



COMUNE DI FAGAGNA

PROVINCIA DI UDINE

Tel. 0432 / 812153 – 812114
Fax 0432 / 810065

P.zza Unità d'Italia n. 3 – 33034 FAGAGNA (UD)
e-mail: oopp2@comune.fagagna.ud.it

CAP 33034
Codice fiscale 80004910305

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Comuni di Colloredo di Monte Albano-Fagagna-Moruzzo-San Vito di Fagagna
Comune Capofila CUC: Fagagna (UD)

PROT.13078

Fagagna, lì 25.10.2016

DISCIPLINARE DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA E SERVIZI ACCESSORI DEL COMUNE DI COLLOREDO DI MONTE ALBANO

periodo 01.01.2017 – 31.08.2019
CIG 68396967B0

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE E PUNTI DI CONTATTO

Centrale Unica di Committenza istituita presso il Comune di Fagagna – Piazza Unità d'Italia n. 3, 33030 Fagagna (UD),

- Sito internet (profilo del committente) www.comune.fagagna.ud.it
- Telefono 0432-812153, 0432 812111, Fax 0432 810065,
- Posta Elettronica Certificata: comune.fagagna@certgov.fvg.it Posta Elettronica OOPP2@comune.fagagna.ud.it

La presente procedura viene svolta dalla Centrale di Unica di Committenza dei comuni di Fagagna, Colloredo di Monte Albano, San Vito di Fagagna e Moruzzo, per conto e nell'interesse del Comune di Colloredo di Monte Albano ai sensi dell'art. 37 comma 4 del D.Lgs. 50/2016.

La Centrale Unica di Committenza procederà sino all'aggiudicazione definitiva. La stipulazione del contratto e la sua esecuzione in qualità di committente sarà gestita direttamente dal Comune di Colloredo di Monte Albano.

I soggetti interessati potranno ricevere, su supporto informatico e gratuitamente il bando ed i relativi allegati:

a) via e-mail scrivendo al seguente indirizzo di posta elettronica: OOPP2@comune.fagagna.ud.it

b) sul sito internet, scaricando il materiale all'indirizzo

www.comune.fagagna.ud.it (Amministrazione trasparente > bandi di gara e contratti).

www.comune.colloredodimontealbano.ud.it (Amministrazione trasparente > bandi di gara e contratti).

Potranno altresì ottenere detta documentazione presentandosi direttamente presso l'Ufficio C.U.C., situato all'interno del Comune di Fagagna - Ufficio OO.PP – Piazza Unità d'Italia, 3 33030 Fagagna (UD), tel. 0432.812153, dal lunedì al venerdì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;

CANALI DI COMUNICAZIONE PRIVILEGIATI ai sensi dell'art. 52 del D.Lgs 50/2016:

Posta Elettronica Certificata: comune.fagagna@certgov.fvg.it Posta Elettronica OOPP2@comune.fagagna.ud.it

Ai sensi dell'art. 52 del D.Lgs 50/2016, si avvisa che tutte le comunicazioni inerenti il procedimento di affidamento della presente gara verranno effettuate all'indirizzo di posta elettronica certificata che il concorrente deve indicare nella documentazione di gara.

2. CATEGORIA DEL SERVIZIO OGGETTO E LUOGO DELL'APPALTO

Numero di riferimento CPV 55524000-9 di cui allegato IX del D.Lgs. 50/2016.

Servizio di refezione scolastica consistente nel confezionamento presso la scuola dell'infanzia e primaria in Via J. Stellini 1 e servizi accessori del Comune di Colloredo di Monte Albano.

L'appalto consiste nell'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Colloredo di Monte Albano nelle diverse fasi di preparazione, approvvigionamento e somministrazione dei pasti, predisposizione dei tavoli, pulizia e riassetto di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio ad operatore economico qualificato nella ristorazione collettiva specializzata ai sensi dell'art. 144 del D.Lgs 50/2016.

3. DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio avrà durata di due anni e otto mesi, a decorrere dall'01.01.2017 al 31.08.2019 comprendente i seguenti anni scolastici: 2016/2017 (per il periodo 01.01.2017 – 31.08.2017), 2017/2018, 2018/2019.

4. VALORE STIMATO

L'importo complessivo presunto posto a base di appalto per il periodo sopra indicato è pari a **€ 285.215,00=** oltre l'IVA di legge= compreso oneri della sicurezza. Come emerge dal D.U.V.R.I. gli oneri per la sicurezza sono pari a € 345,00= (Euro trecentoquarantacinque) non soggetti a ribasso.

L'importo a base d'asta è calcolato prevedendo un importo per singolo pasto (si intendono comprese le merende) di Euro 4,67= (IVA esclusa), per un numero totale indicativo di n. 23.500 pasti all'anno, e per il periodo 01.01.2017- 31.08.2017, n. pasti 14.000. (vedi art. 1 capitolato)

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo posto a base di gara.

Sono a carico della Ditta i costi dei materiali indicati nel capitolato, o ulteriormente proposti dalla Ditta quali servizi accessori migliorativi.

5. LUOGO DI ESECUZIONE

Scuole dell'infanzia e primaria del comune di Colloredo di Monte Albano in Via J. Stellini 1 - Colloredo di Monte Albano.

6. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA CHE I CONCORRENTI, ALL'ATTO DELL'OFFERTA, DEVONO A PENA ESCLUSIONE POSSEDERE

Sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici come definiti dall'art 3, comma 1 lettera p) e dall'art 45 del D.Lgs. 50/2016 in possesso dei seguenti:

Requisiti minimi di ordine generale:

- iscrizione al registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. per l'attività oggetto del presente appalto; se appartenenti ad altro Stato della U.E., analoga iscrizione secondo la normativa del Paese di appartenenza;
- insussistenza delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare indicate all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

Requisiti minimi in ordine alla capacità economico finanziaria :

- un **fatturato annuo nell'ultimo triennio**, non inferiore a €. 200.000,00 di cui, riferito al settore ristorazione scolastica, non inferiore a € 100.000,00;
- un **livello adeguato di copertura assicurativa contro i rischi professionali** dimostrabile da polizza RCT-RCO-RCP di massimale almeno pari a €. 10.000.000,00 per sinistro con il limite di almeno €. 8.000.000 per persona, €. 8.000.000 per danni a cose, €. 5.000.000 per prestatore di lavoro e con specifica estensione per "Cose in Consegna", "Preparazione e/o somministrazione e/o smercio" Nel caso di RTI le assicurazioni devono essere presentate in numero di una per ciascuna delle partecipanti al raggruppamento.

Requisiti minimi in ordine alla capacità tecnica :

- avere gestito con risultati positivi almeno tre servizi della medesima tipologia (per caratteristiche organizzative e numero di pasti anno erogati) a quello oggetto del presente appalto per gli ultimi tre anni continuativamente;
- conseguimento della certificazione del sistema di gestione della norma serie UNI EN ISO 9001 da almeno un anno e conseguimento della certificazione del sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001), al fine di dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente. In caso di RTI, tale requisito può essere posseduto solo dalla capogruppo; le altre imprese facenti parte del raggruppamento devono, comunque, essere dotate di un sistema qualità interno;

Nel caso di raggruppamenti temporanei, GEIE e Consorzi il requisito economico richiesto relativo al fatturato deve essere posseduto dal **mandatario** o da impresa consorziata nella misura **minima del 60%** e la restante percentuale è posseduta cumulativamente **dal/dai mandante/i** o da altre imprese consorziate ciascuna nella misura **minima del 20%** di quanto richiesto all'intero raggruppamento.

Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario sia costituito in forma di raggruppamento temporaneo, avrà l'obbligo di costituire il raggruppamento **entro 20 giorni** dalla data di notifica dell'aggiudicazione definitiva.

È consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lettere d) ed e), del D.Lgs. n. 50/2016, anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti e

contenere l'impegno, che in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d) ed e) del D.Lgs.50/2016, si applicano le disposizioni di cui al citato articolo 48.

In caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti costituiti rispettivamente ai sensi dell'art. 45, comma 2, lettere d) del D. Lgs. n. 50/2016 ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del medesimo Decreto, i requisiti di ordine generale dovranno essere posseduti da tutti i soggetti raggruppati.

Il mancato possesso dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

È vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

È vietata altresì l'associazione in partecipazione.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

I partecipanti alla gara dovranno inoltre dichiarare:

di aver tenuto conto, nella predisposizione della propria offerta, delle condizioni e degli oneri contrattuali, nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro previsti dalla vigente normativa e delle condizioni e disposizioni in materia di lavoro, di previdenza ed assistenza in vigore; di accettare incondizionatamente il capitolato speciale per l'affidamento del servizio in argomento; il domicilio eletto per le comunicazioni di cui all'art. 76 D.Lgs. n. 50/2016 nonché l'indirizzo di posta elettronica, posta elettronica certificata o il numero di fax al fine dell'invio delle predette comunicazioni;

7. SOPRALLUOGO

E' fatto obbligo alla Ditta che intende partecipare (pena esclusione) di visionare la struttura interessata dall'appalto (cucina, sala mensa, magazzino, attrezzature, ecc.), previo accordo con l'Ufficio Tecnico del Comune di Colloredo di Monte Albano – tel. 0432 8888842, o mail tecnico@comune.colloredodimontealbano.ud.it (geom. Mario Persello).

A tal proposito dovrà essere presentata, tra la documentazione amministrativa da produrre per partecipare alla procedura, apposita dichiarazione – qui compiegata – e rilasciata al termine del sopralluogo.

8. PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara verrà espletata mediante procedura aperta. L'aggiudicazione sarà effettuata a favore della Ditta concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016, senza ammissione di offerte in aumento rispetto all'importo a base di gara, sulla base dei seguenti elementi di valutazione e fattori ponderali:

ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO
Qualità del servizio	70
Prezzo (Valutazione economica)	30
TOTALE	100

1) VALUTAZIONE ECONOMICA (Prezzo)

Al prezzo più basso sarà attribuito il punteggio di 30 punti; agli altri prezzi verrà assegnato un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = (\text{prezzo più basso/prezzo offerto}) \times 30$$

2) QUALITÀ' DEL SERVIZIO (Progetto Tecnico)

I 70 punti a disposizione per la qualità del servizio saranno attribuiti dalla Commissione di gara in base agli elementi forniti dalle Ditte nella relazione tenendo conto dei seguenti criteri.

a) Piano organizzativo del personale nella gestione del processo di produzione e somministrazione dei pasti nel plesso di somministrazione presso le Scuole dell'Infanzia e Primaria max. punti 24

Ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà presa in considerazione l'organizzazione della fase di preparazione, produzione e somministrazione dei pasti per gli utenti delle scuole, con particolare riguardo alla compilazione delle attività svolte dal personale addetto presso le diverse realtà. In fase di distribuzione il criterio di produttività, inteso come rapporto numerico tra i pasti distribuiti ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore a 1 addetto ogni 40 utenti con l'impiego dell'unità successiva al raggiungimento di ulteriori 10 utenti, secondo il seguente prospetto:

- da n. 1 a 40 utenti	n. 1 addetto
- da n. 41 a 50 utenti	n. 1 addetto
- da n. 51 a 80 utenti	n. 2 addetti
- da n. 81 a 90 utenti	n. 2 addetti
- da n. 91 a 120 utenti	n. 3 addetti
- da n. 121 a 130 utenti	n. 3 addetti
- da n. 131 a 160 utenti	n. 4 addetti
- da n. 161 a 170 utenti	n. 4 addetti

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: il numero, la qualifica ed il monte ore settimanale del personale impiegato presso ogni plesso di produzione e/o distribuzione.

b) Attrezzature obbligatorie ed accessorie che la Ditta intende mettere a disposizione per l'espletamento del servizio max. punti 16

Ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà preso in considerazione l'elenco delle attrezzature obbligatorie ed accessorie proposte per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica presso il centro cottura della scuola dell'Infanzia ed il refettorio della scuola Primaria.

La ditta deve provvedere, obbligatoriamente, alla fornitura ed installazione della seguente attrezzatura:

- piatti in ceramica o simile e altre stoviglie (posate in acciaio inox, bicchieri in vetro), il pentolame vario, con esclusione di ogni fornitura usa e getta (ad eccezione dell'antipasto di verdure), in numero sufficiente all'espletamento del servizio;
- n. 1 congelatore, n. 1 lavastoviglie, n. 1 cuocipasta a gas, n. 1 affettatrice elettrica, n. 2 mixer a immersione grande e piccolo, n. 1 robot professionale (con funzione anche di tritacarne), n. 1 spremiagrumi professionale, n. 1 centrifuga asciugare verdure professionale + sbucciapatate, n. 1 bilancia, n. 6 contenitori self service per scaldavivande con coperchio, n. 2 contenitori da forno, n. 1 schiacciapatate grande;
- n. 4 carrelli portavivande, n. 1 scaldavivande, n. 1 carrello portaimmondizie;

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: qualità tecnologica delle attrezzature obbligatoriamente da fornire, eventuali altre attrezzature non obbligatorie per il miglioramento del servizio. In entrambi i casi verrà data particolare attenzione alle caratteristiche tecniche, funzionali (compatibilità con impiantistica e certificazioni esistenti) ed al livello di contenimento energetico.

Dovrà essere presentata una relazione illustrativa contenente:

- 1) schede tecniche delle attrezzature proposte, sia di quelle obbligatorie, sia di quelle accessorie (da allegare);
- 2) l'illustrazione delle ragioni delle soluzioni prescelte sotto il profilo funzionale in relazione alle caratteristiche del servizio richiesto;
- 3) le indicazioni necessarie per garantire il corretto utilizzo e la manutenzione delle attrezzature fornite.

c) Qualità delle materie prime max. punti 12

Ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà preso in considerazione l'impiego di prodotti con caratteristiche superiori a quanto previsto da capitolato.

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: l'impiego di prodotti con caratteristiche merceologiche superiori rispetto a quanto previsto dall'allegato E del capitolato (prodotti tipici ai sensi del regolamento (CE) 510/06 o tradizionali secondo le disposizioni previste dal decreto del Ministero per le politiche agricole 8.9.1999 n° 350 o a marchio AQUA ("Agricoltura Ambiente Qualità") secondo le disposizioni previste dalla legge regionale FVG n° 21/2002) che la Ditta si impegna a utilizzare in luogo di quelli convenzionali per tutta la durata dell'appalto.

Per l'individuazione dei prodotti con caratteristiche superiori a quanto previsto da capitolato offerti deve essere compilata la **tabella di seguito riportata**, possono essere allegate le **schede tecniche** dei prodotti offerti.

PRODOTTO OFFERTO	PUNTI	SI	NO
IN SOSTITUZIONE AL PRODOTTO PREVISTO IN ALLEGATO E			
• prosciutto cotto scelto (ai sensi del D.M. 21.9.2005 e succ. mod.)	0,80	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• mela a marchio Aqua	2,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

• patate destinate al consumo fresco	2,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• dolci tradizionali del Friuli Venezia Giulia (biscotti esse)	0,20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
IN ALTERNANZA AL PRODOTTO PREVISTO IN ALLEGATO E			
• succo di mela 100% di produzione regionale	1,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• speck di produzione regionale (3 volte l'anno)	1,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• formaggio latteria Fagagna	1,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• filetto di trota eviscerato e despinato di produzione regionale da somministrare caldo (3 volte l'anno)	3,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

d) Certificazioni di qualità: max punti 5.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà preso in considerazione il possesso della ditta dei certificati di qualità.

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: possesso dei certificati: Certificazione ISO 22000 Sicurezza Alimentare, Certificazione ISO 14001 Gestione ambientale, Certificazione OHSAS 18001 - Gestione della Salute e Sicurezza dei Lavoratori, Certificazione SA8000 - Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale.

Per l'individuazione delle certificazioni deve essere compilata la **sottoriportata** e devono essere **allegate copie delle certificazioni dichiarate**.

CERTIFICAZIONE	PUNTEGGIO	SI	NO
Certificazione ISO 22000 Sicurezza Alimentare	Punti 2,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificazione OHSAS 18001 - Gestione della Salute e Sicurezza dei Lavoratori	Punti 1,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificazione SA8000 - Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale	Punti 1,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

e) Campionamenti analisi: max punti 5.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio verranno prese in considerazione le ulteriori analisi di laboratorio, oltre a quelle minime fissate dal Capitolato (dieci campionature e/o tamponi sulle materie prime o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico-chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati), che la Ditta si impegna ad eseguire ogni anno. La procedura di campionamento verrà concordata con l'Amministrazione comunale secondo quanto indicato all'art. 7 del capitolato.

TIPO DI OFFERTA	PUNTEGGIO	SI	NO
n° 2 analisi/anno sull'acqua potabile	Punti 2,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n° 20 analisi/anno su materie prime, piatti pronti, tamponi	Punti 2,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n° 10 analisi/anno su materie prime, piatti pronti, tamponi	Punti 1,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n° 5 analisi/anno su materie prime, piatti pronti, tamponi	Punti 0,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(1) L'analisi dell'acqua deve comprendere coliformi 37°C, *Escherichia coli*, Enterococchi, caratteri organolettici, durezza totale, pH, conducibilità, nitrati e nitriti, ammoniaca, ferro e manganese.

(2) L'analisi microbiologica deve comprendere aerobi mesofili, coliformi totali, *Escherichia coli*, *Streptococcus faecalis*, *Staphylococcus aureus*, anaerobi solfitoreducitori, con la ricerca ulteriore di *Yersinia enterocolitica* per campionature di carni suine, di *Campylobacter jejuni/coli* per le carni avicole, di muffe e lieviti per formaggi e latticini.

(3) L'analisi multiresiduale per la ricerca di concimi e fitofarmaci non ammessi dal Reg. CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni, ricerca di fitoregolatori, ricerca composti geodisinfestanti (per i vegetali), ricerca di ormoni e zoofarmaci, ricerca di organismi geneticamente modificati (per le carni).

f) Educazione alimentare: max 5 punti.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio verranno prese in considerazione le iniziative di cui si intende proporre la realizzazione in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni e relative famiglie,

docenti), in accordo e collaborazione con il Comune, l'Azienda per i servizi Sanitari e le Scuole (campagne informative, giornate di animazione, pubblicazioni divulgative, ecc.) e i progetti rivolti a migliorare la qualità/presentazione dei pasti offerti e/o le caratteristiche di convivialità della mensa scolastica.

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: iniziative proposte in materia di educazione alimentare e di miglioramento della qualità/presentazione dei pasti offerti.

Per l'individuazione delle iniziative i cui si intende proporre la realizzazione in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica deve essere compilata la **tabella sottoriportata**.

PROPOSTA	PUNTEGGIO	SI	NO
Realizzazione, stampa, distribuzione e presentazione all'utenza (annualmente entro il 30.10) di un opuscolo riportante il menù specifico predisposto, le indicazioni nutrizionali, le caratteristiche delle materie prime impiegate, ecc.	Punti 2,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Predisposizione annuale di questionari per la valutazione dell'indice di gradimento del servizio proposto e presentazione all'Amministrazione, agli utenti e ai genitori di una relazione con i risultati ottenuti (annualmente entro il 30/05)	Punti 0,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Predisposizione annuale di 4 menù regionali o etnici (su base europea o extraeuropea) su approvazione dell'Amministrazione comunale	Punti 1,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organizzazione, in accordo con il personale docente, di un corso/incontro/laboratorio di educazione alimentare da realizzarsi in orario scolastico (annualmente per ogni ordine di scuola)	Punti 0,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Utilizzo di ciotole in melanina per la somministrazione della macedonia e di caraffe e cestini per il pane colorati (per entrambi i refettori)	Punti 0,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Utilizzo di piatti in melanina e posate colorate per la scuola dell'Infanzia	Punti 0,50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

g) Trasmissione del menù: max punti 3.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio verranno prese in considerazione le procedure adottate dalla Ditta per la verifica da parte dell'Amministrazione comunale delle scelte discrezionali di applicazione del menù operate dalla Ditta (es. rispetto della variazione di verdure e ortaggi, alternanza delle preparazioni opzionali, ecc.).

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: procedura adottata per la comunicazione all'utenza delle scelte discrezionali applicate al menù generico.

Per l'individuazione delle procedure adottate dalla Ditta per la verifica da parte dell'Amministrazione comunale delle scelte discrezionali di applicazione del menù operate dalla Ditta deve essere compilata la **tabella sottoriportata**.

TIPO DI OFFERTA	PUNTEGGIO	SI	NO
Pubblicazione settimanale su sito internet del menù specifico per entrambi i plessi scolastici, che sarà adottato a riprova della varietà e alternanza di frutta e verdura impiegate nel processo produttivo, così come previsto nelle note al menù (allegate al capitolato) ed affissione giornaliera in refettorio del menù specifico con conservazione dello stesso presso entrambi i plessi.	Punti 3,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trasmissione settimanalmente – via e-mail (entro il venerdì della settimana precedente) - del menù specifico per entrambi i plessi (infanzia e primaria), che sarà adottato a riprova della varietà e alternanza	Punti 1,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

di frutta e verdura impiegate nel processo produttivo, così come previsto nelle note al menù (allegate al capitolato) ed affissione giornaliera in refettorio del menù specifico con conservazione dello stesso presso entrambi i plessi.			
Predisposizione ed affissione giornaliera in refettorio del menù specifico con conservazione dello stesso presso entrambi i plessi.	Punti 0,10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio (prezzo offerto +qualità del servizio). In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore dell'impresa che avrà offerto il prezzo più basso.

Non sono ammesse varianti.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida.

L'Impresa che non avrà realizzato nella valutazione tecnica un punteggio complessivo almeno pari a 35 (trentacinque) punti, sarà esclusa dalle fasi successive della gara.

Conseguentemente, in seduta pubblica (nella medesima giornata o in giornata diversa la cui data verrà comunicata tempestivamente ai soggetti interessati), la Commissione comunicherà i punteggi attribuiti alle offerte tecniche e procederà all'apertura delle offerte economiche e all'attribuzione dei relativi punteggi sempre attenendosi ai criteri di cui sopra e, sulla base del risultato, stilerà la relativa graduatoria.

L'appalto viene aggiudicato al soggetto che avrà raggiunto il miglior punteggio complessivo (qualità del servizio + prezzo complessivo per l'intero periodo). A parità di punteggio sarà preferita la Ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nella qualità del servizio, e in caso di ulteriore parità, applicata la procedura di cui all'art. 77 del R.D. 23.05.1924 n. 827.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere alla gara o all'aggiudicazione, come si riserva altresì di prorogare la data della medesima, dandone comunicazione a tutti i concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida, regolare ed economicamente congrua.

Non sono ammesse offerte in aumento e/o condizionate o parziali.

9. SUBAPPALTO

Resta vietato alla ditta aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto del servizio.

10. VARIANTI

Non sono ammesse le varianti.

11. INFORMAZIONI - VISIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO – PUBBLICAZIONI

Informazioni sulla gara d'appalto potranno essere richieste all'Ufficio CUC tel. 0432 812153, o mail OOPP2@comune.fagagna.ud.it orario: da lunedì a venerdì dalle ore 10 alle ore 12.30;

I soggetti interessati potranno ricevere, su supporto informatico e gratuitamente il bando ed i relativi allegati:

a) via e-mail scrivendo al seguente indirizzo di posta elettronica: oop2@comune.fagagna.ud.it

b) sul sito internet, scaricando il materiale all'indirizzo

www.comune.fagagna.ud.it (Amministrazione trasparente > bandi di gara e contratti).

www.comune.colloredodimontealbano.ud.it (Amministrazione trasparente > bandi di gara e contratti).

Il bando di gara viene pubblicato sul profilo del committente del comune di Fagagna, sulla piattaforma digitale dei bandi di gara presso l'ANAC, in cooperazione applicativa con i sistemi informatizzati delle regioni e, conformemente all'art. 216, comma 11, del D.lgs. 50/2016, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, serie speciale relativa ai contratti.

Le spese di pubblicazione dovranno essere rimborsate all'Amministrazione aggiudicatrice dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

12. APERTURA DEI PLICHI

Alle **ore 09:00 del giorno 18.11.2016**, successivo al termine di presentazione delle offerte, presso la sala Giunta posta al primo piano della Sede Municipale di Fagagna – piazza Unità d'Italia n. 3 a Fagagna (UD).

Alle sedute pubbliche della Commissione Giudicatrice possono presenziare i legali rappresentanti o persone munite di apposita delega scritta e documento di identità valido.

13. OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta nell'organizzazione e nell'espletamento del servizio oggetto di appalto ha l'obbligo di osservare integralmente quanto definito con il Capitolato Speciale d'Appalto.

14. TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla gara, si dovrà far pervenire, inderogabilmente (pena esclusione) **entro le ore 12:00 del giorno 16.11.2016**, all'ufficio protocollo del Comune di Fagagna (indirizzo: Comune di Fagagna – Piazza Italia n. 3 – 33030 - Fagagna UD), un plico chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, indicante chiaramente il mittente e l'oggetto della gara **"SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CONSISTENTE NEL CONFEZIONAMENTO PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA IN VIA J. STELLINI 1 E SERVIZI ACCESSORI DEL COMUNE DI COLLOREDO DI MONTE ALBANO 01.01.2017-31.08.2019"**, in cui dovranno essere inserite n. 3 buste anch'esse chiusure, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura indicanti chiaramente il mittente, busta 1 "documentazione amministrativa", busta 2 "offerta tecnica" e busta 3 "offerta economica".

Le offerte che, anche se spedite entro il termine, dovessero pervenire oltre lo stesso, saranno escluse.

A) **Nella busta 1 "documentazione amministrativa"** dovranno essere inseriti i seguenti documenti:

- Dichiarazione sostitutiva dell'Atto di Notorietà, (**allegato A**), sottoscritta dal titolare della Ditta o legale rappresentante della Società o Ente Cooperativo, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000;
- Eventuale, in caso di associazione temporanea di operatori economici non ancora costituita, dichiarazione in conformità all'**allegato B** resa e firmata dal legale rappresentante di ogni operatore economico raggruppando o da persona dotata di idonei e comprovati poteri di firma attestanti:
 - nel caso dell'operatore economico mandatario (capogruppo): dichiarazione di impegno a costituire, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una Associazione Temporanea di Operatori economici prima della sottoscrizione del contratto, con qualifica di capogruppo, conformandosi alla disciplina dettata dall'art. 48 del D.Lgs. 50/2016, indicando altresì le parti del servizio o la quota percentuale del servizio che andrà ad eseguire;
 - nel caso dell'operatore economico mandante: dichiarazione di impegno a costituire, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una Associazione Temporanea di Imprese prima della sottoscrizione del contratto, con qualifica di mandante, conformandosi alla disciplina dettata dall'art. 48 del D. Lgs. 50/2016, indicando altresì le parti del servizio o la quota percentuale del servizio che andrà ad eseguire.

L'offerta nel caso il raggruppamento temporaneo d'impresa non fosse ancora costituito, deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti. Il tutto come meglio disciplinato dall'art. 48 del D.Lgs. 50/2016;
Per i raggruppamenti temporanei di impresa R.T.I. la documentazione di cui al presente punto e al precedente dovrà essere presentata da ogni impresa partecipante
- Copia del certificato UNI EN ISO 9001 rilasciata da un organismo di certificazione riconosciuto ed in possesso degli accreditamenti relativi al settore in oggetto per servizio identico a quello oggetto del presente appalto;
- Copia del certificato UNI EN ISO 14001:2004 o EMAS rilasciata da un organismo di certificazione riconosciuto ed in possesso degli accreditamenti relativi al settore in oggetto per servizio identico a quello oggetto del presente appalto;

Le copie dei predetti certificati devono essere completate di dizione, a tergo, di conformità all'originale seguita dalla sottoscrizione del legale rappresentante dell'impresa concorrente ed accompagnata da copia fotostatica di documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore; L'Amministrazione si riserva la facoltà di controllare che la suddetta certificazione sia del tipo richiesto, in corso di validità e contempli le procedure utili all'erogazione dei servizi previsti dal presente bando di gara;

- In caso di "raggruppamenti d'impresa" già costituiti, copia autentica dell'atto pubblico o della scrittura privata di costituzione da cui risulti il conferimento di mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una delle Imprese costituenti e qualificata Capogruppo, la quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e delle mandanti.

- Schema capitolato speciale d'appalto debitamente sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante o da persona all'uopo delegata, per presa visione ed accettazione integrale ed incondizionata delle disposizioni indicate nello stesso schema di capitolato.

In caso di "raggruppamenti d'impresa" la sottoscrizione dello schema di capitolato dovrà essere resa (anche sullo stesso documento) dal legale rappresentante o da persona all'uopo delegata di ciascun componente il raggruppamento, a pena di esclusione dalla gara.

Cauzione provvisoria, ai sensi dell'articolo 93, commi da 1 a 6, del decreto legislativo n. 50/2016, determinata nella misura del 2% (due per cento) dell'importo a base di gara.

- Documentazione comprovante l'effettuata costituzione della **garanzia provvisoria per l'importo di:**
 €. 2.852,15 (*euro duemilaottocentocinquantadue/15*) se in possesso della certificazione del sistema di gestione della norma serie UNI EN ISO 9001 e della certificazione del sistema di qualità ambientale ai sensi della norma UNI ENISO 14001,
oppure
 €. 1.996,50 (*euro millenovecentonovantasei/50*) se in possesso della certificazione del sistema di gestione della norma serie UNI EN ISO 9001 e della certificazione del sistema sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS).

Qualora la garanzia sia prestata sotto forma di cauzione l'offerente può procedere mediante deposito in contanti presso il Tesoriere Comunale Banca di Credito Cooperativo del Friuli Centrale di Colloredo di Monte Albano (UD) - coordinate **Iban IT 89 N 08637 63950 090016323015**.

Qualora la garanzia sia prestata sotto forma di fideiussione bancaria o assicurativa, la stessa dovrà:

Qualora la garanzia sia prestata sotto forma di fideiussione bancaria o assicurativa, la stessa dovrà:

- essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'*articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385*, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'*articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58* e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa;
- avere validità pari almeno a 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta; tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Qualora la Ditta appaltatrice non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti dai Comuni.

- Dichiarazione di presa visione dei luoghi, (**allegato C**);
- Ricevuta/attestazione di versamento della somma di € 20,00 a titolo di contributo a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione. Si evidenzia che il Codice Identificativo Gara (CIG) attribuito al presente appalto e necessario per effettuare il versamento del suddetto contributo è: **68396967B0** il versamento deve essere effettuato con le modalità in vigore al momento, rilevabili sul sito della stessa Autorità, <http://www.anticorruzione.it>;

Per i soli Operatori economici esteri, sarà possibile effettuare il pagamento anche tramite bonificobancario internazionale, sul conto corrente bancario n. 4806788 presso il Monte dei Paschi di Siena (IBAN: IT 77 O 01030 03200 0000 04806788), (BIC: PASCITMMROM) intestato all'ANAC. La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante ed il codice CIG **68396967B0** che identifica la procedura alla quale si intende partecipare.

Il mancato pagamento comporterà l'esclusione dalla procedura di gara, ai sensi dell'art. 4 c. 2 della Deliberazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture del 15.02.2010.

- Ricevuta del "PASSoe", di cui all'art. 2 della Delibera AVCP n. 111 del 20/12/2012 e s.m.i. dell'ex AVCP (ora ANAC), necessaria per la verifica dei requisiti dell'impresa, riferita al CIG **68396967B0**.

Documento che attesta che l'operatore economico può essere verificato tramite AVCPASS. Dopo la registrazione al servizio AVCPASS, andrà indicato a sistema il CIG della procedura di affidamento cui intende partecipare. Il sistema rilascia un "PASSoe"(foglio con in alto un codice a barre) da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa. Fermo restando l'obbligo per l'operatore economico di presentare le autocertificazioni richieste dalla normativa vigente in ordine al possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di affidamento, il "PASSOE" rappresenta lo strumento necessario per procedere alla verifica dei requisiti stessi da parte della stazione appaltante aggiudicatrice.

- B) **Nella busta 2:** recante la dicitura "**offerta tecnica**" dovrà essere inserito il progetto tecnico redatto come da **allegato D**.
- C) **Nella busta 3:** recante la dicitura "**offerta economica**" e contenente l'offerta, redatta compilando il modulo **allegato E**) - in marca da bollo da € 16,00, sottoscritta dal legale rappresentante.

In caso di "raggruppamenti d'impresa" la sottoscrizione avverrà a cura dei legali rappresentanti o procuratori muniti dei poteri necessari di tutte le imprese raggruppate.

Non saranno ammesse offerte in aumento e/o condizionali o parziali.

L'offerta economica, dovrà essere corredata dalla specifica delle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo offerto.

La qualità del servizio ed il prezzo complessivo per l'intero periodo verranno valutati secondo le modalità specificate al punto "8) PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE" del presente disciplinare di gara.

L'Amministrazione si riserva sin d'ora la facoltà di effettuare eventuali controlli, sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai concorrenti al fine della relativa ammissione, fermo restando che verranno comunque effettuati i predetti controlli sull'aggiudicatario, e qualora gli stessi avessero esito negativo verrà disposta la revoca dell'aggiudicazione suddetta, ferme restando in ogni caso le ulteriori responsabilità previste dalla legge per dichiarazioni mendaci e/o falsità in atti.

15. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi dell'art. 83 c. 9 del D.Lgs 50/2016: "Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma. In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita dal bando di gara, in misura non inferiore all'uno per mille e non superiore all'uno per cento del valore della gara e comunque non superiore a 5.000 euro. In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione. La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione. Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione con la procedura di cui al periodo precedente, ma non applica alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa".

La sanzione prevista per la presente gara d'appalto da versare alla Stazione Appaltante in caso di applicazione del soccorso istruttorio è pari ad € 500,00.

Nel caso in cui, durante la verifica della documentazione amministrativa, si rendesse necessario ricorrere all'applicazione dell'art. 83 comma 9, il Responsabile della Procedura di Gara procederà a :

- 1) stabilire a quale concorrente applicare la sanzione pecuniaria di cui all'art. 83 comma 9 del D.Lgs 50/16;
- 2) assegnare il termine di cui all'art. 83 per la regolarizzazione della documentazione amministrativa, la cui inosservanza determinerà l'esclusione dalla procedura di gara;
- 3) sospendere la seduta di gara e rinviare la stessa ad una data successiva alla scadenza del termine fissata per la regolarizzazione della documentazione di cui sopra, per l'apertura delle offerte economiche (busta 3) e per l'aggiudicazione provvisoria in favore del migliore offerente.

Ai sensi dell'art. 71, D.P.R. 445/2000, l'Amministrazione procederà ad effettuare idonei controlli a campione in relazione a quanto dichiarato dai soggetti partecipanti alla gara in sede di autocertificazione procedendo in

caso di dichiarazioni false alle necessarie segnalazioni previste ai sensi e per gli effetti dell'art. 76, D.P.R. 445/2000e dell'art. 80 comma 12 del D.Lgs 50/2016.

I controlli su quanto dichiarato in sede di autocertificazione verranno comunque effettuati nei riguardi del primo classificato.

16. GARANZIA DEFINITIVA

La Ditta aggiudicataria dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura e nei modi indicati all'art.103 del D.Lgs. 50/2016.

17. MODALITA' DI FINANZIAMENTO

Con fondi propri di bilancio comunale.

18. VALIDITA' DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà avere una **validità non inferiore a 180 giorni** dall'ultimo termine di presentazione.

19. PAGAMENTO

Il pagamento avverrà secondo le modalità previste dal Capitolato Speciale d'Appalto con particolare riguardo all'art.13.

20. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Si informa che, ai sensi del D.lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali"), il trattamento dei dati forniti dalla Ditta invitata in relazione alla gara ed all'appalto in oggetto, sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti.

Per quanto disposto dall'articolo 13 del D.lgs. n.196/2003, pertanto, si danno le seguenti informazioni:

- a) I dati forniti verranno trattati per le finalità connesse e strumentali all'esperimento delle gare d'appalto per l'affidamento di lavori, forniture e servizi, nonché alla gestione dei conseguenti rapporti contrattuali con persone fisiche e giuridiche nell'ambito degli appalti di lavori, (gare e contratti d'appalto) ed in genere in ogni rapporto connesso all'attività del Comune.
- b) Il trattamento sarà effettuato su supporto cartaceo e informatizzato.
- c) Il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto di fornire tali dati comporta la mancata prosecuzione della procedura/rapporto.
- d) I dati potranno essere comunicati ad altra Pubblica Amministrazione autorizzata al trattamento nell'ambito della necessaria procedura e per le stesse finalità indicate al punto n.1.
- e) Il titolare del trattamento è il Comune di Fagagna con sede in P.zza Unità d'Italia, 3.
- f) L'incaricato del trattamento è il responsabile della Centrale Unica di Committenza Bianchizza Marino

In ogni momento la ditta interessata ed i suoi legali rappresentanti potranno esercitare diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art.7 del D.lgs.196/2003,

21. PRESCRIZIONI GENERALI

Le offerte sono considerate inammissibili nelle ipotesi di cui all'art 59, comma 4 del D.Lgs. 50/2016. Inoltre, si procederà con l'esclusione delle offerte qualora la ditta non abbia effettuato il prescritto sopralluogo, vi siano mancanze tali da rendere assoluta l'incertezza rispetto alla documentazione di gara, l'offerta tecnica e/o quella economica non venga inserita nell'apposita busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura o che la stessa non sia stata debitamente sottoscritta, il plico contenente non sia stato sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, non sia stato indicato l'oggetto della gara, non sia stato indicato il mittente.

Le altre carenze di carattere formale potranno essere sanate attraverso la procedura del soccorso istruttorio di cui all'art 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016.

Non sono ammesse offerte aggiuntive o sostitutive pervenute dopo la scadenza del termine di ricezione delle offerte.

In ogni caso, qualora l'impresa provvisoriamente aggiudicataria, all'atto delle verifiche necessarie per l'aggiudicazione definitiva, non risulti in possesso dei requisiti di partecipazione oppure risulti aver rilasciato false dichiarazioni, si provvederà all'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Con la presentazione dell'offerta l'Impresa assume l'impegno a rispettare gli obblighi assicurativi e previdenziali nei confronti del personale impiegato, dipendente e/o socio, ed applicare le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro di riferimento. A tal proposito la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi in particolare agli obblighi previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto.

L'aggiudicazione sarà subito impegnativa per l'aggiudicatario, mentre per l'Amministrazione lo sarà dopo l'intervenuta sottoscrizione del contratto, fermo restando l'accertamento dei requisiti dichiarati.

Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto saranno a completo carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara stessa o di rinviarne la data senza che i concorrenti preavvisati possano accampare pretese al riguardo.

22. ALTRE INFORMAZIONI

L'esito delle operazioni di gara verrà tempestivamente comunicato agli interessati.

All'Aggiudicatario, per la stipula del contratto, verranno richiesti i seguenti documenti:

- Piani di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008;
- Polizza infortuni e polizza per responsabilità civile verso terzi per la copertura dei rischi;
- Cauzione definitiva.
- Piano di attuazione del sistema di analisi dei

PROCEDURE DI RICORSO:

- Organismo responsabile delle procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale per il Friuli Venezia Giulia, piazza Unità d'Italia n. 7 – 34100 Trieste;
- Presentazione di ricorso: termine: 30 giorni al T.A.R. Friuli Venezia Giulia – 120 giorni al Presidente della Repubblica Italiana

**IL RESPONSABILE DELLA
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**