



**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
UNIONE COLLINARE VIGNE E VINI**
Via Del Molino, 10 – 14045 INCISA SCAPACCINO (AT)
Tel. 0141.747766 – fax 0141.747831- PEC unionevallinarevinevini@pec.it

Prot. N. 651 del 22/07/2019

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

art. 26, comma 8, decreto legislativo n. 50 del 2016

Procedura Aperta, ai sensi dell'articolo 60 del D.Lgs. n. 50/2016, interamente telematica ai sensi dell'articolo 58 del D.Lgs. 50/2016 con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale ai sensi dell' articolo 95, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016.

Oggetto: “GESTIONE SERVIZIO REFEZIONE ALUNNI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PERIODO 2019/2021”. CIG: 7937706236

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto

Denominazione ufficiale:	CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE COLLINARE VIGNE E VINI		
Indirizzo postale:	Via Del Molino, 10		
Città:	Incisa Scapaccino (AT)	CAP	14045
		Paese:	Italia
Punti di contatto:	Ufficio appalti	Telefono	+ 39 0141.747766
Posta elettronica:	info@vignevini.at.it		
Posta Elettronica Certificata (PEC)	unionevallinarevinevini@pec.it		
Profilo di committente (URL):	http://www.vignevini.at.it/		

1.2 CENTRALE DI COMMITTENZA:

Centrale di Committenza: ASMEL Consortile S.c. a r.l.

Tel. +39 800955054

Indirizzo pec: asmeccomm@asmepec.it

Indirizzo internet: www.asmeccomm.it sezione “ Procedure in corso”

1.3 GESTORE DEL SISTEMA DELLA PIATTAFORMA TELEMATICA UTILIZZATA

Net4market-CSAmed s.r.l. di Cremona, di cui si avvale per le operazioni di gara, ai sensi dell'art.58 del D.Lgs.n.50/2016.

Per problematiche tecniche relative alla partecipazione alla procedura telematica il gestore è contattabile al seguente recapito telefonico: 0372/801730 interno 1, dal lunedì al venerdì, nella fascia oraria: 8.30–13.00 / 14.00–17.30

I.2) Tipo di amministrazione aggiudicatrice

Ente locale: CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA UNIONE COLLINARE VIGNE E VINI

I.3) Principali settori di attività

Servizi generali delle amministrazioni pubbliche

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

II.1) Descrizione

II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice: AFFIDAMENTO GESTIONE SERVIZIO REFEZIONE ALUNNI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO. - PERIODO 2019/2021"		
II.1.2) Tipo di appalto e luogo di esecuzione: servizio <input checked="" type="checkbox"/> Esecuzione <input type="checkbox"/> Progettazione ed esecuzione <input type="checkbox"/> Realizzazione, con qualsiasi mezzo, conforme alle prescrizioni dell'amministrazione aggiudicatrice		
Luogo principale del servizio: Mense scolastiche delle Scuole dei Comuni facenti parte dell'unione Collinare di Incisa Scapaccino		
II.1.3) L'avviso riguarda un appalto pubblico		
II.1.5) Breve descrizione dell'appalto: Trattasi di preparazione e consegna in legame fresco-caldo dei pasti alle mense scolastiche delle Scuole dei Comuni di Calamandrana, Cortiglione, Castelnuovo Belbo e fornitura pasto crudo per preparazione dei pasti presso la cucina della mensa delle Scuole del Comune di Incisa Scapaccino		
II.1.6) Vocabolario comune per gli appalti (CPV)		
	Vocabolario principale	Descrizione
Oggetto principale	55320000-9	Servizio di distribuzione pasti
II.1.7) L'appalto rientra nel campo di applicazione dell'accordo sugli appalti pubblici (AAP): NO		
II.1.8) Lotti – L'appalto è suddiviso in lotti: NO		
II.1.9) Informazioni sulle varianti - Ammissibilità di varianti: nei limiti dei criteri di valutazione: NO		

II.2) Quantitativo o entità dell'appalto

II.2.1) Quantitativo o entità totale (IVA esclusa)
€ 147.496,00 importo complessivo per anni due. Importo a pasto: € 4,00 oltre IVA
II.2.2) Opzioni: NO

II.3) Durata dell'appalto o termine di esecuzione

Durata in giorni:	anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021
-------------------	---------------------------------------

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

III.1) Condizioni relative all'appalto

<p>III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste</p> <p>a) concorrenti: garanzia provvisoria di euro 2.950,00 (2 % dell'importo dell'appalto), art. 93 del d.lgs. n. 50 del 2016, mediante cauzione con versamento in contanti in tesoreria o fideiussione conforme allo schema 1.1 approvato con d.m. n. 31 del 19.01.2018, integrata dalla clausola esplicita di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, corredata dall'impegno di un fideiussore al rilascio della cauzione definitiva;</p> <p>b) aggiudicatario: cauzione definitiva non inferiore al 10 % dell'importo del contratto, incrementabile in funzione dell'offerta, ex art. 103 del d.lgs. n. 50 del 2016, mediante fideiussione conforme allo schema 1.2 approvato con d.m. n. 31 del 19.01.2018, integrata dalla clausola esplicita di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;</p> <p>c) aggiudicatario: polizza assicurativa previste dal capitolato speciale d'appalto</p> <p>Importi della garanzia provvisoria di cui alla lettera a) e della cauzione definitiva di cui alla lettera b), ridotti del 50 % per concorrenti in possesso di certificazione del sistema di qualità serie europea ISO 9001:2015, di cui agli articoli 93, comma 7, del decreto legislativo n. 50 del 2016.</p>
<p>III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento</p> <p>a) L'affidamento del servizio è finanziato con fondi propri del bilancio comunale</p> <p>b) I pagamenti avverranno ai sensi dell'art. 13 del Capitolato Speciale d'Appalto.</p>
<p>III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento aggiudicatario dell'appalto:</p> <p>Tutte quelle previste dall'ordinamento. Operatore economici di cui all'art. 45 del d.lgs. 50/2016, in forma singola o raggruppati secondo una delle forme previste dall'art. 48 del d.lgs. 50/2016.</p>
<p>III.1.4) Altre condizioni particolari cui è soggetto l'affidamento del servizio:</p> <p>a) il Capitolato speciale d'appalto approvato con determina del servizio n. 20 in data 11/06/2019 che è parte integrante del contratto;</p> <p>b) sono previste delle penali ai sensi dell'art. 11 del Capitolato Speciale d'appalto;</p> <p>c) controversie contrattuali deferite all'Autorità giudiziaria, con esclusione della competenza arbitrale.</p>

III.2) Condizioni di partecipazione

<p>III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale</p> <p>1) iscrizione alla C.C.I.A.A. o altro registro ufficiale per i concorrenti stabiliti in altri paesi della U.E.;</p> <p>2) requisiti di ordine generale e assenza cause di esclusione art. 80 del d.lgs. n. 50 DEL 2016, alle condizioni di cui ai commi 1-bis e 2 della stessa norma, dichiarati come da disciplinare di gara;</p> <p>3) assenza di partecipazione plurima art. 48, comma 7, d.lgs. n. 50 del 2016.</p>
<p>III.2.2) Capacità economica e finanziaria: art. 10 capitolato speciale di appalto</p> <p>Fatturato complessivo nel triennio antecedente 2016 – 2017 2018 pari al valore dell'appalto cioè € 147.496,00 oltre IVA;</p>
<p>III.2.3) Capacità tecnica e professionale: art. 10 capitolato speciale di appalto</p> <p>a) Esecuzione nell'ultimo triennio di un servizio/fornitura analogo di importo non inferiore ad € 75.000,00 oltre IVA.</p> <p>b) essere in possesso di certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9001, certificazione UNI EN ISO 22.000 per la sicurezza alimentare, certificazione UNI EN ISO 22.005, per il sistema di rintracciabilità degli alimenti;</p> <p>c) di essere in possesso di registrazione EMAS (regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit) o certificazione ISO 14001 o equivalente, in corso di validità; in alternativa di presentare una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato in conformità ad una norma tecnica riconosciuta (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione);</p> <p>d) di avere adottato il piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) per il Centro di produzione-cottura e nella fase di distribuzione dei pasti ex art. 5 Reg. CE 852/2004, ai fini</p>

del presente appalto ovvero di impegnarsi ad adottarlo, entro il termine fissato per avere la piena disponibilità del centro di cottura;

SEZIONE IV: PROCEDURA

IV.1.1) Tipo di procedura: aperta					
IV.2.1) Criterio di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa					
ai sensi dell'art. 95 COMMA 2 DEL D.LGS. 50/2016, con i criteri indicati di seguito:					
			PUNTEGGIO MASSIMO		
Offerta tecnica			70		
Offerta economica			30		
TOTALE			100		
N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
1	<i>Migliorie proposte per inserimento di alimenti a Km 0</i>	10	1.1	Nessun prodotto	0
			1.2	fino a cinque prodotti	5
			1.3	oltre i cinque prodotti	10
2	<i>Migliorie proposte per inserimento di ulteriori alimenti biologici, tipici e tradizionali nonché di prodotti D.O.P. e I.G.P. (si intendono oltre a quelli già previsti dal Capitolato).</i>	15	2.1	nessun prodotto	0
			2.2	fino a cinque prodotti	5
			2.3	oltre i cinque prodotti	15
3	<i>Modalità di approvvigionamento e valutazione dei fornitori di materie prime (con eventuale indicazione del possesso da parte dei fornitori di certificazione di qualità). Eventuale "filiera corta"</i>	10	3.1	nessun acquisto di materie prime direttamente da produttori in possesso di certificazioni di qualità	0
			3.2	acquisto di almeno 1/3 delle materie prime direttamente da produttori in possesso di certificazione di qualità	5
			3.3	acquisto di almeno 1/2 delle materie prime direttamente da produttori in possesso di certificazione di qualità	10
4	<i>Iniziative in materia di educazione alimentare</i>	5	4.1	una iniziativa annuale	1

	<i>rivolte all'utenza scolastica</i>		4.2	due iniziative annuali	2
			4.3	oltre due iniziative annuali	5
5	<i>Migliorie, mediante presentazione di un piano di revisione e sostituzione delle attrezzature della cucina della scuola di Incisa Scapaccino e dei locali mensa delle varie scuole</i>	20	5.1	Revisione e riparazione delle attrezzature elettriche e a gas	0-10
			5.2	Rinnovo, integrazione e sostituzione delle attrezzature elettriche e a gas con nuove attrezzature (frigoriferi, forno, fuochi, lavastoviglie, frullatori, affettatrice, ecc....) in classe Energetica A+++;	10-20
6	NUMERO ADDETTI AL SERVIZIO MENSA E SPORZIONAMENTO	10	6.1	se il rapporto sarà = 1/30	0
			6.2	se il rapporto sarà compreso tra 1/25 e 1/30	5
			6.3	se il rapporto sarà minore di 1/25	10
	TOTALE	70			70

IV.3) Informazioni di carattere amministrativo

IV.3.1) Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice: CIG: 7937706236						
IV.3.3) Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e la documentazione complementare Il bando, il disciplinare di gara ed i modelli per dichiarazioni (utilizzabili dai concorrenti), sono disponibili, con accesso gratuito, libero, diretto e completo agli indirizzi internet http:// www.vignevini.at.it e http://www.asmecomm.it						
IV.3.4) Termine ultimo per il ricevimento delle offerte: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: right; padding-right: 10px;">Giorno:</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">VENERDI'</td> <td style="text-align: right; padding-right: 10px;">Data:</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">23/08/2019</td> <td style="text-align: right; padding-right: 10px;">Ora:</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">12:00</td> </tr> </table>	Giorno:	VENERDI'	Data:	23/08/2019	Ora:	12:00
Giorno:	VENERDI'	Data:	23/08/2019	Ora:	12:00	
IV.3.6) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: Italiano						
IV.3.7) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta giorni: 180 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)						
IV.3.8) Modalità di apertura delle offerte: Data da definirsi notificata tramite successiva comunicazione. Luogo: Ufficio della Centrale Unica di Committenza Unione Collinare Vigne e Vini, Via Del Molino 10 - 14045 Incisa Scapaccino (AT)						

Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: **SI**

Rappresentanti dei concorrenti, in numero massimo di 2 persone per ciascuno; i soggetti muniti di delega o procura, o dotati di rappresentanza legale o direttori tecnici dei concorrenti, come risultanti dalla documentazione presentata, possono chiedere di verbalizzare le proprie osservazioni.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

VI.1) Trattasi di un appalto periodico: NO

VI.2) Appalto connesso ad un progetto/programma finanziato da fondi comunitari: NO

VI.3) Informazioni complementari:

- a) appalto indetto con determinazione dirigenziale n. 10 del 22/07/2019 (art. 32 comma 2 e 3, d.lgs. n. 50 del 2016);
- b) il procedimento si svolge attraverso l'utilizzo della piattaforma telematica ASMECOMM (nel seguito "Sistema"), il cui accesso è consentito dall'apposito link presente all'indirizzo di contatto di cui al **punto I.1)**, mediante il quale saranno gestite le fasi della procedura relative alla pubblicazione, presentazione, analisi, valutazione e aggiudicazione delle offerte, nonché le comunicazioni e gli scambi di informazioni. Le modalità tecniche per l'utilizzo del Sistema sono contenute nel disciplinare di gara, Capo 1, ove sono descritte le informazioni riguardanti la Piattaforma telematica, la dotazione informatica necessaria per la partecipazione alla procedura, la registrazione alla Piattaforma e la forma delle comunicazioni da utilizzare per la procedura.
- c) Il concorrente, ai sensi dell'art. 85, comma 1, del Codice dei contratti pubblici, dovrà inserire nella Busta Telematica della "**Documentazione Amministrativa**" il **DGUE** in formato elettronico secondo quanto indicato nel Disciplinare di Gara al punto **3.1.5.**;
- d) Aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- e) Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto nonché, nei casi previsti dall'art. 105, comma 6 del Codice, la denominazione dei tre subappaltatori proposti; inoltre, il concorrente, per ciascun subappaltatore, allega DGUE in formato elettronico XML ed in PDF, a firma digitale del subappaltatore, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI.
- f) gli operatori economici in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario devono dichiarare l'impegno a costituirsi, il capogruppo mandatario, i propri requisiti e le quote di partecipazione (art. 48 comma 8 del d.lgs. n. 50 del 2016);
- g) i consorzi stabili e i consorzi di cooperative o di imprese artigiane, se non eseguono i lavori in proprio, devono indicare i consorziati esecutori e, per questi ultimi, dichiarazioni possesso requisiti **punto III.2.1)** (art. 48 D.Lgs. n. 50 del 2016);
- h) ammesso avalimento alle condizioni di cui all'articolo 89 del d.lgs. n. 50 del 2016;
- i) indicazione del domicilio eletto per le comunicazioni e dell'indirizzo di posta elettronica e/o del numero di fax per le predette comunicazioni (art. 76, d.lgs. n. 50 del 2016);
- k) dichiarazione di avere di essersi recati sul luogo di conoscere e aver verificato tutte le condizioni;
- l) è richiesta l'allegazione del "PASSOE" rilasciato dall'ANAC ai sensi dell'art. 2, comma 3, lettera b), della deliberazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 111 del 20 dicembre 2012;
- m) ogni informazione, specificazione, modalità di presentazione della documentazione per l'ammissione e dell'offerta, modalità di aggiudicazione, indicate nel disciplinare di gara, parte integrante e sostanziale del presente bando, disponibile, unitamente ai modelli per le dichiarazioni, con accesso libero all'indirizzo internet <http://www.asmecomm.it> sezione "Procedure in corso", <http://www.viginevini.at.it> e <http://www.comune.refrancore.at.it> unitamente alla documentazione progettuale posta a base di gara (art. 60 d.lgs. n. 50 del 2016);
- n) **si applica, ricorrendone la circostanza, la procedura prevista dall'art. 110 del D.Lgs. 50/2016;**
- q) responsabile del procedimento: Dott.ssa Vanda Delprino, recapiti come al **punto I.1)**;
- r) **Atto unilaterale d'obbligo** - L' Operatore Economico – in caso di aggiudicazione - si obbliga a pagare alla Centrale di Committenza "Asmel Consortile S. c. a r.l.", prima della stipula del contratto, il corrispettivo dei servizi di committenza e di tutte le attività di gara non escluse dal comma 2-bis dell'art.41 del D.lgs. n. 50/2016 dalla stessa fornite, una somma pari all'**1%** (uno per cento) oltre IVA, dell'importo complessivo posto a base di gara, **€ 147.496,00**, corrispondente a **€ 1.474,96** oltre IVA.

VI.4) Procedure di ricorso		
VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso		
Denominazione ufficiale: T.A.R. (Tribunale Amministrativo Regionale) per il Piemonte, sede competente di Torino.		
Organismo responsabile delle procedure di mediazione		
Responsabile del procedimento di cui al punto VI.3, lettera q) .		
VI.4.2) Presentazione dei ricorsi		
previa eventuale comunicazione di voler proporre ricorso giurisdizionale: a) entro 30 giorni dalla pubblicazione del presente bando per motivi che ostano alla partecipazione; b) entro 30 giorni dalla conoscenza del provvedimento di esclusione; c) entro 30 giorni dalla conoscenza del provvedimento di aggiudicazione.		
VI.4.3) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione dei ricorsi		
Responsabile del procedimento di cui al punto VI.3, lettera q) .		
VI.5) Pubblicazione:		
Il presente bando, ai sensi dell'art. 72 D.lgs. n. 50/2016, è pubblicato su: - Per estratto sulla GURI. - profilo di committenza: http://www.vignevini.at.it/ - sito internet Ministero Infrastrutture e Trasporti (MIT): www.serviziocontrattipubblici.it ; - piattaforma ASMECOMM: www.asmecomm.it .		
VI.6) Data di pubblicazione del presente avviso:	24/07/2019	

Il Responsabile Unico del Procedimento:

Dott.ssa Vanda Delprino