



PROVINCIA DI COMO  
STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO  
Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO  
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078  
tel.031230356  
e-mail :[sapcomo@provincia.como.it](mailto:sapcomo@provincia.como.it)  
pec :[sapcomo@pec.provincia.como.it](mailto:sapcomo@pec.provincia.como.it)

## Bando di gara

### Servizi

Direttiva 2014/24/UE

#### **SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

##### **I.1) DENOMINAZIONE E INDIRIZZI**

Denominazione Ufficiale: Stazione Appaltante Provinciale — Provincia di Como

Indirizzo postale: Via Borgo Vico 148

Città: Como

Codice NUTS: ITC42

Codice postale: 22100

Paese: Italia

Punti di contatto: servizio gare e contratti

Tel.: +39 031230356

E-mail: [sapcomo@provincia.como.it](mailto:sapcomo@provincia.como.it)

##### **Indirizzi Internet:**

**Indirizzo principale** (URL): <http://www.provincia.como.it>

**Indirizzo del profilo committente** (URL): <http://www.provincia.como.it>

##### **I.2) APPALTO CONGIUNTO**

L'appalto è aggiudicato da una centrale di committenza.

##### **I.3) COMUNICAZIONE**

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

[www.provincia.como.it](http://www.provincia.como.it)

**Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato**

**Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate**

in versione elettronica: <http://www.arca.regione.lombardia.it/wps/portal/arca>

##### **I.4) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

Autorità regionale o locale

##### **I.5) PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITÀ**

Servizi generali delle amministrazioni pubbliche

#### **SEZIONE II: OGGETTO**

##### **II.1) ENTITÀ DELL'APPALTO**

### **II.1.1) Denominazione:**

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione - mensa biologica a ridotto impatto ambientale per un periodo di 5 annualità scolastiche dallo 01.09.2019 al 31.07.2024

Numero di riferimento: CIG 7878604DAF

### **II.1.2) Codice CPV principale**

55524000-9 (servizi di ristorazione scolastica)

### **II.1.3) Tipo di appalto**

**Servizi**

### **II.1.4) Breve descrizione:**

Il servizio consiste in

- a) l'affidamento in appalto della gestione del servizio di ristorazione scolastica erogato nel territorio del Comune di Lurago d'Erba a favore degli alunni, insegnanti ed educatori della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e secondaria di primo grado;
- b) la gestione del servizio di ristorazione erogato a favore degli utenti dei servizi estivi per i quali sia richiesto il servizio di preparazione, trasporto, somministrazione pasti mediante scodellamento e riassetto refettori (es. centri estivi comunali, eventuali altre attività estive);
- c) la preparazione e il trasporto di pasti confezionati singolarmente per la consegna domiciliare agli utenti in situazione di fragilità sociale per tutto l'anno solare dal lunedì al sabato.

### **II.1.5) Valore totale stimato**

L'importo totale presunto (valore IVA esclusa) è pari di € 1.477.976,12 comprensivo di € 738,62 per oneri sicurezza

### **II.1.6) Informazioni relative ai lotti**

Questo appalto è suddiviso in lotti: no

## **II.2) DESCRIZIONE**

### **II.2.1) Denominazione:**

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione - mensa biologica a ridotto impatto ambientale dallo 01.09.2019 al 31.07.2024

Numero di riferimento: CIG 7878604DAF

### **II.2.2) Codici CPV supplementari**

inserire eventuali

### **II.2.3) Luogo di esecuzione**

**Codice NUTS:** ITC42

**Luogo principale di esecuzione:** Comune di Lurago d'Erba - codice ISTAT: 013136

### **II.2.4) Descrizione dell'appalto:**

Il servizio prevede:

- a) l'affidamento in appalto della gestione del servizio di ristorazione scolastica erogato nel territorio del Comune di Lurago d'Erba a favore degli alunni, insegnanti ed educatori della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e secondaria di primo grado;
- b) la gestione del servizio di ristorazione erogato a favore degli utenti dei servizi estivi per i quali sia richiesto il servizio di preparazione, trasporto, somministrazione pasti mediante scodellamento e riassetto refettori (es. centri estivi comunali, eventuali altre attività estive);
- c) la preparazione e il trasporto di pasti confezionati singolarmente per la consegna domiciliare agli utenti in situazione di fragilità sociale per tutto l'anno solare dal lunedì al sabato.

### **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**

L'importo totale presunto (valore IVA esclusa) è pari di € 1.477.976,12 comprensivo di € 738,62 per oneri sicurezza

numero pasti annui presunti 65.655

Il prezzo a base d'asta, SOGGETTO A RIBASSO, corrisponde al buono pasto del valore unitario di € 4,50 (a cui vanno aggiunti € 0,00225 di oneri per la sicurezza);

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

La durata prevista è di cinque annualità scolastiche dal 1.9.2019 al 31.7.2024

La data di inizio effettiva del servizio potrà subire un differimento dovuto ai tempi di espletamento della procedura di gara

### **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:**

sopralluogo obbligatorio da richiedersi **entro il 12.6.2019**

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

### **III.1) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

#### **III.1.1 Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale**

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 e della medesima norma, in possesso dei requisiti di qualificazione prescritti dall'articolo 8.2 del Disciplinare, costituiti da:

**a)** operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (*imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative*), b) (*consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane*), c) (*consorzi stabili*), dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. 50/2016;

**b)** operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (*raggruppamenti temporanei di concorrenti*), **e)** (*consorzi ordinari di concorrenti*), **f)** (*aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete*), **g)** (*gruppo europeo di interesse economico*), dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. 50/2016, oppure da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del D.Lgs 50/2016;

**c)** operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui all' art. 45 del D.Lgs 50/2016 e di cui all'art. 62, del DPR 207/2010, nonché del presente Disciplinare

Saranno ammessi a partecipare gli operatori economici che dichiareranno le seguenti condizioni:

-Inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 DLgs. 19 aprile 2016 n. 50

#### **Requisiti di idoneità professionale:**

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

Iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente;

#### **III.1.2) Capacità economica e finanziaria**

Possesso di un fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2016/2017/2018, per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto (€ 1.477.976,12) di cui il 70% conseguito nel settore di attività (ristorazione collettiva) oggetto dell'appalto;

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

- a. Aver svolto, nel triennio antecedente alla pubblicazione del presente bando, servizi analoghi per tipologia rispetto a quello oggetto dell'appalto e per un importo complessivamente almeno pari al valore di contratto di € 1.477.976,12 (oltre IVA);
- b. Presenza di un organico medio annuo nel triennio 2016/2017/2018 costituito da almeno 20 unità di addetti a servizi analoghi a quelli di gara, intendendosi come comprese nell'organico tutte le professionalità specifiche richieste per lo svolgimento delle attività indicate nel capitolato di appalto.

Tutti i requisiti di ordine generale e speciale dovranno essere dichiarati compilando i campi pertinenti all'interno del modello DGUE allegato al presente bando in formato editabile

### **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**

## **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: no

### **IV.2) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO**

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

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

Data: 25.6.2019

Ora locale: 18:00

#### **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**

180 giorni

#### **IV.2.7) Modalità di apertura delle offerte**

Data: 26.6.2019

Ora locale: 10:00

## **SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI**

### **VI.1) Informazioni relative alla rinnovabilità**

Si tratta di un appalto rinnovabile: no

Indicare il calendario previsto di pubblicazione dei prossimi avvisi:

Durata:

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

**VI.3) Informazioni complementari:**

Cauzioni e garanzie richieste:

— Cauzione provvisoria pari al 2 % dell'importo di gara.

— Cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale

L'importo delle garanzie è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 e delle altre riduzioni previste all'art. 93 c. 7 del D.Lgs 50/16.

Per quanto non indicato si rinvia alla documentazione integrale disponibile su: [www.provincia.como.it](http://www.provincia.como.it)

Il Responsabile del Procedimento: Cova Pierangela – Comune di Lurago d'Erba

Il responsabile del servizio gare della Stazione Appaltante: Gabriella Costanzo.

**VI.4) PROCEDURE DI RICORSO**

**VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso**

**Denominazione:** TAR Lombardia

**Indirizzo postale:** via Corridoni n. 39 CAP 20123 Milano

**Paese:** 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**

Avvocatura Provinciale: e-mail: [serviziogleale@provincia.como.it](mailto:serviziogleale@provincia.como.it); [domenica.condello@provincia.como.it](mailto:domenica.condello@provincia.como.it)

**VI.5) DATA DI SPEDIZIONE DEL PRESENTE AVVISO:**

Como, 14.5.2019

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO GARE

Gabriella Costanzo

(Sottoscritto digitalmente ai sensi  
dell'art. 21 D.Lgs n 82/2005 e s.m.i.)