



Piazza delle Fornaci, 1 - 36030 Villaverla

Comune di Villaverla
Provincia di Vicenza

gemellato con il Comune di Tuglie (Le)

C.F. e P.IVA 00241700244 Tel. 0445/355531
Indirizzo Internet: www.comune.villaverla.vi.it
Ufficio Ragioneria



Fax.0445/355539

Determinazione n. 173 del 25/06/2012

Prot.

OGGETTO: DISCIPLINARE DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A.S. 2012/2013". (ALLEGATO 1C).

Cod. CIG: 424553999B

Cod. CPV: 55523100-3

1 – STAZIONE APPALTANTE.

Comune di Villaverla – Piazza delle Fornaci n. 1 – 36030 Villaverla (VI) - Tel. 0445/355531 – Fax: 0445/355539 - Codice fiscale. 00241700244 — ragioneria@villaverla.vi.it
Villaverla.finanziario@pec.altovicentino.it

2 – OGGETTO DELL'APPALTO.

Espletamento del servizio mensa scolastica, come meglio specificato nel Capitolato.

3 - NORMATIVA APPLICABILE.

La procedura negoziata in base all'art. 27 del D. Lgs. N. 163/2006 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 D. Lgs. N. 163/2006 e s.m.i).

4 – VERSAMENTO CONTRIBUTO.

Ai sensi della deliberazione dell'Autorità di Vigilanza per i Contratti Pubblici del 24 gennaio 2008 "ATTUAZIONE DELL'ART. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 per l'anno 2012", l'entità della contribuzione a carico degli offerenti è di euro 0,00 (zero).

5 – IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE DELLA CONCESSIONE.

Il valore presunto annuo dell'appalto è di € 50.000,00 oltre IVA, comprensivo di tutte le voci di costo per la fornitura delle derrate, della preparazione e distribuzione dei pasti del servizio di ristorazione scolastica, con l'avvertimento che la fornitura è a misura potrà pertanto subire delle variazioni rispetto alla quantità indicata. N. 18.000 pasti complessivi all'anno, suddivisi in tre tipologie:

- Primo Piatto (un primo piatto, pane e frutta e/o dolce - dessert).
- Secondo Piatto (un secondo piatto, pane e frutta e/o dolce - dessert).
- Pasto completo (un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane e frutta e/o dolce - dessert).

1° PIATTO	2° PIATTO	PASTO COMPLETO
2,50	3,10	3,50

6 – SUBCONCESSIONE.

Per la particolare caratteristica del servizio, resta vietato alla ditta, sotto pena di risoluzione "de iure" del contratto e di incameramento della cauzione, di sub concedere il servizio in oggetto.

7 - SOGGETTI AMMESSI ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO.

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



8 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE RICHIESTI.

1. Insussistenza cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di cui all'art.38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. I partecipanti devono essere, infatti, in possesso dei requisiti di ordine generale e di idoneità professionale e di qualificazione come appresso richiesti, di cui all'allegato **2D e 2 D bis**, oltre a quelli previsti dalle leggi vigenti.
2. Iscrizione al Registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura competente per territorio per le attività oggetto della concessione, oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (se chi esercita l'impresa è cittadino di altro stato membro residente in Italia) oppure in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI C del D. Lgs. N. 163/2006 e s.m.i (se chi esercita l'impresa è cittadino di altro stato membro non residente in Italia) oppure all'Albo Nazionale delle Cooperative (in caso di cooperativa) o all'Albo Regionale (in caso di cooperativa sociale).
N.B.: I concorrenti appartenenti a stati membri che non figurano nel citato allegato attestano, sotto la propria responsabilità che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno d36.00ei registri professionali o commerciali istituiti nel paese in cui sono residenti.
3. Possesso della certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001 in corso di validità; in caso di partecipazione in raggruppamento tale requisito tecnico dovrà essere posseduto dall'impresa capogruppo e qualora non coincida con la capogruppo, dall'impresa che svolgerà la parte di servizio relativa alla preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni.

9 - REQUISITI DI CAPACITÀ' TECNICA PROFESSIONALE RICHIESTI.

Espletamento negli ultimi tre anni scolastici (2009/2010, 2010/2011 e 2011/2012) del servizio di mensa scolastica presso pubbliche amministrazioni per un numero di pasti non inferiore a 54.000.

10 - REQUISITI DI CAPACITÀ' ECONOMICA - FINANZIARIA RICHIESTI.

- 1) Fatturato globale d'impresa pari o superiore nel triennio 2009, 2010 e 2011 ad € 300.000,00;
- 2) fatturato dell'impresa relativo ai servizi nel settore oggetto della gara pari o superiore nel triennio scolastico (2009/2010, 2010/2011 e 2011/2012) ad € 150.000,00;
- 3) idonee referenze bancarie di almeno n. 2 istituti bancari. In caso di partecipazione in raggruppamento di imprese, le referenze bancarie dovranno riferirsi all'impresa capogruppo.

11 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.

L'appalto del servizio verrà aggiudicata ai sensi dell'art. 27 del D. Lgs. N. 163/2006 e s.m.i., con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi:

- A) OFFERTA TECNICA: PUNTI MASSIMI 60.
B) OFFERTA ECONOMICA: PUNTI MASSIMI 40.

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

Punto A)

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

ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO (Spazio riservato alle ditte)	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (Spazio riservato all'amministrazione)
	⑦ 0 punti = assenza di documentazione dalla quale si	



<p>1. QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI Max punti 30</p>	<p>possa rilevare la qualità delle derrate alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> ⑦ 10 punti = utilizzo verdure e legumi freschi di stagione; ⑦ 10 punti = carne italiana; ⑦ 3 punti = pane a lievitazione naturale; ⑦ 3 punti = olio extravergine d'oliva. <p>(1 punto per ogni prodotto alimentare acquistato da ditte ubicate nel territorio della provincia di Vicenza, fino ad un massimo di punti 4)</p>	<p>_____</p>
<p>2. GIORNATA DEL BIOLOGICO Max punti 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> ⑦ 10 punti = 1 volta alla settimana con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati; ⑦ 5 punti = 1 volta ogni due settimane con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati; ⑦ 2 punti = 1 volta al mese con utilizzo di prodotti e ingredienti biologici certificati; ⑦ 0 punti = assenza di giornata. 	<p>_____</p>
<p>3. PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE RIVOLTO AGLI ALUNNI, FAMIGLIE E DOCENTI. Max punti 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> ⑦ 10 punti = incontro con alunni, famiglie e docenti trimestrale; ⑦ 5 punti = incontro con alunni, famiglie e docenti semestrale; ⑦ 0 punti = assenza di incontri; 	<p>_____</p>
<p>4. EFFETTUAZIONE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE, CHIMICHE SULLE MATERIE PRIME, SUI PASTI CUCINATI CON INDICAZIONE COMUNEQUE DEL LABORATORIO PRESSO CUI LA DITTA INTENDE EFFETTUARE LE ANALISI Max punti 10</p>	<ul style="list-style-type: none"> ⑦ 10 punti = effettuazioni mensili; ⑦ 5 punti = effettuazioni trimestrali; ⑦ 2 punti = effettuazioni semestrali; 	<p>_____</p>

Punto B)

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

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

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



Comune di Villaverla
Provincia di Vicenza

gemellato con il Comune di Tuglie (Le)

Piazza delle Fornaci, 1 - 36030 Villaverla C.F. e P.IVA 00241700244 Tel. 0445/355531 Fax.0445/355539

Indirizzo Internet: www.comune.villaverla.vi.it

Ufficio Ragioneria



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

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

In caso di parità di punteggio complessivo, l'affidamento in concessione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica.

In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio. L'affidamento in concessione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai

sensi di legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

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

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

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

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

L'Impresa dichiarata concessionaria dovrà assicurare l'esecuzione del servizio a **partire da quando iniziano i rientri pomeridiani presumibilmente dal 24/09/2012** anche nelle more della stipula del contratto, salvo diversa decorrenza fissata dall'Ente concedente ed adeguatamente motivata.

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

12 – LUOGO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.

Comune di Villaverla Via Giovanni XXIII° n. 2 e frazione di Novoledo Via Palladio n. 155. I pasti devono essere consegnati già pronti nei siti indicati nel comma precedenti.

13 – DURATA DEL SERVIZIO.

24/09/2012 - 07/06/2013. Si intendono esclusi i periodi di chiusura infrannuale delle scuole.

14 – RITIRO DEI DOCUMENTI.

Il capitolato speciale e gli altri documenti complementari possono essere visionati e ritirati presso la sede municipale – Ufficio Finanziario previo appuntamento telefonico e sul sito web comunale: www.comune.villaverla.vi.it, a partire dal giorno successivo all'invio dell'invito a partecipare.

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

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

ore 12.00 del giorno 06 Agosto 2012

Le imprese interessate potranno presentare un plico, a mezzo servizio postale oppure mediante servizi privati di recapito postale oppure mediante recapito a mano all'Ufficio Protocollo del Comune di Villaverla – piazza delle fornaci, 1 – 36030 VILLAVERLA (VI)

In ogni caso, per la verifica del termine di arrivo, farà fede il timbro apposto dall'Ufficio Protocollo del Comune. Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente. **Oltre il termine predetto**



Comune di Villaverla
Provincia di Vicenza

gemellato con il Comune di Tuglie (Le)

Piazza delle Fornaci, 1 - 36030 Villaverla C.F. e P.IVA 00241700244 Tel. 0445/355531 Fax.0445/355539

Indirizzo Internet: www.comune.villaverla.vi.it

Ufficio Ragioneria



non sarà ritenuta valida alcun'altra offerta, anche se aggiuntiva o sostitutiva alla precedente offerta. Il plico, a pena di esclusione, deve essere perfettamente sigillato ed integro, nonché controfirmato sui lembi di chiusura, e deve recare all'esterno, oltre all'intestazione del mittente ed all'indirizzo dello stesso, la seguente dicitura:

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

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

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

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

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

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

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

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

c) CAUZIONE PROVVISORIA, da presentarsi, a pena di esclusione, in contanti o in titoli di Stato oppure tramite fidejussione bancaria o assicurativa, valida per almeno centottanta giorni decorrenti dal termine di presentazione dell'offerta, pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto cioè pari ad € 1.000,00 (euromille). (Nel caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituiti, la cauzione provvisoria dovrà essere, a pena di esclusione dalla gara, espressamente intestata anche alle imprese mandanti o consorziande).

Ai sensi dell'art. 75, comma VII, del D. Lgs. 163/2006, la cauzione provvisoria può essere ridotta del 50% qualora il concorrente sia in possesso della certificazione di qualità.

Saranno escluse le imprese che presentino cauzione provvisoria di importo inferiore al minimo richiesto. La garanzia di cui sopra deve prevedere espressamente, a pena di esclusione dalla gara:

- ✓ la rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944, comma 2, del Codice Civile;
- ✓ l'esclusione in capo al fideiussore della possibilità di opporre eccezioni contro il creditore ai sensi dell'art. 1945 C.C.;
- ✓ la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, C.C.;
- ✓ la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione appaltante;
- ✓ l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria definita di cui all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006.

d) DICHIARAZIONI DI ALMENO DUE ISTITUTI BANCARI che attestino la solidità economica dell'impresa e la solvibilità in relazione al valore della concessione.

e) CERTIFICAZIONE attestante l'espletamento negli ultimi tre anni scolastici (2009/2010, 2010/2011 e 2011/2012) del servizio di mensa scolastica presso pubbliche amministrazioni per un numero di pasti non inferiore a 54.000 .

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



Comune di Villaverla
Provincia di Vicenza

gemellato con il Comune di Tuglie (Le)

Piazza delle Fornaci, 1 - 36030 Villaverla C.F. e P.IVA 00241700244 Tel. 0445/355531 Fax.0445/355539

Indirizzo Internet: www.comune.villaverla.vi.it

Ufficio Ragioneria



- g) COPIA del capitolato per la concessione di cui all'oggetto, comprensivo di tutti gli allegati, del disciplinare di gara debitamente timbrata e sottoscritta per accettazione in ogni suo foglio ed in calce per esteso, dal legale rappresentante della ditta concorrente.
- h) dichiarazione di presa visione luoghi del servizio di mensa

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

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

15 – SVOLGIMENTO DELLA GARA.

L'apertura dei plichi pervenuti avrà luogo **il giorno 7 Agosto 2012 alle ore 9,00** presso la sede del Comune di Villaverla. La commissione di gara, nominata con apposito provvedimento, procederà in seduta aperta al pubblico:

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

La Commissione procederà quindi, in seduta riservata:

- c. in relazione all'offerta tecnica (busta n. 2) all'assegnazione di un punteggio complessivo ad ogni concorrente sommando i punteggi attribuiti ad ogni elemento qualitativo e gestionale dei criteri di aggiudicazione (art. 13 capitolato – punto 2), formando la relativa graduatoria degli ammessi all'apertura della busta contenente l'offerta economica.

La Commissione procederà quindi, in seduta aperta al pubblico:

- d. all'apertura di tutte le **buste n. 3 - offerta economica** ed alla assegnazione del punteggio ad ogni concorrente secondo la formula prevista (art. 16 capitolato - punto 1);
- e. alla formulazione della graduatoria finale risultante dalla sommatoria dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica presentata da ogni singola Impresa;
- f. alla provvisoria aggiudicazione del servizio che sarà effettuata a favore dell'offerta che, in base al punteggio attribuito, risulterà quella complessivamente più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Al Presidente della Commissione è riservata la facoltà insindacabile di sospendere o di posticipare la data della gara. La Commissione avrà la facoltà di sospendere i propri lavori, stabilendo data e ora della successiva riunione e dandone preventiva comunicazione alle Imprese concorrenti.

L'Amministrazione, al termine delle operazioni di gara, procederà alla comunicazione dell'affidamento provvisorio al concorrente vincitore e dell'esito di gara agli altri concorrenti. A seguito dell'affidamento definitivo in concessione si procederà alla pubblicazione dell'esito di gara all'Albo Pretorio on-line e sul sito web del Comune di Villaverla .

16 - PERSONE AUTORIZZATE A PRESENZIARE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE.

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

17 – RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI IMPRESE.

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

18 – TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI.

Ai sensi dell'articolo 3, commi 1 e 8, della Legge N. 136/2010, l'Impresa concessionaria dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche se non in via esclusiva, accesi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., entro 7 (sette) giorni dalla stipula del contratto nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui predetti conti.

19 – PUBBLICAZIONE DEL DISCIPLINARE.

Il presente bando è pubblicato all'Albo Pretorio on-line del Comune di Villaverla sul sito internet del Comune: www.comune.villaverla.vi.it.

Il Responsabile del procedimento è Franco Saccardo, Istruttore Direttivo Settore Finanziario.



Comune di Villaverla
Provincia di Vicenza

gemellato con il Comune di Tuglie (Le)

Piazza delle Fornaci, 1 - 36030 Villaverla C.F. e P.IVA 00241700244 Tel. 0445/355531 Fax.0445/355539

Indirizzo Internet: www.comune.villaverla.vi.it

Ufficio Ragioneria



20- PROCEDURE DI RICORSO.

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

21 – ALTRE INFORMAZIONI.

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

Ulteriori informazioni e chiarimenti possono essere richiesti dal lunedì al venerdì, dalle ore 9.00 alle ore 13.00 ai contatti di cui al punto 1.

22 – TUTELA DEI DATI PERSONALI.

Ai sensi degli artt. 11 e 13 del D. Lgs. N. 196/2003 si informa che:

- 1) i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini dello stesso procedimento. Il trattamento dei dati conferiti dai partecipanti alla gara ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti rispetto all'affidamento del servizio di cui trattasi.
- 2) Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria: un eventuale rifiuto a rendere le dichiarazioni previste comporterà l'esclusione dalla procedura di gara;
- 3) i dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:
 - al personale dipendente dell'Ente responsabile in tutto od in parte del procedimento e comunque coinvolto per ragioni di servizio;
 - agli eventuali soggetti esterni dell'Ente comunque coinvolti nel procedimento;
 - ai concorrenti in gara;
 - ai competenti uffici pubblici in esecuzione delle vigenti disposizioni di legge;
 - agli altri soggetti aventi titolo ai sensi della L. 241/1990.
- 4) soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

Villaverla,

IL RESPONSABILE DEL SETTORE FINANZIARIO

Dott. Saccardo Franco



Comune di Villaverla
Provincia di Vicenza

gemellato con il Comune di Tuglie (Le)

Piazza delle Fornaci, 1 - 36030 Villaverla C.F. e P.IVA 00241700244 Tel. 0445/355531 Fax.0445/355539



Indirizzo Internet: www.comune.villaverla.vi.it

Ufficio Ragioneria
