



# Città di PISTICCI

(Provincia di Matera)

Piazza dei Caduti – Palazzo Giannantonio – Tel. 0835/585711 Fax 0835/581208

P. Iva 00116240771 C.F. 81001230770 [www.comune.pisticci.mt.it](http://www.comune.pisticci.mt.it)

*Settore I – Ufficio di Segreteria*

## **DISCIPLINARE DI GARA**

**OGGETTO: gestione completa del servizio di fornitura derrate, preparazione, confezionamento, trasporto e la distribuzione dei pasti presso le scuole materne, elementari e medie ubicate sul territorio del comune e di eventuali attività estive per i bambini di scuola dell'infanzia previa ristrutturazione dei locali messi a disposizione dal Comune per l'allestimento di un centro unico di cottura comunale.**

### **IMPORTO DELL'APPALTO**

**Il prezzo unitario del singolo pasto a base della presente gara, al netto dell'IVA, è stabilito in € 5,00.**

Il numero complessivo dei pasti da fornirsi per ogni anno scolastico è stabilito indicativamente in circa 112.500 distribuiti su 150 giorni di calendario scolastico (n. 750 pasti giornalieri).

**L'importo annuo previsto dell'appalto ammonta a € 562.500,00 (112.500 X 5,00), IVA esclusa . Oneri di sicurezza zero.**

**CIG: 6619235D82**

**CPV : 55523100-3 – Servizio di Mensa Scolastica**

### **CRITERIO D'AGGIUDICAZIONE**

La gara si terrà con il sistema della procedura aperta, con aggiudicazione, ai sensi dell'art.83 del D.Lgv. n° 163/2006, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Non saranno ammesse offerte in aumento. Nel caso che due o più concorrenti risultassero

migliori offerenti si procederà, seduta stante, al sorteggio secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge.  
Per le offerte che presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, troverà applicazione l'art.86.

## **TERMINE DI ESECUZIONE DELL'APPALTO**

L'appalto avrà la durata di 9 anni con decorrenza presumibile anno scolastico 2016/2017 e scadenza anno scolastico 2025/2026 , comunque consecutivi dall'effettivo avvio del servizio, oltre ai tempi per l'esecuzione delle opere di completamento del centro cottura cui al progetto esecutivo elaborato dalla Ditta Appaltatrice.

Il servizio avrà effettivo avvio in seguito al raggiungimento della piena operatività del Centro Cottura Comunale. Il computo del tempo contrattuale del servizio di ristorazione decorrerà dalla comunicazione che il Comune trasmetterà alla Ditta Appaltatrice e, comunque, dopo la sottoscrizione del verbale di constatazione di ultimazione dei lavori di completamento e allestimento dei locali.

### **1) DOCUMENTI DI GARA**

Il bando di gara ed il Capitolato d'oneri sono disponibili per il ritiro presso la Segreteria Generale – Ufficio Scuola - Palazzo Giannantonio , 1° piano, dalle ore 9,00 alle ore 12,00 di tutti i giorni lavorativi ed il giovedì pomeriggio dalle ore 15.45 alle ore 17.45 e sul sito internet [www.comune.pisticci.mt.it](http://www.comune.pisticci.mt.it)

## **SOPRALLUOGO**

L'azienda che intende partecipare alla presente gara, deve obbligatoriamente effettuare, pena l'esclusione, un sopralluogo c/o i locali che saranno adibiti a centro cottura. Il sopralluogo dovrà essere concordato, con anticipo di almeno un giorno, con il geom Michele Viggiani al recapito tel-0835/587324 o cell. 3665608975), impiegato presso il settore Tecnico di questa Amministrazione, che dopo l'avvenuto sopralluogo rilascerà la relativa attestazione. Il sopralluogo già effettuato dalle ditte interessate in base al precedente bando di gara, resta valido ed efficace a tutti gli effetti di legge.(Vedi art.32 del C.S.A.).

**CAUZIONI** E' prevista una cauzione provvisoria del 2% sull'importo complessivo dell'appalto, da allegare all'offerta. E' prevista, altresì, una cauzione definitiva nella misura determinata ai sensi dell'art.113 del decreto Legislativo n.163/2006 e s.m.i.

**SUBAPPALTO** E' vietato cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio principale assunto, tranne che per i servizi secondari, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

## **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Sono ammessi a partecipare alla gara persone fisiche e giuridiche, singole o associate ai sensi degli artt.34 e 37 del D.Lgs n.163/06, nonché le imprese straniere di cui all'art.47 del citato decreto, in possesso dei seguenti requisiti:

- a) iscrizione alla Camera di Commercio o in un Registro professionale o commerciale dello Stato di residenza, per attività di refezione scolastica ovvero di ristorazione collettiva per conto di amministrazioni pubbliche con la metodologia del veicolato e dello sporzionamento in loco; (*in caso di associazione temporanea d'impreses il suddetto requisito dovrà essere posseduto da tutti i partecipanti al raggruppamento*).
- b) assenza delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dall' art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.; (*in caso di associazione temporanea d'impreses il suddetto requisito dovrà essere posseduto da tutti i partecipanti al raggruppamento*).
- c) di aver realizzato negli ultimi tre esercizi (2013-2014-2015) un fatturato complessivo globale d'impresa non inferiore a Euro **5.062.500,00** Iva esclusa ed un importo pari almeno a Euro **562.500,00** Iva esclusa realizzato negli ultimi tre esercizi (2013-2014-2015) per servizi identici o simili (appalti di refezione scolastica ovvero di ristorazione collettiva per conto di amministrazioni pubbliche con la metodologia del veicolato e dello sporzionamento in loco), (*in caso di Associazione Temporanea d'Impreses i suddetti requisiti devono essere posseduti cumulativamente dal raggruppamento*).
- d) Elenco dei principali servizi effettuati durante gli ultimi tre anni (2013-2014-2015) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi. Se trattasi di servizi effettuati nei confronti di amministrazioni o enti pubblici, esse saranno successivamente provate da certificati rilasciati o vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente. (*in caso di associazione temporanea d'impreses il suddetto requisito dovrà essere posseduto da tutti i partecipanti al raggruppamento*).

- e) Certificazioni di qualità rilasciata da organismi SINCERT: UNI EN ISO/9001 riguardante i servizi oggetto del presente appalto - certificazione sul sistema gestionale della responsabilità sociale SA 8000 e la certificazione UNI EN ISO 22005: 2008.

### **RAGGRUPPAMENTI D'IMPRESE E CONSORZI**

Ciascuna impresa raggruppata dovrà rendere le dichiarazioni richieste per l'impresa singola, secondo le modalità compilative di cui al successivo articolo, dichiarando il possesso dei requisiti richiesti nella misura prescritta. Le domande di partecipazione dovranno essere redatte e sottoscritte dalle singole imprese e poi presentate dalla capogruppo. La procura, nella forma della scrittura privata autenticata, andrà invece allegata nella fase di presentazione dell'offerta, o, qualora l'offerta sia sottoscritta da tutte le imprese associate, prima della stipulazione del contratto.

Ai fini della partecipazione alla gara, pena l'inammissibilità dell'offerta e salvo che non siano allegati gli atti di cui al precedente comma del presente articolo, l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento e/o il consorzio e dovrà contenere espressamente l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse.

L'offerta deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art.37 commi 4 e 13 del D. Lgs n. 163/ 2006. E' vietata qualsiasi modificazione della composizione del raggruppamento e del consorzio rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta. E' fatto divieto al concorrente di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora il concorrente stesso partecipi alla gara medesima in associazione o consorzio. Pertanto i consorzi costituiti ai sensi dell'art. 34 comma1 lettera b), sono tenuti ad indicare, pena l'esclusione dell'offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a quest'ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara.

E' vietato all'impresa singola di partecipare alla stessa gara in forma associata; in tal caso saranno escluse dalla gara tanto l'impresa singola quanto l'associazione a cui la stessa ha partecipato. Analoga sanzione sarà comminata qualora un'impresa partecipi alla gara in più di un raggruppamento. In caso di aggiudicazione dovrà essere costituita l'A.T.I. e prodotto in originale o copia conforme all'originale apposito

Mandato collettivo speciale conferito ad una delle imprese raggruppate, qualificata capogruppo, risultante da scrittura privata autenticata e la procura per atto pubblico notarile, con cui è conferita alla stessa la rappresentanza del gruppo. Mandato e procura possono essere contenuti in un unico atto notarile.

## **MODALITA' DI PAGAMENTO CONTRIBUZIONE DOVUTA ALL'AUTORITA' CONTRATTI PUBBLICI.**

Il pagamento della contribuzione avviene con le seguenti modalità:

- a) **on line** mediante carta di credito dei circuiti VISA, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta di pagamento, trasmessa dal sistema di riscossione all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" disponibile on-line sul "Servizio di Riscossione".
- b) **in contanti**, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete tabaccai lottisti abilitati al pagamento delle bollette e bollettini. All'indirizzo <http://lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione "Cerca il punto vendita più adatto a te" dove è stata

attivata tra le categorie di servizio previste dalla ricerca, "contributo AVCP"..

A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta lo scontrino rilasciato dal punto vendita in originale dell'importo di € 200,00.

## **SOCCORSO ISTRUTTORIO.**

- Ai sensi dell'art. 38 – comma 2-bis. La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive di cui al comma 2 obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria in misura non inferiore all'uno per mille del valore della gara, il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria. In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. Nei casi di irregolarità non essenziali ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non indispensabili, la stazione appaltante non ne richiede la

regolarizzazione, né applica alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di cui al secondo periodo in concorrente è escluso dalla gara. Ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalie delle offerte. Ai sensi dell'art. 46 – comma 1 ter – del codice dei contratti pubblici” Le disposizioni di cui all'art. 38 – comma 2 bis – si applicano a ogni ipotesi di mancanza, incompletezza o irregolarità degli elementi e delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, che devono essere prodotte dai concorrenti in base alla legge, al bando o al disciplinare di gara”.

- Saranno, altresì, a carico dell'aggiudicatario le spese di pubblicazione degli atti di gara ex art.34 – comma 35 – del D.L. n. 179/2012 ammontante ad € 9.000,00.
- Responsabile del procedimento: Sig. Leonardo Leone.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA E PROFILI PROCEDURALI**

La gara sarà affidata con il sistema della procedura aperta con l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. 12/04/2006, n. 163 e ss. mm.ii. con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83 dell'offerta economicamente più vantaggiosa che abbia conseguito il maggior punteggio, entro un massimo di 100 punti attribuibili, ottenuto in applicazione dei seguenti elementi di valutazione:

**A) PROFILO TECNICO-QUALITATIVO DEL SERVIZIO: SINO AD UN MASSIMO DI 70 PUNTI ATTRIBIBILI** sulla documentazione prodotta:

PARAMETRI QUALITA'	MAX 70 punti
<p><b>1) Numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura</b>  Destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il numero degli addetti ed il numero dei pasti prodotti/giorno (riferimento : 750 pasti/giorno)</p>	<p><b>Da 0 a 3 punti</b>  Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p><b>0 punti</b> = rapporto maggiore di 1/150 pasti prodotti/giorno  <b>1 punto</b> = rapporto tra 1/100 – 1/150 pasti prodotti/giorno  <b>3 punti</b> = rapporto inferiore a 1/100 pasti prodotti/giorno</p>
<p><b>2) La qualità del personale</b></p>	<p><b>Da 0 a 2 punti</b>  Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p><b>1 punto</b> = presenza di un Dietista  <b>2 punti</b> = presenza di un Tecnologo alimentare</p>
<p><b>3) Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti</b> e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura</p>	<p><b>Da 0 a 3 punti</b>  Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p><b>0 punti</b> = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)  <b>1 punto</b> = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica  <b>3 punti</b> = contenitori attivi elettrici o con carrelli termici</p>
<p><b>4) Utilizzo di prodotti biologici,</b> specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni,</p>	<p><b>Da 0 a 4 punti</b></p> <p><b>0 punti</b> = nessun utilizzo prodotti biologici.  <b>1 punto</b> = pelati  <b>1 punto</b> = frutta e verdura  <b>1 punto</b> = pasta  <b>1 punto</b> = riso</p>
<p><b>5) Utilizzo di prodotti DOP e IGP</b></p>	<p><b>Da 0 a 3</b>  Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta ed alle tipologie di prodotti</p> <p><b>1 punto</b> = formaggio fresco o stagionato  <b>1 punto</b> = prosciutto  <b>1 punto</b> = olio extra vergine d'oliva</p>
<p><b>6) Elenco fornitori di materie prime</b> con Eventuali attestazioni riguardanti il possesso</p>	<p><b>Da 0 a 5 punti</b>  Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p><b>0 punti</b> = Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione</p>

<p>della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari</p>	<p><b>2 punti</b> = dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione</p> <p><b>4 punti</b> = dal 51% al 90% dei fornitori con Certificazione</p> <p><b>5 punti</b> = oltre il 90% dei fornitori con Certificazione</p>
<p><b>7) Progetto Definitivo del centro del Centro Cottura:</b> Lay out, organizzazione e ripartizione dei flussi, percorso delle merci dalla ricezione al confezionamento.          Tipologia qualità e quantità delle attrezzature          Soluzioni tecniche proposte con relativa qualità delle finiture</p>	<p><b>Max 30 punti</b></p>
<p><b>8) Piano di Manutenzione</b></p>	<p><b>Max 2 punti</b></p>
<p><b>9) Programma di Formazione, addestramento, aggiornamento del personale per tutta la durata dell'appalto</b></p>	<p><b>Max 4 punti</b></p>
<p><b>10) Proposte progettuali di educazione alimentare</b> nelle scuole a incontri sul territorio svolti per la promozione della cultura alla buona, sana e corretta alimentazione, alla prevenzione dell'obesità infantile e al giusto consumo degli alimenti</p>	<p><b>Max 4 punti</b></p>
<p><b>11) Migliorie riferite al servizio per fornitura pasti aggiuntivi al di fuori di quelli previsti dal bando ma ricompresi nel prezzo ai sensi dell'art. 22 del C.S.A.</b></p>	<p><b>Max punti 10</b></p>

**B) PROFILO ECONOMICO SINO AD UN MASSIMO DI PUNTI 30  
così attribuibili:**

**1) OFFERTA COSTO PASTO complessivo annuo punti max 30**

Il punteggio relativo all'offerta economica viene attribuito in ragione del prezzo complessivo annuo offerto dalla Ditta, ottenuto dalla SOMMA dei prezzi complessivi annui offerti per tipologia di pasto, calcolati rispettivamente moltiplicando il prezzo offerto per ogni tipologia di pasto (in ribasso rispetto al valore fissato dal Comune a base di gara, IVA esclusa) per il numero dei pasti presunti annui previsti per tipologia di pasto.

Il punteggio massimo di 30 (trenta) punti verrà attribuito all'offerta economica più bassa.

Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale di ciascuna di esse con l'offerta migliore, secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{30 \times \text{offerta più bassa}}{\text{offerta in esame}}$$

(arrotondamento del risultato in eccesso o per difetto alla seconda cifra decimale, se la terza è rispettivamente superiore o uguale/inferiore a 5)  
Non sono ammesse offerte in aumento.

**SVOLGIMENTO DELLA GARA**

In data, ora e luogo che saranno comunicate dal Presidente della Commissione di gara, nominata ai sensi dell'art. 84 del Decreto Lgs. n. 163/2006, in seduta pubblica, verificherà la regolarità della documentazione amministrativa presentata. Dopo di che il Presidente, **procederà alla verifica del contenuto del plico contenente l'offerta tecnica per poi procedere, in sedute riservate, all'esame della documentazione presentata dai concorrenti per l'attribuzione del relativo punteggio secondo i criteri di massima come sopra definiti.**

Preliminarmente verranno attribuiti i punteggi previsti per l'offerta tecnica e, solo a conclusione di ciò, la Commissione, in seduta pubblica, aprirà le buste dell'offerta economica e dei tempi di consegna del materiale, attribuirà i relativi punteggi e proclamerà l'aggiudicazione provvisoria della gara in oggetto all'impresa concorrente che, complessivamente, avrà conseguito il maggior punteggio e, quindi, presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa. Si farà luogo alla gara anche se nessuno dei concorrenti sarà presente all'ora fissata per la stessa.

Il Presidente della Commissione ha facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara nel giorno previsto, previo avviso da pubblicare all'Albo on-line e sito istituzionale; in tal caso ai concorrenti aventi presentato l'offerta, lo stesso Presidente, successivamente, invierà comunicazione scritta per rendere nota la data, l'ora e il luogo di espletamento della gara, limitatamente alla fase della stessa che deve avvenire in seduta pubblica.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di non far luogo all'aggiudicazione della gara se dovesse ravvisare, a suo insindacabile giudizio, pregiudicati gli interessi del Comune.

## **12) MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Le ditte interessate dovranno far pervenire, a pena di esclusione, presso l'Amministrazione Comunale di Pisticci, **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 20/04/2016** un plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura che dovrà portare all'esterno le seguenti indicazioni:

- denominazione della ditta mittente, **codice fiscale , partita iva ed indirizzo e-mail** (nel caso di A.T.I. tutte le ditte in associazione con la specificazione della capogruppo)
- oggetto della gara, come di seguito specificato: **gestione completa del servizio di fornitura derrate, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti presso le scuole materne, elementari e medie ubicate sul territorio del Comune e di eventuali attività estive per i bambini di scuola dell'infanzia previa ristrutturazione dei locali messi a disposizione dal Comune per l'allestimento di un centro unico di cottura comunale;**
- il seguente indirizzo: *AL COMUNE DI PISTICCI- UFFICIO SCUOLA - Piazza DEI CADUTI s.n.c. - 75015 PISTICCI.*

Il plico dovrà essere inviato, a pena di esclusione, a mezzo del Servizio Postale Statale (posta celere compresa), tramite corriere, o a mano presso l'Ufficio Protocollo del Comune.

L'invio del plico avverrà comunque ad esclusivo rischio del mittente e non sarà tenuto conto dei plichi pervenuti dopo la scadenza sopra specificata, anche se sostitutivi o integrativi di offerte già pervenute. **L'offerta non è revocabile a decorrere dalla sua presentazione e fino a 180 giorni dal termine ultimo di ricevimento delle offerte.**

Sul plico suddetto, dovrà essere chiaramente apposta, a pena di esclusione, la seguente dicitura: **gestione completa del servizio di fornitura derrate, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti presso le scuole materne, elementari e medie ubicate sul territorio del comune e di eventuali attività**

**estive per i bambini di scuola dell'infanzia previa ristrutturazione dei locali messi a disposizione dal Comune per l'allestimento di un centro unico di cottura comunale.** Il plico, a pena di esclusione, dovrà contenere al suo interno tre buste, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente **"A - Documentazione amministrativa", "B - Offerta Tecnica" "C - Offerta economica "** .  
**Nella busta "A" devono essere contenuti, a pena d'esclusione, i seguenti documenti:**

**a)** Dichiarazione in carta semplice, firmata dal legale rappresentante dell'impresa e redatta secondo lo schema tipo dell'allegato "A" al presente disciplinare di gara, quale parte integrante e sostanziale; si rammenta che la falsa dichiarazione:

- comporta sanzioni penali (D.P.R. 445/2000);
- costituisce causa d'esclusione dalla presente gara e dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni, l'Amministrazione aggiudicatrice potrà, inoltre, procedere, a campione, a verifiche d'ufficio per tutti i concorrenti.

**b) Cauzione provvisoria** pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, da prestare, ai sensi dell'art.75 del D.lgs. n. 163/2006, sotto forma di cauzione o fidejussione. La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti presso la Tesoreria Comunale o in titoli del debito pubblico garantiti dallo stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice. La fidejussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto D. Lgs. n.385 del 1° settembre 1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita entro 30 giorni successivi a quello di apertura delle offerte. La garanzia dovrà prevedere, pena l'esclusione dalla gara, l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile nonché la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e l'impegno del fideiussore a rilasciare la fideiussione definitiva, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. **La fideiussione dovrà, pena l'esclusione dalla gara, essere valida per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.** Ai sensi dell'art.75 comma 7, del decreto Lgs. n.163/2006, l'importo della garanzia, è ridotto del cinquanta per cento per i concorrenti ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI

CEI ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9001. Per fruire di tale beneficio il concorrente dovrà comprovare il possesso di tale requisito allegando alla garanzia la certificazione di cui sopra in originale o fotocopia della stessa, autenticata o dichiarata conforme dal legale rappresentante con allegazione del proprio documento d'identità.

**c) dichiarazione, in carta semplice,** degli artt.46 e 47 del DPR 445/2000, relativa all'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art.38 lettere b) e c) del decreto Lgs. n.163/2006 (da rendersi dai direttori tecnici, dai soci se si tratta di società in nome collettivo, dai soci accomandatari se si tratta di società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di rappresentanza se si tratta di altro tipo di società , allegando copia di un documento d'identità).

**d)** Scontrino e/o ricevuta originale di € 200,00 rilasciato dal tabaccaio lottista abilitato al pagamento delle bollette e bollettini, a comprova del pagamento del contributo a favore dell'Autorità di Vigilanza Contratti Pubblici, o in alternativa Ricevuta di pagamento, trasmessa dal sistema riscossione, se il concorrente effettua il versamento on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>. seguendo le istruzioni disponibili sul portale.

e)Certificazioni di qualità rilasciata da organismi SINCERT: UNI EN ISO/9001 riguardante i servizi oggetto del presente appalto, certificazione sul sistema gestionale della responsabilità sociale SA 8000 e la certificazione UNI EN ISO 22005: 2008, in originale o copia conforme all'originale o fotocopia della stessa, autenticata o dichiarata conforme dal legale rappresentante dell'impresa, con allegazione di copia del proprio documento d'identità.

f)Attestazione di sopralluogo, la quale sarà rilasciata debitamente firmata dal referente incaricato di questo Comune , dopo l'avvenuto sopralluogo.

### **Nella busta "B" deve essere contenuta, a pena d'esclusione, l'OFFERTA TECNICA**

L'offerta tecnica deve essere contenuta in un progetto di massimo 80 (ottanta) facciate formato A4 con uso di carattere minimo corpo 11 Times New Roman, interlinea 1 (uno). Il progetto può essere corredato di allegati. Ogni allegato non può superare le 20 facciate strutturate come l'offerta tecnica ed il numero di allegati non deve essere superiore a 5. L'offerta tecnica deve essere incondizionata, redatta in lingua italiana e debitamente sottoscritta.

Al fine di consentire alla Commissione Aggiudicatrice la verifica dei requisiti di

qualità delle offerte presentate, **le ditte offerenti dovranno, a pena di inammissibilità dell'offerta presentata, inserire nella busta "B", la seguente documentazione, nonché quella ulteriore ritenuta necessaria:**

- Piano alimentare con annessa tabella pesi a cotto pietanze, contenuti calorici ed eventuale modalità di utilizzo di prodotti biologici, con descrizione delle norme e dei processi applicati all'interno del centro di cottura indicato, per la preparazione delle pietanze con materie prime provenienti da agricoltura biologica certificata;
- Progetto definitivo del Centro unico di Cottura comunale comprensivo di tutte le notizie utili ai fini della valutazione Piano delle forniture;
- Piano di Autocontrollo;
- Piano di organizzazione della fase di somministrazione delle pietanze agli utenti nei terminali di consumo;
- Piano di Pulizia e Sanificazione del Centro di Cottura e Stoccaggio;
- Piano di manutenzione ordinaria del Centro di Cottura e Stoccaggio;
- Piano di Organizzazione del Lavoro e Dotazione Organica prevista, con individuazione e curriculum del Responsabile del Servizio, del Direttore Tecnico e/o del Dietista e/o del Tecnologo alimentare; nel piano deve essere specificato il grado di professionalità del Responsabile Organizzativo e Gestionale del centro di cottura, desunto da attestati rilasciati dagli enti committenti e curriculum, in base ai quali risulti che abbiano gestito, negli ultimi tre anni, per ogni anno scolastico, un servizio per un numero di pasti almeno pari a quelli della presente gara;
- Piano organizzativo dei Trasporti, con schede tecniche degli automezzi e dei contenitori usati per la veicolazione ed indicante modalità di trasporto dei pasti ai luoghi di consumo, il numero di personale all'uopo utilizzato, le schede tecniche degli automezzi utilizzati, da cui risulti anche il titolo di disponibilità, autorizzazione ASM per il trasporto dei pasti, schede tecniche dei contenitori usati per il confezionamento e la veicolazione dei pasti;
- Progetto del sistema informatico;
- Progetto di formazione ed informazione rivolto agli alunni, agli insegnanti e ai genitori;
- Proposte migliorative/innovative del Servizio.

**Nella busta "C" deve essere contenuta, a pena d'esclusione, l'OFFERTA ECONOMICA E DEI TEMPI DI REALIZZAZIONE DEL CENTRO COTTURA,**

redatta secondo le seguenti modalità: **l'offerta economica:** deve essere incondizionata, redatta in competente bollo ed in lingua italiana e debitamente sottoscritta. Il prezzo unitario per ogni singolo pasto (senza iva) in diminuzione rispetto a quello posto a base d'asta, al netto di Iva, dovrà essere espresso, così in cifre come in lettere, in caso di divergenza tra le due indicazioni sarà ritenuta valida quella più

favorevole per l'Amministrazione Comunale, sono vietate abrasioni e correzioni, salvo queste ultime siano chiaramente confermate con postilla debitamente sottoscritta. **L'offerta economica dovrà, altresì, riportare l'eventuale minore termine, espresso in settimane, entro il quale la Ditta dichiara di realizzare il centro cottura. Detto termine, da scrivere in cifre e lettere, dovrà essere inferiore a quello previsto all'art.2 del capitolato speciale d'appalto.**

**Dovrà essere, altresì, espressamente indicato il costo della sicurezza ai sensi dell'art.87 comma 4 del Decreto Lgs. N.163/2006 e Sentenza del Consiglio di Stato n. 3 del 20/03/2015.**

L'offerta deve essere segreta e sottoscritta unicamente con firma leggibile e per esteso, dal legale rappresentante dell'impresa, pena l'esclusione dalla gara. Saranno, altresì, causa di esclusione il mancato rispetto del termine e l'omessa osservanza delle modalità di chiusura del plico.

La dichiarazione, a pena di esclusione, deve essere contenuta in apposita busta, debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, nella quale non devono essere inseriti altri documenti

### **13) SARANNO ESCLUSE DALLA GARA.**

Tutte le imprese che contravvengano ad uno dei divieti sopra citati, ovvero che non si attengano alle prescrizioni espressamente comminate dal bando di gara e dal disciplinare; le offerte condizionate, espresse in modo indeterminato o che fanno riferimento ad altra gara.

### **14) AVVERTENZE GENERALI-**

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di non dar corso alla gara, anche ad aggiudicazione provvisoria già avvenuta, qualora, a suo insindacabile giudizio, dovesse ritenere pregiudicato l'interesse pubblico di cui ha cura.

E' tassativamente esclusa qualsiasi possibilità di integrazione e/o di modifica delle dichiarazioni rese e dei documenti presentati, dopo la scadenza del termine previsto per la presentazione delle offerte.

L'Amministrazione, si riserva, altresì, la facoltà, in caso di morte, fallimento o risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, di interpellare il **concorrente che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.** Il periodo decorso il quale la ditta

concorrente potrà svincolarsi dall'offerta fatta e' di 180 gg. dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte. La stipulazione del contratto avverrà decorsi, senza opposizione, i termini previsti dall'art. 11, comma 10, del codice dei contratti pubblici, a seguito dell'effettuazione delle comunicazioni previste dall'art. 79 del medesimo codice.

L'aggiudicazione provvisoria è soggetta ad approvazione del Dirigente del Settore competente. L'aggiudicazione definitiva diventa efficace dopo

la verifica del possesso dei requisiti , dichiarati ai fini della partecipazione alla gara, secondo le prescrizioni del bando di gara ed e,' comunque, subordinata alla vigente normativa antimafia.

L'aggiudicazione disposta in sede di gara e' a titolo provvisorio; infatti, mentre l'impresa aggiudicataria e' vincolata sin dalla presentazione dell'offerta, l'Amministrazione comunale rimarrà vincolata solo dopo intervenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva, con formale determinazione dirigenziale e la sottoscrizione della polizza assicurativa.

**L'accesso agli atti è disciplinato dall'art. 13 del codice degli appalti.**

## **15) DOVERI DELL'AGGIUDICATARIO**

Si intendono applicabili, sebbene non espressamente richiamate, tutte le norme contenute nel bando di gara, nel disciplinare e nel capitolato speciale di appalto. In caso di contrasto tra le norme del presente bando e quelle contenute nel capitolato speciale di appalto, ai fini della regolarità della procedura concorsuale, si intenderanno prevalenti le prime in quanto il bando di gara costituisce la lex specialis del procedimento.

## **16 INFORMAZIONI**

Informazioni complementari relative alla gara potranno essere richieste telefonicamente al seguente numero 0835/587336, a mezzo fax al n. 0835/446819 o al seguente indirizzo di posta elettronica: segreteria generale"[comune.pisticci.mt.it](mailto:comune.pisticci.mt.it). Le informazioni, verranno trasmesse, sempre a mezzo fax o e-mail, al numero o indirizzo e-mail indicato dal richiedente, se richieste entro e non oltre le ore 12.00 del sesto giorno antecedente al termine di scadenza stabilito per la ricezione delle offerte. Oltre tale termine le richieste di informazione non avranno riscontro. **La risposta ad eventuali chiarimenti richiesti in forma scritta a questa stazione appaltante, saranno Pubblicati sul sito internet [www.comune.pisticci.it](http://www.comune.pisticci.it).**

## **17) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

**Il responsabile Unico del procedimento di attuazione del servizio del presente appalto è il Sig. LEONE Leonardo – Capo Servizio Segreteria.**

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Leonardo LEONE

ALLEGATO "A" AL DISCIPLINARE DI GARA

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PREVIA REALIZZAZIONE OPERE DI RISTRUTTURAZIONE E COMPLETAMENTO EDILI ED IMPIANTISTICHE, ALLESTIMENTO COMPLETO DEL CENTRO UNICO DI COTTURA COMUNALE SITO PRESSO I LOCALI DELL'EX CASA MANDAMENTALE – FRAZIONE TICHI DI PISTICCI .**

**Codice CIG :**

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA REDATTA AI SENSI DEL D.P.R. 28/12/2000, N. 445**

Il sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_  
consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace, così come stabilito dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445,

**D I C H I A R A**

– di essere il legale rappresentante, con la qualifica di

(indicare la qualifica del legale rapp. all'interno dell'impresa)

della ditta \_\_\_\_\_

(indicare l'esatta denominazione comprensiva della forma giuridica)

oggetto sociale \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_

con sede operativa (se diversa dalla sede legale) in \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ cap. \_\_\_\_\_

Camera di Commercio di \_\_\_\_\_ iscritta con il numero Repertorio

Economico Amministrativo \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

**Barrare la casella che interessa**

- per attività di servizi di refezione scolastica ovvero di ristorazione collettiva per conto di amministrazioni pubbliche con la metodologia del veicolato e dello sporzionamento in loco.**

C.F. \_\_\_\_\_ P. I. V. A. \_\_\_\_\_

n. tel. \_\_\_\_\_ n. fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

Codice Cliente INAIL n. \_\_\_\_\_ presso la Sede di

Matricola INPS n. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ presso la Sede di

**n° di dipendenti addetti al servizio per l'appalto in oggetto**

**Contratto Collettivo Nazionale dei Lavoratori applicato \_**

- di aver preso visione e di impegnarsi a sottostare, senza condizione o riserva alcuna, a tutte le disposizioni stabilite nel bando di gara, nel disciplinare di gara, nel Disciplinare d'oneri, nel vigente Regolamento per la disciplina dei contratti del Comune di Pisticci;

- A) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- B) di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, con riferimento alla scrivente impresa, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- C) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, con riferimento alla scrivente impresa, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente. *(Indicare alternativamente il caso ricorrente).*

*n.b. :Nell' ipotesi di cui alla lettera C), occorre allegare idonea documentazione volta a comprovare l'autonomia delle offerte.*

- **(solo per le società):** che i soci, il socio unico, il socio di maggioranza, i Rappresentanti legali e gli altri soggetti con potere di rappresentanza attualmente in carica sono i seguenti (c) (d):

Cognome e nome	nato a	in data	residente a	Prov.	carica ricoperta
----------------	--------	---------	-------------	-------	------------------


o **(solo per imprese individuali)**: che il titolare attuale è il seguente (b):

cognome e nome: \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ ;

**(per tutte le imprese)**: che i direttori tecnici attualmente in carica sono i seguenti (a):

cognome e nome	nato a	in data	residente a	Prov.	carica ricoperta
					direttore tecnico
					direttore tecnico
					direttore tecnico
					direttore tecnico
					direttore tecnico

che i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando sono i seguenti (e):

Cognome e nome	nato a	in data	residente a	Prov.	carica ricoperta

e nei confronti dei suddetti non è mai stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p.

**OPPURE**

e nei confronti dei suddetti è stata pronunciata la seguente sentenza di condanna passata in giudicato (o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p.):

– soggetto condannato ....., sentenza/decreto del .....

In ogni caso sono state adottate le seguenti misure di completa ed effettiva dissociazione attestata dalla documentazione che si allega.

*(Si precisa che l'esclusione ed il divieto di partecipazione per le imprese dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando operano qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa ed effettiva dissociazione)*

-Che nei confronti delle persone fisiche sopraindicate (a) (b) (c) (d), non ricorrono le condizioni di cui al comma 1, lettera b) dell'articolo 38 del D.Lgs. 163/2006;

o che, ai sensi comma 1, lettera c) dell'articolo 38 del D.Lgs. 163/2006, nei confronti delle persone fisiche sopra indicate (a) (b) (c) (d) (e) non è mai stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p.;

**OPPURE**

o che, ai sensi comma 1, lettera c) dell'articolo 38 del D.Lgs. 163/2006, nei confronti delle persone fisiche sopra indicate (a) (b) (c) (d) (e) è stata emessa sentenza passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p. per i seguenti reati:

- soggetto condannato ....., sentenza/decreto del .....

- soggetto condannato ....., sentenza/decreto del .....

*Si precisa che l'esclusione dalla gara ed il divieto di parteciparvi non operano qualora il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna, da parte del giudice dell'esecuzione, ovvero in caso di revoca della condanna. Solo per questi casi non è, pertanto, necessario effettuare la dichiarazione.)*

– che le eventuali condanne per le quali le persone fisiche suddette (a) (b) (c) (d) (e), abbiano beneficiato della non menzione sono le seguenti \_\_\_\_\_

### CHIEDE

in nome e per conto dell'impresa come sopra rappresentata, avendone i pieni poteri, che la stessa sia ammessa alla procedura aperta per l'affidamento del servizio in oggetto (barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione dell'impresa):

- Come impresa singola;
- In associazione o consorzio con le seguenti imprese concorrenti (indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa):

CAPOGRUPPO:

MANDANTI:

.....

- di aderire al Consorzio (indicare la denominazione) \_\_\_\_\_  
la cui tipologia è \_\_\_\_\_;

OVVERO

- di non aderire ad alcun consorzio;

- **(per le Società Cooperative e per i Consorzi di Cooperative)** di essere iscritta all'Albo Nazionale delle Società Cooperative;

**per i Consorzi:**

– che la **tipologia del consorzio** è la seguente:

- Consorzio fra cooperative di produzione e lavoro costituito ai sensi della L. 422/1909 [art. 34, comma 1, lett. b) D.Lgs. 163/2006];
- Consorzio tra imprese artigiane di cui alla legge ai sensi della L. 443/1985 [art. 34, comma 1, lett. b) D.Lgs. 163/2006];
- Consorzio stabile [art. 34, comma 1, lett. c) D.Lgs. 163/2006];

che i **consorziati per i quali il consorzio concorre** sono i seguenti: \_\_\_\_\_

OVVERO

- che il **consorzio intende eseguire in proprio l'appalto.**

### DICHIARA

1) che la ditta non si trova in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38, comma del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

2) con riguardo agli obblighi di cui alla legge n. 68/1 999, che l'impresa si trova nella seguente situazione:

- **di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di non essere assoggettabile agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla legge 68/99**, in quanto occupa non più di 15 dipendenti, oppure da 15 a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18/01/2000;

#### **IN ALTERNATIVA**

*(in sostituzione della certificazione di cui all'art. 17 della legge n. 68/99)* **di essere**

- **in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di aver ottemperato alle norme di cui all'art. 17 della legge 68/99**, in quanto occupa più di 35 dipendenti, oppure occupa da 15 a 35 dipendenti ed ha effettuato una nuova assunzione dopo il 18/01/2000;

3) che l'impresa ha tenuto conto, in sede di preparazione dell'offerta, degli obblighi in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza e di assistenza a favore dei lavoratori dipendenti, in vigore nel luogo dove deve essere eseguito il servizio;

4) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente;

**5) che il proprio fatturato complessivo globale d'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi (2013-2014-2015) non è inferiore ad euro 5.062.500,00 (senza IVA).**

**6) di aver realizzato negli ultimi tre esercizi (2013-2014-2015) un importo non inferiore ad euro 562.500,00 (senza Iva) per servizi identici o similari all'oggetto della gara. (servizi di refezione scolastica ovvero di ristorazione collettiva per conto di amministrazioni pubbliche con la metodologia del veicolato e dello sporzionamento in loco.**

**7) Elenco dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni (2013-2014-2015) con l'indicazione delle date e dei destinatari pubblici o privati dei servizi stessi:**

---

---

---

---

---

---

---

;

---

8) di essere in grado in ogni momento di certificare tutti gli elementi innanzi dichiarati, così come si impegna, nel caso in cui l'impresa sia dichiarata aggiudicataria del servizio, a presentare la certificazione necessaria entro i termini dati dall'Amministrazione, conformemente alle vigenti disposizioni di legge;

9) di prestare il consenso al trattamento dei dati ai sensi delle norme vigenti in materia;

10) di essersi recato sul posto dove dovrà svolgersi il servizio, di aver preso piena conoscenza delle condizioni amministrative e tecniche contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara e nel disciplinare d'oneri, di accettarle incondizionatamente e che i servizi offerti rispettano tutti i requisiti minimi indicati;

11) aver considerato e valutato tutte le condizioni, incidenti sulle prestazioni oggetto della gara, che possono influire sulla determinazione dell'offerta e delle condizioni contrattuali e di aver preso conoscenza di tutte le circostanze, generali e specifiche, relative all'esecuzione del contratto e di averne tenuto conto nella formulazione dell'offerta economica;

12) di accettare l'eventuale consegna del servizio sotto riserva di legge, anche nelle more della sottoscrizione del contratto;

13) di essere a conoscenza e di accettare, senza riserva alcuna, espressamente la circostanza che l'amministrazione si riserva la facoltà di cui all'art.81 comma 3 del decreto lgs. n.163/2006.

**14) di autorizzare l'inoltro delle comunicazioni inerenti la presente procedura, ivi comprese quelle di cui all'art.79 del Decreto Lgs. n.163/2006 ad uno dei seguenti indirizzi: -posta elettronica certificata \_\_\_\_\_**

- numero di fax

**15) di impegnarsi ad assumere il personale utilizzato a tale titolo ed in servizio presso la ditta che ha avuto in affidamento in precedenza il servizio stesso.**

**16) di voler affidare in subappalto il servizio di pulizia ad impresa in possesso dell'iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività di servizio di pulizie almeno nella fascia di classificazione "C" (volume di affari netto fino a 300 .000,00, nella media dell'ultimo triennio (2013-2014-2015)).**

AI SENSI DELLA LEGGE 13 AGOSTO 2010, N. 136  
SULL'OBBLIGO DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

1) L'impresa, in caso di affidamento dell'appalto, dichiara di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla sopra citata legge. A tal fine si impegna:

a) ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati alle commesse pubbliche per movimenti finanziari relativi alla gestione del presente appalto;

b) a comunicare al Comune di PISTICCI gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;

c) a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate a lavori/servizi/forniture oggetto del presente appalto, quali ad esempio subappaltatori/subcontraenti, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;

d) se ha notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui alla precedente lettera c), a risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, informando contestualmente sia il Comune di PISTICCI che la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

2) L'impresa dichiara di essere consapevole che ai fini di verificare l'applicazione della norma, il Comune di PISTICCI potrà richiedere all'appaltatore copia dei contratti di cui alla lettera c); l'impresa si impegna fin d'ora a provvedere ad adempiere alla richiesta entro i termini che verranno dati.

3) L'impresa dichiara di essere a conoscenza che il Comune di PISTICCI risolverà il contratto in tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o delle società Poste Italiane S.p.A.

Luogo e data

Firma

*Nel caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario l'autocertificazione dovrà essere presentata, oltre che dal concorrente mandatario, anche da ciascun concorrente mandante o da tutte le imprese consorziate, pena l'esclusione.*

**ALLEGARE FOTOCOPIA DI UN DOCUMENTO DI IDENTITÀ**

**N.B.:** Tutte le disposizioni del bando di gara e del disciplinare, nonché le dichiarazioni di cui al facsimile di certificazione, sono richieste **a pena di esclusione dalla gara.**

La sottoscrizione dovrà essere apposta per esteso, sempre a pena di esclusione, in calce alla domanda.

PUO' ESSERE COMPILATO IL PRESENTE STAMPATO CHE, DEBITAMENTE SOTTOSCRITTO, PUO' ESSERE PRESENTATO A CORREDO DELL'OFFERTA.

**Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 (Codice Privacy) si informa che:**

- a) le finalità e le modalità di trattamento cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- b) il conferimento dei dati costituisce presupposto necessario per la partecipazione alla gara;
- c) l'eventuale rifiuto a rispondere comporta esclusione dal procedimento in oggetto;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento, i concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del Decreto Legislativo n.267/2000 e della Legge n.241/90, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003;
- f) soggetto attivo nella raccolta dei dati è il Comune di PISTICCI.

