

# **BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE STATALI MATERNE ED ELEMENTARI DEL TERRITORIO**

Numero CIG0063233584

**1** – Stazione appaltante: **Comune di Poggiomarino**

**2** - Categoria di servizio: riferimento Categoria 17- Cpc 64

**3** - Oggetto dell’appalto: L’appalto ha per oggetto: la preparazione, la confezione, il trasporto e la distribuzione di pasti caldi, nel rispetto delle relative tabelle dietetiche, nelle scuole materne ed elementari del Comune, nonché la pulizia dei locali esistenti presso i plessi scolastici destinati a refettori.

**4** - Luogo di esecuzione: scuole materne ed elementari ubicate nel territorio comunale.

**5** - Durata del contratto: Anni scolastici 2008/09 – 2009/10, secondo i relativi calendari per un totale presunto di n. 166.400 pasti a decorrere dalla data del contratto di appalto con facoltà di rinnovo espresso per un periodo identico o inferiore ai sensi della normativa vigente.

**6** - Importo a base d’asta: € 3,50 Iva esclusa per singolo pasto e per un importo complessivo presunto per il periodo di affidamento di € 582.400,00 (Iva esclusa). Il prezzo è unico per le varie scuole anche se con menù differenziato nelle quantità. Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l’Amministrazione, essendo subordinato alle frequenze scolastiche ed a circostanze ed eventualità non prevedibili; detto numero potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell’organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune o per motivi indipendenti dall’Amministrazione comunale. Pertanto il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi di pasti minori o maggiori rispetto a quanto indicato nel presente capitolato sempre alle stesse condizioni e senza alcuna altra pretesa da parte della ditta vincitrice.

L’Amministrazione Comunale si impegna a corrispondere il numero dei pasti effettivamente erogati.

**7** - Modalità di aggiudicazione: procedura aperta con l’osservanza delle norme previste dal D.lgs. 12.4.2006 n. 163 con aggiudicazione ai sensi dell’art. 83, comma 1 del medesimo D.lgs. 163/2006 all’offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei criteri indicati nel punto 13 del presente Bando.

**8**-Finanziamento:fondi propri in bilancio.

**9** - Forma giuridica del raggruppamento degli imprenditori: sono ammesse a presentare offerte imprese, cooperative, consorzi di cooperative o società di servizi anche in raggruppamenti ai sensi dell’art. 34 e segg del D.lgs. 12.4.2006 n. 163.

**10** - Divieto di varianti: il servizio dovrà essere prestato con le modalità previste dal capitolato speciale d’appalto.

**11** - Data e luogo dello svolgimento: la gara, aperta al pubblico, si svolgerà il 7/10/2008 alle ore 10,00 presso la sede del Comune di Poggiomarino, piazza De Marinis 2

**12** - Modalità di partecipazione e di presentazione delle offerte: Per partecipare alla presente procedura concorsuale occorre far pervenire a mezzo posta, corriere o recapito diretto, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 6/10/2008, un plico raccomandato chiuso e sigillato recante l’indicazione del mittente offerente, indirizzato a Comune di Poggiomarino Ufficio Protocollo, Piazza De Marinis 2 – 80040 Poggiomarino (NA), con la seguente dicitura “OFFERTA PER LA GARA RELATIVA ALL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NEL COMUNE DI POGGIOMARINO.

Il plico dovrà contenere le seguenti buste, tutte sigillate e firmate sui lembi di chiusura, che dovranno riportare all’esterno i dati dell’offerente e le seguenti diciture:

**Busta n. 1.** “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”

**Busta n. 2** “OFFERTA TECNICA”

**Busta n. 3:** “OFFERTA ECONOMICA”

## **Busta n.1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

I concorrenti dovranno inserire nella busta n.1 i seguenti documenti, a corredo della domanda di partecipazione redatta in lingua italiana su carta legale, sottoscritta dal Legale Rappresentante dell'Impresa e presentata unitamente a copia fotostatica di un documento di identità valido del sottoscrittore:

**a)** Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. in originale o copia conforme, di data non anteriore a 6 mesi rispetto alla data di presentazione dell'offerta; detto certificato dovrà essere completo di nulla osta ai fini dell'art. 10 della Legge n. 575 del 1965 e dallo stesso dovrà risultare l'inesistenza di procedure in corso di fallimento, di concordato preventivo o di amministrazione controllata e che tali circostanze non si sono verificate negli ultimi 5 anni (queste ultime condizioni potranno essere alternativamente documentate con un certificato del Tribunale fallimentare, in originale o copia conforme in data non anteriore a 6 mesi).

**b)** Dichiarazione resa dal Legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, in cui si attesti che l'impresa non si trova in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

**c)** A dimostrazione della capacità economica e finanziaria di cui all'art. 41 ID.lgs.163/2006:  
- Due dichiarazioni bancarie in originale, emesse da primari istituti di credito, attestanti la capacità economica e finanziaria dell'impresa ai fini dell'assunzione del presente appalto ed intestate a questa stazione appaltante;  
- Copie dei bilanci degli esercizi 2005-2006- 2007;

**d)** A dimostrazione della capacità tecnica e professionale di cui all'art. 42 del D.lgs.163/2006:  
- Elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni (2005/2006/2007) comprensivi degli importi, delle date e dei destinatari degli stessi; per essere ammessi alla gara occorre aver effettuato, negli ultimi tre esercizi, servizi di ristorazione collettiva per un importo complessivo nel triennio pari almeno ad € 900.000,00, Iva esclusa, senza l'instaurazione di alcun contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali. Essi sono provate da certificati rilasciati e visti dalle amministrazioni o dagli enti medesimi.

- Indicazione dei tecnici e degli organi tecnici, facenti capo direttamente o meno al concorrente e, in particolare, di quelli incaricati dei controlli di qualità;

- Descrizione delle attrezzature tecniche e delle misure adottate per garantire la qualità nonché gli strumenti di studio o di ricerca di cui dispone.

**e)** Dichiarazione che l'Impresa non presenterà offerta per la gara in oggetto, singolarmente o in A.T.I., qualora altra impresa con la quale esistono rapporti di controllo e/o collegamento ai sensi dell'art. 2359 cod. civ. partecipi alla gara, singolarmente o quale componente di altra A.T.I..

**f)** Dichiarazione di essere in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni e i conseguenti adempimenti in materia di contributi previdenziali, infortunistici (INPS/INAIL) imposte e tasse secondo la legislazione vigente in materia.

**g)** Dichiarazione resa dal Legale rappresentante ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 in cui si attesti:  
- di ritenere il prezzo offerto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e di ogni onere di qualsiasi natura sia tecnica che economica o comunque connessa con l'esecuzione del servizio in oggetto;  
- di non trovarsi nelle situazioni previste dall'art. 12 D.lgs. 157/1995 come modificato dal D.lgs. 65/2000

- di essere a perfetta conoscenza della natura dei servizi richiesti e che il concorrente è edotto di ogni altra circostanza di luogo e di fatto inerente il servizio in oggetto;

- di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione del prezzo

- che l'offerta è vincolante per il concorrente per un periodo di 180 giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte;

- di non avere nulla a che pretendere nel caso in cui l'Amministrazione appaltante, a suo insindacabile giudizio, non proceda ad aggiudicazione;

- che l'offerta è comprensiva della spesa di fornitura delle derrate, di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, delle imposte, assicurazioni ed ogni altro onere nessuno escluso;

- di accettare incondizionatamente tutte le norme e disposizioni contenute nel Bando di gara e nel Capitolato speciale d'appalto.

**h)** Dichiarazione di avere, per tutta la durata dell'appalto la disponibilità di un centro di preparazione pasti principale e di riserva, e dimostrare, allegando apposita documentazione, il possesso di tutte le autorizzazioni ed i requisiti previsti dalla normativa in materia;

**i)** Certificazione di Sistema di Qualità Aziendale UNI EN ISO rilasciato da Ente Certificatore accreditato Sincert;

**j)** Certificato HACCP in conformità alle linee guida UNI rilasciato da Ente Certificatore accreditato Sincert;

**k)** Certificato, in originale o copia conforme, del Casellario Giudiziale relativo al legale rappresentante della ditta concorrente;

**l)** Copia del capitolato speciale d'appalto e del bando di gara firmati dal legale Rappresentante su ogni pagina per accettazione.

**m)** Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo dell'appalto, ridotta del 50% in presenza delle condizioni previste dall'art. 75, comma 7, del D.lgs 12 aprile 2006 n. 163. La cauzione dovrà essere costituita con le forme e secondo le prescrizioni dettate dal citato art. 75 e dovrà contenere la clausola espressa della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; in ogni caso, pena l'esclusione, la cauzione provvisoria deve essere accompagnata dall'impegno incondizionato di un istituto autorizzato all'emissione delle fidejussioni a rilasciare successivamente la cauzione definitiva prevista dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006;

**n)** Documentazione attestante l'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi di cui alla legge 68/1999 in materia di disciplina sul diritto al lavoro dei disabili

**o)** Certificato di regolarità contributiva rilasciato da apposito Ente;

**p)** dichiarazione sostitutiva per ogni clausola prevista dall'art. 37 del capitolato speciale d'appalto

**q)** Ricevuta in originale, pena l'esclusione, del versamento del contributo a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (deliberazione Autorità per la Vigilanza del 10/01/2007) dell'importo di Euro 50,00, da effettuarsi con le seguenti modalità:

- Mediante versamento on line al portale web "Sistema di riscossione", all'indirizzo

<http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale;

La mancata o irregolare presentazione dei documenti richiesti, fatta salva la possibilità di integrazione e completamento dei documenti già presentati ai sensi dell'art. 46 del D.lgs. 12 aprile 2006 n. 163, determinerà l'immediata esclusione dalla gara.

In caso di partecipazione di raggruppamenti temporanei di impresa o consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, la documentazione di cui alle precedenti lettere a), b), c), d), e), f), i), j), k), o) dovrà essere presentata da ciascuna impresa associata o consorziata; mentre la documentazione di cui alle lettere h), n), o), potrà essere prodotta dalla sola impresa capogruppo o da una impresa consorziata.

I requisiti di cui alle lettere c), d) devono essere posseduti nella misura del 60% dall'impresa mandataria, o da un'impresa del Consorzio, e da minimo del 40% dalle imprese mandanti o dalle imprese consorziate.

Non è ammessa la partecipazione individuale contestualmente alla partecipazione in raggruppamento o in Consorzio con altre imprese, pena l'esclusione dell'impresa concorrente e del raggruppamento o del Consorzio cui la stessa partecipi.

## **Busta n. 2: OFFERTA TECNICA**

Nella busta n. 2 i concorrenti dovranno inserire l'offerta tecnica, redatta in lingua italiana e sottoscritta dal soggetto rappresentante della ditta concorrente.

L'offerta tecnica dovrà contenere gli elementi, necessari alla valutazione tecnico qualitativa del

servizio offerto, elencati all'art. 13.2) CARATTERISTICHE TECNICO/QUALITATIVE

### **Busta n. 3: OFFERTA ECONOMICA**

Nella busta n. 3 i concorrenti dovranno inserire l'offerta economica, redatta in lingua italiana, validamente sottoscritta dal soggetto rappresentante del concorrente.

L'offerta economica, in regola con l'imposta di bollo, dovrà contenere:

- a) Denominazione, ragione sociale, sede legale, Codice Fiscale e Partita Iva dell'impresa offerente;
- b) Nome, cognome e data di nascita del Legale Rappresentante;
- c) Prezzo offerto in lettere ed in cifre.
- d) Giustificazioni di cui all'art. 87 comma 5 del D.Lgs. 163/2006 relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo offerto.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Nella busta contenente l'offerta non dovranno essere inclusi altri documenti.

L'eventuale offerta congiunta, deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti dei soggetti raggruppati e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli soggetti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi soggetti si conformeranno alla disciplina prevista nell'art.37 del D.Lgs. 163/2006.

I plichi pervenuti regolarmente saranno aperti in seduta pubblica presso l'ufficio Assistenza della Casa Comunale, il giorno 7/10/2008 alle ore 10,00 alla presenza dei rappresentanti delle Aziende concorrenti, muniti di delega ai fini della verifica della regolarità formale delle offerte (apertura busta n.1 e verifica delle buste nn. 2 e 3 sigillate). Al termine di tale verifica la commissione individuerà, secondo quanto previsto dall'art. 48 del D.lgs. 12 aprile 2006 n. 163, i concorrenti che dovranno comprovare il possesso dei requisiti di capacità economica e tecnica. La commissione procederà poi in seduta riservata alla valutazione delle offerte tecniche; quindi, in seduta pubblica, procederà alla valutazione delle offerte economiche ed alla conseguente stesura della graduatoria provvisoria.

13 – Criteri di aggiudicazione: Il servizio sarà aggiudicato con il criterio di cui all'art. 83 del D.lgs. 12 aprile 2006 n. 163 a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, attribuendo sino a 70 punti alle caratteristiche tecnico qualitative e sino a 30 punti all'offerta economica.

#### 13.1) PREZZO – max 30 punti

La valutazione dell'offerta economica si concretizzerà con l'attribuzione, ad ogni singola offerta, di un punteggio determinato come di seguito specificato.

Il punteggio massimo di 30 punti verrà attribuito al concorrente che offrirà il prezzo più basso, mentre agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio minore determinato dal confronto proporzionale con la migliore offerta economica, secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio massimo } 30 \times \frac{\text{prezzo più basso}}{\text{prezzo offerto}}$$

In caso di punteggi equivalenti si procederà a sorteggio.

L'amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta valida e congrua. L'Amministrazione si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione.

#### 13.2) CARATTERISTICHE TECNICO/QUALITATIVE – max 70 punti

I punteggi verranno assegnati in base ai seguenti elementi di valutazione e relativi coefficienti:

- a. Distanza kilomtrica di un centro di produzione pasti principale, in affitto, di proprietà o in comodato purchè ne dimostri la disponibilità per tutta la durata dell'appalto con una capacità di produzione giornaliera di almeno 1.000 pasti, distanza minima dalla casa comunale, 1 Km Punti 15, verranno assegnati 0,5 punti in meno per ogni kilometro in più di distanza del centro di cottura dalla casa comunale.

Qualora la distanza dal centro di produzione pasti principale e la casa comunale è superiore a Km. 30, non verrà assegnato alcun punteggio. In caso di aggiudicazione la Ditta si dovrà far carico dell'implementazione di un centro di produzione pasti, nel raggio di Km. 30 dalla casa comunale.

**b. Piano di trasporto- e tempo medio di consegna dei pasti dal proprio centro di cottura ai plessi scolastici determinando anche il percorso da effettuare da parte di ciascun automezzo addetto. Il tempo medio di singola impresa si otterrà sommando il tempo necessario per la consegna dei pasti dal centro di cottura a tutti i plessi e dividendo il risultato per il numero degli automezzi utilizzato (valore Tm) verranno attribuiti max punti 10 alla ditta partecipante che avrà presentato il Tm più basso.**

Alle altre Ditte verranno attribuiti i punteggi secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Tm più basso}}{\text{Tm della Ditta}} \times 10$$

Tm è dato dalla somma del tempo necessario per la consegna dei pasti dal centro di cottura a tutti i plessi scolastici e dividendo il risultato per il numero degli automezzi utilizzati.

**c. Certificazione di qualità max punti 10**

Elenco forniture materie prime acquistate nell'anno 2007 con attestazione riguardanti il possesso della certificazione ISO inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari, rilasciata da Enti certificatori accreditati.

10 punti se la ditta dimostra di aver acquistato + del 50 % delle materie prime da fornitori con certificazione;

5 punti se la ditta dimostra di aver acquistato dal 30 al 50% delle materie prime da fornitori con certificazione;

1 punto se la ditta dimostra di aver acquistato dal 10 al 30 % delle materie prime da fornitori con certificazione;

0 punti assenza di fornitori con certificazione o meno del 10%.

**d. Piano di autocontrollo max punti 5**

5 punti - contratto in essere con organismi riconosciuti che effettua controlli con esami di laboratorio a cadenza settimanale;

3 punti - contratto in essere con organismi riconosciuti che effettua controlli con esami di laboratorio a cadenza quindicinale;

2 punti - contratto in essere con organismi riconosciuti che effettua controlli con esami di laboratorio a cadenza trisettimanale.

1 punto- contratto in essere con organismi riconosciuti che effettua controlli con esami di laboratorio a cadenza mensile.

**e. Personale impiegato max punti 10**

Organigramma del numero medio di dipendenti impiegati per la produzione dei pasti presso l'unità di produzione di cui si intende avvalere per lo svolgimento del servizio con contratti superiori alle quattro ore giornaliere riferite all'ultimo triennio risultanti dai libri paga. Saranno presi in considerazione solo i dipendenti del centro di cottura che materialmente eseguirà il servizio.

Il punteggio sarà così attribuito:

0,30 per ogni dipendente addetto al centro di cottura max punti 3;

5 punti max se il dipendente facente parte dell'organico è in possesso del diploma di laurea specifico del settore ( nutrizionista, scienza dell'alimentazione ecc.) con esperienza lavorativa di almeno un anno;

2 punti max se il dipendente è in possesso del diploma di scuola media superiore specifico nel ramo della ristorazione con esperienza lavorativa di almeno un anno;

1 punto se il dipendente è in possesso del diploma di scuola media superiore specifico nel ramo della ristorazione;

0,50 sarà attribuito per ogni dipendente addetto che possiede almeno due anni di esperienza professionale nel settore, max punti 2.

**f.** centri di produzione pasti regolarmente autorizzati sotto il profilo sanitario, conformi a quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto e nella disponibilità della ditta per un periodo non inferiore alla durata dell'appalto- max punti 20

Dimensione dell'impianto e delle aree di produzione, capacità produttiva complessiva e minore vetustà delle attrezzature.

Il punteggio sarà così determinato:

Ditta con dimensione dell'impianto principale e del centro sostitutivo e delle aree di produzione pasti con mq complessivi 1.000, max punti 9;

Alle altre ditte verrà attribuito il punteggio con l'applicazione della seguente formula:

(punteggio max 9)x (dimensioni offerta)

1.000;

Capacità produttiva complessiva del centro di cottura principale e del centro di cottura sostitutivo di 4.000 pasti giornalieri- max punti 9;

Alle altre ditte verrà attribuito il punteggio con l'applicazione della seguente formula:

(punteggio max 9) x ( pasti offerti)

4.000

Attrezzature di produzione inferiore a cinque anni – punti 2.

Attrezzature di produzione superiore a cinque anni – punti 0.

Qualora una ditta concorrente non raggiunga almeno 35 punti sul punteggio riservato agli elaborati tecnici, la stessa sarà esclusa dal procedimento di aggiudicazione in quanto non idonea e di conseguenza non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica.

14 – Condizioni Generali: L'offerta e le documentazioni, redatte in lingua italiana, dovranno essere in regola con l'imposta sul bollo. Eventuale documentazione originale prodotta in lingua straniera dovrà essere accompagnata dalla traduzione asseverata in lingua italiana. Il concorrente aggiudicatario dovrà garantire che il servizio sarà effettuato nel pieno rispetto delle normative vigenti.

L'Amministrazione effettuerà sulle dichiarazioni sostitutive rilasciate dai concorrenti idonei controlli a campione, ai sensi dell'art. 48 comma 1 del D.lgs. 163/2006.

L'aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per il concorrente aggiudicatario, mentre, per l'Amministrazione, essa sarà subordinata agli adempimenti previsti dalla legislazione antimafia ed alle verifiche dei requisiti e delle eventuali dichiarazioni sostitutive.

L'avvenuta aggiudicazione verrà comunicata tramite lettera raccomandata RR

La presentazione dell'offerta implica l'accettazione incondizionata di tutte le condizioni che regolano l'appalto come risultanti dal bando di gara, dal capitolato d'appalto e dai relativi allegati.

In caso di fallimento o risoluzione del contratto per grave inadempienza contrattuale dell'originario appaltatore, la stazione appaltante potrà stipulare nuovo contratto con il secondo classificato alle condizioni economiche proposte dallo stesso in sede di gara.

Il concorrente aggiudicatario dovrà presentare, entro e non oltre 20 gg. dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, una garanzia fidejussoria del 10% dell'importo contrattuale, secondo le modalità previste dall'art. 113 del D.lgs. 12 aprile 2006 n. 163. Il concorrente aggiudicatario dovrà inoltre presentare copia di idonea polizza di assicurazione a copertura dei danni a terzi, conforme alle prescrizioni del capitolato speciale d'appalto.

Nel caso in cui l'aggiudicatario fosse un raggruppamento di imprese, oltre alla suddetta documentazione, le imprese associate dovranno produrre copia autentica dell'atto di mandato

speciale, irrevocabile di rappresentanza all'impresa capogruppo, nonché di conferimento di procura a chi legalmente rappresenta la medesima; il tutto con dimostrazione dei poteri dei sottoscrittori per la costituzione del raggruppamento temporaneo di imprese. Tale atto dovrà essere coerente con gli impegni sottoscritti dalle imprese in sede di offerta.

Per ogni altro obbligo si rimanda alla normativa vigente.

15 – Punti di contatto: il capitolato speciale di appalto contenente le norme integrative del presente bando e lo stesso bando così come ogni altra informazione relativa al presente appalto possono essere richiesti all'Ufficio Gare e Contratti sito in Piazza De Marinis 2, nei giorni

Lunedì/Mercoledì/Venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e Martedì/Giovedì dalle ore 15,30 alle ore 17,00, oppure a mezzo fax al n. 081/8658250.

Il bando è stato inviato alla G.U.C.E. il 12/08/2008

Resta inteso che:

- Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione entro il termine fissato o che non sia recapitato in conformità alle prescrizioni innanzi dettate;

- Trascorso il termine fissato, non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;

- Non si fa luogo a migliorie né è consentita, in sede di gara, la presentazione di altra offerta;

- Determina l'esclusione dalla gara il fatto che il plico di spedizione, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, non contenga separatamente le buste relative a: "Documentazione amministrativa", "Offerta tecnica" e "Offerta economica" e che le stesse non siano chiuse, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, come richiesto.

- Si fa luogo ad esclusione dalla gara nel caso in cui manchino o risultino incompleti o irregolari i documenti richiesti;

- L'appalto verrà aggiudicato al concorrente che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83, comma 1 del D. Lgs. 12/4/2006 n. 163;

- E' fatta riserva di aggiudicare in caso di una sola offerta purchè valida o di non aggiudicare il servizio ad alcun concorrente;

- In caso di offerte uguali, si procederà a norma di legge mediante sorteggio.

Avvertenze

Le offerte saranno valutate da apposita Commissione. Al Presidente di gara è riservata la facoltà di sospendere, posticipare o annullare la gara senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa.

La firma apposta sulle dichiarazioni richieste, redatte anche in forma contestuale, deve essere corredata da fotocopia non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.

In calce alla dichiarazione, prima della firma, deve essere riportata la seguente dichiarazione: "di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 10 legge 675/1996, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa".

Per quanto non previsto nel presente bando deve farsi riferimento alle leggi e normative in materia con specifico riferimento al D.lgs. 12/4/2006 n. 163.

Responsabile del procedimento è il Sig. Pasquale D'Ambrosio – Responsabile del Settore.