COMUNE DI FERRARA

Città Patrimonio dell'Umanità

UNI EN ISO 14001:2004 CERTIQUALITY SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE CERTIFICATO

DISCIPLINARE DI GARA

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE CON PASTI VEICOLATI A NIDI, SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO, CENTRI ESTIVI E SPAZI BAMBINO PER IL PERIODO, PRESUMIBILMENTE, MARZO 2016- AGOSTO 2017.

Il presente disciplinare contiene le norme per la partecipazione alla procedura di affidamento in oggetto, le modalità di compilazione e presentazione dell'offerta e dei documenti da presentare a corredo della stessa, oltre che la descrizione della procedura di aggiudicazione.

CIG n. 6568159844

1. Nome, indirizzo, numero di telefono e di fax, nonché indirizzo elettronico dell'amministrazione aggiudicatrice: COMUNE DI FERRARA, Piazza del Municipio n. 2 -44121- Ferrara. Tel: 0532/ 419.385 -.538 -.294; Fax: 0532/419.397; e-mail: f.paparella@comune.fe.it ; sito internet: www.comune.fe.it/contratti .

Ulteriori info: Il bando, il disciplinare di gara, il capitolato speciale d'appalto ed i documenti complementari sono messi a disposizione, per via elettronica e a decorrere dalla pubblicazione del bando, in accesso libero, diretto e completo sul sito internet: www.comune.fe.it/contratti. e possono essere richiesti all'indirizzo di cui al punto 1.

Per informazioni di carattere tecnico: Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie – Servizio Infanzia-Ufficio Giuridico Amministrativo- dott.ssa Anna Flora De Tommaso tel. 0532 418133 e-mail: detommaso.istruzione@edu.comune.fe.it ;

Per informazione di carattere amministrativo: U.O. Contratti ed Appalti tel 0532/419.385-284 fax 0532/419397; e-mail: f.paparella@comune.fe.it ;

2. Forma dell'appalto e procedura di affidamento: Appalto di servizi ai sensi dell'art. 3, comma 10 e art. 20, comma 1 del D.lgs 163/2006 rientrante nei servizi di cui **all'Allegato II B - Cat.: 17** – Servizi alberghieri e di ristorazione - **CPV: 55520000**-1 Servizi di Catering;

Procedura aperta ai sensi dell'art. 3, comma 37 e art. 55, comma 5 del d.lgs 163/2006, da aggiudicarsi mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del d.lgs 163/2006.

3. Oggetto dell'appalto: Affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale da effettuarsi in catering (art. 1 capitolato); **Luogo di prestazione dei servizi:** Ferrara, presso i nidi, scuole d'infanzia, scuole primarie e secondarie di 1° grado, Centri Ricreativi Estivi, Spazio Bambino e nei plessi scolastici meglio individuati nell'allegato A del capitolato .

Eventuali condizioni particolari cui è soggetta la realizzazione dell'appalto: le modalità di erogazione dei servizi oggetto dell'appalto sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile ai sensi dell'art. 2 comma 2 del D.Lgs 163/2006 e al PAN GPP di cui al DIM del 11/04/2008, nonché ai CAM di cui al DM Ambiente, Tutela del Territorio e del Mare del 25 /07/2011.

Suddivisione in lotti: no;

Non sono ammesse varianti salvo quanto previsto all'art. 311 del DPR 207/2010 (si veda art.31 del capitolato).

4. Durata dell'appalto: decorrenza presumibilmente da marzo 2016 ad agosto 2017. E' prevista la facoltà di rinnovo del contratto di anno in anno fino ad un massimo di due anni scolastici (art. 2 del capitolato)

La Stazione Appaltante si riserva, in ogni caso, la facoltà di proroga del servizio ai sensi dell'art. 2 del capitolato.

5. Importo a base di gara stimato **€ 2.839.080,00 (oltre IVA 4%)**, (art. 19 capitolato) così suddiviso:

- € 2.838.080,00 (IVA esclusa 4%) per lo svolgimento della prestazione del servizio;
- € 1.000,00 per il costo della sicurezza derivante dai rischi di natura interferenziale (DUVRI) non soggetti a ribasso d'asta (si veda l'allegato e art. 20 del Capitolato);

Ai fini della corretta valutazione dell'importo a base di gara, ai sensi degli artt. 28 e 29 del d.lgs 163/2006 si deve tenere in considerazione che è prevista la facoltà di rinnovo del contratto fino ad un massimo di due annualità, pertanto, il valore complessivo presunto dell'appalto comprensivo degli eventuali rinnovi è stimato in €uro 7.157.960 + Iva 4% (art. 19 capitolato);

6. Termine ultimo per la ricezione delle offerte: entro e non oltre il giorno VENERDI' 4 MARZO 2016, per le offerte inviate a mezzo raccomandata postale A.R.; **entro le ore 13 dello stesso giorno** per le offerte recapitate a mano, a mezzo corriere o posta celere direttamente presso l'Ufficio Protocollo Centrale del Comune, (la ricezione delle offerte avviene nei soli seguenti orari: dal lunedì al venerdì dalle ore 9 alle ore 13 ed il martedì e il giovedì anche dalle ore 15 alle ore 17). Oltre detto termine non sarà valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva ad offerta precedente. Il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo il piego stesso non giunga a destinazione in tempo utile. **Indirizzo:** v. punto 1 – Ufficio Protocollo Centrale. **Lingua da utilizzare per la redazione dell'offerta:** Italiano;

7. Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: All'apertura dei plichi sono ammessi a partecipare tutti i soggetti interessati. I legali rappresentanti degli offerenti o altri soggetti muniti di delega o procura saranno autorizzati a richiedere la verbalizzazione in sede di gara di eventuali dichiarazioni.

Data, ora e luogo di apertura delle offerte: il giorno LUNEDI' 7 MARZO 2016 ore 10 presso una sala della Residenza Municipale (indirizzo vedi punto 1).

8. Cauzione e garanzie richieste: cauzione provvisoria € 56.761,60.=, mediante fideiussione bancaria od assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. 385/93, 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'art. 161 del D. Lgs. 58/1998, con espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2 del c.c. e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Validità 180 giorni. Restituzione entro 30 giorni ai non aggiudicatari. Oppure mediante contanti, depositati presso la Tesoreria Comunale presso Cassa di Risparmio di Ferrara - Agenzia n. 1 – Via Cairoli n. 14 - che rilascerà quietanza diversa da quella di tesoreria.
La garanzia provvisoria dovrà essere accompagnata dall'impegno di un fidejussore verso il concorrente, a rilasciare garanzia fidejussoria definitiva nel caso di aggiudicazione dell'appalto da parte del concorrente. La cauzione è ridotta del 50% nei casi previsti dall'art. 75, comma 7 del D.Lgs 163/2006, con obbligo di allegazione di documentazione giustificativa, pena l'inammissibilità dell'offerta.
Ai sensi del D.M. 123/04, i concorrenti possono presentare quale garanzia fideiussoria la scheda tecnica di cui al citato decreto - schema tipo 1.1 - scheda tecnica 1.1. adeguata alle nuove disposizioni normative del D.Lgs. 163/2006.
In caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito o da costituirsi la cauzione provvisoria dovrà essere prodotta dalla capogruppo o dal soggetto individuato come futuro capogruppo con indicazione espressa dei nominativi anche degli altri componenti il raggruppamento.
La mancata stipulazione della cauzione entro il termine per la presentazione delle offerte o la presentazione difforme rispetto alle prescrizioni cui all'art. 75 comma 8 del D.Lgs 163/2006, comporterà l'esclusione dell'offerente dalla gara.

In sede di esecuzione del contratto verrà richiesta una cauzione definitiva calcolata in conformità a quanto previsto dall'art. 113 del D.Lgs 163/2006 (si veda art. 25 del Capitolato).

L'aggiudicataria dovrà presentare le polizze assicurative di cui all'art. 37del Capitolato.

9. Finanziamento: mezzi ordinari di bilancio. **Pagamento:** art. 22 del C.S.A.,

10. Soggetti ammessi alla gara e prescrizioni generali:
Sono ammessi a partecipare alla presente procedura aperta e possono presentare offerta i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, del D.Lgs n. 163/2006 alle condizioni ivi stabilite, nonché i concorrenti con sede in altri stati diversi dall'Italia, ai sensi degli artt. 39 e 47 del medesimo D. Lgs n. 163/2006 purchè specializzati ed operanti nel settore.
Raggruppamenti Temporanei e consorzi ordinari di concorrenti: sono ammessi ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs 163/2006, alle condizioni ivi stabilite, anche se non ancora costituiti. In tal caso il progetto tecnico e l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o consorzio. Il costituendo raggruppamento o consorzio dovrà presentare, in sede di gara, l'impegno, come da allegato alla dichiarazione sostitutiva da presentare in sede di gara, che in caso di aggiudicazione della gara, gli operatori stessi conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi qualificato come mandatario il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. In questa dichiarazione dovranno essere specificate le parti del servizio/fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.
E' 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. E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi ordinari di concorrenti.
La mandataria, in ogni caso, deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 275 comma 2 del DPR n. 207/2010.
In caso di raggruppamento o consorzio di cui alla lett. d) ed e) dell'art. 34 del D.Lgs n. 163/2006, le dichiarazioni di cui al successivo punto 11 sono richieste anche per le imprese mandanti o firmatarie dell'offerta.
I consorzi di cui all'art. 34 lett.b)-consorzi di cooperative di produzione e lavoro, consorzi di imprese artigiane- e art. 34 lett. c)-consorzi stabili- sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato. I consorzi stabili sono ammessi ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs 163/2006, e ai sensi dell'art. 277 del DPR n. 207/2010. E' vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

11. DOCUMENTAZIONE richiesta pena l'esclusione:
L'offerente dovrà presentare, a pena di esclusione, un plico sigillato con nastro adesivo o altro materiale da consentirne l'integrità e controfirmato sui lembi di chiusura e riportante all'esterno la ragione sociale del concorrente unitamente all'indirizzo, cf., numero di telefono e fax / e mail e pec nonché la dicitura: "NON APRIRE"- OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE CON PASTI VEICOLATI A NIDI, SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIE , SECONDARIE DI PRIMO GRADO, CENTRI ESTIVI E SPAZI BAMBINO, PERIODO MARZO 2016 - AGOSTO 2017. Scadenza _____ ore_____;
Detto plico principale dovrà contenere al suo interno le seguenti buste chiuse come sopra e riportanti all'esterno le seguenti diciture:
Busta n. 1 Documentazione Amministrativa;
Busta n. 2 Offerta Tecnica;

Busta n. 3 Offerta economica;
Busta n. 4 (facoltativa) Documentazione ex art. 48 del D.Lgs 163/2006*;*
Busta n. 5 (facoltativa) Documentazione relativa alle giustificazioni sui prezzi
N.B. Tutta la documentazione prodotta dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante o da un procuratore, la cui procura deve essere allegata, in originale o in copia autentica, almeno alla documentazione amministrativa (busta 1) a pena di esclusione.

Nella **BUSTA N. 1 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA:** i concorrenti dovranno inserire:

1) **Istanza di partecipazione e dichiarazione sostitutiva** di atto di notorietà (in carta libera) con firma non autenticata del legale rappresentante dell'impresa e corredata da fotocopia semplice di valido documento di identità del sottoscrittore (artt. 46 e 47 DPR 445/2000), nella quale la Ditta, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 DPR 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, dichiari il possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale:

1.1) assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 , comma 1 lettere a) b) c) d) e) f) g) h) i) l) m) m-bis) m-ter) m-quater) e comma 2, del D. Lgs 163/06 (le cause di esclusione devono essere specificamente indicate). Le dichiarazioni di cui alle lettere b), c) e m-ter) del citato art. 38 devono essere prodotte anche da ciascuno dei soggetti ivi indicati e specificamente: per le imprese individuali: dal **titolare** e **dai direttori tecnici** dell'impresa qualora questi ultimi siano persone diverse dal titolare; per le società commerciali, le cooperative e loro consorzi: **dai direttori tecnici** e **da tutti i soci**, se si tratta di s.n.c.; **dai direttori tecnici** e **da tutti i soci accomandatari**, se si tratta di s.a.s.; **dai direttori tecnici** e **dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza**, **o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci** per ogni altro tipo di società o consorzio;

1.2) di applicare pienamente ed integralmente ai propri addetti i contenuti economico-normativi della contrattazione nazionale del settore e dei contratti integrativi vigenti, con particolare riferimento al rispetto dei salari minimi contrattuali derivanti dalla stessa ai sensi dell'art. 36 della legge 300 del 1970;

1.3) di essere in regola con la normativa in tema di sicurezza per la tutela della vita e della salute dei lavoratori ai sensi del D. Lgs. 81/2008 ed in particolare di aver effettuato il censimento dei rischi, il relativo esame e la definizione delle conseguenti misure di sicurezza, inoltre che la propria organizzazione è adeguata per le prestazioni previste;

1.4) di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea, consorzio o soggetto di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e) ed f) del D.Lgs. 163/2006, ovvero di non partecipare simultaneamente in forma individuale ed in associazione temporanea o consorzio. I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettera b) e c) del suddetto D.Lgs. sono tenuti anche a dichiarare per quali consorziati il consorzio concorre e quali servizi saranno svolti da ciascun componente e/o in che percentuale intenderà svolgerli. A questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi forma alla medesima gara;

1.5) che non è soggetto alle cause di esclusione delle procedure di appalto di cui all'art. 41 del D. Lgs. 198/2006 (Codice delle pari opportunità tra uomo e donna ex art. 6 della legge 246/2005) e di cui all'art. 44 del D. Lgs. 286/1998 (Testo Unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero);

1.6) che non è stato oggetto dei provvedimenti interdittivi emanati ai sensi dell'art.14 del decreto legislativo n. 81 del 9.04.2008 e successive modifiche;

1.7) che non ha violato l'art. 5, comma 2, lett. c), l. 15 dicembre 1990, n. 386 ("Nuova disciplina sanzionatoria degli assegni bancari").

1.8) di non essere un soggetto partecipato in tutto o in parte da amministrazioni pubbliche regionali e/o locali e che pertanto non opera nei propri confronti il divieto di partecipazione previsto dall'art. 13 del d.l. 223/2006, convertito in L. n. 248/2006;

1.9) che ai sensi dell'art. 53 comma 16-ter d.lgs 163/2001 non sono stati conclusi contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autorizzativi o negoziali per conto del Comune di Ferrara, nei confronti propri e della ditta che rappresenta, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto;

Requisiti di idoneità professionale:

1.10) Dichiarazione sostitutiva del Certificato di iscrizione nel registro delle imprese di cui all'art. 2188 del codice civile, rilasciato dalla Camera di Commercio dalla quale risulti:

- che la ditta esercita attività rientrante nell'oggetto della presente gara;
- che la ditta non si trovi in stato di liquidazione coatta, di fallimento, concordato preventivo o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni ;
- i nominativi e le qualifiche delle persone che rivestono la legale rappresentanza, eventuali direttori tecnici e gli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza.

Requisiti di capacità tecnica e professionale:

1.11) esperienza di almeno tre anni, maturata nell'ultimo quinquennio, nella gestione del servizio oggetto della gara "servizio di refezione scolastica con pasti veicolati" a favore di committenti sia pubblici che privati il cui importo sia stato complessivamente almeno pari ad €uro 2.000,000,00 (IVA esclusa). Si precisa che tali servizi dovranno essere stati svolti in maniera consecutiva, regolarmente e con buon esito (senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti definitivi, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori), e dovranno riportare l'indicazione per ciascun servizio degli importi, delle date e dei committenti (pubblici o privati). Se trattasi di sevizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, essi dovranno essere provati da certificati di buon esito rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi, per i destinatari privati l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarate da questi o in mancanza dallo stesso concorrente. Sarà ammessa la presentazione di fatture e/o contratti;

NB: Per gli operatori economici che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato di cui ai precedenti punto 1.11), deve essere rapportato al periodo di attività ovvero in base alla seguente formula: [(fatturato richiesto/36) x mesi di attività]

1.12) essere in possesso di registrazione EMAS (regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit) o certificazione ISO 14001 o equivalente, in corso di validità; in alternativa i partecipanti possono presentare una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato in conformità ad una norma tecnica riconosciuta (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione);

Subappalto:

1.13) indicazione dei servizi e quota che si intende eventualmente subappaltare.(si veda l'art. 39 del Capitolato); in tal caso si applica l'art. 118 del D.Lgs 163/2006 e si precisa che la quota parte subappaltabile del servizio soggetto a subappalto non può eccedere il 30% dell'importo complessivo del contratto;

Altre dichiarazioni:

1.14) di aver preso visione del bando di gara, del disciplinare, del capitolato d'appalto unitamente agli allegati di accettarli integralmente e di non aver nulla da eccepire relativamente alle condizioni poste per l'espletamento del servizio;

1.15) di ben conoscere ed accettare i luoghi di servizio e le attrezzature (si veda al riguardo l'art. 1 del capitolato, All. A, nonché art. 4 del capitolato);

1.16) di acconsentire, ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 196/2003, al trattamento dei dati personali per ogni esigenza connessa con l'espletamento della gara.

1.17) di acconsentire che ogni comunicazione e/o notificazione e/o informazione circa la procedura di gara di cui trattasi, ivi compresa la comunicazione di aggiudicazione definitiva, esclusione dalla procedura di gara e/o la data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario, possono essere inoltrate dalla Stazione Appaltante al numero di fax indicato, e a tal fine, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 79 co. 5 e co. 5 bis del D. Lgs 163/2006 dichiara fin d'ora, di accettare e riconoscere come valida ed efficace, ogni comunicazione e/o notificazione e/o informazione al sottoscritto pervenuta al n. FAX ovvero all'indirizzo di Posta Elettronica Certificata (PEC) indicato in sede di gara;

NB: A seguito dell'entrata in vigore del d.l. n. 90 del 24/06/2014, conv. con mod. l. 114/2014, si applica la nuova disposizione di cui all'art. 38 comma 2bis del d.lgs 163/2006 nella misura minima prevista per legge. La penale ivi prevista è qui quantificata in €uro 2.838,08. Il Concorrente, pertanto, si impegna a corrispondere tale penale entro 10 giorni dalla richiesta della Stazione appaltante. Il concorrente in sede di partecipazione dovrà presentare la seguente dichiarazione:

1.18) di impegnarsi a corrispondere quanto dovuto a titolo di penale nei casi e ai sensi della disposizione di cui all'art. 38, comma 2-bis del d.lgs 163/2006 introdotta dal D.L n. 90 del 24/06/2014, nella misura minima prevista per legge ovvero €uro 2.838,08 entro 10 giorni dalla richiesta della stazione appaltante;

2) **Cauzione provvisoria** ai sensi e nelle modalità di cui all'art. 75 del D.Lgs 163/2006 pari ad €uro 56.761,60 (si veda il precedente punto 8);

3) **<eventuale> mandato all'impresa capogruppo** sia per le associazioni temporanee di imprese che per i consorzi di concorrenti di cui alle lettere d) ed e) dell'art. 34 del D.Lgs. 163/2006, salvo che si avvalgano della facoltà di presentare offerta prima della loro costituzione (art. 37, co. 8, D.Lgs. 163/2006), in quest'ultimo caso presentare dichiarazione di impegno a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza. In entrambi i casi le imprese raggruppate dovranno indicare la percentuale di partecipazione al raggruppamento (art. 37 citato, comma 13);
Le dichiarazioni di cui al punto 1) dovranno essere rese da ogni impresa facente parte il raggruppamento, in particolare il requisito del punto 1.11, deve essere posseduto per almeno il 50% dalla mandataria ed il restante dalle mandanti per una quota di almeno il 10% ciascuna, con riferimento alle percentuale dell'appalto che ciascun componente del raggruppamento intende realizzare.
Il requisito di cui al punto 1.12 dovrà essere posseduto dall'ATI nel suo complesso.
L'impresa/e individuata/e da un consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs n. 163/2006, quale impresa/e incaricata/e di effettuare il servizio/la fornitura in oggetto dovrà/anno presentare le dichiarazioni di cui ai punti 1.
I consorzi, di cui all'art. 34 comma 1 lettera b) e c) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., comprovano il possesso dei requisiti di cui ai punti 1.11 e 1.12 o in proprio o sommando i requisiti posseduti dai consorziati incaricati dell'esecuzione.

4) **Attestazione dell'avvenuto versamento del contributo a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture** di cui all'art. 1, commi 65 e 67 della l. 23/12/2005 n. 266 e con le modalità di cui alla deliberazione dell'Anac CP del 9/12/2014 (vedasi sito www.anticorruzione.it), pena l'esclusione dalla presente procedura (numero **C.I.G.** del presente appalto: **6568159844** contributo da pagare € 140,00).

5) **<eventuale> documentazione attestante registrazione Emas** oppure **certificazione UNI EN ISO 14001** in originale o copia conforme autenticata;

6) **Documento "PASSOE"** (Pass Operatore Economico) rilasciato dal Servizio "AVCPASS" comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario in capo all'operatore economico ai sensi dell'art. 6-bis d.lgs 163/2006, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis. Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi a sistema accedendo all'apposito link sul portale dell'Anac (www.anticorruzione.it) *"Servizi" - "Servizi on line" – "AVCPASS Operatore Economico*" secondo le istruzioni ivi contenute.

L'amministrazione Comunale si riserva la facoltà di verificare tali dichiarazioni tramite sistema Avcpass. In particolare i requisiti di ordine generale, di capacità tecnica-professionale ed economico finanziaria verranno verificati in capo all'aggiudicataria a seguito dell'aggiudicazione provvisoria. La mancanza di uno dei requisiti di cui sopra, comporterà la non ammissione alla gara. La domanda e le dichiarazioni potranno essere redatte utilizzando l'allegato modulo predisposto dalla Stazione Appaltante e pubblicato sul sito www.comune.fe.it/contratti.

Nella **BUSTA N. 2 PROPOSTA TECNICO-QUALITATIVA** i concorrenti dovranno inserire un progetto tecnico redatto in forma sintetica, contenente le caratteristiche del servizio secondo i criteri ed indicazioni di cui al successivo punto 13 punto 1). Non saranno presi in considerazione richiami ad altri elementi contenuti in altri documenti allegati se non espressamente previsti. Per consentire una facile comparazione tra i soggetti concorrenti la relazione dovrà avere un'articolazione interna secondo il contenuto dei criteri e sub criteri indicati al citato punto13 punto 1), e rispettare il numero di pagine in esso indicate (si fa presente che non saranno oggetto di valutazione pagine eccedenti quelle qui prescritte), ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. Per facilitare il lavoro della Commissione tale documentazione dovrà essere prodotta in un originale e n. 2 copie fotostatiche.
La proposta deve essere sottoscritta, dal legale rappresentante e qualora il concorrente sia un'Associazione Temporanea, o un Consorzio, o un GEIE non ancora costituiti, da parte di tutti i soggetti che ne fanno parte.
NB: Nella busta contenente il progetto, la ditta dovrà indicare quali parti specifiche del progetto presentato sono da secretare per un eventuale accesso agli atti e per quali specifici motivi. In caso di assenza di indicazioni l'Amministrazione è facoltizzata a concedere l'accesso di cui all'art. 13 e 79 comma 5quater del D.Lgs n. 163/2006.

Nella BUSTA N. 3 OFFERTA ECONOMICA i concorrenti dovranno inserire:
Offerta economica, redatta in lingua italiana, in bollo da € 16,00, validamente sottoscritta dal soggetto rappresentante il concorrente, utilizzando preferibilmente il modello predisposto dalla Stazione Appaltante e pubblicato sul sito internet www.comune.fe.it/contratti contenente quanto prescritto dal punto 13 punto 2 del presente disciplinare.
Non sono ammesse offerte in aumento rispetto agli importi posti a base di gara, parziali, incomplete o condizionate, pena l'esclusione.
Lo sconto percentuale offerto dovrà essere comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa e oneri da duvri escluso .
Il prezzo e percentuale dell'offerta dovranno essere riportati in cifre ed in lettere. In caso di difformità sarà considerato valida la percentuale effettiva offerta.
La proposta deve essere sottoscritta, dal legale rappresentante e qualora il concorrente sia un'Associazione Temporanea, o un Consorzio, o un GEIE non ancora costituiti, da parte di tutti i soggetti che ne fanno parte.
NB: L'offerente dovrà indicare altresì la stima presuntiva dell'importo degli oneri della sicurezza interni riferiti al presente appalto.

Nella BUSTA N. 4 *(facoltativa)* DOCUMENTAZIONE EX ART. 48 del D.LGS 163/2006: il concorrente dovrà inserire la documentazione a comprova delle dichiarazioni di cui al punto **1.11** del presente punto 11), la presentazione di tale documentazione permetterà alla Stazione Appaltante di aggiudicare in tempi più rapidi qualora la relativa documentazione non sia reperibile presso la Banca dati nazionale dei contratti pubblici di cui all'art. 62-bis del D.Lgs n. 82/2005 come prescritto dall'art. 48 comma 2-bis del D.Lgs n. 163/2006;
Ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs n. 163/2006 sarà richiesto di comprovare il requisito di cui al punto 1.11 a mezzo di attestazioni rilasciate dai destinatari dei servizi con espressa indicazione del buon esito degli stessi, entro dieci giorni dalla richiesta a mezzo fax o pec inviata dalla stazione appaltante. Se trattasi di sevizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, essi dovranno essere provati da certificati di buon esito rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi, per i destinatari privati l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarate da questi o in mancanza dallo stesso concorrente. Sarà ammessa la presentazione di fatture e/o contratti;
Il requisito di cui all'art. 11 punto **1.12** dovrà essere comprovato mediante presentazione delle relative certificazioni o presentazione della relazione ivi richiesta.
I concorrenti avranno facoltà di allegare tali attestazioni già in sede di gara con la presente busta.
NB: la mancata presentazione non comporterà causa di esclusione.

Nella BUSTA N. 5 *(facoltativa)* DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLE GIUSTIFICAZIONI SUI PREZZI: il concorrente dovrà inserire le giustificazioni relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo offerto, contenenti gli elementi indicati dall'art. 87, comma 2 del D.Lgs 163/2006.
La presentazione di tale documentazione permetterà alla Stazione appaltante di aggiudicare più rapidamente potendo avviare la verifica sull'eventuale anomalia dei prezzi già dall'aggiudicazione provvisoria.
NB: La mancata presentazione non comporterà causa di esclusione.

E'ammesso il ricorso all'istituto dell'**avvalimento** alle condizioni e modalità contenute all'art. 49 del D.Lgs 163/2006

12. Validità dell'offerta: 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

13. Criterio di aggiudicazione : Offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 81 e 83 del D.Lgs n. 163/2006 sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

- **Prezzo (del pasto) punti max 40;**
- **Qualità del servizio e qualificazione delle derrate alimentari punti max 60;**

13.1 *QUALITÀ DEL SERVIZIO E QUALIFICAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI*

(PUNTI 60)

Per il criterio di attribuzione del punteggio relativo agli **elementi quantitativi di valutazione, afferenti comunque alla qualità del servizio o della qualificazione delle derrate alimentari,** denominato **criterio A,** sarà applicata la formula proporzionale per cui alla quantità maggiore di prodotti offerti sarà attribuito il punteggio massimo mentre alle altre offerte si attribuiranno punteggi proporzionali (es X=punteggio max∗n° di prodotti offerti/n° maggiore di prodotti offerti).

Per il criterio di attribuzione del punteggio relativo agli **elementi non quantitativi di valutazione** dell'offerta, denominato **criterio B,** ogni componente della Commissione di gara attribuirà all'offerta un coefficiente discrezionale compreso tra 0 e 1 legato ad un grado di giudizio

di cui alla tabella di seguito riportata. Quindi la Commissione calcolerà la media dei coefficienti attribuiti dai componenti riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate; il punteggio sarà ottenuto moltiplicando la media definitiva per il corrispondente valore massimo di punteggio attribuibile.

Gli elementi di valutazione di natura qualitativa sopra descritti avvengono attraverso il seguente grado di giudizio attribuito dalla Commissione stessa:

GRADO GIUDIZIO ATTRIBUITO DALLA COMMISSIONE GIUDICATRICE	COEFFICIENTE
Ottimo	1.00
Buono	0.80
Sufficiente	0.6
Insufficiente	0.4
Gravemente insufficiente	0.2
Inesistente	0

Riparametrazione: Nel caso in cui non vi sia alcuna offerta che ottenga il punteggio massimo previsto (60 punti) per gli aspetti qualitativi, al fine di ristabilire l'equilibrio dei vari elementi di valutazione, la Commissione di gara effettuerà la riparametrazione, assegnando al concorrente con il punteggio più alto il punteggio massimo di 60 punti e agli altri concorrenti un punteggio proporzionale

QUALITÀ DEL SERVIZIO - CARATTERISTICHE MAX P.TI 13

Relazione di massimo 5 pagg (10 facciate) con testo scritto in carattere Arial max 40 righe per facciata in corpo 11 riguardante:

	Parametro qualità	**Suddivisione punteggio max punti 13**
1	Piano per la risoluzione delle emergenze per mancata consegna derrate o impossibilità di produzione dei pasti presso il/i centro/i pasti di riferimento, fermo restando quanto previsto all'art. 8 (gestione emergenze)	Verranno assegnati **4 punti** alla Ditta che presenterà il miglior piano per la risoluzione delle emergenze; alle altre Ditte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto denominato B
2	Procedura di gestione delle non conformità segnalate dal Committente	Verranno assegnati **2 punti** alla Ditta che presenterà la migliore procedura di gestione delle non conformità; alle altre Ditte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto denominato B
3	Proposte innovative per una migliore e più efficiente erogazione delle prestazioni previste in contratto, pur nel rispetto delle prescrizioni minime del capitolato (a titolo esemplificativo riduzione e gestione dei rifiuti, gestione del servizio nell'ottica del minor impatto ambientale, ecc)	Verranno assegnati **2 punti** alla Ditta che presenterà le migliori proposte innovative; alle altre Ditte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto denominato B

4	Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata dell'appalto, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti indistribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive (ad es. variazioni sui menù da concordarsi con l'Amministrazione) da applicare in caso evidenti sprechi.	Verranno assegnati **3 punti** alla Ditta che presenterà le migliori proposte; alle altre Ditte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto denominato B
5	Progetti di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti ed al personale, da realizzarsi a propria cura e spese della ditta, come previsto all'art. 13 (Informazioni all'utenza) Resta inteso che detti progetti andranno concordati con i Dirigenti Scolastici e condivisi con l'Amministrazione comunale	Verranno assegnati **2 punti** alla Ditta che presenterà le migliori proposte; alle altre Ditte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto denominato B

QUALITA' DEL SERVIZIO - MODALITA' ORGANIZZATIVE, OPERATIVE E DI CONTROLLO DEL PROCESSO DI PRODUZIONE MAX TOT. P.TI 14

Relazione di massimo 4 pagg (8 facciate) con testo scritto in carattere Arial max 40 righe per facciata in corpo 11 riguardante:

n	Parametro qualità	Suddivisione punteggio max punti 14
A	Criteri ecologici applicati nel centro di cottura e produzione pasti, in particolare: **utilizzo di apparecchiature a basso consumo energetico** *Il fornitore deve utilizzare preferibilmente apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/Cee del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:* *— alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori* *— alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.* *È accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.* *Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, è necessario presentare la relativa documentazione tecnica.* *E' necessario quindi indicare sia il numero degli apparecchi presenti nel centro pasti che rispettano i requisiti sopra descritti che il numero di quelli che non rispettano tali requisiti*	Verranno assegnati **4 punti** alla Ditta che dimostrerà di possedere la percentuale maggiore di apparecchiature a basso consumo energetico; alle altre Ditte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto denominato A

B	Criteri ecologici applicati nel centro di cottura e produzione pasti, in particolare: **sistemi di produzione energetica da fonti rinnovabili** *(impianti fotovoltaici, pannelli solari per la produzione di acqua calda o altro)* *Il fornitore deve presentare la documentazione tecnica attestante l'effettiva presenza degli impianti dichiarati*	Verranno assegnati **3 punti** alla Ditta che presenterà migliori sistemi di produzione energetica da fonti rinnovabili; alle altre Ditte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto denominato B
C	Possibilità, da parte dell'utenza, di richiedere PASTO ALTERNATIVO AL MENU' DEL GIORNO (con sostituzione anche solo di una portata). Il pasto alternativo dovrà essere costituito da pasta condita con olio d'oliva extravergine e Parmigiano Reggiano e, a rotazione durante la settimana, da: fettina di tacchino, Parmigiano Reggiano, bresaola, fettina di pollo, prosciutto crudo di Parma	**punti 4**
D	Programma delle verifiche analitiche che si intendono effettuare in ottemperanza a quanto richiesto all'art. 14 (Controlli sul servizio a carico della Ditta) dove siano specificati la tipologia dei controlli analitici sulle varie matrici e la frequenza dei controlli stessi	Verranno assegnati **3 punti** alla Ditta che presenterà il miglior piano di verifiche analitiche; alle altre Ditte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto criterio B

QUALITA' DEL SERVIZIO - MODALITA' ORGANIZZATIVE, OPERATIVE E DI CONTROLLO DEL PROCESSO DI DISTRIBUZIONE MAX TOT. P.TI 6

Relazione di massimo 3 pagg (6 facciate) con testo scritto in carattere Arial max 40 righe per facciata in corpo 11 riguardante

n.	**Parametro qualità**	**Suddivisione punteggio max punti 6**	
A	**Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per la consegna dei pasti** L'aggiudicatario deve preferibilmente utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali: — Veicoli, almeno euro 4 — Veicoli elettrici — Vetture ibride *L'offerente deve fornire una dichiarazione firmata dal Legale Rappresentante riguardante il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio, dove vengano specificate le richieste caratteristiche di eco compatibilità necessarie all'assegnazione del punteggio specifico.* *All'Aggiudicatario verrà richiesta apposita documentazione comprovante quanto dichiarato in sede di gara*.	**Punteggio max: 4punti** il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto denominato A, assegnando 4 punti alla Ditta che presenterà il numero maggiore di mezzi di trasporto con le caratteristiche richieste	
		5 automezzi ecocompatibili	**1**
		6 automezzi ecocompatibili	**2**
		7 automezzi ecocompatibili	**3**

		8 o più automezzi ecocompatibili	**4**
C	**Proposta per il miglioramento funzionale degli spazi adibiti a refettorio all'interno delle scuole**	Verranno assegnati **2 punti** alla Ditta che presenterà la miglior proposta di miglioramento dei refettori miglior piano di trasporto; alle altre Ditte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto denominato B.	

QUALITA' DEL SERVIZIO - ORGANICO A DISPOSIZIONE E PROFESSIONALITA' MAX P.TI 8

Relazione di massimo 5 pagg (10 facciate) con testo scritto in carattere Arial max 40 righe per facciata in corpo 11 riguardante:

n.	**Parametro qualità**	**Suddivisione punteggio max punti 8**
A	**Complesso di risorse umane** che la ditta intende destinare alla gestione del servizio oggetto dell'appalto e relative professionalità (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, ecc…); verranno valutate, oltre all'entità delle risorse umane impiegate, anche le relative professionalità specifiche	Verranno assegnati **4** punti alla Ditta che presenterà il miglior complesso di risorse umane; alle altre Ditte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto denominato B
B	Con riguardo al complesso di risorse umane (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, ecc…) che la ditta intende destinare al servizio in oggetto, verrà valutato il **programma di formazione annuale** aggiuntivo rispetto a quanto già previsto dalla LR n. 11/2003 e dalla determinazione n° 16963 del 29/12/2011. Verranno valutati particolarmente qualificanti gli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale e le modalità di relazione con l'utenza (adulti e bambini)	Verranno assegnati **4** punti alla Ditta che presenterà il miglior programma di formazione annuale; alle altre Ditte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto denominato B

QUALIFICAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI - MAX P.TI 19

Ai fini dell'attribuzione del punteggio, verranno tenuti in considerazione **esclusivamente i prodotti offerti compresi nelle tabelle merceologiche allegate al capitolato (allegato C)**

n.	**Parametro qualità**	**Suddivisione punteggio max punti 19**

A	Ampliamento della gamma dei **prodotti biologici**, rispetto quanto previsto nel presente capitolato d'appalto all'art.6 (Caratteristiche qualitative dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti)	**Punteggio max: 7** Il punteggio massimo verrà assegnato alla ditta concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti da agricoltura biologica. Alle rimanenti Ditte il punteggio verrà attribuito in modo proporzionale.
B	se nell'ambito dei prodotti offerti di cui al punto 3)a è presente **carne avicola biologica (pollo o tacchino)** verranno assegnati:	**P.TI 2**
C	Se nell'ambito dei prodotti offerti di cui al punto 3)a è presente anche **carne suina biologica** verranno assegnati:	**P.TI 2**
D	Se nell'ambito dei prodotti offerti di cui al punto 3)a è presente anche pesce da acquacoltura biologica (Reg. CE 837/2007 e relativi regolamenti attuativi) verranno assegnati:	**P.TI 3**
E	Offerta di prodotti DOP, IGP, STG, tradizionali, così come definiti all'art. 6, aggiuntivi rispetto a quelli già previsti dal capitolato.	**Punteggio max: punti 3** Il punteggio massimo verrà assegnato alla ditta concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti con le caratteristiche richieste. Alle rimanenti Ditte il punteggio verrà attribuito in modo proporzionale secondo il criterio A
F	Offerta di utilizzo per la preparazione del menù del giorno di 4 giornate nell'arco dell'anno scolastico di prodotti alimentari da cooperativa sociale, quindi provenienti da soggetti di cui all'art. 1 comma 1punto B della Legge 381 del 1991 che svolgono, come prevalente, l'attività agricola di cui all'art. 2135 del codice civile.	Punteggio max: **punti 2** Il punteggio massimo verrà assegnato alla ditta concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti con le caratteristiche richieste. Alle rimanenti Ditte il punteggio verrà attribuito in modo proporzionale secondo il criterio A

Il superamento del suddetto numero di pagine o di righe o la proposta di prodotti non compresi nelle tabelle merceologiche, comporterà l'applicazione di **n.2 punti di penalità**, applicata al punteggio attribuito all'offerta progettuale.

Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti per ciascun dei criteri di valutazione relativi alla singola offerta. In ogni caso l'offerta sarà ritenuta non ammissibile qualora non raggiunga **almeno 25 punti** nel complesso dell'offerta tecnica.

Nel caso in cui non vi sia alcuna offerta che ottenga il punteggio massimo previsto (60 punti) per il merito tecnico, al fine di ristabilire l'equilibrio dei vari elementi di valutazione, la Commissione di gara effettuerà la **riparametrazione**, assegnando al concorrente con il punteggio più alto il punteggio massimo di 60 punti e agli altri concorrenti un punteggio proporzionale;

2. *PREZZO (del pasto):* ***(PUNTI 40)***

Sarà assegnato il punteggio massimo di 40 punti alla ditta che presenterà il prezzo a pasto più basso (ottenuto applicando la percentuale unica di sconto offerta al prezzo del pasto posto a base d'asta e cioè € 5,10 al netto degli oneri da DUVRI). Quindi per le altre offerte il prezzo sarà determinato in misura inversamente proporzionale nel seguente modo:

Formula applicata:
punti assegnati = *40 X prezzo del pasto più basso /prezzo del pasto da valutare*

Resta inteso che lo stesso sconto percentuale applicato al costo pasto a base d'asta sarà applicato anche al costo di colazioni e merende.

L'offerente dovrà indicare altresì la stima presuntiva dell'importo degli oneri della sicurezza interni riferiti al presente appalto.

La stazione appaltante si riserva di procedere ai sensi dell'art. 86 comma 3 del D.Lgs 163/2006.

14. Apertura dei plichi:
Nell'ora e giorno stabiliti nel bando il Presidente di gara assistito ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Comunale sui Contratti dal Segretario Generale o suo delegato nonché da un segretario verbalizzante, procederà in seduta pubblica, all'apertura dei plichi e:

- a verificare la correttezza formale e sostanziale della documentazione amministrativa e all'ammissione alla procedura.

NB: La Stazione appaltante non procederà alla sospensione della gara per la verifica dei requisiti ex art. 48 del D. Lgs. 163/2006 in quanto il servizio oggetto del presente appalto rientra tra quelli indicati nell'allegato IIB del D. Lgs. 163/2006. Tali requisiti saranno oggetto di verifica dopo l'aggiudicazione provvisoria.

- Per le ditte ammesse si procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche-qualitative per la verifica formale e loro siglatura da parte di almeno due Commissari.
- Successivamente la Commissione di gara, nominata ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs n. 163/2006, procederà in una o più sedute riservate all'esame e valutazione, con attribuzione dei punteggi, dei progetti tecnico-qualitativi. In seduta pubblica, previa convocazione delle ditte ammesse comunicata con un anticipo di almeno 24 ore, il Presidente di gara, darà comunicazione dei punteggi assegnati e procederà all'apertura dell'offerta economica con aggiudicazione provvisoria. Nel caso in cui tutti gli operatori economici siano presenti in gara per l'ammissione amministrativa, il Presidente si riserva la facoltà di comunicare in quella sede la data della successiva seduta pubblica di aggiudicazione provvisoria.

Le operazioni di gara saranno verbalizzate ai sensi dell'art. 78 del D.Lgs n. 163/2006. L'aggiudicazione così come risultante dal verbale di gara è meramente provvisoria e subordinata all'adozione di "determinazione" del dirigente competente di approvazione delle risultanze del verbale di gara, di impegno dell'importo di aggiudicazione, con conseguente aggiudicazione definitiva dopo aver accertato il possesso dei requisiti prescritti e la non sussistenza delle cause di divieto, di decadenza o di sospensione previste dalla normativa vigente.

15. Organo competente per le procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale TAR Bologna. **Termine per presentare ricorso:** 30 giorni

16. Spedito in G.U.U.E il 28/01/2016;

17. l'appalto non rientra nel campo di applicazione dell'Accordo sugli appalti pubblici.

18. ALTRE INFORMAZIONI:
La Stazione appaltante si riserva la possibilità di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di **una sola offerta valida** o di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
Nel caso di **offerte uguali**, risulterà aggiudicataria la ditta che ha ottenuto più punti nella parte qualità. In caso di parità nel punteggio sulla qualità, si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. 827 del 1924 con estrazione in seduta pubblica
La Stazione Appaltante si riserva la possibilità di pubblicare **chiarimenti sugli atti di gara** sul sito internet www.comune.fe.it fino a 5 giorni prima la scadenza per la ricezione delle offerte. Le ditte sono invitate a controllare l'eventuale pubblicazione sul sito indicato.
La mancata dichiarazione di voler **subappaltare** comporterà per l'aggiudicataria l'impossibilità di ottenere autorizzazioni al subappalto, a norma dell'art. 118 del D.Lgs n. 163/2006. Si precisa che il subappalto è consentito solo per le parte del servizio indicate dal concorrente a tale scopo all'atto dell'offerta (un'indicazione formulata in modo generico, senza specificazione delle singole parte interessate, ovvero in difformità alle prescrizioni del capitolato d'oneri, comporterà l'impossibilità di ottenere l'autorizzazione al subappalto). Sarà fatto obbligo all'aggiudicataria dell'appalto di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti della ditta /e subappaltatrice/i, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.
Si farà luogo all'**esclusione dalla gara** nei casi tassativi fissati dagli artt. 38, comma 2 e art. 46 comma 1-bis del D.Lgs n. 163/2006 specificati dalla determinazione AVCP n. 4/2012 integrata e modificata per le parti incompatibili dalla determinazione ANAC n. 1/2015 e Comunicazione del Presidente ANAC del 25/04/2015.
L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere, se necessario, ai sensi dell'art. 46 comma 1 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. Costituisce causa di esclusione il mancato, inesatto o tardivo adempimento alla richiesta formulata ai sensi dell'art. 46, comma 1 D. Lgs. 163/2006 e s.m.i, di completare o presentare chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentate.
La Stazione Appaltante si riserva il diritto di **non procedere all'aggiudicazione** della presente gara, di prorogarne la data di scadenza e comunque di annullarla e/o revocarla, per motivi di pubblico interesse, senza che i concorrenti possano vantare alcun diritto. In particolare sulla base delle disposizioni di cui agli artt. 1, c. 1 della legge 135/201, 1, c. 449, II periodo della legge 296/2006 e 26 c. 3 della legge 488/1999, si riserva la piena facoltà di: a) procedere, senza alcun indennizzo per i concorrenti all'annullamento d'ufficio in autotutela della procedura di gara, ovvero di non procedere all'aggiudicazione provvisoria o definitiva o di non stipulare il contratto qualora, nel corso della procedura di scelta del contraente, fossero attivate nuove convenzioni stipulate da Consip o da Intercent-er, aventi parametri prezzo – qualità più convenienti rispetto a quelli della migliore offerta individuata, previa motivata valutazione della stessa stazione appaltante; b) di

valutare, con ampia discrezionalità e senza alcuna pretesa per il concorrente in alternativa all'ipotesi sub a), la possibilità di una eventuale rinegoziazione della migliore offerta individuata nella procedura di gara, al fine di ricondurla ai parametri prezzo – qualità di cui all'art. 26, c. 3 della legge 488/1999, delle nuove convenzioni quadro, nel rispetto dei principi di par condicio e trasparenza, limitatamente al profilo economico e comunque previa verifica di congruità all'esito dell'eventuale ribasso negoziato. La stazione appaltante si riserva in ogni caso l'ampia facoltà di interrompere la rinegoziazione e di annullare d'ufficio l'intera procedura di gara.
Ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs 163/2006 si precisa che la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di autorizzare l'**inizio delle prestazioni** oggetto del presente appalto anche in pendenza della stipula del contratto.
N.B. La comunicazione dell'aggiudicazione definitiva, ancorchè sospesa nell'efficacia per la verifica dei requisiti in campo all'aggiudicataria, sarà immediatamente efficace nei confronti dei contro interessati (vedasi Adunanza Plenaria Consiglio di Stato, n. 32/2012).
Il termine per la **stipulazione del contratto** di cui all'art. 11, comma 9 del D.Lgs. n. 163/2006 è di 90 giorni.
La stipulazione del contratto avverrà per atto pubblico in forma amministrativa con firma digitale. Le spese di redazione del verbale e di stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.
L'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 38, comma 3 del D.Lgs n. 163/2006 è tenuto a far pervenire alla Stazione Appaltante –entro 20 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione- i documenti necessari per la stipulazione del contratto.
N.B. Ai sensi dell'art. 34, comma 35 del D.L. 179/2012, l'aggiudicataria, entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva, è obbligata a rimborsare le **spese** relative alle **pubblicazioni** del bando e dell'avviso di aggiudicazione **sui quotidiani**, che vengono stimati, in via presuntiva a circa € 2.500,00, ma che potranno essere quantificate precisamente solo successivamente. All'aggiudicataria saranno trasmesse le relative fatture.

La gara si attua nei modi indicati nel presente disciplinare. Per quanto non espressamente previsto, trova applicazione il R.D. n. 827/1924.

Privacy I dati personali raccolti saranno trattati con e senza l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla L. 241/90 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa) in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente. I dati giudiziari, raccolti ai sensi del DPR 445/2000 e DPR 412/2000, saranno trattati in conformità al D.Lgs 196/2003. In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato D.Lgs.

Determinazione a contrarre n. 265/2015, PG n. 120838/2015.
Responsabile del Procedimento dott. Mauro Vecchi –Direttore dell'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie. Tel 0532 418100 e-mail: vecchi.istruzione@edu-comune.fe.it

PG n: 120838/2015

Ferrara, 27 gennaio 2016

Il Responsabile del Procedimento
Direttore dell'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie
Dott. Mauro Vecchi