

CITTA' DI VENOSA



COMUNE DI VENOSA

Prot. N°0020969

in Interno del 07-12-2015 8:44:25

Categoria 1 Classe 6



PROVINCIA DI POTENZA

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

“Servizi Scolastici”

BANDO DI GARA

PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA CON PRODOTTI BIOLOGICI PER TRE ANNI (A. S. 2015/2016 - 2016/2017 - 2017/2018).

CODICE IDENTIFICATIVO GARA: 649707758C.-

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

COMUNE DI VENOSA – Via Vittorio Emanuele 2° n.208 – 85029 VENOSA (PZ) – tel. 0972/308611
- Fax: 0972/308637 – Servizi Scolastici – tel. 0972/308621 Fax 0972/308637 – indirizzo Internet:
www.comune.venosa.pz.it

indirizzo e-mail: istruzione@comune.venosa.pz.it

Avvio procedure di selezione: Determinazione del Responsabile dell'AREA SERVIZI ALLA PERSONA n.356 del 02.12.2015.

2. OGGETTO

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA in favore degli alunni della Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado di competenza del Comune di Venosa, oltre agli aventi diritto al pasto (docenti ed operatori scolastici) comprendente:

l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesse, la cottura (con linea calda cioè il giorno stesso della loro consumazione), il trasferimento dei pasti mediante appositi contenitori termici ed il relativo trasporto, con veicoli autorizzati, dalla cucina centralizzata ai plessi scolastici di destinazione, il ritiro ed il lavaggio dei suddetti contenitori e la pulizia di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti, la fornitura degli utensili monouso (piatti, bicchieri, posate, ecc.) o il lavaggio di quelli in dotazione, la fornitura del materiale cartaceo (tovaglie, tovaglioli), la rilevazione delle presenze ai fini della quantificazione dei pasti da preparare, la riscossione e l'incameramento delle tariffe versate dall'utenza così come deliberate dalla Giunta Comunale.

3. DESCRIZIONE DEI SERVIZI

CPV 55523100-3 servizi di mensa scolastica.

Categoria del servizio: n. 17, numero di riferimento della CPC n. 64 (All. II B alla Direttiva 2004/18/CE del 31.03.2004).

Trattasi di servizio di mensa scolastica i cui elementi descrittivi di dettaglio sono contenuti nel Capitolato Speciale e negli allegati n.1 (Specifiche tecniche) e n.2 (Menù refezione scolastica).

4. RIFERIMENTI NORMATIVI PROCEDURA DI GARA:

- l'articolo 3, comma 12, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, definisce la concessione di servizi come un *"contratto che presenta le stesse caratteristiche di un appalto pubblico di servizi, ad eccezione del fatto che il corrispettivo della fornitura di servizi consiste unicamente nel diritto di gestire i servizi o in tale diritto accompagnato da un prezzo, in conformità all'articolo 30"*;
- l'articolo 30, comma 1, del decreto legislativo n. 163/2006, dispone che "salvo quanto disposto dal presente articolo, le disposizioni del codice non si applicano alle concessioni di servizi" e il successivo comma 3, che puntualizza che l'affidamento delle concessioni di servizi avvenga nel rispetto dei principi generali del Codice nonché dei principi di derivazione comunitaria quali la trasparenza, l'adeguata pubblicità, la non discriminazione, la parità di trattamento, il mutuo riconoscimento e la proporzionalità;
- quindi l'affidamento in concessione del servizio di MENSA SCOLASTICA è un contratto escluso dall'applicazione del Codice dei contratti, ex art. 30 del d.Lgs. n. 163/2006, trovando obbligatoria applicazione unicamente i principi sopra enunciati;
- PERTANTO la disciplina per l'affidamento della concessione in oggetto trova il suo fondamento nel presente bando di gara, nel relativo disciplinare ed in tutti gli allegati (*lex specialis*), con le relative specificazioni:
 - a) la disciplina contenuta nel Codice dei contratti pubblici di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163 troverà applicazione solo laddove espressamente richiamata dal bando e dal disciplinare;
 - b) eventuali clausole di rinvio nel bando ovvero nel disciplinare alla normativa vigente in materia non valgono come clausola di eterointegrazione della *lex specialis* di gara.

Procedura aperta - Pubblico incanto indetto ai sensi degli artt. 3 (commi 12 e 37) 30 e 55 (comma 5) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., regolato da quanto previsto dal presente Bando, dal Disciplinare di Gara e Capitolato Speciale e relativi allegati n.1 e 2.

Per tutto quanto non contemplato nel presente Bando si fa riferimento al disciplinare di gara, al Capitolato Speciale ed alle disposizioni di legge in materia di concessioni di pubblici servizi.

5. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.

Luogo di esecuzione del servizio è il Comune di Venosa e specificatamente: per la preparazione dei pasti l'Impresa concessionaria si dovrà avvalere di una propria **cucina centralizzata – centro di produzione pasti - ubicata ad una distanza non superiore a 10 Km dai plessi che devono essere serviti.**

È fatto obbligo alla ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza delle Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (allegato n.1 al Capitolato Speciale) e al Menù refezione scolastica (allegato n.2 al Capitolato Speciale).

Le caratteristiche generali e particolari tutte del servizio sono specificate nel Capitolato Speciale e nel Disciplinare di gara, a disposizione presso l'Ufficio "Servizi Scolastici" durante l'orario d'Ufficio e disponibile sul sito Internet come indicato al punto 18 del presente Bando.

6. SPECIFICHE DELLA CONCESSIONE

Il complesso del servizio deve essere reso in modo unitario. Non è consentita la partecipazione solo per parti del servizio.

Non sono ammesse varianti rispetto alla strutturazione essenziale del servizio proposta nel presente bando, nel Disciplinare di gara e nel Capitolato Speciale ed allegati n.1 e 2.

7. DURATA DELLA CONCESSIONE.

Il servizio oggetto della presente concessione ha durata di 3 (tre) ANNI a decorrere dall'anno scolastico 2015/2016.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di realizzare una procedura negoziata con il concessionario per affidare il servizio di che trattasi per ulteriori anni tre, ai sensi e per gli effetti dell'art.57, comma 5, lett.b) del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.

8. VALORE COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE

L'importo presunto della concessione - ad anno scolastico - ammonta ad € 282.240.00 (Euroduecentottantaduemiladuecentoquaranta/00) - IVA calcolato con riferimento al numero presumibile medio di pasti da erogare (72.000) ed al costo unitario del buono pasto pari ad € 3.92 (Eurotre/centesiminovantadue), oltre IVA.

Il valore presunto complessivo triennale della concessione è stimato in €. 846.720.00 (Euroottocentoquarantaseimilasettecentoventi/00) - IVA, fatta salva la possibilità di un ulteriore affidamento di pari importo per altri tre anni, ai sensi e per gli effetti dell'art.57, comma 5, lett.b) del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.

9. IMPORTO A BASE DI GARA

Il numero dei pasti complessivo e l'importo a base d'asta, nel periodo dell'appalto, è stimato come segue:

N. 400 pasti giornalieri x 180 giorni all'anno x tre anni = 216.000 pasti complessivi per il periodo A.S. 2015/16- 2017/18:

1) L'importo a base d'asta (escluso iva) è di €. 3.92 per ogni pasto erogato:

- 2) Il valore dell'appalto è di **€ 846.720,00**, oltre ad € 900,00 all'anno per oneri relativi agli interventi per la protezione e prevenzione dei rischi da interferenze (DU'VR). non soggetti a ribasso.

Il numero dei pasti annui (circa 72.000) è da considerarsi solo indicativo. L'A.C. si riserva la possibilità di variazioni relativamente al periodo di erogazione del servizio e quindi al numero dei pasti da fornire annualmente senza che questo comporti variazioni del prezzo del pasto stesso.

10. FINANZIAMENTO

- L'Impresa concessionaria provvede alla diretta riscossione e all'incameramento delle tariffe pagate dall'utenza con le quali sarà interamente compensata di tutte le prestazioni erogate.
- L'Amministrazione Comunale provvederà inoltre alla liquidazione dei corrispettivi dovuti dal Comune all'Impresa concessionaria per i pasti consumati dal personale insegnante e per gli esoneri e per l'abbattimento delle tariffe applicate all'utenza, secondo le varie fasce di ISEE annualmente determinate dalla stessa Amministrazione Comunale in sede di approvazione del bilancio di previsione.

11. GARANZIE RICHIESTE:

A carico dei concorrenti – pena l'esclusione – è richiesta:

- **cauzione provvisoria di € 16.935,00 (Euro sedicimilanovecentotrentacinque/00)** pari al 2% dell'importo complessivo presunto della concessione, costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 75 del D.lgs 12.04.2006, n. 163 e s.m.i. L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso delle certificazione di cui al comma 7 dell'articolo sopracitato.

In particolare la cauzione dovrà essere costituita mediante:

- versamento in contanti presso la Tesoreria del Comune di Venosa BANCA POPOLARE DI BARI – Agenzia di POTENZA – codice IBAN IT28Y054240429799999999214 -, intestato al Comune di Venosa;
- assegno circolare intestato alla Tesoreria del Comune di Venosa Tesoreria del Comune di Venosa BANCA POPOLARE DI BARI – Agenzia di POTENZA – codice IBAN IT28Y054240429799999999214 -, intestato al Comune di Venosa;
- polizza fidejussoria bancaria o assicurativa a favore del Comune di Venosa;
- la fideiussione dovrà prevedere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla stazione appaltante. La stessa dovrà avere validità di almeno 180 giorni dalla data di espletamento della gara ed essere corredata dall'impegno incondizionato del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. Detto impegno è obbligatorio, indipendentemente dalla forma di costituzione della cauzione provvisoria e quindi, anche nel caso di versamento in contanti o con assegno circolare.

L'aggiudicatario definitivo deve prestare la **cauzione definitiva**, costituita nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del Dlgs 12.04.2006, n. 163 e s.m.i., a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di concessione, dell'eventuale risarcimento danni nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la concessione

per fatto del concessionario, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, salva comunque la risarcibilità del maggior danno. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. Il concessionario potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'Ufficio a spese del concessionario, prelevandone l'importo dal corrispettivo dovuto. La cauzione resta vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

In sede di stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare le Polizze RCT/RCO di cui all'art.15 del Capitolato Speciale d'oneri, nelle quali deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti, come meglio specificato nello stesso art. 15 del predetto Capitolato Speciale.

12. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi alla gara Ditte individuali, Società di capitali, Cooperative, Società in accomandata semplice ed in nome collettivo, consorzi, raggruppamenti di imprese ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs.n. 163/06 e s.m.i.

Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come Ditta singola e come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, ovvero come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione della Ditta medesima e del raggruppamento o del consorzio al quale la Ditta partecipa.

Non possono partecipare alla medesima gara imprese che si trovano fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile: ai fini della verifica dell'assenza di tale ipotesi in sede di offerta sarà richiesto ad ogni partecipante l'elenco delle imprese rispetto alle quali si trova in situazione di controllo oppure dichiarazione negativa, conseguendo l'esclusione sia delle imprese controllanti sia di quelle controllate in caso di rilevata partecipazione congiunta.

13. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono possedere i seguenti requisiti:

a) **iscrizione** nel Registro delle Imprese, per idonea attività, istituito presso la competente Camera di Commercio, Industria, Agricoltura ed Artigianato ovvero nel registro commerciale dello Stato di appartenenza, per Ditte con sede in altri Stati membri di cui all'art.12 del D.Lgs. 358/92 e s.m.i

b) Se Cooperativa o Consorzio fra Cooperative di nazionalità italiana, iscrizione nell'apposito Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive;

c) **assenza cause di esclusione** dalla partecipazione alle gare di appalto come previste dall'art. 38, comma 1, del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.;

d) **capacità economica e finanziaria (art. 41 D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.)** dimostrata mediante:

- idonea dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della Legge 11 settembre 1993 n. 385, circa la capacità economica e finanziaria dell'Impresa;

- dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa realizzato complessivamente nell'ultimo triennio che non dovrà essere inferiore al valore complessivo possibile della presente concessione che risulta essere stimato in € 1.693.440.00

(Euroounmilioneiseicentonovantatremlaattrocentoquaranta/00) (IVA esclusa);

- dichiarazione concernente il fatturato per servizi identici a quello oggetto di gara (refezione scolastica) realizzato nell'ultimo triennio, che non dovrà essere inferiore al valore complessivo a base di gara stimato in € 846.720,00 (Euroottocentoquarantaseimilasettecentoventi/00) (IVA esclusa).

e) CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE (art. 42 D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.) dimostrabile attraverso:

1. elenco dei servizi prestati analoghi a quelli cui si riferisce la concessione (mensa scolastica) svolti nell'ultimo triennio, di cui almeno uno, in ciascun anno, d'importo non inferiore ad €. 282.240,00 (Euroduecentottantadue miladuecentoquaranta/00) (IVA esclusa) - importo presunto annuale del servizio - producendo la debita certificazione rilasciata dai committenti, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati.
2. possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee UNI EN ISO 9001:2008 per servizi di refezione;
3. avere maturato almeno 03 (tre) anni di esperienza nella veicolazione di cibi destinati al servizio di refezione scolastica e di possedere a tale scopo almeno n.02 (due) mezzi di trasporto idonei e muniti delle prescritte autorizzazioni di legge;
4. essere in regola con la normativa HACCP (D.Lgs. 155/97 e s.m.i.);
5. non aver riportato condanne con sentenza passata in giudicato per essere stata coinvolta in casi di intossicazione o tossinfezione alimentare;
6. essersi recata presso i Centri di refezione come indicati **nell'art.2 del Capitolato Speciale d'oneri** dimostrabile tramite specifica attestazione rilasciata dall'Ufficio competente del Comune di Venosa da allegare;
7. Sede produzione pasti. L'impresa dovrà poter disporre di un centro di cottura o produzione pasti dotato di autorizzazione sanitaria dedicato al servizio in parola per tutto il corso della durata della presente gara alla preparazione di pasti per refezione scolastica, ubicato non oltre 10 km. di distanza dai plessi, che devono essere serviti nei tempi massimi così come esattamente individuati nell'art.61 del Capitolato Speciale d'oneri.
8. **Autorizzazioni.** L'impresa deve essere in possesso della autorizzazione sanitaria per l'espletamento del servizio in oggetto relativamente al Centro di cottura o produzione pasti di cui al punto precedente.

La documentazione probante dei punti 7 - 8 (titolo di disponibilità del Centro di cottura e copia autorizzazione sanitaria) dovrà essere allegata alla domanda di partecipazione.

Il mancato possesso dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

14. OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono obbligatoriamente effettuare un sopralluogo presso i Centri di refezione come indicati **nell'art.2 del Capitolato Speciale**.

Il sopralluogo potrà essere effettuato, con prenotazione (tel.0972-308621-308617) nel seguente periodo:

dal giorno 08.01.2016 al giorno 15.01.2016, dalle ore 9,30 alle ore 12,30

15. METODO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

La concessione sarà affidata mediante procedura aperta con l'osservanza delle norme previste negli artt.3 (commi 12 e 37), 30 e 55 (comma 5) del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e successive modificazioni ed integrazioni, con aggiudicazione, ai sensi dell'art.83 del suddetto decreto, all'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti così suddivisi:

A) Prezzo: Punti max 30/100;

B) Caratteristiche del centro cottura: Punti max 20/100;

C) Caratteristiche metodologiche e organizzative per l'esecuzione del servizio:

Punti max 40/100;

D) Interventi e servizi volti al miglioramento delle modalità di erogazione del servizio:

Punti max 10/100.

Relativamente al punto A)

Per quanto riguarda i punteggi da attribuire alle offerte economiche, la Commissione procederà nel modo di seguito indicato: al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso a pasto sarà attribuito il punteggio massimo di 30 punti, la valutazione dei punteggi da assegnare agli altri concorrenti sarà effettuata secondo la formula dell'algoritmo

$$PA=30 - \frac{(PO-PM) \times 100}{SO}$$

SO

Dove

PA = punteggio da attribuire

30 = punteggio da assegnare al prezzo più basso

PO = prezzo offerto in esame

PM = prezzo più basso offerto

SO = somma dei prezzi offerti

I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto, con la stessa metodologia del cambio lira/euro.

Relativamente al punto B) - **caratteristiche del centro di cottura** - (l'Impresa dovrà disporre di un proprio centro di cottura, dotato di autorizzazione sanitaria, dedicato per tutta la durata del servizio alla preparazione di pasti per refezione scolastica, ubicato ad una distanza non superiore a 10 Km dai plessi che devono essere serviti) **saranno prese in considerazione le seguenti voci:**

1. quantità e qualità delle attrezzature e dei mezzi di trasporto, loro funzionalità e sicurezza – **punti 10;**
2. distanza dalle sedi refezionali – **punti 10;**

Relativamente al punto C) – **caratteristiche metodologiche e organizzative per l'esecuzione del servizio** – **saranno prese in considerazione le seguenti voci:**

- 1) Organico dedicato al servizio nel Comune di Venosa, monte ore giornaliero offerto e piano annuale di aggiornamento professionale del personale addetto – **punti 15;**
- 2) Modalità di esecuzione e controllo adottate nei confronti dei propri fornitori – sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari, tipologia e qualità – certificazioni di qualità dei fornitori con particolare riferimento ai prodotti rivenienti da agricoltura biologica – **punti 15;**
- 3) Progetto di gestione dei buoni mensa – a tal fine dovrà essere presentata una breve relazione descrittiva sulle modalità organizzative e tecniche che l'Impresa intende adottare con l'utenza per la gestione dei buoni mensa, emessi dall'Ente per ogni A.S., secondo gli importi e le fasce ISEE stabilite dal Comune, con relativa rendicontazione mensile agli Uffici competenti – **punti 5;**
- 4) Altre certificazioni di qualità della Impresa partecipante – **punti 5;**

Relativamente al punto D) **saranno prese in considerazione le seguenti voci:**

1. Varianti migliorative proposte dalla Impresa – **punti 5;**
2. Realizzazione di campagne di informazione e di educazione alimentare rivolte all'utenza – **punti 3;**

3. modalità di verifica della soddisfazione dell'utenza – punti 2.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio relativo al profilo tecnico-qualitativo minimo di almeno 42 punti.

Le imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico-qualitativi minimi richiesti dall'Amministrazione appaltante, pari al 60% del punteggio max disponibile pari a 70 punti.

Per l'aggiudicazione l'Amministrazione si avvarrà di apposita Commissione giudicatrice ai sensi dell'art. 84 del Codice dei Contratti Pubblici e del vigente Regolamento comunale per la disciplina dei contratti, che procederà con le modalità previste nel disciplinare di gara, nel citato Codice e Regolamento Comunale.

AI SENSI E PER GLI EFFETTI dell'art.1 della Legge regionale della Basilicata n.24 del 15.02.2010, l'Impresa aggiudicataria della concessione dovrà utilizzare tutto il personale già assunto dalla precedente impresa affidataria, compatibilmente con la gestione efficiente del servizio, il cui elenco, per mansioni, livello ed ore contrattuali settimanali, è depositato presso il Comune di Venosa – Settore Servizi Scolastici.

16. GRADUATORIA.

La graduatoria viene formata attribuendo a ciascuna Impresa i punteggi come sopra descritti.

La concessione viene aggiudicata all'Impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo.

In caso di parità di punteggio complessivo, dopo l'applicazione dei sopra elencati criteri, si provvederà tramite sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.

Qualora, al termine del procedimento, la concessione non potesse essere aggiudicata ad alcuna Impresa partecipante, il Comune si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione a mezzo di trattativa privata, con l'ammissione di Imprese idonee.

17. PROCEDURE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA E PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte devono essere presentate entro le ore 12.00 del giorno 20 gennaio 2016 al Comune di Venosa, Servizio Protocollo – Via Vittorio Emanuele 2°, n.208 – 85029 VENOSA (PZ).

I soggetti interessati dovranno presentare un plico chiuso e sigillato con ogni mezzo sufficiente ad assicurare la segretezza, controfirmato sui lembi di chiusura, sul quale dovranno essere apposti oltre all'indirizzo del destinatario, i dati identificativi del mittente e la dicitura: "NON APRIRE – CONTIENE DOCUMENTI ED OFFERTA PER LA GARA RELATIVA ALL'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA".

Il plico dovrà a sua volta contenere tre buste separate, chiuse e controfirmate sui lembi di chiusura, come di seguito specificato: busta A) "documentazione per l'ammissione alla gara", busta B) "offerta tecnica", busta C) "offerta economica".

La procedura per la partecipazione alla gara e per la presentazione delle offerte è dettagliatamente specificata nel Disciplinare di gara.

18. DOCUMENTAZIONE E INFORMAZIONI RELATIVE ALLA CONCESSIONE E AL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il bando di gara, il Disciplinare di gara, il Capitolato Speciale per la gestione del servizio, le Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (allegato n.1 al C.S.A) e il Menù

refezione scolastica (allegato n.2 C.S.A.), il D.U.V.R.L. nonché tutti i documenti complementari (allegati) sono resi disponibili per l'accesso libero, diretto e completo sul sito istituzionale del Comune di Venosa, all'indirizzo www.comune.venosa.pz.it

Potranno inoltre essere richiesti anche presso l'Ufficio "Servizi Scolastici" – tel.0972/308621 – aperto dal lunedì al venerdì, dalle ore 9.00 alle ore 13.00, fino al giorno **15 gennaio 2016, ore 12.00.**

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Art. 10 del Codice dei Contratti Pubblici: Responsabile del procedimento ai sensi della Legge 07 agosto 1990, n.241 è la Dott.ssa Maria Donatella Restaino, Responsabile dei "Servizi Scolastici".

19. L'inizio delle operazioni di gara avverrà in sala aperta al pubblico presso la Sala Consiliare del Comune di VENOSA (PZ) – Via Vittorio Emanuele 2°, n.208 – alle ore 10,00 del giorno 25 gennaio 2016.

20. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Quanto segue rappresenta informativa ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003.

1. I dati personali forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento della presente concessione di servizio e per le successive fasi verranno trattati esclusivamente per le finalità istituzionali dell'Amministrazione, che sono, nel caso specifico, quelle relative alla concessione del servizio di mensa scolastica del Comune di Venosa, incluse le finalità relative alla conclusione ed alla esecuzione di contratti di forniture di beni e servizi, così come definite dalla normativa vigente, in particolare dal D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

2. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, in quanto previsto dalla normativa citata al precedente punto 1; l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle sue successive fasi anche contrattuali.

3. Il trattamento sarà effettuato sia con supporti cartacei che mediante l'uso di procedure informatiche; il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

4. I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento di cui al precedente punto 1 e secondo quanto previsto nelle disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 196/2003 corretto ed integrato con D.Lgs. n.6/2007.

5. Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Venosa.

6. Il Responsabile del trattamento per i "Servizi Scolastici" è la Dott.ssa Maria Donatella Restaino.

7. Al Titolare del trattamento o al Responsabile ci si potrà rivolgere senza particolari formalità, per far valere i diritti dell'interessato, così come previsto dall'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

Qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di "accesso agli atti", ai sensi della L.241/90 e successive modificazioni ed integrazioni e secondo la disciplina di cui al regolamento approvato con D.P.R. n. 184/2006, oltre che nei termini indicati all'art. 13 del D.Lgs.n. 163/2006 e s.m.i., l'Amministrazione consentirà l'estrazione di copia di tutta la documentazione di cui sarà stata data lettura nelle sedute pubbliche di gara, essendo la stessa già resa conoscibile all'esterno.

A seguito di valutazione degli interessi manifestati nella richiesta, potrà essere autorizzato l'accesso, ad eccezione delle parti coperte da segreti tecnici/commerciali non autorizzate con motivata e comprovata dichiarazione ed espressamente specificate in sede di presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti della cui documentazione viene richiesto l'accesso, salvo il disposto del comma 6 dell'art. 13 del D.Lgs.n. 163/2006 e s.m.i.

Allegati:

- 1) Disciplinare di gara con relativa allegata documentazione;
- 2) Capitolato Speciale per la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Venosa;
- 3) Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (allegato n.1 al C.S.A.);
- 4) Menù refezione scolastica (allegato n.2 C.S.A.);
- 5) D.U.V.R.I.

Venosa, li 07.12.2015

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott.ssa Maria Donatella RESTAINO

IL RESPONSABILE DELL'AREA

Dott. Nicola TRIGGIANI