



COMUNE DI MOLITERNO

Provincia di Potenza

C.F. **83000810768** - Tel. 0975/668511 - Fax 0975/668537

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AFFARI GENERALI

In esecuzione della propria determinazione n. 184 del 06/11/2013;

INDICE

procedura aperta per l'affidamento del servizio di **REFEZIONE SCOLASTICA – COMUNE DI MOLITERNO (PZ)**.

BANDO DI GARA

Codice Cig: 54176702B7

Ente appaltante: COMUNE DI MOLITERNO – Provincia di Potenza – con sede in Piazza Vittorio Veneto – 85047 Moliterno (Pz) - telefono 0975 /668511 - fax 0975/668537;
e-mail: comunemoliterno@rete.basilicata.it;

Procedura di appalto affidamento del servizio per importo sotto soglia comunitaria e mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 3, comma 37, del D.Lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni.

Oggetto dell'appalto: Appalto per il servizio di refezione scolastica. Il servizio consiste nella preparazione, fornitura e somministrazione dei pasti, per gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, del comune di Moliterno. (centro di cottura presso la Scuola elementare ed erogazione per gli alunni della scuola materna presso la sede della scuola materna).

È in facoltà del Comune estendere il servizio di mensa, anche in favore di altri cittadini anziani e bisognosi, o di altre categorie di assistiti, secondo le indicazioni del CSA.

Durata dell'appalto è pari al periodo **gennaio 2014 – giugno 2015**, salvo diverse disposizioni legislative rinvenienti dall'attuazione delle nuove norme sull'autonomia scolastica.

Valore dell'appalto è di presuntivi **171.666,00** esclusa IVA ed è finanziato con i mezzi propri dell'Amministrazione Comunale di cui **€ 170.985,50** valore economico soggetto a ribasso d'asta ed **€ 680,50 a titolo di oneri per la sicurezza derivanti dal DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta** ai sensi dell'art. 86 comma 3ter del D.Lgs. n. 163/2006.

Detto importo è la risultante del valore del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in **€ 3,04 oltre IVA** per il numero presunto dei pasti da somministrare nel corso dell'appalto (circa n.35.000 pasti per ogni anno scolastico). Il prezzo unitario di €3,04, pari ad **€3,028** (prezzo unitario soggetto a ribasso d'asta) più **€0,012** (oneri per la sicurezza derivanti dal DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta) sarà rideterminato dopo l'esperimento della gara secondo l'offerta della ditta aggiudicataria, per divenire, quindi, prezzo di contratto.

Per pasto giornaliero si intende: per gli utenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, un pranzo. Non sono ammesse offerte differenziate per tipo di refezione.

Soggetti ammessi a partecipare: sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art.34 del D.Lgs.163/2006 (ditte individuali, società commerciali, società cooperative, loro consorzi e loro ATI) che non si trovino nelle condizioni di cui all'art.38 del medesimo decreto.

In caso di partecipazione di consorzi, gli stessi dovranno indicare i singoli consorziati per i quali concorrono.

E' ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande con le modalità di cui all'art.37 del D.Lgs.163/2006.

Non possono partecipare alla gara concorrenti che si trovino fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art.2359 del codice civile.

I soggetti interessati devono inoltre possedere:

Requisiti di idoneità professionale (art.39 D.Lgs.163/2006):

- Iscrizione al n. _____ del registro delle imprese tenuto dalla CCIAA di _____ per l'attività di gestione mense, servizi di ristorazione collettiva o attività simile ma direttamente connessa all'oggetto dell'appalto;
- Iscrizione nell'apposito Registro prefettizio al n. _____ (solo per le cooperative);

Requisiti di idoneità economica e finanziaria (art.41 comma 1 lett.a) D. Lgs.163/2006):

- idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 1° settembre 1993 n. 385 che attestino la solidità economica e finanziaria dell'impresa concorrente e rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di gara. Le succitate dichiarazioni devono essere presentate già in sede di offerta.
Nel caso di imprese appositamente e temporaneamente raggruppate e di consorzi ordinari di concorrenti, il requisito di idoneità economico – finanziaria dovrà essere posseduto da ciascuna impresa partecipante in proporzione alla singola quota di partecipazione al raggruppamento/consorzio;

Requisiti di idoneità tecnica e professionale: (art.42 D. Lgs.163/2006):

- Possesso delle professionalità, delle attrezzature, dei mezzi tecnici, degli automezzi idonei al trasporto e necessari per la gestione dei servizi di refezione e di quant'altro richiesto dal capitolato speciale d'onere (dichiarazione del legale rappresentante dalla quale si evinca il possesso di idonea struttura tecnica e professionale: detta dichiarazione dovrà illustrare la struttura tecnica e professionale in grado di corrispondere alle esigenze del contratto, il numero dei lavoratori in forza nell'ultimo biennio, le referenze nel settore in gara.)
Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzi si terrà conto del dato aggregato.

Metodo di aggiudicazione: Il servizio oggetto dell'appalto rientra tra quelli previsti nell'allegato II B del D.Lgs.163/2006 ed è pertanto soggetto all'applicazione parziale del Codice dei Contratti (art.20 del codice). E' fatta salva l'applicazione delle norme del D.Lgs.163/2006 e ss. mm. e ii., espressamente richiamate nella documentazione di gara.

L'appalto del servizio mensa scolastica, così come definito all'art.1, verrà aggiudicato, con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa così come previsto dall'art.83 del D.Lgs. n.163 del 12/04/2006 e successive modifiche e integrazioni, mediante procedura aperta ai sensi e per gli effetti dell'art.3 comma 37 del D.Lgs.163/2006 e ss.mm. e ii., e sarà valutato in base ai seguenti elementi e parametri di giudizio:

- **PROGETTO TECNICO – QUALITATIVO 70%**
- **OFFERTA ECONOMICA 30%**

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che avrà, su base 100, assegnato il maggior punteggio secondo i criteri di seguito riportati:

1. Miglior progetto tecnico – qualitativo max punti 70/100

Il progetto dovrà indicare:

a. Organico del personale - punteggio max 20

- La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente al seguente giudizio:

NON SUFFICIENTE.....punti 0
SUFFICIENTE..... punti da 1 a 6
BUONO..... punti da 7 a 13
OTTIMO..... punti da 14 a 20

Nella valutazione si terrà conto di:

- numero di addetti al servizio
- monte ore settimanali degli addetti alla preparazione
- monte ore settimanali degli altri operatori
- curriculum del coordinatore/responsabile del servizio
- curriculum professionale del cuoco da destinare **STABILMENTE** al centro di cottura di Moliterno. Per quanto attiene la figura del cuoco la Commissione attribuirà specifico punteggio solo qualora si tratti di soggetto dotato di qualifica professionale (diploma almeno triennale rilasciato da Istituto Alberghiero da allegare in copia autentica al progetto). (Vedi cause di risoluzione del contratto)

b. Formazione del personale - punteggio max 5

Saranno valutati il monte ore annuale complessivo di formazione e/o aggiornamento nonché la qualità dei corsi previsti.

c. Organizzazione del servizio - punteggio max 20

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente al seguente giudizio:

NON SUFFICIENTE.....	punti 0
SUFFICIENTE.....	punti da 1 a 6
BUONO.....	punti da 7 a 13
OTTIMO.....	punti da 14 a 20

Nella valutazione si terrà conto di:

- o Specifiche procedure di approvvigionamento e conservazione significando che si terrà in conto l'utilizzo di alimenti a filiera corta e di prodotti locali
- o Procedure di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti **significando che in nessun caso è ammessa la distribuzione di cibi precotti**
- o Modalità di selezione e controllo dei propri fornitori
- o Trasporto degli alimenti tra il centro di cottura ed il plesso della Scuola dell'Infanzia
- o Procedure di pulizia e sanificazione
- o Erogazione eventuali diete speciali

d. Rapporto con l'utenza, con i genitori e con l'Amministrazione - punteggio max 5

La commissione attribuirà un punteggio tenendo conto di:

- attività informativa rivolta ai genitori e finalizzata alla corretta informazione scientifica sugli aspetti igienici e nutrizionali della ristorazione scolastica;
- indagine sul grado di soddisfazione dell'utenza

e. Piano gestione dell'emergenza - punteggio max 12

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente al seguente giudizio:

NON SUFFICIENTE.....	punti 0
SUFFICIENTE.....	punti da 1 a 4
BUONO.....	punti da 5 a 8
OTTIMO.....	punti da 9 a 12

Nella valutazione si terrà conto di:

- Disponibilità centro di cottura alternativo (specificare sede territoriale, idoneità del centro medesimo all'utilizzo specifico, spazi utilizzabili per garantire il servizio qualora si renda necessario);
- Piano di trasporto degli alimenti in caso di emergenza;
- Gestione dell'emergenza (indicazione piano dettagliato di gestione dell'emergenza da attivare se necessario, con riferimento a tutte le fasi di organizzazione del servizio).

f. Proposte migliorative - punteggio max 8

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente al seguente giudizio:

NON SUFFICIENTE.....	punti 0
SUFFICIENTE.....	punti da 1 a 3
BUONO.....	punti da 4 a 6
OTTIMO.....	punti da 7 a 8

Nella valutazione si terrà conto di:

- Integrazione tra strutture proprie e quelle comunali (descrivere le apparecchiature, gli attrezzi ed i mezzi necessari all'espletamento del servizio di cui si dispone e che si intende utilizzare presso il centro di cottura di Moliterno es. contenitori, utensileria ecc.
- Altre proposte migliorative del servizio

I punteggi saranno assegnati alle singole imprese, solo nel caso in cui sarà possibile enucleare i dati necessari dalla documentazione presentata in sede di gara, ad insindacabile giudizio della Commissione.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le ditte concorrenti dovranno conseguire un punteggio tecnico qualitativo minimo di **45/100**. Le ditte che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara.

2. Migliore offerta economica max punti 30

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio: il massimo punteggio verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo più vantaggioso. Il punteggio per le altre imprese verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore secondo la seguente formula:

$$V(a)=Ri/Rmax*W$$

In cui

V(a) = punteggio da attribuire

Ri = ribasso offerto

Rmax = massimo ribasso

W = punteggio massimo attribuito

Offerta anomala: Ai sensi dell'art. 86, commi 2 e 3 del D.Lgs. n.163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni la stazione appaltante si riserva la facoltà di valutare la congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione siano entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara.

Modalità di partecipazione: Le imprese interessate, sia singolarmente che riunite ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs.163/2006, dovranno far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune, di Moliterno – Piazza Vittorio Veneto, entro le ore **12.00 del 02/12/2013**, un plico con la seguente dicitura: **NON APRIRE: DOCUMENTI E OFFERTA PER LA GARA DI APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA.**

Il plico sigillato con timbro o ceralacca e firmato sui lembi di chiusura, potrà essere inviato per posta raccomandata, mediante corriere o recapitato a mano entro il termine di cui sopra. Farà fede esclusivamente **la data apposta in arrivo dall'Ufficio Protocollo del Comune di Moliterno e saranno escluse le domande che, per qualsiasi motivo, non pervengano al Protocollo entro l'ora e la data indicate.**

L'invio del plico è ad esclusivo rischio del mittente.

Si precisa che oltre detto termine non resta valida alcuna offerta, anche sostitutiva od aggiuntiva all'offerta precedente.

Detto plico dovrà, **a pena di esclusione**, contenere **tre distinte buste**, ciascuna a sua volta, sigillata con ceralacca o timbrata e controfirmata sui lembi di chiusura, e recanti rispettivamente le seguenti indicazioni:

1. **Busta A) recante la dicitura “Documenti”;**
2. **Busta B) recante la dicitura “Progetto Tecnico Qualitativo”;**
3. **Busta C) recante la dicitura “Offerta economica”**

La busta A) “Documenti” dovrà contenere (a pena di esclusione):

1. **Istanza di partecipazione** in carta semplice, a firma del soggetto legittimato ad impegnare legalmente l'impresa nei confronti dei terzi (in caso di ATI sottoscritta da tutti i soggetti raggruppati) (**modello allegato “A” al presente bando di gara**);
2. **Ricevuta Versamento di € 20,00, a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture**, ai sensi della vigente normativa (per modalità di pagamento consultare sito www.avcp.it/riscossioni.html);
3. **Dichiarazione in carta semplice**, sottoscritta dal legale rappresentante e redatta ai sensi del D.P.R.445/2000, **secondo lo schema di cui all'allegato B**, attestante il possesso dei requisiti di cui agli artt.34, 38, 39, 41 e 42 del D.Lgs.163/2006;

La dichiarazione di cui trattasi, A PENA DI ESCLUSIONE, dovrà essere resa:

- i. *nel caso di **Associazione temporanea di imprese**, da ciascun aderente;*
- ii. *nel caso di **Consorzi**, anche dalle imprese indicate come esecutrici del servizio;*

4. **Dichiarazione in carta semplice**, sottoscritta dai soggetti di seguito elencati e redatta ai sensi del D.P.R.445/2000, **secondo lo schema di cui all'allegato C**, attestante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 del D.Lgs.163/2006:
 - **imprese individuali:** titolare e direttore tecnico se trattasi di due figure diverse;
 - **società in nome collettivo:** tutti i soci e direttore tecnico;
 - **società in accomandita semplice:** direttore tecnico e tutti gli accomandatari;
 - **altri tipi di società e consorzi:** amministratori muniti di poteri di rappresentanza, direttore tecnico, socio unico, socio di maggioranza se si tratta di società con meno di quattro soci.

5. Documento comprovante l'effettuato **deposito cauzionale provvisorio** fissato in € 3.433,32, costituito mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo delle assicurazioni ai sensi del D.P.R. 499 del 13.2.1959 e della legge 348 del 10.6.1982; l'importo della suddetta cauzione è suscettibile di **riduzione del 50%** per effetto del possesso della certificazione di conformità alle norme **UNI EN ISO 9001/2000**. **In tal caso il concorrente dovrà presentare copia conforme all'originale del documento o produrre apposita dichiarazione redatta ai sensi del D.P.R. 445/2000.**

La garanzia fideiussoria per la cauzione provvisoria dovrà:

- a. contenere l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- b. prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, senza possibilità di opporre eccezioni di sorta;
- c. avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

N. B. La fideiussione bancaria e le polizza fideiussoria assicurativa di cui al punto 3) dovranno, **pena esclusione**, contenere generalità, qualifica e poteri di rappresentanza del funzionario o agente sottoscrittore la cui firma dovrà essere autenticata ai sensi dell'art. 38 DPR 28/12/2000 n. 445 allegando copia fotostatica del documento di identità.

6. **Dichiarazione in carta semplice**, sottoscritta dal legale rappresentante, (dai singoli aderenti nel caso di ATI) e redatta ai sensi del D.P.R.445/2000, attestante il possesso di idonea struttura tecnica e professionale: detta dichiarazione dovrà illustrare la struttura tecnica e professionale in grado di corrispondere alle esigenze del contratto, secondo le indicazioni di cui alla sezione del presente documento "**soggetti ammessi a partecipare**" - **requisiti di idoneità tecnica e professionale**);
7. **Dichiarazione bancarie** rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 1° settembre 1993 n. 385 che attestino la solidità economica e finanziaria dell'impresa concorrente (con riferimento all'importo a base di appalto) e rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di gara. Tali dichiarazioni devono essere presentate secondo le indicazioni di cui alla sezione del presente documento "**soggetti ammessi a partecipare**" - **requisiti di idoneità economica e finanziaria**);
8. **Certificazione** rilasciata dagli Uffici del Comune di Moliterno, relativa all'avvenuto sopralluogo nei luoghi in cui dovrà svolgersi il servizio.
9. **Copia** del Capitolato Speciale di Appalto e del bando di gara **sottoscritti** su ogni pagina (in caso di ATI sottoscritti da tutti i soggetti raggruppati);

La busta B) "Progetto Tecnico Qualitativo" dovrà contenere:

1. **Progetto di organizzazione del servizio** debitamente sottoscritto dal legale rappresentante (nel caso di ATI da tutti i soggetti interessati e nel caso di consorzio anche dalla impresa esecutrice) redatto tenendo in considerazione le indicazioni di cui alla sezione "**Metodo di aggiudicazione**" del presente bando, nonché le indicazioni di cui al CSA;
Nel caso di offerta presentata da raggruppamenti temporanei, **pena l'esclusione dalla gara**, si dovranno indicare le parti del servizio che saranno svolte dalle singole imprese.
Nel caso di offerta presentata da consorzi, si dovrà indicare, **pena l'esclusione dalla gara**, se il servizio sarà svolto direttamente o se parti di esso (che dovranno essere esplicitamente indicate) saranno svolte tramite imprese associate.
2. **Certificati o attestazioni** rese nei modi di legge o quant'altro fosse ritenuto necessario per documentare il possesso dei requisiti richiesti per la eventuale assegnazione dei punteggi relativi all'organizzazione del servizio (titoli di studio, titoli professionali, curriculum del cuoco e dei diversi operatori, ecc....);

La busta C) "Offerta economica" dovrà contenere:

1. **Offerta** redatta in competente bollo, **secondo il modello allegato al presente bando lett.D)**, con l'indicazione, in cifre ed in lettere del ribasso percentuale offerto sul prezzo a base di gara di fissato in € **3,028/pasto**, al netto dell'IVA e degli oneri di sicurezza scaturenti dal DUVRI, nonché indicazione dei costi complessivi del servizio. Nel caso di discordanza fra il ribasso percentuale indicato in cifre e quello indicato in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione Comunale.

N:B In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutte le ditte raggruppate, pena l'esclusione.

Cause di esclusione ed avvertenze:

- Non sono ammesse offerte condizionate.
- In nessun caso il Comune di Moliterno risponde del mancato o ritardato recapito del plico contenente l'offerta.
- Trascorso il termine fissato, non sarà riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di quella precedente.
- Non sarà ammessa alla gara l'offerta (intesa come totalità dei documenti di gara) che risulti carente, incompleta o irregolare in alcuno dei documenti richiesti e nel caso in cui l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna, debitamente sigillata con ceralacca o timbrata e controfirmata nei lembi di chiusura.
- Qualora dalla verifica risultassero dichiarazioni mendaci o il non possesso dei requisiti per i quali sono stati assegnati i punteggi non dovuti e tali da condizionare l'aggiudicazione del servizio, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione alla ditta che segue in graduatoria.
- L'affidamento sarà immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre non si intenderà obbligatorio per il Comune. La ditta potrà essere chiamata all'esecuzione del contratto anche in pendenza della sua sottoscrizione.
- L'amministrazione si riserva di effettuare l'accertamento della veridicità delle dichiarazioni e autocertificazioni prodotte, prima dell'aggiudicazione definitiva e della stipula del contratto.
- **Si procederà alla valutazione ed alla eventuale aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.**
- In caso di offerte uguali si provvederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.
- I punteggi saranno assegnati esclusivamente sulla base della documentazione allegata all'offerta, e l'eventuale assenza di documentazione, comporterà l'assegnazione del punteggio "0" per lo specifico requisito.

Modalità di svolgimento delle operazioni di gara: l'esperimento della gara affidato ad apposita commissione, si svolgerà nella casa comunale in Piazza Vittorio Veneto in tre momenti:

- a) il giorno **09/12/2013** alle ore **10.00**, si procederà in seduta pubblica all'apertura della **busta A) "Documenti"** contenente i documenti per l'ammissibilità alle successive operazioni di gara e operando nel contempo la verifica della presenza ed integrità delle altre due buste contenenti la documentazione tecnica e l'offerta economica.
- b) successivamente, in seduta riservata, si procederà alla valutazione del **Progetto Tecnico Qualitativo (busta B)** ed alla conseguente attribuzione dei punteggi, secondo i criteri di valutazione riportati nel capitolato d'appalto.
- c) Infine in seduta pubblica si procederà all'apertura dei plichi contenenti le offerte economiche (**Busta C**) e alla somma dei punteggi per addivenire alla determinazione dell'offerta più vantaggiosa (la data e l'ora di tale seduta verrà comunicata alle ditte partecipanti a mezzo telefax).

Procedure dopo l'aggiudicazione: L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre, entro **20 giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione**, dovrà:

- 1) Nel caso di ATI, costituire il raggruppamento di impresa (con l'indicazione delle quote di partecipazione);
- 2) Presentare i seguenti documenti:
 - a. deposito cauzionale definitivo nella misura del 10% dell'importo dell'appalto, I.V.A. esclusa, riferito al periodo contrattuale da costituirsi in uno dei seguenti modi:
 - fidejussione bancaria rilasciata da azienda di credito;
 - fidejussione rilasciata da primario istituto di assicurazione.
 - b. Polizza assicurativa per la copertura di danni a persone o cose avente validità per tutto il periodo contrattuale (vedi capitolato).

Consultazione e copia documentazione: Il bando di gara per l'affidamento del servizio, è in visione:

- sul sito regionale: <http://sitar.regione.basilicata.it/>;
- presso l'Ufficio Affari Generali nei giorni di apertura al pubblico: dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 alle ore 13,00 e il giovedì dalle ore 15,30 alle ore 18,30;
- sul sito internet istituzionale del Comune di Moliterno: www.comune.moliterno.pz.it alla voce "Albo Pretorio online".

Finalità di raccolta dati: Ai sensi del D.Lgs.30/06/2003 n.196, in ordine al procedimento instaurato dal presente provvedimento, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati ineriscono al perseguimento degli obblighi specificamente richiesti nel procedimento ad evidenza pubblica cui il presente provvedimento è rivolto; le modalità di trattamento ineriscono a funzioni istituzionali.

- Il conferimento dei dati si configura quale onere, nel senso che, il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere la documentazione richiesta dall'Amministrazione aggiudicatrice in base alla vigente normativa;
- La conseguenza di un eventuale rifiuto determina l'esclusione dalla gara;
- I soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento – ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge 7 agosto 1990, n.241;
- I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art.7 del D.Lgs.196/2003, cui si rinvia;
- Soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

Responsabile del Procedimento: Dr.ssa Rossella MONTESANO – Responsabile del Servizio Affari Generali del Comune di Moliterno - tel.0975/668507.

Per tutto quanto non previsto nel presente avviso si fa riferimento al capitolato speciale d'onori ed alle norme vigenti in materia.

Allegati:

1. *ALLEGATO A: Istanza di partecipazione;*
2. *ALLEGATO B: Dichiarazione comprovante il possesso dei requisiti.*
3. *ALLEGATO C: Dichiarazione comprovante il possesso dei requisiti – soggetti di cui all'art.38 del D.Lgs.163/2006.*
4. *ALLEGATO D: Modello presentazione offerta economica.*
5. *ALLEGATO E: DUVRI*

Moliterno, 15 novembre 2013

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
AFFARI GENERALI
F.to Dr.ssa Rossella MONTESANO