

# **Centrale Unica di Committenza**

(art. 37 del D. Lgs 50/2016)

**Unione Montana dei Comuni della Valtiberina Toscana**



## **COMUNE DI ANGHIARI**

(Provincia di Arezzo)

Piazza del Popolo, 9 - 52031 Anghiari AR

☎ 0575 789522 - PEC [comune.anghiari@postacert.toscana.it](mailto:comune.anghiari@postacert.toscana.it)

## **BANDO DI GARA**

### **PROCEDURA APERTA**

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

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E SOCIALE,  
CON PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO IL CENTRO DI COTTURA COMUNALE  
E SPORZIONAMENTO PRESSO LE MENSE SCOLASTICHE  
DEL COMUNE DI ANGHIARI (AR) PER UN PERIODO DI 24 MESI  
CON EVENTUALE RINNOVO DI ULTERIORI 24 MESI**

**(Servizio a ridotto impatto ambientale)**

**CIG: 9129964CA0**

**CPV: 55523100-3**

#### **1) STAZIONE APPALTANTE:**

**CENTRALE DI COMMITTENZA PER LA PROCEDURA DI APPALTO  
UNIONE MONTANA DEI COMUNI DELLA VALTIBERINA TOSCANA**  
via San Giuseppe n. 32 – 52037 Sansepolcro (AR)  
tel. 0575 730299 – fax 0575 730201  
e-mail: [uff.tec@valtiberina.toscana.it](mailto:uff.tec@valtiberina.toscana.it) – pec: [uc.valtiberina@pec.it](mailto:uc.valtiberina@pec.it)

#### **AMMINISTRAZIONE APPALTANTE / CONTRAENTE COMUNE DI ANGHIARI**

Piazza Del Popolo n. 9 – 52031 Anghiari (AR) - Codice NUTS: ITI18  
tel. 0575 789522 – fax 0575 789947 - e-mail: [protocollo@comune.anghiari.ar.it](mailto:protocollo@comune.anghiari.ar.it)  
[www.comune.anghiari.ar.it/](http://www.comune.anghiari.ar.it/) – pec: [comune.anghiari.ar@postacert.toscana.it](mailto:comune.anghiari.ar@postacert.toscana.it)

#### **- RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

- **per le procedure di appalto**

**D.ssa Marta Del Corto** - CUC Unione Montana dei Comuni della Valtiberina Toscana  
Tel.: 0575/730299 – e-mail: [uff.tec@valtiberina.toscana.it](mailto:uff.tec@valtiberina.toscana.it)

- **per la gestione del contratto**

**Dr.ssa Elisabetta Borghesi** – responsabile Cultura, Scuola e Sociale del Comune di Anghiari

## 2) OGGETTO DEL SERVIZIO IN APPALTO:

L'appalto ha per oggetto la gestione dei servizi di ristorazione scolastica e socio-assistenziale (cottura pasti, trasporto, sporzionamento e distribuzione), a ridotto impatto ambientale, avvalendosi del Centro di cottura messo a disposizione dal Comune di Anghiari e sito presso l'asilo nido posto in largo Divisione Garibaldi 4 ad Anghiari.

## 3) LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO:

Il servizio è svolto presso le seguenti sedi:

Struttura	indirizzo	Centro cottura
Asilo Nido "Il Trenino"	Largo Divisione Garibaldi, 4	Stessa sede
Scuola dell'infanzia di Anghiari	Largo Divisione Garibaldi, 4	Stessa sede
Scuola dell'infanzia di San Leo	Via Leonardo Da Vinci, 9 – Loc. San Leo	Km. 2,5
Scuola dell'infanzia San Lorenzo	Località San Lorenzo n. 122	Km. 3,3
Scuola primaria di Anghiari	Via Bozia, 2	Km. 1,9
RSA santa Croce - Martini	Piazzetta della Croce, 4	Km. 2,3
Centro Diurno	Piazzetta della Croce, 4	Km. 2,3

## 4) IMPORTO DELL'APPALTO:

L'importo dell'appalto è stimato in **Euro 1.158.207,80** I.V.A. esclusa, per 4 anni (due di affidamento e due di eventuale rinnovo), corrispondenti a Euro 289.551,95 annuali.

L'importo è composto da Euro 1.148.614,96 soggetti a ribasso ed Euro 9.592.,84 per oneri e costi della sicurezza.

L'importo a base di appalto è determinato sulla base dei costi unitari posti a base d'asta, comprensivi e remunerativi di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico della Ditta offerente e di tutto quanto proposto in sede di offerta e moltiplicati per il numero di pasti annuali presunti, distinti tra le varie strutture servite;

La composizione della giornata alimentare di ciascuna struttura servita è riportata in dettaglio negli allegati A e B (Menù) e allegato E (Costi unitari e importo appalto).

### Prospetto dei costi

Struttura	Costo soggetto a ribasso	Oneri Sicurezza	Costo Giornata Aliment.	N. Giornate Alimentari	Importo annuale	Importo 2 anni	Importo 4 anni
Asilo Nido "Il Trenino"	2,83	0,04	2,87	4.374	12.553,38	25.106,76	50.213,52
Scuole infanzia e primaria	4,00	0,04	4,04	42.205	170.508,20	341.016,40	682.032,80
RSA santa Croce - Martini	11,32	0,05	11,37	7.665	87.151,05	174.302,10	348.604,20
Centro Diurno	6,32	0,05	6,37	3.036	19.339,32	38.678,64	77.357,28
<b>TOTALI</b>					<b>289.551,95</b>	<b>579.103,90</b>	<b>1.158.207,80</b>
<b>Di cui soggetti a ribasso</b>					<b>287.153,74</b>	<b>574.307,48</b>	<b>1.148.614,96</b>
<b>Oneri Sicurezza</b>					<b>2.398,21</b>	<b>4.796,42</b>	<b>9.592,84</b>

## 5) DURATA DELL'APPALTO:

Il servizio oggetto del presente appalto è affidato per la durata di 24 mesi (2 anni) con decorrenza dalla data di stipula del contratto.

La Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di procedere ad un eventuale rinnovo del contratto per ulteriori 24 mesi (2 anni), ai sensi dell'art. 63 c. 5 del D. Lgs. 50/2016.

Al momento della scadenza l'Amministrazione si riserva il diritto di applicare proroga tecnica ai sensi dell'art. 106 c. 11 del D. Lgs. 50/2016, per il tempo necessario al subentro di un nuovo soggetto gestore del servizio e comunque per un periodo non superiore a 6 mesi.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di dare avvio all'esecuzione anticipata del contratto nelle more della stipula del contratto stesso, ai sensi di quanto previsto dall'art. 32 comma 11 del D. Lgs. 50/2016.

#### **6) PROCEDURA DI GARA:**

Procedura Aperta di cui all'art. 60 del D. Lgs. 18/04/2016 n. 50 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 Comma 3 del medesimo D. lgs 50/2016, secondo le modalità descritte nel bando, nel disciplinare di gara e relativa modulistica/allegati, disponibili sulla piattaforma telematica START - Sistema Telematico di Acquisto della Regione Toscana <https://start.toscana.it/>

#### **7) MODALITA' DI PAGAMENTO:**

I corrispettivi dovuti al soggetto aggiudicatario verranno corrisposti con cadenza mensile, dietro emissione di specifica fattura elettronica, sulla base delle effettive giornate alimentari erogate nel mese di riferimento e con le modalità stabilite nel Capitolato Speciale di Appalto.

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 13/8/2010 n. 136.

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

**Codice CIG: 9129964CA0**

In base all'art. 1, commi 65 e 67 della Legge n. 266/2005 ed in base alla deliberazione dell'Autorità Nazionale Anticorruzione n. 1121 del 29 dicembre 2020, la partecipazione alla presente procedura è soggetta al pagamento del contributo previsto a favore dell'Autorità pari ad **€. 140,00**.

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

#### **9) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:**

Alla gara sono ammessi i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 in forma singola, associata o consorziata, che non incorrano nei motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del succitato decreto e che siano in possesso di tutti i requisiti di idoneità professionale, capacità economica e finanziaria e capacità tecniche e professionali di seguito elencati, ai sensi dell'art.83 del D.Lgs. n.50/2016.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario a pena di esclusione di tutte le offerte presentate, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla gara medesima in raggruppamento o consorzio.

I consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del d.lgs. n. 50/2016 – consorzi stabili ovvero consorzi di cooperative di produzione e lavoro e consorzi di imprese artigiane - sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre. A questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato con applicazione dell'art. 353 c.p.

E' vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione del raggruppamento o consorzio rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

#### **10) REQUISITI DI AMMISSIONE E PARTECIPAZIONE**

I soggetti che intendono partecipare alla presente gara dovranno possedere i seguenti requisiti, pena la non ammissione alla gara:

**REQUISITI DI ORDINE GENERALE:**

1 - assenza di motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;

2 - assenza di ogni causa di incapacità o divieto a contrattare con la Pubblica Amministrazione, previste dalla normativa vigente;

3 – Iscrizione al portale telematico START della Regione Toscana

**REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE:**

1 - iscrizione nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività inerente al presente appalto o, per le Imprese di altro Stato membro UE non resi-

denti in Italia, analoga iscrizione sulla base della legislazione dello Stato in cui hanno sede legale;

2 - Regolarità di iscrizione e contributiva agli enti previdenziali, assistenziali ed assicurativi.

- In caso di cooperative o consorzi di cooperative è richiesta l'iscrizione allo specifico Albo

REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA:

1 - Referenze bancarie rilasciate da un primario istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della L. 01/09/1993 n. 385, attestante che il concorrente dispone di affidabilità finanziaria adeguata ad eseguire il servizio oggetto dell'appalto.

2 - Un fatturato di impresa riferito al triennio antecedente l'avvio della presente procedura (2019-2020-2021):

a - relativo ai soli servizi nel settore specifico oggetto di gara (Servizi di ristorazione scolastica, sociale e analoghi) non inferiore a €. 600.000,00 nel triennio Iva esclusa;

b - relativo al volume d'affari globale dell'impresa non inferiore a € 900.000,00 nel triennio I.V.A. esclusa;

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO PROFESSIONALE

1 - Disponibilità di personale con possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa per svolgere il servizio di ristorazione. Disponibilità di struttura tecnico-organizzativa idonea a garantire una efficace, efficiente e continuativa gestione dei servizi oggetto di appalto nel loro complesso;

3 - Aver svolto **nelle ultime tre annualità concluse** (2019-2020-2021) servizi identici o analoghi a quelli oggetto del presente appalto **per un periodo non inferiore a 18 mesi** anche non consecutivi.

#### **11) TERMINE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:**

La gara è svolta in modalità telematica attraverso il Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana (START), utilizzando le apposite funzionalità rese disponibili al seguente indirizzo internet: <https://start.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 18,00 del giorno 22/04/2022.**

Le offerte e tutta la documentazione a corredo dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

#### **12) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:**

L'appalto è aggiudicato **all'offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.Lgs 50/2016, sulla base dei seguenti elementi:

1) Offerta tecnica : max 80 punti

5) Offerta economica : max 20 punti

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

#### **13) APERTURA DELLE OFFERTE:**

La prima seduta pubblica della gara si terrà il giorno 27/04/2022 alle ore 9,30 presso la sede della Unione Montana dei Comuni della Valtiberina Toscana – in Sansepolcro (AR) via San Giuseppe n. 32.

Le successive sedute pubbliche, se i tempi lo consentiranno, si svolgeranno lo stesso giorno (27/04/2022) immediatamente a seguire le sedute di ammissione e di valutazione offerte tecniche, alternamenti in data successiva che verrà comunicata ai concorrenti.

Le sedute pubbliche di gara si svolgeranno mediante collegamento a distanza in videoconferenza secondo le indicazioni riportate nel disciplinare di gara, chiunque è ammesso ad assistervi, ma avranno diritto di parola e di chiedere dichiarazioni a verbale esclusivamente i titolari, i legali rappresentanti delle imprese partecipanti, i procuratori o persone da essi delegati muniti di apposita documentazione da cui risulti il conferimento della procura o della delega (uno per ogni soggetto concorrente).

#### **14) GARANZIE:**

L'offerta deve essere corredata da:

1) una garanzia provvisoria, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% dell'importo a base di gara,

salve le riduzioni di legge.

2) una dichiarazione di impegno, da parte del fidejussore a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario, salvo le esclusioni previste dalla suddetta norma.

#### **15) SUBAPPALTO:**

È vietata la cessione del contratto. Per il presente appalto non è ammesso il subappalto.

#### **16) AVVALIMENTO:**

E' ammesso il ricorso all'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del D. Lgs. n. 50/2016, nei modi e nei termini stabiliti nel disciplinare di gara.

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.

#### **17) 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 nel Capitolato Speciale di Appalto.
- L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.
- L'Amministrazione si riserva la facoltà, per ragioni di pubblico interesse, per mutamento degli obiettivi, o per diverse motivazioni insindacabili da parte dei concorrenti, di annullare o revocare la procedura, dar corso o meno alle operazioni di gara, senza che gli offerenti abbiano niente a pretendere ad alcun titolo per il fatto di aver rimesso offerta.
- In caso di parità di punteggio l'aggiudicazione avverrà nei confronti del concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio per l'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità di punteggio si procederà per sorteggio.
- L'offerta presentata è vincolante per l'impresa concorrente per 180 giorni dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte.
- 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 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.
- Ai sensi di quanto previsto dall'art. 110 del Codice, la Stazione Appaltante, in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, si riserva la facoltà di interpellare, progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dei servizi.
- Tutte le spese relative all'appalto, al contratto e conseguenziali 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.
- 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 reg. UE 679/2016, 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 Centrale Unica di Committenza.

Il presente bando è stato inviato per la pubblicazione sulla GUUE, sulla GURI e all'albo telematico del comune di Anghiari il 15/03/2022.

Data: 15/03/2022

Il Responsabile della  
Centrale Unica di Committenza  
Dr.ssa Marta Del Corto



**ALLEGATI:**

- *Disciplinare di gara*
- *Mod. DGUE*
- *Mod. A – Dichiarazione dati generali e requisiti*
- *Mod. B – Dettaglio offerta economica*
- *Capitolato di appalto*
- *Menù, ricettari, tabelle dietetiche e valorizzazioni*
- *Orari servizi di ristorazione*
- *Percorsi e chilometraggio*