



CITTA' DI LEGNAGO

Via XX Settembre n. 29 – tel.: 0442/634811 Fax: 0442/634803

GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PERIODO: 01.09.2009 – 31.08.2015

PROCEDURA APERTA

DISCIPLINARE DI GARA

INDICE

| | |
|----------------|---|
| Art. 1 | Oggetto del servizio |
| Art. 2 | Normativa applicabile |
| Art. 3 | Requisiti per l'ammissione alla gara |
| Art. 4 | Presentazione delle domande di ammissione e delle offerte |
| Art. 5 | Modalità e procedimento di aggiudicazione |
| Art. 6 | Garanzie contra ttuali |
| Art. 7 | Polizza assicurativa |
| Art. 8 | Stipula del contratto |
| Art. 9 | Esecuzione del contratto |
| Art. 10 | Trattamento dei dati personali |
| Art. 11 | Informazioni sul procedimento |

ALLEGATI

DOCUMENTAZIONE RICHIESTA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA:

Allegato n. 1 - Documentazione per l'ammissione alla gara:

- 1.1. Domanda di ammissione alla gara
- 1.2. Attestazione di avvenuta effettuazione del sopralluogo obbligatorio
- 1.3. Dichiarazione di accettazione delle condizioni di appalto
- 1.4. Dichiarazione riguardante i requisiti generali
 - 1.4.1 Docuntazione informativa sul concorrente
- 1.5 Dichiarazione riguardante i requisiti di capacità tecnica
- 1.6 Dichiarazione riguardante i requisiti di capacità economica

Allegato n. 2 - Offerta Tecnica

2.1. Organizzazione Tecnica del servizio:

- 2.1.1 Personale (scheda)
- 2.1.2 Progetto di Informazione ed educazione alimentare (scheda)

Allegato n. 3 - Offerta economica

- 3.1. Offerta economica

Art. 1 - Oggetto del Servizio

Il Comune di Legnago bandisce una procedura di gara aperta per l'affidamento in appalto della gestione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, per il periodo dal 01/09/2009 al 31/08/2015.

Il periodo di esecuzione dell'appalto comprende gli anni scolastici 2009/2010 - 2010/2011 - 2011/2012 - 2012/2013 - 2013/2014 - 2014/2015.

Il servizio comprende tutti i processi organizzativi, produttivi, gestionali, distributivi, di autocontrollo igienico-sanitario e di monitoraggio della qualità del "servizio di ristorazione scolastica".

Il servizio rientra nella seguente categoria del Sistema Unico di classificazione per gli appalti pubblici:

categoria 17 Denominazione: Servizi di ristorazione Numero di riferimento CPC 64 Numero di riferimento CPV 55524000 (Servizi di ristorazione scolastica)

I servizi e le attività ed i corrispondenti standard di qualità richiesti sono descritti nel capitolato speciale d'appalto.

L'importo complessivo dell'appalto è stato stimato, per l'intera durata dell'appalto, in euro 4.348.800,00 (€ 4,80 a pasto).

Art. 2 - Normativa applicabile

I servizi oggetto del presente appalto rientrano nella categoria degli appalti pubblici di cui all'art. 20 ed all'allegato II B del D. Lgs. 163/2006 (Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE).

Rientrano pertanto nei "contratti esclusi in tutto o in parte dall'ambito di applicazione del codice dei contratti" (Parte I, Titolo II°) e nell'ambito derogatorio previsto dall'art. 20 del D.Lgs 163/2006.

La procedura è pertanto disciplinata dal D.Lgs 163/2006 limitatamente ai seguenti articoli:

- art. 68 (specifiche tecniche)
- artt. 65 e 225 (avvisi di post informazione relativi agli appalti aggiudicati);

Le altre disposizioni contenute nel D.Lgs 163/2006 si applicano se richiamate negli atti del procedimento di gara.

Art. 3 - Requisiti per l'ammissione alla gara

3.1 - Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, del D.Lgs. 163/2006, in possesso dei requisiti per partecipare alle procedure di affidamento di appalti pubblici e per contrarre con la pubblica amministrazione.

I concorrenti devono possedere e comprovare il possesso dei seguenti requisiti:

- a) requisiti generali
- b) requisiti di capacità economica e finanziaria
- c) requisiti di capacità tecnica

Ai fini dell'ammissione alla gara i concorrenti devono inoltre adempiere ai seguenti obblighi:

- effettuazione di sopralluogo preventivo nei luoghi di esecuzione dell'appalto;
- accettazione espressa ed incondizionata delle condizioni di appalto stabilite dalla stazione appaltante;
- pagamento all'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, forniture e servizi del contributo per la partecipazione alla gara di appalto previsto dall'art. 1, commi 65 e 67 della Legge 23 dicembre 2005, n. 266.

I Raggruppamenti temporanei di imprese, i consorzi ed i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) possono partecipare alla gara alle condizioni e con le modalità indicate nel presente disciplinare.

3.2 - Requisiti generali

Per "requisiti generali" si intende l'inesistenza in capo al concorrente di situazioni interdittive che comportano l'incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione o a partecipare alle procedure di affidamento di appalti pubblici.

Per essere ammessi alla gara i concorrenti devono comprovare i seguenti requisiti generali:

| Requisiti generali | |
|--------------------|--|
| 1 | Iscrizione nel Registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, per il ramo di attività oggetto dell'appalto (ovvero nei corrispondenti registri o albi imprenditoriali per le imprese non aventi sede in Italia) |
| 2 | Non devono sussistere a carico dei concorrenti le cause di esclusione previste dall'articolo 38, dalle lettera a) alle lettera m) del D. Lgs. 163/2006 |
| 3 | Non devono sussistere a carico dei concorrenti sanzioni interdittive che comportano la sospensione dell'attività imprenditoriale o l'incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione secondo le norme vigenti; |

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, di consorzi o di soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) i requisiti generali di ammissione devono essere posseduti e comprovati da tutti i soggetti raggruppati, consorziati o contraenti.

Non possono partecipare alla gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo indicate all'art. 34, 2° comma del D.Lgs 163/2006.

Si rinvia agli articoli 36 e 37 del D.Lgs 163/2006 per i limiti ed i divieti alla partecipazione alla medesima gara da parte di concorrenti sia in forma individuale che facenti parte di consorzi e raggruppamenti temporanei di imprese o alla partecipazione in più di un raggruppamento o consorzio.

3.3 - Considerate la natura e l'oggetto del servizio ed i destinatari dello stesso, il Comune richiede il possesso da parte dei concorrenti di specifici requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica.

3.4 - Requisiti di capacità economico e finanziaria

Per "capacità economico e finanziaria" si intende la solidità e l'affidabilità dell'impresa nel far fronte alla remunerazione dei diversi fattori produttivi impiegati nell'esecuzione dell'appalto, al fine di non pregiudicare il corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte con il Comune.

Per l'ammissione alla gara i concorrenti devono possedere e comprovare i seguenti requisiti minimi:

| Requisiti di capacità economica e finanziaria | | |
|--|--|---|
| A | Fatturato di impresa | <p>A.1 - Un fatturato globale di impresa annuo nel settore della "ristorazione collettiva", nel triennio 2006/2007/2008, non inferiore a € 5.000.000,00 (IVA esclusa)</p> <p>A.2 - Un fatturato di impresa annuo nel settore della "ristorazione scolastica", nel triennio 2006/2007/2008, non inferiore a € 2.000.000,00 (IVA esclusa)</p> |
| B | Capacità finanziaria Per l'esecuzione del contratto | <p>-Da comprovare mediante la presentazione di almeno 2 (due) dichiarazioni bancarie, rilasciate da Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della legge n. 385/1993 e successive modifiche</p> <p>-Da comprovare mediante la presentazione dei bilanci relativi agli ultimi tre esercizi finanziari (2006-2007-2008) chiusi in attivo</p> |

3.5 - Requisiti di capacità tecnica

Per "capacità tecnica" si intende il possesso da parte dell'impresa di una organizzazione aziendale qualificata e di specifica esperienza di attività nel settore della ristorazione scolastica, al fine di garantire l'esecuzione dell'appalto secondo gli standard di qualità richiesti dalla stazione appaltante.

Per l'ammissione alla gara i concorrenti devono possedere e comprovare i seguenti requisiti minimi:

| Requisiti di capacità tecnica | | |
|-------------------------------|---|--|
| A | Esperienza specifica nel settore della ristorazione scolastica | Da comprovare mediante N° 3 referenze di servizi di ristorazione scolastica attualmente in essere, della durata di 3 anni consecutivi, con numero di pasti annuo uguale o superiore a quello oggetto dell'appalto |
| B | Certificazione di qualità del sistema aziendale | Possesso della certificazione attestante la conformità del Sistema Qualità Aziendale alle norme internazionali UNI EN ISO 9001:2000 per l'attività di "ristorazione collettiva" (rif. Settore EA 30 - tabella accreditamento da Sincert), rilasciata da Enti di certificazione accreditati da Sincert per l'Italia o da altri Organismi nazionali di accreditamento per gli altri Stati. |

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese o di consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti di capacità economica e finanziari e di capacità tecnica possono essere posseduti anche cumulativamente dal raggruppamento o consorzio, ad esclusione:

- del requisito di cui al punto 3.4 - B (dichiarazioni bancarie, attestanti la capacità economica e finanziaria per l'esecuzione dell'appalto), che deve essere posseduto e comprovato singolarmente da tutte le imprese raggruppate o consorziate;
- del requisito di capacità tecnica di cui al punto 3.5 A (esperienza specifica con il fatturato di impresa nella "ristorazione scolastica" e di cui al punto 3.5 - B (certificazione di qualità), che devono essere posseduti dall'impresa del raggruppamento o del consorzio che eseguirà l'appalto nel caso di aggiudicazione.

E' ammesso l'avvalimento secondo quanto previsto dal Codice dei Contratti. In tal caso il concorrente e l'impresa ausiliaria devono allegare alla domanda di ammissione alla gara, la documentazione di cui all'art. 49 del D.Lgs. 163/2006.

3.6 - Cause di esclusione dalla gara:

Costituiscono cause di esclusione dalla gara:

- a) i concorrenti che si trovano tra loro in una delle situazioni di controllo o di collegamento, di cui all'art. 2359 del Codice Civile, con altra impresa che partecipa alla medesima gara, così come previsto anche dall'art. 34, comma 2, del D.Lgs. 163/2006;
- b) la non effettuazione del sopralluogo preventivo obbligatorio presso i luoghi di esecuzione dell'appalto;
- c) la non accettazione espressa ed incondizionata delle condizioni di appalto stabilite dalla stazione appaltante;
- d) la mancanza della firma nell'offerta economica;
- e) la mancanza di fotocopia del documento di identità personale del dichiarante per le dichiarazioni rese ai sensi del DPR 445/2000;
- f) la mancata costituzione della cauzione provvisoria;
- g) non aver effettuato e presentato la ricevuta di versamento, a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture;
- h) la mancanza dei requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica previsti per l'ammissione alla gara;
- i) l'arrivo alla stazione appaltante del plico contenente la documentazione per la partecipazione alla gara oltre il termine indicato dall'art. 4 del presente disciplinare;
- j) l'inosservanza dell'obbligo di inserimento in tre distinte buste sigillate della documentazione per la partecipazione alla gara come indicato all'art. 4 del presente disciplinare, a garanzia della segretezza delle offerte;
- k) la presenza di sanzioni interdittive che comportano l'incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione o a partecipare alle procedure di affidamento di appalti pubblici;
- l) la presenza di cause di esclusione previste all'art. 38, 1° comma dalla lettera a) alla lettera m) del D.Lgs 163/2006.

Nel caso previsto all'art. 38, 1° comma lettera f) del D.Lgs 163/2006, la stazione appaltante si riserva la facoltà di valutare la sussistenza di eventuale grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla

stazione appaltante o di errore grave nell'esercizio dell'attività professionale da parte dei concorrenti.

L'esclusione non è automatica, ma consegue ad un valutazione discrezionale e motivata diretta a verificare se, per la stazione appaltante, sussistono motivi che inducano a ritenere non affidabile il concorrente.

Ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs 163/2006, la commissione di gara può invitare i concorrenti, qualora ritenuto necessario, a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

Art. 4 – Presentazione delle domande di ammissione e delle offerte

4.1 – Le imprese interessate a partecipare alla gara, in possesso dei requisiti previsti per l'ammissione, devono far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Legnago – Via XX Settembre n. 29, c.a.p. 37045, Legnago (VR), un plico chiuso e sigillato con ceralacca, recante all'esterno:

- i dati riguardanti il concorrente (denominazione sociale ed indirizzo, numero di telefax al quale inviare le comunicazioni riguardanti la gara);
- la seguente dicitura di identificazione della gara: "Gara di appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica-Periodo 1.9.2009 – 31.8.2015".

Il plico deve pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune, a pena di esclusione, entro il seguente termine:

ENTRO LE ORE 12,30 DEL GIORNO 30 GIUGNO 2009

Ogni responsabilità per eventuali ritardi nel recapito del plico è ad esclusivo carico dei concorrenti.

Il plico deve contenere, a pena di esclusione:

N. 3 (tre) buste distinte, chiuse e sigillate con ceralacca e firmate sui lembi di chiusura, recanti all'esterno la corrispondente dicitura di identificazione "Gara di appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica-Periodo 1.9.2009 – 31.8.2015" e contenenti rispettivamente i seguenti documenti:

| N. Busta | Oggetto |
|-----------------|--------------------------------------|
| N. 1 | Documenti per l'ammissione alla gara |
| N. 2 | Offerta tecnica |
| N. 3 | Offerta economica |

La documentazione per l'ammissione alla gara e le offerte devono essere redatte nella lingua italiana.

Per eventuali documenti e certificazioni in lingua straniera rilasciati da Enti ed organismi dello Stato in cui ha sede l'impresa, il concorrente deve presentare la traduzione ufficiale nella lingua italiana, il cui testo farà fede per tutti gli atti ed effetti di gara.

4.2 – DOCUMENTI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA (Busta n. 1)

La busta n. 1 ("Documenti per l'ammissione alla gara") deve contenere i seguenti documenti:

1) La domanda di ammissione alla gara (vedi allegato 1.1)

La domanda deve essere sottoscritta dal Legale Rappresentante (e corredata, se sottoscritta da "procuratore speciale", da copia conforme all'originale dell'atto notarile di procura);

Per i consorzi, i raggruppamenti temporanei di imprese, i soggetti che abbiano stipulato il contratto di GEIE, alla domanda di ammissione alla gara vanno allegati, a seconda della forma giuridica del concorrente, i documenti, in originale o copia autenticata, comprovanti:

- a) la costituzione e la composizione del raggruppamento, del consorzio o del gruppo Geie;
- b) i poteri di rappresentanza legale ai fini della partecipazione alla gara;
- c) il conferimento del mandato collettivo di rappresentanza all'impresa mandataria o di impegno di conferimento (art. 37, D.Lgs 163/2006);

2) La documentazione comprovante il possesso dei requisiti previsti per l'ammissione alla gara

Alla domanda di ammissione alla gara, deve essere allegata la documentazione comprovante il possesso dei requisiti generali, di capacità tecnica, di capacità economica e finanziaria.

Tale documentazione va presentata con i moduli allegati al presente disciplinare, allegando la documentazione probatoria richiesta di seguito indicata:

2.1 - Attestazione di avvenuto sopralluogo nei luoghi di esecuzione dell'appalto, rilasciata dal Comune (vedi doc. allegato 1.2)

2.2 – Dichiarazione di accettazione delle condizioni di appalto (vedi doc. allegato 1.3);

2.3 – Dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000, sottoscritta dal legale rappresentante, riguardante il possesso dei requisiti generali per l'ammissione alla gara (vedi doc. allegato 1.4), con in allegato i seguenti documenti:

- **Copia fotostatica di documento di identità personale, in corso di validità, del dichiarante** (da allegare alle dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per comprovare il possesso dei requisiti per l'ammissione alla gara);
- **Certificato di iscrizione nel Registro delle imprese** della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura per le imprese italiane (o nel corrispondente Albo o Registro Professionale dello Stato di provenienza se si tratta di imprese di altri Stati membri dell'Unione Europea), dal quale risulti la "dicitura antimafia" (nullaosta ai sensi dell'art. 10 della L. 575/1965 e successive modifiche ed integrazioni).

2.4 – Dichiarazione informativa sul concorrente e sulla sua organizzazione (vedi doc. all. 1.4.1):

- **Organizzazione:** Forma giuridica e societaria, gruppo societario di appartenenza, sede legale e amministrativa, capitale sociale, struttura aziendale, settori di attività ed ogni altro dato informativo ritenuto utile per illustrare le caratteristiche dell'impresa;
- **Direzione tecnica:** Responsabili tecnici referenti per l'appalto nel caso di aggiudicazione;
- **Numero dipendenti:** Numero medio annuo di dipendenti nel triennio 2006/2008;
- **Sedi operative:** Filiali e sedi operative

2.5 – Ricevuta (in originale o copia autenticata mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000) del versamento della somma di euro 70,00 a titolo di pagamento della contribuzione obbligatoria a favore dell'Autorità per la vigilanza sui lavori pubblici. Tale versamento deve essere effettuato nei modi previsti dall'art. 3 della deliberazione 1.3.2009 dell'Autorità per la Vigilanza sui lavori pubblici, mediante versamento on line o su c/c postale e, comunque, secondo quanto previsto nelle istruzioni operative dell'Autorità stessa presenti sul sito della medesima al seguente indirizzo: <http://www.avcp.it/riscossioni.html>. In particolare, all'atto del pagamento, il concorrente dovrà indicare oltre alla propria denominazione ed al codice fiscale, il codice identificativo gara: **CIG: 0318849284.**

La mancata dimostrazione del versamento di tale somma al momento della presentazione dell'offerta con allegazione della relativa ricevuta è causa di esclusione dalla gara.

3) Documentazione per comprovare il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria:

3.1 – Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000, sottoscritta dal Legale rappresentante, riguardante il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria (vedi doc. allegato 1.6) allegato copia fotostatica di documento di identità personale, in corso di validità del dichiarante:

- **Almeno n. 2 (due) dichiarazioni bancarie attestanti la capacità finanziaria dell'impresa per l'esecuzione dell'appalto.**

Le dichiarazioni devono essere rilasciate da Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della legge n. 385/1993 e successive modifiche.

Le dichiarazioni bancarie prodotte devono essere conformi ai seguenti requisiti minimi:

- Contenere espressamente i dati identificativi dell'appalto (stazione appaltante, oggetto, valore dell'appalto);
- Contenere i dati identificativi dell'Istituto che emette la dichiarazione ed i dati autorizzativi che legittimano l'Istituto al rilascio della dichiarazione secondo le norme vigenti;
- Contenere espressamente la dichiarazione di affidabilità del concorrente, in termini di solidità finanziaria e di solvibilità, per l'esecuzione dell'appalto.

- **Copia dei bilanci relativi agli ultimi tre esercizi (2006-2007-2008) chiusi in attivo**

4) Documenti comprovanti la costituzione di cauzione provvisoria nella misura del 2% del valore presunto di appalto, a favore del

Comune a garanzia dell'offerta, da prestarsi sotto forma di fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del Decreto Legislativo 1 settembre 1993 n. 385 e successive modificazioni, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie ed autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia deve:

- contenere espressamente i dati identificativi dell'appalto (stazione appaltante, oggetto, valore dell'appalto);
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, 2° comma del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta del Comune.
- Avere validità per almeno 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

- Contenere la dichiarazione di impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria (cauzione definitiva) per l'esecuzione del contratto, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 75, comma 7° del D.Lgs. 163/2006, l'importo della garanzia è ridotto del 50 (cinquanta) % per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e delle serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

Per beneficiare di tale riduzione, l'offerente deve allegare copia conforme all'originale del certificato di qualità.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto di appalto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

5) Documentazione per comprovare il possesso dei requisiti di capacità tecnica:

5.1 – Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000, sottoscritta dal Legale rappresentante, riguardante il possesso dei requisiti di capacità tecnica (vedi doc. allegato 1.5) allegando:

- **Copia fotostatica di documento di identità personale, in corso di validità, del dichiarante ;**
- **Certificati di servizio rilasciati dai committenti** riguardanti i servizi di ristorazione scolastica attualmente in essere svolti dall'impresa della durata di tre anni consecutivi, con numero di pasti annuo uguale o superiore a quello oggetto dell'appalto.
La documentazione prodotta deve essere idonea a comprovare il possesso del requisito di capacità tecnica dell'impresa indicato all'art. 3.5 – Punto A) del presente disciplinare ("Esperienza nel settore della ristorazione scolastica") e deve pertanto contenere i seguenti elementi di informazione:
 - la denominazione, la forma giuridica e la sede del committente;
 - l'oggetto e la durata del servizio;
 - l'importo del corrispettivo contrattuale;
 - la regolare esecuzione del servizio
- **Copia conforme all'originale del certificato di qualità attestante la conformità del Sistema Qualità aziendale agli standard internazionali UNI EN ISO 9001:2000 per l'attività di ristorazione collettiva;**

Nel caso di consorzi, di raggruppamenti temporanei di imprese o di soggetti che abbiano stipulato il contratto di GEIE, i concorrenti devono presentare la documentazione per comprovare i requisiti di ammissione alla gara, secondo la

rispettiva forma giuridica e l'organizzazione tecnica per l'esecuzione dell'appalto indicata dai concorrenti.

4.3 – OFFERTA TECNICA (Busta n. 2):

L'offerta tecnica deve contenere gli elementi che consentano al Comune di comprendere e valutare l'organizzazione tecnica del servizio che l'impresa si impegna ad attuare nel caso di aggiudicazione dell'appalto.

I concorrenti devono pertanto descrivere, facendo riferimento agli standard di qualità indicati nelle "specifiche tecniche" allegate al capitolato speciale d'appalto, l'organizzazione del servizio offerto allegando quanto segue:

1. Scheda descrittiva di cui all'allegato 2.1.1, riguardante la **dotazione organica del personale per l'esecuzione dell'appalto;**
2. Scheda descrittiva di cui all'allegato 2.1.2, riguardante **progetto di informazione e di educazione alimentare;**
3. **Documentazione** (es. relazione, progetto etc.) che consenta di comprendere il tipo di **allestimento tecnico** che l'impresa si impegna ad attuare nel caso di aggiudicazione dell'appalto per l'esercizio e la gestione degli ambienti destinati al servizio. Detti elementi di informazione riguardano la dotazione di arredi, attrezzature, beni strumentali che l'impresa si impegna a realizzare nel caso di aggiudicazione dell'appalto, ad integrazione e/o sostituzione delle dotazioni tecniche esistenti secondo quanto richiesto nell'allegato 3 ("Organizzazione tecnica del servizio") del Capitolato Speciale d'Appalto.

A corredo dell'offerta tecnica i concorrenti possono facoltativamente presentare ulteriori documenti ritenuti utili per illustrare i contenuti della propria offerta (relazioni, depliant, brochure, progetti, elenco fornitori prodotti alimentari, documenti divulgativi, Carte dei Servizi etc.).

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante.

Nel caso di raggruppamenti temporanei o di consorzi non costituiti, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti i concorrenti raggruppandi o consorziandi.

Nel caso di consorzi, raggruppamenti temporanei di imprese e soggetti che abbiano stipulato il contratto di GEIE, nell'offerta tecnica va specificata l'impresa del Consorzio, del raggruppamento o Geie che eseguirà l'appalto e l'organizzazione tecnica che i concorrenti si impegnano ad attuare nel caso di aggiudicazione.

4.4 – OFFERTA ECONOMICA (Busta n. 3)

La busta n. 3 (“Offerta economica”), deve contenere esclusivamente l’indicazione del prezzo offerto dal concorrente per l’esecuzione dell’appalto.

L’offerta dovrà essere redatta utilizzando il modulo di cui all’allegato 3.1 (“Offerta economica”).

L’offerta deve essere sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, dal Legale Rappresentante dell’impresa e contenere l’indicazione del cognome, nome, luogo e data di nascita della persona che l’ha firmata.

Nel caso di raggruppamenti temporanei o di consorzi non costituiti, l’offerta economica deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti i concorrenti raggruppandi o consorziandi.

L’offerta, riguardante il prezzo unitario del pasto, deve essere espressa in Euro (€), (in cifre ed in lettere) al netto dell’IVA 4% (con massimo tre cifre decimali).

Nel caso di eventuale discordanza fra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere, verrà ritenuto valido quello espresso in lettere.

Il prezzo offerto si intende onnicomprensivo di ogni onere e spesa per l’esecuzione dell’appalto.

Non è ammessa la presentazione di offerta per una sola parte dei servizi richiesti.

Sono ammesse esclusivamente offerte economiche in ribasso rispetto al prezzo posto a base di appalto, determinato come segue:

| | |
|--------------|----------------------------------|
| Pasto | € 4,80 al netto di IVA 4% |
|--------------|----------------------------------|

Eventuali offerte in aumento rispetto al prezzo a base di appalto saranno considerate offerte non valide.

Le offerte non devono contenere, a pena di nullità, alcuna riserva, eccezione o condizione.

Si potrà procedere all’aggiudicazione dell’appalto anche in presenza di una sola offerta valida.

Nell’offerta devono essere indicati:

1. Gli elementi costitutivi che concorrono a determinare il prezzo offerto, riguardanti ad esempio:

- a) Personale
- b) Derrate alimentari

- c) Allestimento tecnico degli ambienti
- d) Trasporto pasti
- e) Altri costi di produzione
- f) Spese generali
- g) Costi per la sicurezza nei luoghi di lavoro
- h) Fornitura titoli di acquisto per l'accesso al servizio (buoni pasto)
- i) Utile di impresa
- j)
- k)
- l)

2. Gli elementi giustificativi che consentono di offrire il prezzo indicato (ai sensi degli artt. 86, 5° comma ed 87, 2° comma del D.Lgs. 163/2006);

3. Costi per la sicurezza sui luoghi di lavoro (Legge 123/2007 e D.Lgs. n. 81/2008). I costi di sicurezza specifici ed afferenti all'esercizio dell'attività non soggetti a ribasso d'asta devono essere specificatamente indicati dall'impresa nell'offerta economica.

Facendo rinvio a quanto indicato nella determinazione n. 3/2008 dell'Autorità di Vigilanza per i contratti pubblici, la stazione appaltante non ha rilevato significativi rischi di "interferenze" per l'esecuzione dell'appalto, tenuto conto delle condizioni di esecuzione dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, la stazione appaltante fornirà, attraverso il proprio datore di lavoro ed il RSPP, d'intesa con le autorità scolastiche locali, le informazioni necessarie per il coordinamento nella gestione delle situazioni di emergenza nelle strutture scolastiche.

Per i rischi specifici afferenti l'esecuzione dell'appalto, l'impresa aggiudicataria deve elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi ed attuare le conseguenti misure di prevenzione di protezione.

Art. 5 – Modalità e procedimento di aggiudicazione

Criteri di aggiudicazione

5.1 – Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, sulla base dei seguenti parametri e relativi punteggi:

| Elemento di valutazione | Punteggio massimo |
|---------------------------------|--------------------------|
| a) qualità del servizio offerto | 60/100 |

| | |
|---------------------------------|----------------|
| b) prezzo offerto | 40/100 |
| Totale punteggio massimo | 100/100 |

A) Qualità del servizio offerto (punteggio max = 60/100 punti)

Per la valutazione della qualità del servizio offerto vengono stabiliti i seguenti criteri generali di valutazione:

| | A.1 – Organizzazione tecnica del servizio | Punteggio |
|---------------|---|---------------------|
| A.1.1 | Personale | Fino a 15 punti |
| A.1.2 | Progetto di informazione ed educazione alimentare | Fino a 10 punti |
| A.1.3 | Piano di emergenza | Fino a 15 punti |
| A.1.4 | Approvvigionamenti | Fino a 20 punti |
| Totale | | Max 60 punti |

Per ciascuno dei sopra indicati criteri, vengono fissati i seguenti sub-criteri:

| A.1.1 | Personale | max 15 punti |
|--------------|---|---|
| a) | Erogazione del Servizio <u>standard minimo giornaliero (per l'erogazione del servizio)</u> da 1 a 5 ore in più rispetto allo standard minimo da 6 a 10 ore in più rispetto allo standard minimo superiore a 11 ore rispetto allo standard minimo | Fino max 10 punti Punti 2 Punti 5 Punti 10 |
| b) | Trasporti <u>standard minimo giornaliero (per il servizio trasporti)</u> 1 automezzo in più rispetto allo standard minimo | Fino max 3 punti Punti 3 |
| c) | Coordinamento tecnico <u>standard minimo mensile (per il coordinamento tecnico)</u> | Fino max 2 punti |

| | | |
|--|---|---------|
| | da 1 a 2 ore in più rispetto allo standard minimo mensile | Punti 1 |
| | superiore a 3 ore rispetto allo standard minimo mensile | Punti 2 |

| | | |
|--------------|--|---------------------|
| A.1.2 | Progetto di informazione ed educazione alimentare | max 10 punti |
| a) | Qualità del progetto di informazione ed educazione alimentare | Fino max 5 punti |
| b) | Presentazione di progetti innovativi riguardanti l'educazione alimentare | Fino max 5 punti |

| | | |
|--------------|---|---------------------|
| A.1.3 | Piano di emergenza | max 15 punti |
| a) | Centro cottura di emergenza sito entro 20 km dalla sede del centro di produzione pasti | 15 punti |
| b) | Centro cottura di emergenza sito tra 20 e 40 km dalla sede del centro di produzione pasti | 10 punti |
| c) | Centro cottura di emergenza sito tra 40 e 60 km dalla sede del centro di produzione pasti | 5 punti |

| | | |
|--------------|--|---------------------|
| A.1.4 | Approvvigionamenti | max 20 punti |
| a) | Introduzione nel piano alimentare di materie prime a "filiera corta" - "chilometro zero" | Fino max 20 punti |

A.1.2 – Progetto di informazione ed educazione alimentare:

Facendo rinvio a quanto indicato nel capitolato d'oneri, il Comune considera rilevante ai fini della qualità del servizio nel suo insieme anche gli aspetti riguardanti:

- a) l'educazione alimentare
- b) la presentazione di progetti innovativi riguardanti l'educazione alimentare nella scuola

Verranno quindi valutate le iniziative e le attività che il concorrente si impegna a realizzare, nel caso di aggiudicazione dell'appalto, per perseguire i seguenti obiettivi di interesse pubblico:

- fornire agli utenti del servizio, in modo trasparente, le informazioni utili per conoscere le caratteristiche del servizio e le sue modalità di esecuzione (condizioni generali, prodotti alimentari impiegati, tabelle dietetiche e valore nutrizionale del menù)
- contribuire alla diffusione presso gli utenti del servizio di una corretta alimentazione e stile di vita nelle famiglie e nei giovani, ai fini della prevenzione dell'obesità e delle patologie collegate;
- effettuare progetti di educazione alimentare all'interno della scuola.

Il punteggio, attribuibile per il criterio di valutazione di cui al punto B.1.2 verrà assegnato dalla Commissione di gara, valutando la qualità del progetto di informazione e di educazione alimentare presentato dai concorrenti sulla base dei seguenti elementi:

1. contenuti delle iniziative proposte;
2. modalità di realizzazione;
3. strumenti di informazione utilizzati;
4. strumenti di verifica della soddisfazione degli utenti;

Per la descrizione del progetto i concorrenti dovranno utilizzare la scheda descrittiva di cui all'allegato 2.1.2

A corredo della scheda i concorrenti possono facoltativamente presentare ulteriori documenti ritenuti utili per illustrare i contenuti della propria offerta (relazioni, depliant, brochure, carte dei servizi etc).

L'offerta dovrà avere una lunghezza massima di quaranta (40) pagine, oltre gli allegati

A.1.3 - Piano di emergenza

L'azienda dovrà presentare un piano di emergenza che consenta il prosieguo del servizio in caso di blocco parziale o totale della cucina di produzione di San Pietro. Il centro cottura sostitutivo dovrà essere in grado di garantire la totalità della produzione dei pasti relativa all'appalto in oggetto.

La società partecipante dovrà produrre in sede di offerta tecnica la documentazione relativa all'autorizzazione sanitaria intestata all'azienda partecipante nonché il titolo di possesso per tutta la durata dell'appalto.

La distanza del suddetto centro andrà calcolata su percorso stradale, dalla sede del centro di produzione di San Pietro.

A.1.4 - Approvvigionamenti

I prodotti offerti saranno valutati attribuendo 2 punti per ogni prodotto ortofrutticolo biologico a "filiera corta" - "chilometro zero" offerto sulla base di quanto indicato:

- mele
- pere
- pesche
- fragole
- prugne
- radicchio
- kiwi
- insalata
- patate
- bietole

I prodotti sopra indicati dovranno provenire da una distanza non superiore a 50 km. e in caso di richiesta da parte della stazione appaltante l'impresa aggiudicataria dovrà fornire la documentazione attestante la provenienza dei prodotti.

B) Prezzo offerto (punteggio max = 40/100 punti):

Il punteggio del prezzo viene attribuito applicando la seguente formula:

$$X = \frac{P_m * Q}{P_o}$$

X = punteggio attribuibile al concorrente

Q = punteggio massimo attribuibile (=40)

P_m = prezzo più basso offerto

P_o = prezzo offerto considerato

Procedimento di aggiudicazione

Le operazioni per l'aggiudicazione dell'appalto avranno luogo nella sede municipale del Comune di Legnago (Verona) Via XX Settembre n. 29, con le seguenti modalità:

a) Ammissione alla gara - busta n. 1 - (in seduta pubblica)

b) Valutazione delle offerte tecniche - busta n. 2 - (in seduta segreta)

c) Apertura delle buste con le offerte economiche – busta n. 3 - (in seduta pubblica)

L'apertura della busta n. 1 (ammissione alla gara) si terrà presso la sede municipale, Via XX Settembre n. 29 – Legnago il giorno **2 luglio 2009 alle ore 9,00.**

Alle sedute pubbliche possono presenziare i rappresentanti dei concorrenti possono presenziare, a mezzo dei loro legali rappresentanti o delegati con atto scritto.

Ai concorrenti verrà data preventiva comunicazione a mezzo telefax del giorno e dell'orario di apertura della busta n. 3 (offerta economica). La comunicazione verrà inviata all'indirizzo e numero di telefax indicato dai concorrenti nella dicitura esterna riportata sul plico contenente la documentazione di gara.

In successiva seduta segreta si verificherà la sussistenza delle condizioni per l'eventuale dichiarazione di anomalia di tutte o alcune delle offerte presentante (art. 86, comma 2 e comma 3 bis, D.Lgs. n. 163/2006) e richiederà le necessarie giustificazioni alle ditte interessate ai sensi degli artt. 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006. Qualora le giustificazioni vengano ritenute adeguate, verrà confermato il punteggio complessivo assegnato; in caso contrario l'offerta verrà esclusa.

Al termine verrà quindi formulata una graduatoria provvisoria.

L'appalto sarà aggiudicato in via provvisoria all'impresa la cui offerta avrà ottenuto il punteggio totale più elevato, ricavato dalla somma dei punteggi ottenuti per ciascun criterio di valutazione indicati in precedenza.

In presenza di eventuale parità di punteggi, si procederà come segue:

- a) nel caso di parità del punteggio complessivo, con aggiudicazione al concorrente che ha offerto il prezzo più conveniente per l'Amministrazione;
- b) nel caso di ulteriore parità tra i punteggi ottenuti per il prezzo e la qualità, mediante sorteggio.

L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per la ditta aggiudicataria.

L'efficacia dell'aggiudicazione definitiva è subordinata all'approvazione degli atti di gara e alle successive verifiche d'ufficio.

Per l'aggiudicazione dell'appalto verrà costituita apposita Commissione di gara nominata ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. n. 163/2006.

Si potrà procedere all'aggiudicazione provvisoria anche in presenza di una sola offerta risultata valida.

L'aggiudicazione provvisoria non costituisce accettazione dell'offerta da parte del Comune, né determina l'obbligo di procedere all'aggiudicazione definitiva qualora sussistano motivi di interesse pubblico che determinano l'esercizio dei poteri di autotutela della stazione appaltante.

Il controllo dei requisiti viene svolto con le seguenti modalità:

- a) Con invito ai concorrenti a presentare documenti e dichiarazioni, per gli stati, qualità personali e fatti;
- b) Con accertamenti ai sensi degli artt. 43 e 71 del DPR 445/2000 e dell'art. 38 del D.Lgs 163/2000 per gli stati, qualità personali e fatti che siano accertabili d'ufficio dalla stazione appaltante.

La stazione appaltante provvederà, dopo aver verificato la legittimità delle operazioni di gara e il possesso dei requisiti di capacità economico-tecnico-organizzativa in capo all'aggiudicatario e al concorrente che segue in graduatoria, ad aggiudicare definitivamente l'appalto. Qualora il possesso dei requisiti autocertificati non sia confermato dalle verifiche effettuate, si provvederà all'esclusione del concorrente dalla gara (riservandosi di applicare quanto previsto dall'art. 48 del D.Lgs. 163/2006) ed alla conseguente eventuale nuova aggiudicazione. L'aggiudicazione definitiva con determinazione dirigenziale non equivale, per la stazione appaltante, ad accettazione dell'offerta, mentre l'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine stabilito dal comma 9 dell'art. 11 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.

L'aggiudicazione definitiva diverrà efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti (art. 38 del D.Lgs 163/2006) nei confronti dell'aggiudicatario e del concorrente che segue in graduatoria, acquisendo la relativa documentazione presso le amministrazioni competenti. Detta verifica potrà essere estesa, ove la stazione appaltante lo ritenga opportuno, anche ad ulteriori concorrenti individuati a campione. Qualora tali verifiche non confermino le dichiarazioni presentate per la partecipazione alla gara, il Comune procederà all'esclusione del concorrente dalla gara ed all'incameramento della cauzione provvisoria. Si procederà, quindi, alla determinazione della nuova aggiudicazione.

Gli estremi del provvedimento di aggiudicazione definitiva, saranno comunicati a tutti i concorrenti, ai sensi dell'art. 79, comma 5, D.Lgs. n. 163/2006.

Art. 6 – Garanzie contrattuali da prestare dall'aggiudicatario

6.1 – A garanzia dell'esecuzione del contratto l'impresa aggiudicataria deve costituire, a titolo di cauzione definitiva, una garanzia fideiussoria pari al 10 (dieci) % dell'importo contrattuale (IVA esclusa).

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNICEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità con forme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di domanda di ammissione alla gara, il possesso del requisito e lo documenta mediante la presentazione di copia conforme all'originale della certificazione di qualità.

6.2 - La garanzia fideiussoria deve essere stipulata mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del Decreto Legislativo 1° settembre 1993, n° 385 e successive modificazioni, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie ed autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La garanzia deve obbligatoriamente prevedere in modo espresso:

- a) i dati identificativi dell'appalto (stazione appaltante, oggetto, valore di appalto);
- b) "la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, 2° comma del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta del Comune";
- c) estensione della durata della garanzia per il periodo di 1 (anni uno) dalla cessazione del rapporto di appalto.

6.3. - La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento degli obblighi contrattuali da parte dell'impresa aggiudicataria, fatta salva l'azione di risarcimento per eventuali danni da parte della stazione appaltante. La mancata costituzione della garanzia comporta la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte del Comune, ai sensi dell'art. 113, 4° comma del D. Lgs. 163/2006.

Art. 7 - Polizza assicurativa

7.1 - A garanzia degli obblighi di risarcimento di eventuali danni a beni e persone nell'esecuzione del contratto di appalto, l'impresa aggiudicataria deve stipulare con primaria Compagnia di Assicurazione, polizza assicurativa globale ("All risk") per l'intera durata del rapporto di appalto.

7.2. - La polizza deve rispondere ai seguenti requisiti minimi:

Responsabilità civile verso terzi per danni arrecati al Comune o ad altri nello svolgimento del servizio:

a) la copertura deve comprendere anche i seguenti danni:

- danni che i lavori/attività arrechino a cose o persone dopo il loro completamento / consegna;
- danni alle cose sulle quali si eseguono i lavori;
- danni ai locali nei quali si eseguono i lavori;
- danni da interruzioni o sospensioni del servizio a seguito di sinistro garantito in polizza;

- danni a cose da incendio di beni dell'aggiudicatario;
- b) massimali di copertura assicurativa:
 - € 5.000.000 "unico";
- c) descrizione dell'attività:
 - somministrazione di alimenti e bevande
- d) deve comprendere garanzia di RCO (a tutela di eventuali rivalse INAIL o di azioni da parte di lavoratori infortunati per servizio), con massimale non inferiore a € 2.500.000 per sinistro e di € 1.000.000 per persona.

Responsabilità per danni a beni concessi in comodato od in uso:

adeguata polizza di assicurazione, a garanzia di tutti i danni materiali diretti e consequenziali causati agli immobili e ad altri beni del Comune da incendio, esplosione, scoppio, fulmine ed altri eventi, anche se causati da colpa grave dell'aggiudicatario o di persone di cui esso debba rispondere, per la somma corrispondente al valore dell'immobile ("valore del fabbricato") nonché i danni causati al contenuto di proprietà del Comune per la somma corrispondente al valore ("valore del contenuto").

a) la copertura deve comprendere anche i seguenti danni:

- danni alle cose in consegna e custodia e danni alle cose sulle quali si eseguono i lavori ed attività;
- danni a cose da incendio di beni del Comune;

Durata della copertura assicurativa:

La durata della copertura assicurativa dovrà comprendere tutta la durata del contratto di appalto, fino al momento dell'accettazione delle prestazioni e servizi resi a fine appalto, ferma la garanzia per i danni accaduti successivamente all'esecuzione dell'appalto

7.3. E' ammessa, qualora rispondente ai predetti requisiti minimi, la stipula di atti aggiuntivi, specifici per l'appalto, delle polizze assicurative generali dell'impresa, purché rispondenti ai requisiti minimi sopra indicati.

7.4. - Il Comune si riserva la facoltà di verificare preventivamente, a mezzo dei propri broker assicurativi ed esperti, l'idoneità della polizza e degli atti aggiuntivi e di richiedere eventuali integrazioni o specificazioni.

7.5. - Il Comune dovrà essere tenuto indenne dai danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative. L'operatività o meno delle coperture assicurative non esonera l'aggiudicatario dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto - in tutto o in parte - dalle suddette polizze assicurative.

Art. 8 - Stipula del contratto

8.1 - Il contratto di appalto viene stipulato mediante forma pubblica amministrativa, a cura dell'Ufficiale rogante del Comune.

8.2 - Tutti gli oneri e le spese relative alla stipula e registrazione del contratto di appalto sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 9 - Esecuzione del contratto

9.1. - Il contratto di appalto può essere stipulato, per ragioni di urgenza, in deroga al termine di cui all'art. 11, 10° comma del D.Lgs. 163/2006.

9.2. - Considerata la natura di servizio di interesse pubblico, l'impresa deve garantire l'inizio del servizio con decorrenza dall'inizio dell'attività didattica nelle scuole secondo il calendario stabilito dalle autorità scolastiche locali, provvedendo ad allestire e mettere in esercizio gli ambienti destinati al servizio in tempo utile per l'inizio dell'A.S. 2009/2010. A tale scopo, è ammessa l'esecuzione anticipata del contratto.

9.3. - Nel caso di ritardo nell'avvio del servizio, il Comune applicherà una penale a carico dell'impresa pari ad € 500,00 (cinquecento) per ogni giorno di ritardo, fatto salvo l'eventuale esercizio da parte del Comune del diritto potestativo unilaterale di risoluzione del rapporto contrattuale o di revoca dell'affidamento del servizio.

Art. 10 - Trattamento dei dati personali

10.1 - L'espletamento del procedimento di gara implicherà necessariamente il trattamento di dati personali dei concorrenti e dei suoi rappresentanti.

Il conferimento dei dati da parte dei concorrenti è un requisito obbligatorio. Il rifiuto costituisce causa di esclusione dalla procedura di gara, come indicato all'art. 6. Il trattamento verrà effettuato dal Comune con le modalità previste dal D.Lgs. 196/2003.

10.2 - Le informazioni acquisite mediante la documentazione prodotta dai concorrenti verranno utilizzate esclusivamente per le finalità afferenti la procedura di gara e per gli atti amministrativi connessi all'aggiudicazione dell'appalto ed alla stipula ed esecuzione del contratto di appalto.

I dati raccolti possono essere comunicati ad altri Enti pubblici o soggetti di vigilanza per le verifiche sul possesso dei requisiti dei concorrenti, previste dalle norme vigenti in materia di contratti ed appalti pubblici.

I dati raccolti possono essere trattati individualmente (es. inserimento nei fascicoli amministrativi di riferimento) o raccolti ed organizzati in banche dati realizzate anche con supporti informatici;

Agli interessati viene riconosciuto, ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs. 196/2003 e nei limiti della compatibilità con le finalità di interesse pubblico proprie del procedimento di gara, la possibilità di esercizio dei seguenti diritti rispetto al trattamento dei propri dati personali:

- diritto ad ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei dati personali

- che lo riguardano;
- diritto ad ottenere l'indicazione dell'origine dei dati, delle finalità e modalità di trattamento, della logica applicata, degli estremi identificativi dei soggetti responsabili del trattamento;
 - diritto ad ottenere l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
 - diritto ad ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge;
 - diritto di opporsi, in tutto o in parte, per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano.

Le informazioni riportate nel presente articolo hanno il valore di Informativa" agli effetti della tutela della riservatezza dei dati personali.

10.3 - Salvo quanto espressamente previsto nel presente disciplinare, per il diritto di accesso agli atti del procedimento di gara si fa rinvio a quanto previsto dall'art. 13 del D.Lgs. 163/2006.

Art. 11 - Informazioni sul procedimento

11.1 - Ai sensi dell'art. 10, 8° comma del D. Lgs. 163/2006 il responsabile del procedimento è il Dott. Alfonso Cavaliere – Dirigente “ad interim” IV Settore.

Il Responsabile sostituto in caso di assenza o impedimento è il Responsabile del servizio, Signor Giovanni Grassi

11.2 - Tutta la documentazione relativa alla procedura di gara (bando e disciplinare di gara, capitolato speciale d'appalto, moduli) è resa disponibile nel sito web del Comune di Legnago, all'indirizzo www.comune.legnago.vr.it, - sezione Bandi e Concorsi.

11.3 – Per informazioni amministrative attinenti la procedura di gara le ditte interessate potranno rivolgersi all’Ufficio Appalti e Contratti tel. 0442 – 634825 - 829

e- mail ufficiocontratti@comune.legnago.vr.it

Per informazioni tecniche sullo svolgimento del servizio le ditte interessate potranno rivolgersi al Capo Unità Ufficio Scuola Signor Giovanni Grassi tel. 0442 – 634969 - 972

e-mail giovanni.grassi@comune.legnago.vr.it.

Legnago, 14/05/2009

IL DIRIGENTE “ad interim” IV SETTORE
Dott. Alfonso Cavaliere

ALLEGATI