

## Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

### I.1) Denominazione e indirizzi <sup>1</sup> (di tutte le amministrazioni aggiudicatrici responsabili della procedura)

Denominazione ufficiale: CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA CARAGLIO			Numero di identificazione nazionale: <sup>2</sup>
Indirizzo postale: Piazza Giolitti,5			
Città: CARAGLIO	Codice NUTS:ITC16	Codice postale:12023	Paese: ITALIA
Persona di contatto: VIALE arch. Graziano			Tel.:0171617713
E-mail:			Fax:0171617732
<b>Indirizzi internet</b> Indirizzo principale: <i>cuc@comune.caraglio.cn.it</i> Indirizzo del profilo di committente: <i>www.comune.cervasca.cn.it</i>			

### I.2) Appalto congiunto

<input type="checkbox"/> Il contratto prevede un appalto congiunto Nel caso di appalto congiunto che coinvolge diversi paesi - normative nazionali sugli appalti in vigore: <input checked="" type="checkbox"/> L'appalto è aggiudicato da una centrale di committenza
--

### I.3) Comunicazione

<input type="radio"/> I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso: <i>http://www.arca.regione.lombardia.it</i> <input type="radio"/> L'accesso ai documenti di gara è limitato. Ulteriori informazioni sono disponibili presso: (URL)
Ulteriori informazioni sono disponibili presso <input checked="" type="radio"/> l'indirizzo sopraindicato <input type="radio"/> altro indirizzo: (fornire altro indirizzo)
Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate <input checked="" type="checkbox"/> in versione elettronica: <i>http://www.arca.regione.lombardia.it</i> <input type="radio"/> all'indirizzo sopraindicato <input type="radio"/> al seguente indirizzo: (fornire altro indirizzo)
<input type="checkbox"/> La comunicazione elettronica richiede l'utilizzo di strumenti e dispositivi che in genere non sono disponibili. Questi strumenti e dispositivi sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso: (URL)

### I.4) Tipo di amministrazione aggiudicatrice

<input type="radio"/> Ministero o qualsiasi altra autorità nazionale o federale, inclusi gli uffici a livello locale o regionale	<input type="radio"/> Agenzia/ufficio regionale o locale
<input type="radio"/> Agenzia/ufficio nazionale o federale	<input type="radio"/> Organismo di diritto pubblico
<input checked="" type="radio"/> Autorità regionale o locale	<input type="radio"/> Istituzione/agenzia europea o organizzazione internazionale
	<input type="radio"/> Altro tipo:

### I.5) Principali settori di attività

<input type="radio"/> Servizi generali delle amministrazioni pubbliche	<input type="radio"/> Edilizia abitativa e strutture per le collettività
<input type="radio"/> Difesa	<input type="radio"/> Protezione sociale
<input type="radio"/> Ordine pubblico e sicurezza	<input type="radio"/> Servizi ricreativi, cultura e religione
<input type="radio"/> Ambiente	<input type="radio"/> Istruzione
<input type="radio"/> Affari economici e finanziari	<input type="radio"/> Altre attività:
<input type="radio"/> Salute	

## Sezione II: Oggetto

### II.1) Entità dell'appalto

<b>II.1.1) Denominazione:</b> Servizio di ristorazione agli alunni della scuola dell'infanzia di S. Croce, scuole elementari delle Frazioni S. Croce e S. Defendente e scuole dell'infanzia, elementare e media capoluogo- presso il Comune di Cervasca- anni scolastici 2019/20-2020/21-2021/22-2022/23-a basso impatto ambientale	Numero di riferimento: <sup>2</sup>
<b>II.1.2) Codice CPV principale:</b> [ 5 ][ 5 ]. [ 5 ][ 1 ]. [ 0 ][ 0 ]. [ 0 ][ 0 ] -8 Codice CPV supplementare: <sup>1,2</sup> [ ][ ][ ][ ]	
<b>II.1.3) Tipo di appalto</b> <input type="radio"/> Lavori <input type="radio"/> Forniture <input checked="" type="radio"/> Servizi	
<b>II.1.4) Breve descrizione:</b> Servizio di ristorazione agli alunni della scuola dell'infanzia di S. Croce, scuole elementari delle Frazioni S. Croce e S. Defendente e scuole dell'infanzia, elementare e media capoluogo- presso il Comune di Cervasca- anni scolastici 2019/20-2020/21-2021/22-2022/23-a basso impatto ambientale	
<b>II.1.5) Valore totale stimato 2</b> Valore, IVA esclusa: [ 683.890,00 ] Valuta: [ Euro ][ ][ ] <i>(in caso di accordi quadro o sistema dinamico di acquisizione - valore massimo totale stimato per l'intera durata dell'accordo quadro o del sistema dinamico di acquisizione)</i>	
<b>II.1.6) Informazioni relative ai lotti</b> Questo appalto è suddiviso in lotti <input type="radio"/> sì <input checked="" type="radio"/> no Le offerte vanno presentate per <input type="radio"/> tutti i lotti <input type="radio"/> numero massimo di lotti: [ ][ ] <input type="radio"/> un solo lotto <input type="checkbox"/> Numero massimo di lotti che possono essere aggiudicati a un offerente: [ ][ ] <input type="checkbox"/> L'amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di aggiudicare i contratti d'appalto combinando i seguenti lotti o gruppi di lotti:	

### II.2) Descrizione <sup>1</sup>

<b>II.2.1) Denominazione:</b> <sup>2</sup> Servizio di ristorazione agli alunni della scuola dell'infanzia di S. Croce, scuole elementari delle Frazioni S. Croce e S. Defendente e scuole dell'infanzia, elementare e media capoluogo- presso il Comune di Cervasca- anni scolastici 2019/20-2020/21-2021/22-2022/23-a basso impatto ambientale	Lotto UNICO
<b>II.2.2) Codici CPV supplementari <sup>2</sup></b> Codice CPV principale: <sup>1</sup> [ 5 ][ 5 ]. [ 5 ][ 1 ]. [ 0 ][ 0 ]. [ 0 ][ 0 ] -8 Codice CPV supplementare: <sup>1,2</sup> [ ][ ][ ][ ]	
<b>II.2.3) Luogo di esecuzione</b> Codice NUTS: <sup>1</sup> [ I ][ T ][ C ][ 1 ][ 6 ] Luogo principale di esecuzione: Comune di Cervasca	
<b>II.2.4) Descrizione dell'appalto:</b> a) fornitura di tutte quante le necessarie derrate alimentari <b>secondo i criteri e le percentuali stabilite nel capitolato;</b> b) preparazione e cottura, tramite personale della Ditta, delle vivande nel modo seguente: <ul style="list-style-type: none"><li>- presso centro di cottura di proprietà della Ditta per gli alunni della scuola elementare di S. Defendente, scuola media, elementare ed infanzia del Capoluogo;</li><li>- presso la mensa della scuola di S. Croce per gli alunni della scuola dell'infanzia ed elementare di S. Croce</li></ul> c) porzionatura e distribuzione del pasto; d) acquisto e stoccaggio prodotti di consumo per la pulizia e disinfestazione dei locali e delle attrezzature In tal caso dovranno essere usati prodotti detergenti conformi alla vigente normativa (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 21/2009 e nel caso di prodotti disinfettanti conformi al D.lgs. 174/2000 e n.392/1998; e) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature, limitatamente al periodo in cui è in corso il servizio affidato; f) effettuazione delle analisi previste nel capitolato, g) gestione del sistema di autocontrollo igienico (HACCP) nei termini di capitolato h) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico dell'Ente committente dal presente capitolato; i) predisposizione, a cura del personale della Ditta, dei pasti in appositi contenitori termici e neutri, e trasporto dei medesimi con idonei automezzi presso i locali adibiti a mensa dei plessi scolastici della Frazione di S. Defendente e del plesso scolastico del Capoluogo; l) ricevimento, distribuzione e scodellamento del pasto agli alunni della Scuola Materna, Elementare e Media; m) fornitura piatti, bicchieri, posate non monouso e tovaglioli di carta In particolare la Ditta dovrà provvedere alla fornitura delle posate, stoviglie, bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti;	

- n) pulizia e sanificazione dei locali refettorio. In tal caso dovranno essere usati prodotti detergenti conformi alla vigente normativa (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 21/2009 e nel caso di prodotti disinfettanti conformi al D.lgs. 174/2000 e n.392/1998 ( l'offerente dovrà indicare il nome commerciale e la marca dei prodotti) ;
- o) allestimento e successivo riassetto dei locali mensa;
- p) lavaggio dei contenitori termici e neutri dei piatti, dei bicchieri, delle posate;
- q) **corretta gestione dei rifiuti nel rispetto delle modalità di raccolta vigenti sul territorio comunale con uso di imballaggi conformi all' allegato F parte IV Rifiuti del d.lgs. 152/2006;**
- r) uso della carta: dovranno essere utilizzati prodotti conformi ai criteri ecologici previsti dall'art 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9/07/2009 ( 2009/568/CE) l'offerente dovrà indicare il nome commerciale e la marca dei prodotti);
- a) **impegno ad fornire a proprie spese apparecchiatura a basso consumo energetico: A+ per frigoriferi e congelatori-A per lavatrici, lavastoviglie e forni;**
- b) **fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al d.lvo 81/2008;**
- c) **informazione agli utenti tramite il "Piano Di Informazione" sottoscritto dal Legale Rappresentante relativamente a: Alimentazione, salute e ambiente- Provenienza territoriale degli alimenti- Stagionalità degli alimenti- Corretta gestione della raccolta dei rifiuti;**
- d) **realizzazione di tutte le proposte di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta;**
- e) **ogni altro onere previsto nel capitolato d'appalto.**

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta esecutrice con i propri mezzi **a basso impatto ambientale** e **proprio** personale mediante organizzazione della Ditta stessa e a suo rischio ( L'offerente dovrà allegare le schede tecniche dei mezzi di trasporto che intende utilizzare). Il servizio richiesto consiste nella preparazione dei pasti sia presso il centro di cottura di proprietà della Ditta sia presso la cucina della scuola di S. Croce. I pasti preparati presso il centro di cottura di proprietà della Ditta sono trasportati utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente. È assolutamente vietato l'utilizzo di generi e alimenti precotti ed è altresì vietato l'utilizzo di alimenti geneticamente modificati.

L'appalto si svolge in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e applica espressamente le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 (in gazzetta. Uff. 21 settembre, n. 220), recante "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Ai fini del presente capitolato, Il Comune di Cervasca è indicato per brevità "Comune" e la ditta appaltatrice "Ditta". Quest'ultima deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001). A tal proposito, la registrazione EMAS (regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova. Saranno altresì accettate altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione ecc., anche a supporto delle autodichiarazioni fornite.

#### II.2.5) Criteri di aggiudicazione

- I criteri indicati di seguito
- Criterio di qualità - Nome: / Ponderazione: <sup>1, 2, 20</sup>
- Costo - Nome: I Ponderazione: <sup>1, 20</sup>
- Prezzo - Ponderazione: <sup>21</sup>

X Il prezzo non è il solo criterio di aggiudicazione e tutti i criteri sono indicati solo nei documenti di gara

#### II.2.6) Valore stimato

Valore, IVA esclusa: [683.890,00] Valuta: [Euro ][ ][ ]

(in caso di accordi quadro o sistema dinamico di acquisizione - valore massimo totale stimato per l'intera durata di questo lotto)

#### II.2.7) Durata del contratto d'appalto, dell'accordo quadro o del sistema dinamico di acquisizione

Durata in mesi: [ ] oppure Durata in giorni: [180 ]

oppure Inizio: (gg/mm/aaaa) / Fine: (gg/mm/aaaa)

Il contratto d'appalto è oggetto di rinnovo <input type="radio"/> sì <input checked="" type="radio"/> no    Descrizione dei rinnovi:
<b>II.2.9) Informazioni relative ai limiti al numero di candidati che saranno invitati a partecipare</b> (ad eccezione delle procedure aperte) Numero previsto di candidati: [       ] oppure Numero minimo previsto: [       ] / Numero massimo: <sup>2</sup> [       ] Criteri obiettivi per la selezione del numero limitato di candidati:
<b>II.2.10) Informazioni sulle varianti</b> Sono autorizzate varianti <input type="radio"/> sì <input checked="" type="radio"/> no
<b>II.2.11) Informazioni relative alle opzioni</b> Opzioni <input type="radio"/> sì <input checked="" type="radio"/> no    Descrizione delle opzioni:
<b>II.2.12) Informazioni relative ai cataloghi elettronici</b> <input type="checkbox"/> Le offerte devono essere presentate in forma di cataloghi elettronici o includere un catalogo elettronico
<b>II.2.13) Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea</b> L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea <input type="radio"/> sì <input checked="" type="radio"/> no Numero o riferimento del progetto:
<b>II.2.14) Informazioni complementari:</b>

## Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

### III.1) Condizioni di partecipazione

<p><b>III.1.1) Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale</b></p> <p>a) Iscrizione nel registro delle imprese tenuto dalla competente Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per settore di attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.  Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.</p> <p>b) Iscrizione altresì in apposito Albo nazionale delle Cooperative con oggetto sociale coerente con il servizio in appalto; per i Consorzi di Cooperative iscrizione nello schedario generale delle Cooperative o nel Registro delle commissioni provinciali per l'artigianato da cui risulti specificamente l'esercizio dell'attività oggetto di affidamento.</p> <p>Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, co 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.</p>
<p><b>III.1.2) Capacità economica e finanziaria</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Criteri di selezione indicati nei documenti di gara  Elenco e breve descrizione dei criteri di selezione:  Dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del Decreto Legislativo 385/93, attestanti la solidità economica e finanziaria del concorrente.</p>
<p><b>III.1.3) Capacità professionale e tecnica</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Criteri di selezione indicati nei documenti di gara  Elenco e breve descrizione dei criteri di selezione:  Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio antecedente la data di pubblicazione del bando (anni 2016/17/18) servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto (intesi come ristorazione collettiva), di importo minimo annuo pari ad € 170.850,00.</p> <p><u>La comprova del requisito</u>, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.  In caso di servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;</li> </ul> <p>In caso di servizi prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;</li> <li>- fatture quietanzate.</li> </ul> <p><b>Possesso</b> di una <b>valutazione di conformità</b> del proprio sistema di gestione della <b>qualità</b> alla norma UNI EN ISO 9001:2015 o equivalente per le attività oggetto dell'appalto ("<i>settore ristorazione collettiva o similare</i>") in corso di validità rilasciata da organismi di certificazione accreditati.</p> <p>Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 1 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.</p> <p><b>Possesso</b> di <b>valutazione di conformità</b> delle proprie <b>misure di gestione ambientale</b> in corso di validità</p>



(Uno dei seguenti: Avviso di preinformazione; Avviso relativo al profilo di committente)
<b>IV.2.2) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione</b> Data: (01/04/2019) Ora locale: (12.00)
<b>IV.2.3) Data stimata di spedizione ai candidati prescelti degli inviti a presentare offerte o a partecipare</b> <sup>4</sup> Data: (gg/mm/aaaa)
<b>IV.2.4) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione:</b> [ ITALIANO ] [ ] <sup>1</sup>
<b>IV.2.6) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta</b> L'offerta deve essere valida fino al: (gg/mm/aaaa) oppure Durata in mesi: [ sei ] (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)
<b>IV.2.7) Modalità di apertura delle offerte</b> Data: (10/04/2019) Ora locale: (10.00) Luogo: CARAGLIO Informazioni relative alle persone ammesse e alla procedura di apertura:

## Sezione VI: Altre informazioni

### VI.1) Informazioni relative alla rinnovabilità

Si tratta di un appalto rinnovabile <input type="radio"/> sì <input checked="" type="radio"/> no Indicare il calendario previsto di pubblicazione dei prossimi avvisi: <sup>2</sup>
--

### VI.2) Informazioni relative ai flussi di lavoro elettronici

<input type="checkbox"/> Si farà ricorso all'ordinazione elettronica
<input checked="" type="checkbox"/> Sarà accettata la fatturazione elettronica
<input type="checkbox"/> Sarà utilizzato il pagamento elettronico

### VI.3) Informazioni complementari:<sup>2</sup>

--

### VI.4) Procedure di ricorso

<b>VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso</b>		
Denominazione ufficiale: TRIBUNALE AMMINISTRATIVO REGIONALE PER IL PIEMONTE		
Indirizzo postale: Via Confienza n.10		
Città: TORINO	Codice postale:10121	Paese: ITALIA
E-mail: urp.to@giustizia-amministrativa.it		Tel.:+39 011 5576411
Indirizzo internet: <a href="http://www.giustizia-amministrativa.it/tribunale-amministrativo-regionale-per-il-piemonte">http://www.giustizia-amministrativa.it/tribunale-amministrativo-regionale-per-il-piemonte</a>		Fax:+39 011 5576401
<b>VI.4.2) Organismo responsabile delle procedure di mediazione</b> <sup>2</sup>		
Denominazione ufficiale:		
Indirizzo postale:		
Città:	Codice postale:	Paese:
E-mail:		Tel.:
Indirizzo Internet: (URL)		Fax:
<b>VI.4.3) Procedure di ricorso</b>		
Informazioni dettagliate sui termini di presentazione dei ricorsi:		
<b>VI.4.4) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulle procedure di ricorso</b> <sup>2</sup>		
Denominazione ufficiale:		
Indirizzo postale:		
Città:	Codice postale:	Paese:
E-mail:		Tel.:
Indirizzo internet: (URL)		Fax:

### VI.5) Data di spedizione del presente avviso: (gg/mm/aaaa)

F.to digitalmente IL RUP  
VALACCO dott.ssa Susanna

È responsabilità dell'amministrazione aggiudicatrice dell'ente aggiudicatore garantire la conformità con il diritto dell'Unione europea e con ogni legge vigente.

<sup>1</sup> ripetere nel numero di volte necessario

<sup>2</sup> se del caso

<sup>4</sup> se queste informazioni sono note

<sup>20</sup> *i criteri possono essere considerati per ordine di importanza anziché per ponderazione*

<sup>21</sup> *i criteri possono essere considerati per ordine di importanza anziché per ponderazione; se il prezzo è il solo criterio di aggiudicazione, la ponderazione non è utilizzata*