

LANGUAGE:	IT
CATEGORY:	ORIG
FORM:	F02
VERSION:	R2.0.9.S02
SENDER:	ENOTICES
CUSTOMER:	ECAS_nppamarc
NO_DOC_EXT:	2018-131802
SOFTWARE VERSION:	9.6.5
ORGANISATION:	ENOTICES
COUNTRY:	EU
PHONE:	/
Posta elettronica:	pubblicaistruzione@comune.corsico.mi.it
NOTIFICATION TECHNICAL:	YES
NOTIFICATION PUBLICATION:	YES

Bando di gara

Servizi

Legal Basis:

Direttiva 2014/24/UE

Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

I.1) **Denominazione e indirizzi**

COMUNE DI CORSICO

CORSICO

20094

Italia

Persona di contatto: Marco Papa

Tel.: +39 024480240/3338438116

E-mail: marco.papa@comune.corsico.mi.it

Fax: +39 024480471

Codice NUTS: ITC4C

Indirizzi Internet:

Indirizzo principale: www.comune.corsico.mi.it

I.2) **Appalto congiunto**

I.3) **Comunicazione**

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso:

www.comune.corsico.mi.it

Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate in versione elettronica: [http://](http://www.arca.regione.lombardia.it)

www.arca.regione.lombardia.it

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate all'indirizzo sopraindicato

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: [http://](http://www.arca.regione.lombardia.it)

www.arca.regione.lombardia.it

I.4) **Tipo di amministrazione aggiudicatrice**

Autorità regionale o locale

I.5) **Principali settori di attività**

Istruzione

Sezione II: Oggetto

II.1) **Entità dell'appalto**

II.1.1) **Denominazione:**

Affidamento dei servizi, a ridotto impatto ambientale, di Ristorazione, Pulizie, Portierato, Bidelleria e Fattorinaggio. Periodo: 1 gennaio 2019/31 dicembre 2027

II.1.2) **Codice CPV principale**

55524000

II.1.3) **Tipo di appalto**

Servizi

- II.1.4) **Breve descrizione:**
L'appalto ha per oggetto la conduzione e la gestione delle attività di ristorazione scolastica, sociale e per altri utenti e i servizi accessori concernenti le attività di pulizia ordinaria, portierato, bidelleria e piccolo fattorinaggio
- II.1.5) **Valore totale stimato**
Valore, IVA esclusa: 16 636 632.00 EUR
- II.1.6) **Informazioni relative ai lotti**
Questo appalto è suddiviso in lotti: no
- II.2) **Descrizione**
- II.2.1) **Denominazione:**
- II.2.2) **Codici CPV supplementari**
- II.2.3) **Luogo di esecuzione**
Codice NUTS: ITC4C
Luogo principale di esecuzione:
COMUNE DI CORSICO
- II.2.4) **Descrizione dell'appalto:**
L'appalto misto di servizi ha per oggetto l'affidamento dei servizi di ristorazione, pulizie e portierato, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche e altre del Comune di Corsico. L'appalto è costituito da un unico lotto poichè, le varie prestazioni sono funzionalmente connesse da un punto di vista tecnico (art. 51 comma 1 D. Lgs 50/2016). L'operatore economico deve espletare le attività oggetto del presente appalto, con propria autonoma organizzazione secondo le prescrizioni indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto e nelle specifiche tecniche. Formano altresì oggetto dell'appalto:
A) l'esecuzione degli interventi di ristrutturazione del Centro Cottura comunale secondo quanto previsto dall'allegato 8 fornito dalla Stazione Appaltante redatto in conformità al D. Lgs. 50/2016 nonchè alle norme di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza;
B) la fornitura, l'installazione e il reintegro dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi necessari per quanto riguarda il Centro Cottura comunale;
C) il reintegro di tutto il materiale necessario per la somministrazione dei pasti agli utenti e comunque tutto quanto indicato nei relativi allegati che la Stazione Appaltante fornirà agli operatori economici in sede di gara.
- II.2.5) **Criteri di aggiudicazione**
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: 16 636 632.00 EUR
- II.2.7) **Durata del contratto d'appalto, dell'accordo quadro o del sistema dinamico di acquisizione**
Inizio: 01/01/2019
Fine: 31/12/2027
Il contratto d'appalto è oggetto di rinnovo: sì
Descrizione dei rinnovi:
La durata del contratto potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D. Lggs. 50/2016 e comunque per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi . In tale caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi o più favorevoli prezzi, patti e condizioni.
- II.2.10) **Informazioni sulle varianti**

Sono autorizzate varianti: no

II.2.11) Informazioni relative alle opzioni

Opzioni: no

II.2.12) Informazioni relative ai cataloghi elettronici

II.2.13) Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea

L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea: no

II.2.14) Informazioni complementari

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

III.1) Condizioni di partecipazione

III.1.1) Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale

Elenco e breve descrizione delle condizioni:

REQUISITI DI IDONEITÀ

a) Iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. competente per territorio, oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

b) Per le imprese che svolgono servizi di pulizia, iscrizione al Registro delle Imprese o Albo provinciale delle Imprese artigiane ai sensi della l. 25 gennaio 1994, n. 82 e del d.m. 7 luglio 1997, n. 274 con appartenenza almeno alla fascia di classificazione "F" di cui all'art. 3 del citato decreto.

c) Per le imprese che svolgono servizi aggiuntivi e connessi al servizio di pulizia, iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con i suddetti servizi.

Nell'ipotesi di RTI orizzontale i requisiti di cui alle lettere a), b), c) devono essere posseduti dalla mandataria.

Nell'ipotesi di RTI verticale il requisito di cui alle lett. b), c) devono essere posseduti dalle mandanti che rispettivamente eseguiranno il servizio di pulizia e portierato.

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.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

III.1.2) Capacità economica e finanziaria

Elenco e breve descrizione dei criteri di selezione:

Fatturato specifico minimo nel settore della ristorazione collettiva

a) aver realizzato, nell'ultimo triennio (2015/16/17) un fatturato specifico per la gestione di servizi di ristorazione collettiva, per un importo non inferiore a € 4.800.000,00= (quattromilionioottocentomila/00) Iva esclusa.

b) aver realizzato, nell'ultimo triennio (2015/16/17) un fatturato specifico per la gestione di servizi di pulizia o pulizia e portierato per un importo non inferiore a € 550.000,00= (cinquecentocinquantamila/00) Iva esclusa.

Il requisito del fatturato è motivato dall'esigenza di ammettere alla gara operatori economici con solida capacità economico-finanziaria in relazione all'importo a base di gara e alla peculiarità e complessità dell'appalto.

Nell'ipotesi di RTI, consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete, il requisito è cumulabile, fermo restando che la mandataria deve possedere la quota maggioritaria pari almeno al 50% e la mandante nella misura minima del 10% fino alla concorrenza del 100%.

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. 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 di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

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

III.1.3) **Capacità professionale e tecnica**

Elenco e breve descrizione dei criteri di selezione:

a) Avere effettuato nell'ultimo triennio (2015-2016-2017) - a regola dell'arte e con buon esito – almeno un servizio di ristorazione scolastica, di durata non inferiore a 12 (dodici) mesi continuativi, con un numero di pasti erogati complessivamente non inferiore a 380.000 (trecentottantamila).

b) Avere effettuato nell'ultimo triennio (2015-2016-2017) - a regola dell'arte e con buon esito – almeno un servizio di pulizia o pulizia e portierato, di durata non inferiore a 12 (dodici) mesi continuativi.

La comprova del requisito, deve essere fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice (elenco dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni, con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari, pubblici o privati);

In caso di servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici la comprova del requisito, deve essere fornita mediante:

copia dei certificati rilasciati dall'amministrazione appaltante, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

In caso di servizi prestati a favore di committenti privati la comprova del requisito deve essere fornita mediante: copia dei certificati rilasciati dal committente appaltante, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

c) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001/2015 o UNI EN ISO 9001/2008 in corso di validità, idonea, pertinente e proporzionata al seguente ambito di attività: servizi di ristorazione collettiva.

La comprova del requisito è fornita mediante copia del certificato di conformità del sistema di gestione alla norma UNI EN ISO 9001/2015 o UNI EN ISO 9001/2008 o mediante autodichiarazione resa dal legale rappresentante o da persona munita di idonei poteri (es. procuratore).

Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti:

d) Disporre di una struttura tecnico - organizzativa idonea a garantire un'efficiente gestione del servizio di ristorazione, del servizio di pulizia e del servizio di portierato nel rispetto delle prescrizioni contenute nel capitolato Speciale.

e) Nell'ipotesi di utilizzo, durante il periodo di manutenzione del Centro Cottura comunale, di un Centro Cottura della OEA il Centro deve avere, a pena di esclusione, una capacità produttiva giornaliera residua di 2.000 pasti circa (dedotti i pasti prodotti per altri contratti in essere dell'Impresa). Devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

ubicazione e indirizzo

capacità produttiva giornaliera complessiva *

numero di pasti attualmente prodotti

capacità produttiva giornaliera residua **

elenco delle dotazioni tecnologiche presenti presso il Centro Cottura dell'impresa

tempo di percorrenza tra il centro cottura e la sede municipale di Via Roma, 18 - Corsico ***

Altre eventuali informazioni utili

La comprova del requisito è fornita mediante allegazione la planimetria del centro di cottura con indicata la superficie complessiva e la superficie dei vari ambienti corredata da Layout dei processi e flussi di lavorazione (pianta con i percorsi e le aree di lavorazione).

Si precisa che

(*) La dimensione minima del centro cottura dovrà essere determinata sulla base della capacità produttiva giornaliera richiesta, comprensiva sia dei pasti da produrre per il fabbisogno del Comune di Corsico che dei pasti eventualmente prodotti o da produrre per altre utenze. La capacità produttiva è da intendersi come numero max di pasti da produrre per turno di lavorazione.

La dimensione minima del centro cottura è da valutare in ragione di 0,25 mq per pasto prodotto.

(**) La Stazione appaltante, ad avvenuta aggiudicazione provvisoria, effettuerà un sopralluogo presso il centro cottura dell'Impresa al fine di verificare l'esistenza dei requisiti dichiarati. Nel caso in cui la capacità produttiva giornaliera residua del Centro Cottura dell'Impresa risultata aggiudicataria provvisoria, dovesse risultare inferiore al numero di pasti giornaliero richiesto dalla Stazione appaltante, o riscontrare eventuali carenze, non si procederà all'aggiudicazione definitiva e quindi alla stipula del contratto con l'impresa risultata aggiudicataria provvisoria. Il contratto sarà stipulato con la ditta seconda classificata previa verifica dei requisiti.

(***) Il tempo di percorrenza va calcolato mediante l'utilizzo delle mappe del sito internet <http://www.viamichelin.it>

III.1.5) **Informazioni concernenti contratti d'appalto riservati**

III.2) **Condizioni relative al contratto d'appalto**

III.2.1) **Informazioni relative ad una particolare professione**

III.2.2) **Condizioni di esecuzione del contratto d'appalto:**

III.2.3) **Informazioni relative al personale responsabile dell'esecuzione del contratto d'appalto**

Obbligo di indicare i nomi e le qualifiche professionali del personale incaricato dell'esecuzione del contratto d'appalto

Sezione IV: Procedura

IV.1) **Descrizione**

IV.1.1) **Tipo di procedura**

Procedura aperta

IV.1.3) **Informazioni su un accordo quadro o un sistema dinamico di acquisizione**

IV.1.4) **Informazioni relative alla riduzione del numero di soluzioni o di offerte durante la negoziazione o il dialogo**

IV.1.6) **Informazioni sull'asta elettronica**

IV.1.8) **Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP)**

L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici: sì

IV.2) **Informazioni di carattere amministrativo**

IV.2.1) **Pubblicazione precedente relativa alla stessa procedura**

Numero dell'avviso nella GU S: [2018/S 107-244002](#)

IV.2.2) **Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione**

Data: 23/10/2018

Ora locale: 23:59

IV.2.3) **Data stimata di spedizione ai candidati prescelti degli inviti a presentare offerte o a partecipare**

IV.2.4) **Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione:**

Italiano

IV.2.6) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta

Durata in mesi: 6 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)

IV.2.7) Modalità di apertura delle offerte

Data: 26/10/2018

Ora locale: 10:00

Luogo:

Sala Consiglio del Comune di Corsico - Via Roma, 18 - Corsico

Informazioni relative alle persone ammesse e alla procedura di apertura:

Potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore.

Sezione VI: Altre informazioni**VI.1) Informazioni relative alla rinnovabilità**

Si tratta di un appalto rinnovabile: no

VI.2) Informazioni relative ai flussi di lavoro elettronici

Sarà accettata la fatturazione elettronica

VI.3) Informazioni complementari:**VI.4) Procedure di ricorso****VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso**

Foro di Milano

Milano

Italia

VI.4.2) Organismo responsabile delle procedure di mediazione**VI.4.3) Procedure di ricorso****VI.4.4) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulle procedure di ricorso****VI.5) Data di spedizione del presente avviso:**

03/09/2018