



Unione di Comuni Montana  
**Lunigiana**

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**

Sede Amministrativa : Piazza De Gasperi,17 – FIVIZZANO (MS)

Tel. 0585-942011 – Fax: 0585 - 948080

P.Iva : 01258550456 – PEC: ucmlunigiana@postacert.toscana.it



**Comune di Fosdinovo**

Provincia di Massa Carrara

---

**BANDO DI GARA**

(Art. 60 D. Lgs. 50/2016)

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI FOSDINOVO (CAPOLUOGO E FRAZIONE DI CANIPAROLA). Dal 01 gennaio 2018 al 30 giugno 2018 ed Anni Scolastici 2018/19, 2019/20 e 2020/21 con facoltà di prosecuzione ai sensi art. 63, comma 5, D. Lgs.vo n. 50/2016, per una durata massima di ulteriori 24 mesi.**

CIG n. **7225769D33**- Numero gara 6864731

1) **SOGGETTI APPALTANTI:**

**CENTRALE DI COMMITTENZA:** (art. 37 del D.Lgs. 50/2016): Unione di Comuni Montana Lunigiana, Piazza De Gasperi n° 17- Cap: 54013 Fivizzano (MS) - Tel: 0585942011 - Fax: 0585948080 - PEC: ucmlunigiana@postacert.toscana.it

Responsabile della C.U.C.:

Stefano Menini – Resp.le Area C.U.C. – programmazione Fondi UE – Tel. 0585 942043 – Fax 0585 948080 – indirizzo PE: [s.menini@ucml.it](mailto:s.menini@ucml.it)

**STAZIONE APPALTANTE:** Comune di Fosdinovo, Via Roma n° 4, Cap: 54035 Fosdinovo (MS) - Tel: 0187680711 - Fax: 01876807235 - PEC: [comune.fosdinovo@postacert.toscana.it](mailto:comune.fosdinovo@postacert.toscana.it)

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Marco Giorgi - Responsabile Area Affari Generali- Tel: 01876807214 (martedì, venerdì e sabato, dalle ore 9.00 alle ore 12.30)- indirizzo PE: [giorgi@comune.fosdinovo.ms.it](mailto:giorgi@comune.fosdinovo.ms.it)

2) **OGGETTO DELL'APPALTO:**

L'appalto ha per oggetto:

- l'affidamento della preparazione, confezionamento, consegna e somministrazione dei pasti agli alunni e al personale scolastico avente diritto delle scuole dell'Infanzia – Primarie – Secondarie di Primo Grado del Comune di Fosdinovo e Frazione di Caniparola.
- Il presente affidamento è soggetto al rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 ed in particolare dell'art. 144 del Codice, sulla base del disposto del DM 25 luglio 2011 "Criteri ambientali minimi per il servizio di Ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari"

(G.U. n. 220 del 21.09.2011). Si rinvia a quanto previsto nel Capitolato speciale d'Appalto.

- SERVIZI ALLEGATO IX ed art. 144 del Codice.
- Codice CPV: 55524000-9 Servizi di Ristorazione scolastica
- 

### 3) LUOGO DI ESECUZIONE:

Luoghi di somministrazione: Scuola infanzia statale di Caniparola e sezione staccata di Fosdinovo, scuola primaria e secondaria di 1° grado di Fosdinovo, scuola primaria e secondaria di 1° grado di Caniparola; Centro di cottura presso scuola Scuola infanzia di Caniparola, centro cottura ditta appaltatrice.

### 4) MODALITA' DI ESECUZIONE:

Il servizio di refezione scolastica destinato alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado si svolgerà nei periodi di apertura delle scuole secondo il calendario scolastico regionale e le autonome determinazioni della Direzione dell' Istituto Comprensivo .

In generale il servizio di refezione scolastica sarà attivo nei giorni feriali dal lunedì al venerdì. In particolare:

- a) per le scuole dell'infanzia: dal lunedì al venerdì (per un totale di n. 5 giorni settimanali);
- b) per le scuole primarie e secondaria nei giorni di martedì e venerdì per il plesso di Fosdinovo (dall'anno scolastico 2018/19) e nei giorni di lunedì e giovedì per il plesso di Caniparola;

### 5) Personale:

1. Per l'adempimento di tutte le obbligazioni conseguenti all'esecuzione del presente servizio, l'impresa deve disporre di tutto il personale necessario, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo (adeguate professionalità, corretto inquadramento contrattuale etc) per garantire che il servizio di refezione scolastica, come definito nel Capitolato stesso, sia svolto in maniera efficiente.

2. Il personale deve possedere i requisiti professionali, fisici, sanitari e psico-attitudinali previsti dalla vigente normativa per lo svolgimento delle attività cui è preposto (qualifica adeguata, idoneità sanitaria, attestazioni HACCP etc).

3. I requisiti di cui ai commi precedenti devono essere posseduti per tutta la durata dell'appalto.

L'impresa è responsabile circa lo svolgimento degli accertamenti periodici previsti dalla vigente normativa.

L'organico proposto dall'impresa deve essere comprensivo delle riserve per ferie, malattie, infortuni, nonché degli incrementi necessari per fronteggiare eventuali periodi di maggior lavoro. L'impresa deve garantire in ogni momento la completezza dell'organico assegnato al servizio presso la cucina ed i refettori, sostituendo immediatamente il personale assente.

### 6) IMPORTO DELL'APPALTO:

- Prezzo unitario a pasto:

Il prezzo unitario a pasto posto a base di gara è stabilito in **Euro 6,50** (diconsi Eurosei/50), oltre IVA 4%. Non si riscontrano costi per la sicurezza da "interferenza".

- Importo presunto dell'appalto:

Fornitura di totali presunti n. 21.974 pasti / anno scolastico con una variazione per l'anno scolastico 2017/2018 in quanto l'appalto verrà aggiudicato ad anno iniziato:

Pertanto le stime di dettaglio risultano essere le seguente:

**Dal 01 gennaio al 30 giugno 2018:** Fornitura pasti presunti: 12410 : Importo stimato **€.**  
**80.665,00** oltre IVA 4%.

**Anni scolastici 2018/2019, 2019/20 e 2020/21:** n.65922 pasti (per n. 21.974 pasti / anno

scolastico) - Importo stimato €. **428.493,00**, oltre IVA 4%,  
Totale complessivo periodo 01/01/2018 - 30/06/2021: n.78.332 pasti - Importo stimato  
€. **509.158,00**.

Non sono previste interferenze nel servizio, per cui l'importo degli oneri per la sicurezza è pari a zero.

Gli importi sopra definiti sono puramente presunti e non vincolanti per il Comune di Fosdinovo. I corrispettivi effettivi saranno calcolati sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti moltiplicati per il prezzo a pasto offerto dall'impresa aggiudicataria. Il Pagamento delle prestazioni avverrà "a misura" ai sensi dell'art. 3, comma 1, del Codice.

Il suddetto prezzo a pasto è:

- Comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sull'impresa aggiudicataria a qualunque titolo, secondo le condizioni specificate nel Capitolato speciale di Appalto (CSA).
- Comprensivi di eventuali proposte migliorative;
- Riferiti alla durata dell'appalto.

-In caso di prosecuzione dell'appalto fino ad un massimo di ulteriori DUE anni scolastici, l'importo complessivo dell'appalto è stimato, ai fini della determinazione del valore del contratto globale ai sensi dell'art. 35 – c. 1 – lett. d) del Codice, in € 794.820,00 (eurosettecentonovantaquattromilaottocentoventi/00), oltre IVA 4%.

#### 7) DURATA DEL CONTRATTO:

La durata dell'appalto è fissata dall'01/01/2018 al 30/06/2021, con possibilità di ripetizione per ulteriori due anni scolastici, (art. 63, comma 5, D.Lgs 50/2016).

#### 8) FINANZIAMENTO:

Fondi comunali di Bilancio ordinario.

#### 9) PROCEDURA DI GARA:

Procedura Aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs.vo n. 50/2016 , di importo superiore alla soglia comunitaria, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base al miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi art. 95 – comma 3 - del citato Decreto e secondo le modalità descritte nel presente bando, nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale di appalto e relativa modulistica allegati, visibili sulla piattaforma telematica START - Sistema Telematico di Acquisto della Regione Toscana – [www.regione.toscana.it/start](http://www.regione.toscana.it/start).

La gara si svolge in modalità interamente telematica: le offerte dovranno essere formulate dagli operatori economici e ricevute esclusivamente per mezzo del sistema di acquisto della Regione Toscana, accessibile all'indirizzo internet: <https://start.e.toscana.it>

Il procedimento di aggiudicazione dell'appalto è affidato a due organi differenti, uno tecnico c.d. "Commissione giudicatrice" ed uno giuridico-amministrativo c.d. "Seggio di Gara" composto dal Responsabile della C.U.C. e dal R.U.P. della Stazione Appaltante (cfr. Consiglio di Stato, sez. IV, sentenza n. 749/2014). Le sottofasi della verifica della documentazione amministrativa prodotta dai partecipanti, della comunicazione dei punteggi assegnati dalla Commissione giudicatrice alle offerte tecniche e dell'apertura delle buste contenenti le offerte economiche nonché della loro lettura saranno svolte, in seduta pubblica, dal Seggio di Gara.

Solo ed esclusivamente la sottofase di valutazione delle offerte tecniche nonché dell'attribuzione del punteggio alla componente economica dell'offerta sarà svolta autonomamente dalla Commissione giudicatrice.

Al termine delle operazioni di valutazione e conseguente attribuzione dei punteggi complessivi alle offerte, la Commissione giudicatrice comunicherà al Seggio di Gara tali esiti istruttori segnalando le eventuali offerte anomale ed il suo ruolo sarà da ritenersi concluso. Il Seggio di Gara, nel caso di offerte anomale procederà alla verifica di congruità delle stesse acquisendo le informazioni necessarie sulla base delle quali, con il supporto della Commissione di Gara se necessario, procederà alla redazione della graduatoria definitiva delle offerte valida come proposta di aggiudicazione provvisoria.

Laddove si dovessero riscontrare incongruenze procedurali tra quanto consentito e restituito dalla piattaforma telematica START e quanto previsto dal Disciplinare di Gara sarà quest'ultimo – in qualità di *lex specialis* – ad avere la priorità e le operazioni di gara saranno processate secondo quanto in esso previsto. Sarà cura del Seggio di gara darne riscontro sulla piattaforma START attraverso l'inserimento, in forma di documenti allegati, di specifici verbali e/o note integrative esplicative.

#### 10) MODALITA' DI PAGAMENTO:

Il pagamento delle fatture mensili, verrà effettuato in favore dell'aggiudicatario, a misura, ed in base all'effettivo numero di pasti preparati e distribuiti (previo riscontro dell'ufficio competente).

#### 11) CODICE CIG E CONTRIBUTO A FAVORE DELL'AUTORITA' ANTICORRUZIONE:

Codice CIG: n. **7225769D33**- Numero gara 6864731. Si ricorda che in base all'art. 1, commi 65 e 67 della Legge n. 266/2005 ed in base alla deliberazione dell'Autorità Nazionale Anticorruzione n. 163 del 22/12/2015, la partecipazione alla presente procedura è soggetta al pagamento del contributo previsto a favore dell'Autorità pari ad **€ 70,00**.

Per le modalità di versamento vedere le istruzioni nel sito dell'ANAC [www.anticorruzione.it](http://www.anticorruzione.it) – Servizio riscossione contributi.

#### 12) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:

-Sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45 del Codice costituiti da imprese singole, riunite o consorziate o che intendono riunirsi o consorziarsi secondo le modalità e con i limiti e divieti di cui agli artt. 47, 48 del Codice.

-Saranno ammessi anche operatori economici che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi art. 45 – comma 2 – lettera g) del Codice.

#### 13) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA:

I soggetti che intendono partecipare alla presente gara dovranno possedere i seguenti requisiti, pena l'esclusione dalla gara:

##### - REQUISITI DI ORDINE GENERALE:

Requisiti art. 80 del Codice dei contratti d.Lgs. n. 50/2016.

##### - REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

a) Iscrizione nel Registro Imprese CCIAA ovvero se trattasi di soggetti stabiliti in altri Stati membri dell'Unione Europea, iscritti nei corrispondenti registri professionali dello Stato di appartenenza di cui all'art. 45 del Codice per l'attività "Ristorazione collettiva" o "Mense" o

comunque iscrizione analoga e coerente con il servizio oggetto dell'appalto.

a.1) **(Se Cooperative)** Iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività produttive a cura della Camera di Commercio e, se cooperativa sociale, all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;

- REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO FINANZIARIA

a) Aver realizzato negli esercizi finanziari 2014, 2015, 2016, un fatturato minimo annuo almeno pari ad € 300.000,00, IVA esclusa, relativo al settore di attività oggetto dell'appalto; Tale requisito è richiesto ai fini di dimostrare la dimensione dell'azienda e la sua capacità produttiva per la gestione del servizio oggetto dell'appalto.

- REQUISITI MINIMI DI CAPACITA' TECNICO PROFESSIONALE

a) Gestione, negli ultimi tre anni scolastici (2014/2015 – 2015/2016 e 2016/2017), di almeno un servizio di refezione scolastica, di dimensioni non inferiori a quello oggetto della presente gara, con un numero complessivo di pasti erogati non inferiore a n. 70.000 nel triennio. Tale requisito sarà dimostrato con l'elenco dei servizi effettuati negli ultimi tre anni, svolti regolarmente, con buon esito e senza contenzioso, in favore di enti pubblici o privati con l'indicazione degli importi, delle date, dei destinatari e del numero dei pasti erogati. La Stazione Appaltante provvederà d'ufficio alla verifica del requisito autodichiarato dai concorrenti.

b) Avere in proprietà, o in piena immediata e funzionale disponibilità, contrattualmente dimostrabile, uno o più centri di produzione idoneo/i e tecnicamente conforme/i alla produzione di pasti per refezione scolastica o collettiva, in grado di sopperire alla produzione dei pasti per le scuole primarie e secondarie di primo grado oggetto del presente appalto e, nel periodo di eventuale ristrutturazione o comunque chiusura della Cucina comunale utilizzata per la produzione dei pasti delle scuole di infanzia. La disponibilità di tali centri dovrà avere la durata dell'appalto.

Il Centro /i disponibile dovrà/dovranno essere posti a distanza tale da poter garantire la conforme e più idonea fornitura dei pasti, in modo che non debba trascorrere più di 45 minuti dal termine della cottura dei cibi e la loro somministrazione agli utenti nelle singole scuole e dovrà garantire una capacità tecnica dedicata al presente appalto non inferiore a n. 200 pasti giornalieri, in aggiunta pertanto alla produzione cui i Centri risultano già adibiti.

Il concorrente dovrà dimostrare di avere la piena proprietà o la piena disponibilità per l'intera durata del contratto e cioè fino al 30/06/2020 . La piena disponibilità del Centro esterno per l'eventuale periodo del rinnovo sarà condizione indispensabile per il rinnovo medesimo.

c) Inerenti lo svolgimento dell'attività di ristorazione: possesso delle certificazioni UNI EN ISO 14001:2004, (Sistema Gestione Ambientale), UNI EN ISO 22000:2005 (Sicurezza alimentare), UNI EN ISO9001:2008.

Relativamente alla precedente lettera b) l'aggiudicatario dovrà produrre idonea documentazione che garantisca la proprietà o la piena disponibilità, attraverso idoneo titolo di godimento (proprietà, locazione, comodato d'uso, avalimento o altro titolo giuridico che ne attesti la durata, l'uso specifico e l'effettiva disponibilità).

14) TERMINE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

La gara è svolta in modalità telematica attraverso il Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana (START)– Rete Telematica Regionale Toscana-altri enti Pubblici RTRT, utilizzando le apposite funzionalità rese disponibili al seguente indirizzo internet: <https://start.e.toscana.it>. Per partecipare alla presente gara di appalto il concorrente dovrà inserire la propria offerta nel sistema telematico, nello spazio relativo alla gara di cui trattasi, **entro e non oltre il termine perentorio delle ore 20:00 del giorno 09 novembre 2017.**

15) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

L' appalto verrà affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 – comma 3 - del Codice, all'operatore economico che avrà ottenuto il più alto punteggio complessivo assegnato dalla Commissione giudicatrice sulla base dei criteri sottoriportati, con aggiudicazione anche in caso di una sola offerta, purché ritenuta valida e congrua :

**1) Qualità Offerta tecnica:** **Punteggio Fino a Punti 70/100**

**2) Offerta economica:** **Punteggio Fino a Punti 30/100**

Il punteggio totale riportato da ciascun concorrente è la somma dei punteggi conseguiti dall'offerta tecnica e dall'offerta economica.

I punteggi relativi all'offerta tecnica ed all'offerta economica saranno attribuiti secondo le modalità ed i criteri indicati nel disciplinare.

16) APERTURA DELLE OFFERTE: **la gara si terrà il giorno 10 novembre 2017 alle ore 10:00** presso la Sede dell'Unione di Comuni Montana Lunigiana in Fivizzano P.za A. De Gasperi, 17, Ufficio Centrale Unica di Committenza.

Eventuali rinvii del giorno della gara, ed eventuali successive sedute di gara, saranno comunicate esclusivamente mediante avviso pubblicato sulla piattaforma START, pertanto si invitano i partecipanti a monitorare periodicamente la gara stessa, al fine di controllare eventuali avvisi.

17) GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA:

Garanzia provvisoria ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016 pari al 2% dell'importo a base d'asta e impegno alla costituzione della garanzia definitiva.

18) SUBAPPALTO:.

Per il presente appalto è ammesso il subappalto ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs n. 50/2016 nella misura massima non superiore al 30% dell'importo contrattuale e limitatamente ai soli servizi accessori ( servizio di trasporto dei pasti e di pulizia dei locali).

19) AVVALIMENTO:

E' ammesso il ricorso all'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del D. Lgs. n. 50/2016.

ai sensi dell'art. 89 del Codice il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione, in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto.

20) ALTRE INFORMAZIONI:

Oltre a quanto stabilito nel presente bando, si fa rinvio di pari valore a tutto quanto precisato e richiesto con il relativo disciplinare di gara e capitolato speciale d'appalto.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Nello svolgimento della procedura troveranno applicazione i principi relativi al cd. Soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016.

L'efficacia dell'aggiudicazione definitiva è subordinata all'esito positivo delle verifiche di legge.

La stipulazione dei contratti è subordinata agli accertamenti e certificazioni previsti dalla vigente normativa antimafia nonché all'acquisizione della certificazione di regolarità contributiva di cui all'art. 2 del D.L. 210/02 convertito, con modificazioni, dalla Legge 266/02.

L'aggiudicatario sarà tenuto al pieno rispetto della normativa vigente sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

In caso di aggiudicazione, l'appaltatore dovrà utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario (in conformità al CCNL di categoria al quale si aderisce).

Tutte le spese relative all'appalto e consequenziali sono a carico dell'aggiudicatario che dovrà sostenerle, unitamente ai versamenti dei depositi cauzionali definitivi, a seguito di comunicazione dei competenti uffici comunali.

Eventuali richieste di chiarimenti per formulare l'offerta, dovranno pervenire esclusivamente tramite la piattaforma telematica START.

Per tutto quanto non specificatamente stabilito, si fa espresso riferimento alle vigenti norme regolamentari comunali, alle vigenti disposizioni in materia di appalti pubblici e, in particolare al D.Lgs. 50/2016 e alle L.R. Toscana in materia per quanto applicabili.

La tutela giurisdizionale davanti al giudice amministrativo è disciplinata dal codice del processo amministrativo approvato dal D.Lgs. 104/2010. Eventuali ricorsi potranno essere proposti al Tar Toscana - sede di Firenze - Via Ricasoli n. 40 (Tel. 055267301), nei termini indicati dall'art. 120, comma 5, del citato D.Lgs 104/2010.

Ai sensi del D.Lgs 30/06/2003 n. 196 il trattamento dei dati personali forniti dai soggetti concorrenti sarà finalizzato all'espletamento delle sole procedure concorsuali e si svolgerà comunque in modo tale da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

Tali dati saranno depositati presso questa Stazione Appaltante.

Data pubblicazione del presente Bando: 10 ottobre 2017

Responsabile del Procedimento: Marco Giorgi

[giorgi@comune.fosdinovo.ms.it](mailto:giorgi@comune.fosdinovo.ms.it)

Il Responsabile della Centrale Unica di Committenza: Stefano Menini

[s.menini@ucml.it](mailto:s.menini@ucml.it)