti</p> <p>Le modalità di svolgimento verranno valutate nel seguente modo: 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 del tutto assente 0</p>	

<p>B</p>	<p>Certificazioni di qualità: - <i>Norma UNI 10854:1999 del Sistema di Gestione dell'Autocontrollo per la Sicurezza Igienica;</i> - <i>ISO 22005:2007 del Sistema di Gestione della Rintracciabilità;</i> - <i>OHSAS 18001:2007 per la Sicurezza e la Salute dei Lavoratori</i> - <i>SA 8000:2008 del Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale</i></p>	<p>Punti 1</p> <p>Per ciascuna certificazione posseduta</p>	<p>4</p>
<p>C</p>	<p>Caratteristiche del centro di cottura di emergenza, distanza e valutazione del personale. <i>Per ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, il centro di cottura di appoggio deve essere ubicato entro un raggio massimo di non oltre 35 km dalla sede principale ovvero posto ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 40 minuti. (CAM.5.4.6).</i></p> <p>Elementi di valutazione:</p> <p><u>C1) Distanza dal servizio di refezione</u></p> $\text{Punteggio} = \frac{\text{Miglior offerta}}{\text{Offerta da valutare}} \times 5$ <p><u>C2) Caratteristiche del centro cottura</u> <i>potenzialità produttiva per spazi ed attrezzature, spazi magazzino, produzione, confezionamento, capacità di preparazione/erogazione di altri 400 pasti circa in aggiunta alla normale attività, piano del personale ecc.) - massimo 1 facciata in formato A4.</i></p>	<p>Max 5 Punti</p> <p>A discrezione della Commissione Max 5 Punti</p> <p><i>Le caratteristiche del centro di cottura verranno valutate nel seguente modo:</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 del tutto assente 0</i></p>	<p>20</p>

	<p>C3) Piano di emergenza <i>(descrizione delle procedure di emergenza in caso di impossibilità di utilizzo del centro di cottura abituale) - massimo 1 facciata in formato A4.</i></p>	<p>A discrezione della Commissione Max 10 Punti</p> <p><i>Il piano di emergenza verrà valutato nel seguente modo:</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 del tutto assente 0</i></p>	
D	<p>Personale impiegato nel servizio <u>Valutazione del personale che opera presso l'unità operativa</u> (numero, qualifica e professionalità del personale, presenza di un piano di formazione per il personale impiegato per l'esecuzione del servizio (CAM 5.5.3) - massimo 1 facciata in formato A4.</p>	<p>A discrezione della Commissione Max 8 Punti</p> <p><i>Il personale impiegato verrà valutato nel seguente modo:</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 del tutto assente 0</i></p>	8
E	<p>Trasporti E1) Utilizzo di mezzi di trasporto Euro 5 (CAM 5.3.3). E2) Utilizzo di veicoli elettrici/ibridi</p>	<p>A discrezione della Commissione Max 5 Punti</p> <p><i>I mezzi verranno valutati nel seguente modo:</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 del tutto assente 0</i></p>	5

<p>F</p>	<p>Caratteristiche del centro cottura principale F1) prodotti in carta-tessuto in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE (CAM 5.3.2) – allegare la scheda tecnica del prodotto.</p> <p>F2) detersivi e prodotti disinfettanti uso di prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel (CAM 5.3.5) – allegare la scheda tecnica del prodotto</p>	<p>Max 2 Punti</p> <p>Max 1 Punti</p>	<p>3</p>
<p>G</p>	<p>G1) Utilizzo prodotti biologici, tipici e tradizionali. Utilizzo prodotti biologici: maggiore quota percentuale, rispetto al 40% considerata criterio ambientale di base - espresso in percentuale di peso sul totale), di alimenti quali <i>frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> provenienti da colture biologiche in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, che l'offerente si impegna a fornire nel servizio - massimo 2 facciate in formato A4</p> <p>G2) Utilizzo prodotti provenienti da “sistemi di produzione integrata”: maggiore quota percentuale, rispetto al 20% considerata criterio ambientale di base espresso in percentuale di peso sul totale -, di alimenti quali <i>frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine</i> provenienti da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG che l'offerente si impegna a fornire nel servizio - massimo 2 facciate in formato A4.</p> <p>G3) Utilizzo di prodotti tradizionali locali (si dovrà indicare il prodotto utilizzato e il produttore)</p> <p style="text-align: center;"><i>Offerta prodotti da valutare</i></p> <p><i>Punteggio = ----- X 3</i> <i>Maggior quantità di prodotti offerti</i></p>	<p>Max 10 Punti</p> <p><u><i>1 punto ogni 2% di utilizzo di prodotto biologico in aggiunta al 40% di base</i></u></p> <p>Max 10 Punti</p> <p><u><i>1 punto ogni 2% di utilizzo di prodotto proveniente da sistemi di produzione integrata in aggiunta al 20% di base</i></u></p> <p>Max 3 Punti</p>	<p>25</p>

	<p><i>G4) Proposte di menù a tema (si dovrà indicare la frequenza annua dei menù a tema)</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Offerta menù da valutare</i></p> <p><i>Punteggio = ----- X 2</i> <i>Maggior quantità di menù offerti</i></p>	Max 2 Punti	
H	<p>Proposte di miglioramento alla configurazione del software attualmente in uso. Gli interventi dovranno essere descritti analiticamente e con l'indicazione dei tempi di realizzazione - <i>massimo 2 facciate in formato A4</i></p>	<p>A discrezione della Commissione Max 20 Punti</p> <p><i>La proposta verrà valutata nel seguente modo:</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 del tutto assente 0</i></p>	20
I	TOTALE OFFERTA TECNICA		95

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.

16.2) 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 si procederà nel modo seguente:

	CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
D.	<p><u>Ribasso più conveniente</u></p> <p>Al concorrente che garantirà l'importo contrattuale più conveniente sarà attribuito il punteggio massimo (5 punti).</p> <p>Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionale all'importo contrattuale offerto con l'applicazione della seguente formula</p> $\text{punteggio} = \frac{\text{Ribasso più conveniente}}{\text{Ribasso offerto}} \times 5$	Max 5 punti
	PUNTEGGIO TOTALE	5

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.

17) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

17.1) 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, nel giorno fissato per l'apertura delle offerte, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, procede a:

- verificare l'arrivo in tempo utile del plico e della sua integrità
- 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)
- 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.

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 **“2 – 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.

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.

18) 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 28 giugno 2018

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

La 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

19) 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



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