



Comune di Nocciano

Provincia di Pescara

SERVIZIO AFFARI GENERALI E COLLETTIVITA'

Disciplinare di gara per la gestione del servizio di mensa presso la scuola dell'infanzia del Comune di Nocciano (PE) – ANNI SCOLASTICI 2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014 - CIG34721214E3

1 – STAZIONE APPALTANTE: Comune di Nocciano – Via San Rocco, 24 – 65010 Nocciano (PE) - Tel. 085/847135 – Fax: 0085/847602 - Codice fiscale. 00221360688.

2 – OGGETTO DELL'APPALTO: Espletamento del servizio mensa scolastica, come meglio specificato nel Capitolato di Appalto. CIG 34721214E3

3 - NORMATIVA APPLICABILE. Il servizio in appalto rientra tra quelli previsti nell'allegato II B del D. lgs. 163/2006, categoria servizio 17 CPC 64 –CPV 55524000-9 servizi di ristorazione scolastica. CIG 34721214E3, procedura di affidamento ex artt. 20 e 27 del D. Lgs. 163/2006.

4 – VERSAMENTO CONTRIBUTO

Ai sensi della deliberazione dell'Autorità di vigilanza per i contratti pubblici del 24 gennaio 2008 "ATTUAZIONE DELL'ART. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 per l'anno 2011", l'entità della contribuzione a carico degli offerenti è di euro 0,00 (zero).

5 – IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE DELL'APPALTO

L'importo a base di gara del servizio mensa è pari ad € 4,00 per ogni singolo pasto, con esclusione di offerte in aumento, e con l'aggiunta dell'IVA nella misura di legge. Quantità dei pasti annui circa 7500.

L'importo complessivo dell'appalto per il triennio ammonta presuntivamente ad € 90.540,00 oltre IVA, (di cui € 540,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta).

Il committente, in merito alla presenza dei rischi dati da interferenze, come da art. 26 del D.Lgs 81/08, precisa che è stato predisposto il DUVRI.

6 - SUBAPPALTO: Per la particolare caratteristica del servizio, resta vietato alla ditta, sotto pena di risoluzione "de iure" del contratto e di incameramento della cauzione, di

subappaltare il servizio inerente la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti.

7 - SOGGETTI AMMESSI ALL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO. I concorrenti di cui all’articolo 34 del D.lgs.n.163/2006 s.m.i., costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi degli articoli 36,37 D.lgs.n.163/2006 ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell’articolo 37 comma 8 del D.lgs.n.163/2006 successive modificazioni, nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell’Unione Europea alle condizioni di cui all’articolo 3 comma 7 del D.P.R.n.34/2000.

8 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE.

1) Insussistenza cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di cui all’art.38 del D.lgs.n.163/2006 e s.m.i. I partecipanti devono essere infatti in possesso dei requisiti di ordine generale, e di idoneità professionale e di qualificazione come appresso richiesti, di cui all’allegato **2D e 2 D bis**, oltre a quelli previsti dalle leggi vigenti.

2) Iscrizione al registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura competente per territorio per le attività oggetto dell’appalto, oppure nel registro delle commissioni provinciali per l’artigianato (se chi esercita l’impresa è cittadino di altro stato membro residente in Italia) o in uno dei registri professionali o commerciali di cui all’allegato XI C del D. Lgs 163/2006 e s.m.i (se chi esercita l’impresa è cittadino di altro stato membro non residente in Italia) o all’Albo Nazionale delle Cooperative (in caso di cooperativa) o all’Albo Regionale (in caso di cooperativa sociale). N.B.: I concorrenti appartenenti a stati membri che non figurano nel citato allegato attestano, sotto la propria responsabilità che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel paese in cui sono residenti.

3) Possesso della certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001 in corso di validità; in caso di partecipazione in raggruppamento tale requisito tecnico dovrà essere posseduto dall’impresa capogruppo e qualora non coincida con la capogruppo, dall’impresa che svolgerà la parte di servizio relativa alla preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni.

9 - REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA PROFESSIONALE RICHIESTI:

a) espletamento negli ultimi tre anni scolastici (2007/2008 2008/2009 2009/2010) del servizio di mensa scolastica presso pubbliche amministrazioni per un numero di pasti non inferiore a 21.000

10 - REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA RICHIESTI:

a) fatturato globale d’impresa pari o superiore nel triennio ad €. 150.000,00;

b) fatturato dell’impresa relativo ai servizi nel settore oggetto della gara pari o superiore nel triennio ad €. 90.000

c) Idonee referenze bancarie di almeno n.2 istituti bancari. In caso di partecipazione in raggruppamento di imprese le referenze bancarie dovranno riferirsi all’impresa capogruppo;

11 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato ai sensi degli artt. 20 e 27 del D. lgs 163/2006, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163/2006, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi:

A) OFFERTA TECNICA: PUNTI MASSIMI 60

B) OFFERTA ECONOMICA: PUNTI MASSIMI 40

La valutazione delle offerte sarà effettuata da Commissione giudicatrice appositamente formata.

In riferimento a ciascuno dei suddetti elementi di valutazione viene attribuito un punteggio all'offerta considerata. La somma dei prodotti dei punteggi per il peso attribuito a ciascun elemento, rappresenta la valutazione complessiva dell'offerta. A questo proposito si precisa che la valutazione avverrà secondo i seguenti parametri:

Punto A)

Per la valutazione degli elementi riferiti all'offerta tecnica, sono considerati i seguenti elementi qualitativi e gestionali con l'attribuzione dei corrispondenti punti:

ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO (Spazio riservato alle ditte)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (Spazio riservato all'amministrazione)
1. SISTEMA ORGNIZZATIVO DI FORNITURA DEL SERVIZIO Max punti 18	<p>_ 6 punti = numero complessivo dell'organigramma aziendale (il punteggio verrà attribuito proporzionalmente secondo la seguente formula $\frac{6 \times \text{org. aziendale}}{\text{org. massimo}}$ arrotondato all'unità superiore)</p> <p>_ 4 punti = presenza squadra Jolly per sostituzioni;</p> <p>_ 2 punti = presenza fissa giornaliera di persona dotata di esperienza pregressa come cuoco almeno quinquennale;</p> <p>_ 3 punti = presenza fissa giornaliera di persona dotata di esperienza pregressa come cuoco ultra quinquennale;</p> <p>_ 5 punti = disponibilità di nutrizionista o dietologo</p>	<hr/>

<p>2. QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI</p> <p>Max punti 20</p>	<p>_ 0 punti = assenza di documentazione dalla quale si possa rilevare la qualità delle derrate alimentari</p> <p>_ 6 punti = utilizzo verdure e legumi freschi di stagione;</p> <p>_ 6 punti =carne marchigiana dop;</p> <p>_ 2 punto = pane a lievitazione naturale;</p> <p>_ 1 punto = olio extravergine d'oliva</p> <p>(1 punto per ogni prodotto alimentare acquistato da ditte ubicate nel territorio di Nocciano, fino ad un massimo di punti 4)</p>	<p>_____</p>
<p>3. GIORNATA DEL BIOLOGICO</p> <p>Max punti 10</p>	<p>_ 10 punti = 1 volta alla settimana con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>_ 5 punti = 1 volta ogni due settimane con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>_ 2 punti = 1 volta al mese con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati;</p> <p>_ 0 punti = assenza di giornata</p>	<p>_____</p>
<p>4. PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE RIVOLTO AGLI ALUNNI, FAMIGLIE E DOCENTI</p> <p>Max punti 4</p>	<p>_ 4 punti = incontro con alunni, famiglie e docenti trimestrale;</p> <p>_ 2 punti = incontro con alunni,famiglie e docenti semestrale;</p> <p>_ 0 punti = assenza di incontri;</p>	<p>_____</p>
<p>5. EFFETTUAZIONE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE SULLE MATERIE PRIME, SUI PASTI CUCINATI CON INDICAZIONE COMUNEQUE DEL LABORATORIO PRESSO CUI LA DITTA INTENDE EFFETTUARE LE ANALISI</p> <p>Max punti 8</p>	<p>_ 8 punti = effettuazioni mensili</p> <p>_ 4 punti = effettuazioni trimestrali</p> <p>_ 2 punti = effettuazioni semestrali</p>	<p>_____</p>

Punto B)

All'offerta, nel complesso, col prezzo più basso verranno attribuiti 40 punti, mentre alle restanti offertesesi ranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{(40 \times \text{valore offerta più bassa})}{\text{valore singola offerta}}$$

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal disciplinare di gara e capitolato d'appalto.

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica.

In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare la gara, previa verifica tesa ad accertare la rispondenza del servizio offerto rispetto agli obiettivi che si intendono raggiungere. Nell'ipotesi in cui detta valutazione sortisca esito negativo, l'impresa partecipante non avrà nulla a pretendere dalla stazione appaltante.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che quanto contenuto nella "*Offerta Tecnica*" costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

In caso di discordanza tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere sarà ritenuta valida l'indicazione più conveniente per l'A.C.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di invitare, se necessario i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati in modo da consentire, nel pubblico interesse, la più ampia partecipazione.

Mentre l'Impresa Appaltatrice resta impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione Comunale non assumerà verso di essa alcun obbligo se non dopo le prescritte approvazioni, a norma di legge.

L'impresa dichiarata aggiudicataria dovrà assicurare l'esecuzione del servizio a **partire dal 9 gennaio 2012** anche nelle more della stipula del contratto, salvo diversa decorrenza fissata dall'Ente appaltante ed adeguatamente motivata.

La presentazione delle offerte non vincola l'Ente appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere, rinviare o annullare in qualsiasi momento in base a valutazioni di propria ed esclusiva convenienza. Agli offerenti, in caso di sospensione, rinvio o annullamento delle procedure, non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.

12 – LUOGO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Comune di Nocciano, cucina sala mensa e locali annessi scuola di via Roma.

13 – DURATA DEL SERVIZIO

Gennaio 2012 - giugno 2014. Si intendono esclusi i periodi di chiusura delle scuole.

14 – RITIRO DEI DOCUMENTI

Il capitolato speciale e gli altri documenti complementari possono essere visionati e ritirati presso la sede municipale e sul sito web comunale: www.comune.nocciano.pe.it, a partire dal giorno successivo all'invio dell'invito a partecipare.

15 – TERMINE ULTIMO PER LA RICEZIONE DELLE OFFERTE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE STESSE

Entro e non oltre il seguente termine perentorio, a pena di esclusione:

ore 13.00 del giorno 13 dicembre 2011

Le imprese interessate potranno presentare un plico, a mezzo servizio postale oppure mediante servizi privati di recapito postale oppure mediante recapito a mano all'Ufficio Protocollo del Comune di Nocciano – Via San Rocco n. 24 – 65010 Nocciano (PE). In ogni caso, per la verifica del termine di arrivo, farà fede il timbro apposto dall'Ufficio Protocollo del Comune. Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente. Oltre il termine predetto non sarà ritenuta valida alcun'altra offerta, anche se aggiuntiva o sostitutiva alla precedente offerta. Il plico, a pena di esclusione, deve essere perfettamente sigillato ed integro, nonché controfirmato sui lembi di chiusura, e deve recare all'esterno, oltre all'intestazione del mittente ed all'indirizzo dello stesso, la seguente dicitura:

“NON APRIRE – CONTIENE DOCUMENTI OFFERTA GARA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA- A.S. 2011/2012 – 2012/2013 -2013/2014 ” e contenente al suo interno tre buste, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

BUSTA N. 1 - Documentazione amministrativa, contenente al suo interno:

a) DOMANDA DI PARTECIPAZIONE CONTENENTE DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI ATTO NOTORIO, da redigersi, a pena di esclusione, utilizzando l'apposito modulo predisposto dall'Ente, sottoscritta dal legale rappresentate dell'impresa concorrente, relativa al possesso dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara. **(Allegato 2d)**;

La dichiarazione, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, è resa in carta libera, con firma non autenticata, corredata, a pena di esclusione, da fotocopia della carta d'identità del dichiarante.

Nel caso di partecipazione di operatori economici sotto forma di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti, l'istanza dovrà essere, a pena di esclusione dalla gara, compilata e sottoscritta dal legale rappresentante di ciascun operatore economico che costituirà il raggruppamento o il consorzio, con allegata copia fotostatica di un documento d'identità di ciascun sottoscrittore.

L'istanza e le dichiarazioni predette possono essere sottoscritte anche da un procuratore dell'operatore economico concorrente. In tal caso dovrà essere trasmessa la relativa procura.

a bis) DICHIARAZIONE resa dai soggetti diversi dal richiedente dell'impresa individuale e componenti di tutti i tipi di società **(Allegato 2d bis)**

b) CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ AZIENDALE (di ogni impresa singola o di ogni impresa costituente il raggruppamento o consorzio) - in originale o in copia conforme sottoscritta dal legale rappresentante dell'operatore economico concorrente ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 - in corso di validità conforme alla Norma della Serie UNI EN ISO 9001 (per il settore di erogazione servizi di ristorazione collettiva), con l'annotazione che l'impresa applica un sistema di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP, rilasciato da un'Organizzazione Specializzata accreditata SINCERT o analogo ente operante in Italia o in altro paese della U.E., per un servizio identico a quello oggetto della presente gara, ovvero certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri Stati membri;

c) CAUZIONE PROVVISORIA, da presentarsi, a pena di esclusione, in contanti o in titoli di Stato oppure tramite fideiussione bancaria o assicurativa, valida per almeno centottanta giorni decorrenti dal termine di presentazione dell'offerta, pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto cioè pari ad 1.800,00 (euro milleottocento/00). (Nel caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituiti la cauzione provvisoria dovrà essere, a pena di esclusione dalla gara, espressamente intestata anche alle imprese mandanti o consorziande).

Saranno escluse le imprese che presentino cauzione provvisoria di importo inferiore al minimo richiesto. La garanzia di cui sopra deve prevedere espressamente, a pena di esclusione dalla gara, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944, comma 2, del Codice Civile; l'esclusione in capo al fideiussore della possibilità di opporre eccezioni contro il creditore ai sensi dell'art. 1945 C.C.; la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, C.C.; la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione appaltante, l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definita di cui all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006.

d) ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO, le imprese concorrenti, pena l'esclusione dalla gara, hanno l'obbligo di effettuare un sopralluogo presso i locali oggetto del servizio ai sensi dell'art. 12, c. 4 del capitolato d'appalto.

e) DICHIARAZIONI DI ALMENO DUE ISTITUTI BANCARI che attestino la solidità economica dell'impresa e la solvibilità in relazione al valore dell'appalto;

f) CERTIFICAZIONE attestante l'espletamento negli ultimi tre anni scolastici (2007/2008 2008/2009 2009/2010) del servizio di mensa scolastica presso pubbliche amministrazioni per un numero di pasti non inferiore a 21.000

g) COPIA dei Bilanci dell'Impresa degli ultimi tre esercizi finanziari regolarmente approvati,

h) CERTIFICATO di iscrizione alla C.C.I.A.A comprensivo della dicitura antimafia;

i) Copia del capitolato speciale d'appalto comprensivo di tutti gli allegati, del disciplinare di gara e del DUVRI, debitamente timbrata e sottoscritta per accettazione in ogni suo foglio ed in calce per esteso, dal legale rappresentante della ditta concorrente;

BUSTA N. 2 - Offerta tecnica (contenente al suo interno l'**allegato 2f**);

BUSTA N. 3 - Offerta economica (contenente al suo interno l'**allegato 2e**);

15 – SVOLGIMENTO DELLA GARA

L'apertura dei plichi pervenuti avrà luogo **il giorno 15/12/2011 alle ore 9,30** presso la sede del Comune di Nocciano. La commissione di gara, nominata con apposito provvedimento, procederà in seduta aperta al pubblico:

- a. alla verifica dell'integrità dei plichi ed al rispetto del termine di scadenza;
- b. all'apertura dei plichi, con contestuale riscontro dell'integrità delle tre buste contenute, ed alla verifica circa l'ammissibilità dei concorrenti alla gara (buste n. 1), riguardo la regolarità e la completezza della documentazione.

La Commissione procederà quindi, in seduta riservata:

- c. all'apertura di tutte le buste n. 2 – offerta tecnica, all'esame del contenuto dei documenti ed alla assegnazione di un punteggio complessivo ad ogni concorrente sommando i punteggi attribuiti ad ogni elemento qualitativo e gestionale dei criteri di aggiudicazione (art. 16 capitolato – punto A), formando la relativa graduatoria degli ammessi all'apertura della busta contenente l'offerta economica.

La Commissione procederà quindi, in seduta aperta al pubblico:

- d. all'apertura di tutte le buste n. 3 - offerta economica ed alla assegnazione del punteggio ad ogni concorrente secondo la formula prevista (art. 16 capitolato - punto B);
- e. alla formulazione della graduatoria finale risultante dalla sommatoria dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica presentata da ogni singola Impresa.
- f. alla provvisoria aggiudicazione dell'appalto che sarà effettuata a favore dell'offerta che, in base al punteggio attribuito, risulterà quella complessivamente più vantaggiosa per l'Amministrazione. La stessa sarà sospensivamente condizionata alla definitiva approvazione del verbale delle operazioni di gara, a cura del responsabile con specifica determinazione amministrativa.

Al Presidente della Commissione è riservata la facoltà insindacabile di sospendere o di posticipare la data della gara. Qualora le operazioni di gara non possano compiutamente espletarsi entro le ore 19,00 del giorno 15.12.2011, la Commissione avrà la facoltà di sospendere i propri lavori, stabilendo data e ora della successiva riunione e dandone preventiva comunicazione alle Imprese concorrenti.

L'amministrazione, al termine delle operazioni di gara, procederà alla comunicazione dell'aggiudicazione provvisoria al concorrente aggiudicatario e dell'esito di gara agli altri

concorrenti. A seguito dell'aggiudicazione definitiva si procederà alla pubblicazione dell'esito di gara all'Albo Pretorio on-line del Comune di Nocciano.

16 - PERSONE AUTORIZZATE A PRESENZIARE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE

E' autorizzato a presenziare all'apertura delle offerte un rappresentante per ogni impresa o R.T.I. partecipante, munito di delega scritta.

17 – MODALITA' DI FINANZIAMENTO E DI PAGAMENTO DELLE PRESTAZIONI

La copertura finanziaria è garantita mediante mezzi propri di bilancio. I pagamenti all'impresa avverranno secondo delle modalità indicate nel disciplinare d'appalto.

18 – RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI IMPRESE

Sono ammessi a presentare offerta anche i Raggruppamenti Temporanei di Imprese costituiti ai sensi degli art. 34 e 37 del D.Lgs. 163/2006.

19 – TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

Ai sensi dell'articolo 3, commi 1 e 8, della legge n. 136 del 2010, l'I.A. dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche se non in via esclusiva, accesi presso banche o presso Poste italiane S.p.A., entro 7 (sette) giorni dalla stipula del contratto nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui predetti conti. In assenza delle predette comunicazioni il Comune sospenderà i pagamenti e non decorrono i termini legali per l'applicazione degli interesse legali, degli interessi di mora e per la richiesta di risoluzione. I pagamenti saranno effettuati mediante bonifico bancario o postale, ovvero altro mezzo che sia ammesso dall'ordinamento giuridico in quanto idoneo ai fini della tracciabilità.

20 – PUBBLICAZIONE DEL DISCIPLINARE

Il presente bando è pubblicato all'ALBO PRETORIO on-line del Comune di Nocciano e sul sito internet del Comune : www.comune.nocciano.pe.it.

Responsabile del procedimento è la rag. Laura De Clerico, istruttore direttivo Settore Affari Generali e Collettività.

21- PROCEDURE DI RICORSO

Contro il presente provvedimento e gli atti conseguenti è ammesso ricorso entro 60 gg al Tribunale Amministrativo Regionale di Pescara, nonché entro 120 gg. al Presidente della Repubblica.

22 – ALTRE INFORMAZIONI

Tutte le informazioni concernenti le modalità di presentazione delle offerte, le cause di esclusione dalla gara, il servizio oggetto dell'appalto e le modalità di esecuzione contrattuale sono contenute nel disciplinare d'appalto e relativi allegati.

Ulteriori informazioni e chiarimenti possono essere richiesti dal lunedì al venerdì, dalle ore 10.00 alle ore 13.00, all'indirizzo di cui al punto 1.

Eventuali chiarimenti inerenti la gara e/o il servizio saranno inseriti nell'apposita sezione del sito internet del Comune.

23 – TUTELA DEI DATI PERSONALI

Ai sensi degli artt. 11 e 13 del D.Lgs. 196/03 si informa che:

a) i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini dello stesso procedimento, il trattamento dei dati conferiti dai partecipanti alla gara ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti rispetto all'affidamento del servizio di cui trattasi;

b) il conferimento dei dati richiesti ha natura facoltativa; un eventuale rifiuto a rendere le dichiarazioni previste comporterà l'esclusione dalla procedura di gara;

c) i dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:

- al personale dipendente dell'Ente responsabile in tutto od in parte del procedimento e comunque coinvolto per ragioni di servizio;
- agli eventuali soggetti esterni dell'Ente comunque coinvolti nel procedimento;
- ai concorrenti in gara;
- ai competenti uffici pubblici in esecuzione delle vigenti disposizioni di legge;
- agli altri soggetti aventi titolo ai sensi della L. 241/1990;

d) soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

