



# COMUNE di POVOLETTO

PROVINCIA DI UDINE

## DISCIPLINARE DI GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL PLESSO DI MARSURE DI SOTTO DI POVOLETTO (1° SETTEMBRE 2011 – 30 GIUGNO 2014) – CIG 2942490B8D

Il Comune di Povoletto (UD), in esecuzione della determinazione a contrarre del responsabile del servizio finanziario n. 352 del 06.07.2011, indice procedura aperta per l'affidamento del servizio in oggetto.

### 1. ENTE APPALTANTE

Comune di Povoletto (UD)

### 2. ENTE RESPONSABILE DELLA PROCEDURA DI GARA

Comune di Povoletto (UD) – Largo Monsignor Cicuttini, 1 – 33040 POVOLETTO (UD)

Tel. 0432/664082 – Fax 0432/664094

Indirizzo internet: [www.comune.povoletto.ud.it](http://www.comune.povoletto.ud.it)

Indirizzo e-mail per le comunicazioni: [ragioneria@comune.povoletto.ud.it](mailto:ragioneria@comune.povoletto.ud.it)

### 3. OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del plesso di Marsure di Sotto di Povoletto ad impresa di ristorazione specializzata, che utilizzerà, per i pasti della scuola dell'infanzia il centro di cottura presente in loco, mentre per le scuole primaria e secondaria di primo grado fornirà pasti già confezionati, da trasportare nei locali della mensa scolastica.

Le specifiche sull'esecuzione dei servizi sono contenute nel documento complementare "capitolato speciale d'appalto del servizio di ristorazione" e relativi allegati.

Luogo di esecuzione del servizio: territorio del comune di Povoletto.

### 4. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

I servizi sono contemplati nell'allegato II B al D.Lgs. 163/2006, Categoria 17, CPC 64, CPV 55524000-9 – Servizi di ristorazione scolastica.

### 5. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 3, comma 37 e degli artt. 54 e 55 del D.Lgs. 163/2006 con aggiudicazione a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006.

L'appalto sarà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta valida purché ritenuta congrua e conveniente dalla stazione appaltante.

### 6. DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà durata dal 1° settembre 2011 al 30 giugno 2014. Le date di inizio e termine del servizio saranno comunicate alla ditta aggiudicataria da parte della stazione appaltante in relazione al calendario scolastico deliberato dai competenti organi scolastici.

Alla scadenza del contratto la stazione appaltante si riserva altresì la facoltà di prorogare il servizio per il periodo necessario, oltre la scadenza del contratto ed alle stesse condizioni pattuite nel capitolato d'appalto, nelle more dell'espletamento della nuova gara e nell'osservanza delle disposizioni legislative vigenti. In tal caso la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di accettare la proroga.

### 7. IMPORTO DELL'APPALTO – BASE D'ASTA

Il valore presunto annuo dell'appalto è di € 210.000,00 (duecentodiecimila/00), complessivo € 630.000,00 (seicentotrentamila/00) IVA esclusa, oltre ad € 1.260,00 (milleduecentosessanta/00) per oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso d'asta. Il valore unitario del pasto a base di gara è di € 5,00 (cinque/00) IVA esclusa. Resta inteso che l'importo complessivo è stabilito a titolo indicativo, significando che nel corso dell'esecuzione dell'appalto le prestazioni potranno subire modifiche in aumento o in diminuzione, in corrispondenza del quantitativo dei pasti effettivamente erogati durante l'esecuzione dell'appalto, nei limiti

stabiliti dall'art. 11 del R.D. 2440/1923, ossia fino alla concorrenza del quinto del prezzo dell'appalto alle stesse condizioni del contratto.

#### **Refezione scolastica scuola dell'infanzia**

€ 5,00 (prezzo unitario a pasto a base d'asta per il servizio di ristorazione scolastica, attraverso preparazione dei pasti presso il centro di cottura presente in loco) dal 1° settembre 2011, tenendo conto che il numero dei pasti previsto ad anno scolastico è stimato in n. 13.260;

#### **Refezione scolastica scuole primaria e secondaria di primo grado**

€ 5,00 (prezzo unitario a pasto a base d'asta per il servizio di ristorazione scolastica attraverso la veicolazione di pasti prodotti e confezionati presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria) dal 1° settembre 2011, tenendo conto che il numero dei pasti previsto ad anno scolastico è stimato in n. 28.740;

Il numero complessivo previsto di pasti da prodursi è stimato in n. 126.000 unità per la durata dell'appalto.

La base d'asta risulta pertanto essere pari ad € 631.260,00 (seicentotrentunmiladuecentosessanta/00) compresi gli oneri per la sicurezza (pari ad € 1.260,00) che non possono essere soggetti a ribasso, ai sensi dell'art. 86 comma 3 ter, del D.Lgs. 163/2006.

SONO AMMESSE SOLO OFFERTE IN RIBASSO.

#### **8. REVISIONE DEI PREZZI**

Il corrispettivo del servizio s'intende fisso ed invariabile per tutto l'anno scolastico 2011/2012. Per gli anni scolastici successivi, il corrispettivo sarà adeguato, su richiesta della ditta, in rapporto alla variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie relativo al mese di luglio e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale.

#### **9. RICHIESTA INFORMAZIONI E SOPRALLUOGO**

Informazioni sulla gara d'appalto e copia degli atti di gara potranno essere reperiti presso l'Ufficio Ragioneria, tel. 0432/664082 int. 5 – int. 1 – Fax 0432/664094, oltre che sul sito ufficiale del comune di Povoletto all'indirizzo [www.comune.povoletto.ud.it](http://www.comune.povoletto.ud.it). L'ufficio sarà inoltre disponibile ad effettuare un sopralluogo nei locali comunali previo accordo con gli incaricati.

#### **10. SUDDIVISIONE IN LOTTI E VARIANTI**

Non è ammessa la suddivisione in lotti e non sono ammesse varianti.

#### **11. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

Sono ammessi a partecipare alla gara, purché in possesso dei requisiti richiesti, i soggetti singoli o raggruppati di cui all'art. 34 del D.Lgs. 163/2006.

Precisazioni per specifiche tipologie di partecipanti:

- raggruppamenti di imprese (ATI). Sono ammesse alla gara anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, sia in forma orizzontale che verticale.
- Consorzi. Sono ammessi alla gara:
  - consorzi di imprese di cui agli artt. 2602 e 2615 ter del Codice Civile, i quali non possono eseguire direttamente la prestazione oggetto dell'appalto, ma devono indicare le imprese consorziate esecutrici che dovranno svolgere effettivamente la prestazione;
  - consorzi di cooperative, consorzi stabili, questi ultimi ex art. 6 del D.Lgs. 163/2006.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in associazione o consorzio.

I consorzi di cooperative e i consorzi stabili, sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato.

E' vietata altresì la partecipazione alla medesima gara del consorzio stabile, quando concorre in proprio e delle singole consorziate.

E' vietato modificare la composizione dell'ATI indicata in fase di presentazione della domanda di partecipazione, ossia un'impresa che abbia manifestato la volontà di partecipare a titolo individuale o quale componente di un ATI con altra società, non può aggregarsi, ai fini della partecipazione congiunta alla gara, con altre imprese parimenti qualificate.

I soggetti di cui all'art. 34, comma 1, del D.Lgs. 163/2006, dovranno far pervenire l'offerta e la documentazione come stabilito nel presente bando di gara.

~~~~~

Largo Monsignor Cicuttini, 1 - C.A.P. 33040 - C.F. 80002890301 - P.Iva 00331300301

Tel. 0432/664082 - Fax 0432/664094

[E-mail : ragioneria@comune.povoletto.ud.it](mailto:ragioneria@comune.povoletto.ud.it) – sito internet: <[www.comune.povoletto.ud.it](http://www.comune.povoletto.ud.it)>

E' consentita la presentazione di offerte da parte di soggetti di cui all'art. 34 comma 1, lettere d) e e) dello stesso D.Lgs., anche se non ancora costituiti. In tal caso la presentazione dell'offerta è regolata dall'art. 37, comma 8, del D.Lgs. 163/2006.

E' inoltre consentita la partecipazione a concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'art. 47 del D.Lgs. 163/2006.

## **12. REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE**

Possono partecipare alla gara i soggetti che, a pena di esclusione, siano in possesso dei seguenti requisiti (attestazione attraverso presentazione di dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 resa dal titolare o dal legale rappresentante, unitamente alla fotocopia di un documento di identità in corso di validità):

### **a) REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

1. essere iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per la categoria di attività oggetto di gara, in caso di soggetti appartenenti ad uno stato membro dell'Unione Europea diverso da quello dell'amministrazione aggiudicatrice, gli stessi dovranno essere iscritti in uno dei registri commerciali dello stato di appartenenza sempre per attività conformi a quelle oggetto di gara;
2. essere iscritti, se cooperative, all'albo delle società cooperative presso il Ministero delle attività produttive a cura della CCIAA e, se cooperative sociali, all'albo regionale delle cooperative sociali;
3. essere in possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2008 relativa ai servizi di ristorazione collettiva, essere in possesso della certificazione UNI 10854 Sistemi di Gestione per l'Autocontrollo basato sui principi dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ed essere, inoltre, in possesso delle certificazioni OHSAS (sicurezza sul lavoro) e ISO 14001 (ambientale). Tali certificazioni dovranno poi essere estese al centro di produzione pasti presso la scuola dell'infanzia come specificato nel capitolato speciale d'appalto;
4. in relazione alle condizioni di cui all'art. 2359 C.C.:
  - di non trovarsi in situazioni di controllo formale con altri concorrenti;
  - di trovarsi in situazioni di controllo formale con altri concorrenti, ma di aver formulato l'offerta in modo assolutamente autonomo;
5. di non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative, cause di esclusione, di cui all'art. 38, comma 1 del D.Lgs. 163/2006. L'insussistenza delle condizioni di esclusione di cui al citato art. 38, comma 1, lettera b) e c) del D.Lgs. 163/2006 deve riguardare qualsiasi persona fisica dotata di poteri, all'interno dell'impresa che consentano di agire in nome e per conto del concorrente. Si precisa, inoltre, che la causa di non ammissione prevista dal sopra richiamato art. 38, comma 1, lettera c) del D.Lgs. 163/2006 opera anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del presente disciplinare di gara, qualora "l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata". Il concorrente, in relazione alla causa di non ammissione prevista dal sopra richiamato art. 38, comma 1, lettera c) del D.Lgs. 163/2006, è tenuto a riportare nella dichiarazione tutte le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione.
6. essere in regola con le norme che disciplinano il diritto dei soggetti disabili a norma della L. 68/1999;
7. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali (INPS – INAIL) a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;
8. essere in regola con gli obblighi della sicurezza e essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008;
9. essere in regola con le norme di cui alla L. 383/2001 (piani individuali di emersione);
10. inesistenza delle cause ostative di cui alla L. 575/1965 e s.m.i. (ed ulteriori disposizioni antimafia);
11. di non aver mai subito estorsioni o concussioni oppure di essere stati vittime di estorsioni e concussioni ma di aver denunciato tali circostanze all'Autorità Giudiziaria.

### **b) REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA**

1. aver realizzato nell'ultimo triennio 2008-2009-2010 un fatturato globale, dichiarato ai fini IVA, non inferiore a € 1.000.000,00 (unmilione/00).
2. aver svolto nell'ultimo triennio 2008-2009-2010 un fatturato specifico relativo ai servizi di ristorazione scolastica, dichiarato ai fini IVA, non inferiore a € 650.000,00 (seicentocinquantamila/00);
3. presentare copia degli ultimi tre bilanci depositati (o estratti dei bilanci medesimi), riportanti sia lo stato patrimoniale che il conto economico.

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi – anche non formalmente costituiti – e i G.E.I.E., i requisiti economico-finanziari sopra esposti devono essere posseduti come segue: nella

percentuale, almeno del 60%, dall'impresa mandataria e il restante 40% dalle imprese mandanti (comunque il raggruppamento temporaneo di impresa, nel suo complesso, dovrà raggiungere i suddetti requisiti).

Ciascuna delle imprese del raggruppamento dovrà presentare i requisiti economico-finanziari commisurati alla quota percentuale del servizio che svolgerà nell'ambito dell'appalto.

La somma dei requisiti posseduti dai singoli soggetti raggruppati o consorziati deve essere almeno pari a quella richiesta per la partecipazione alla presente gara.

### **c) REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA**

1. avere esperienze di gestione, effettuata a regola d'arte e con buon esito, di servizi di ristorazione scolastica riferite al periodo 2008-2009-2010, con un volume di affari complessivo pari ad almeno € 650.000,00 (seicentocinquantamila/00) oneri fiscali esclusi. L'esperienza e il possesso dei requisiti deve essere provata:
  - quando il committente è un'amministrazione o un ente pubblico, da certificati rilasciati e vistati dall'amministrazione o ente pubblico committente, da cui si evinca che la gestione è stata effettuata a regola d'arte;
  - quando il committente è un privato, da attestazione rilasciata dal medesimo da cui si evinca che la gestione è stata effettuata a regola d'arte e con buon esito.
2. di utilizzare un centro di cottura proprio, per la scuola primaria e secondaria di primo grado, idoneo a far fronte alla fornitura richiesta dal capitolato, in termini di qualità e quantità, ed in regola con tutte le disposizioni di legge e le autorizzazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione. Inoltre, tale centro di cottura, deve essere in grado di sopperire ad eventuali casi di emergenza, che potrebbero aver luogo nel centro di cottura presente presso la scuola dell'infanzia per garantire la continua ed adeguata fornitura di pasti.

E' facoltà del concorrente servirsi dell'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 49 del D.Lgs. 163/2006, cui espressamente si rimanda. In relazione al presente bando ed alla natura dell'appalto, le imprese partecipanti possono avvalersi esclusivamente dei requisiti economici e dei requisiti tecnici. E' pertanto esclusa la possibilità di ricorrere all'avvalimento per i requisiti di carattere generale e per l'eventuale sopralluogo.

Il concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito dei cui alle precedenti lettere b) e c) (art. 49 comma 6 del D.Lgs. 163/2006).

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

L'impresa concorrente e l'impresa ausiliaria dovranno fornire le dichiarazioni specificatamente indicate al comma 2 lettere a), b), c), d), e), f), g) di cui al citato art. 49.

Nel caso di associazione temporanea di imprese, i requisiti devono essere riferiti ad ogni impresa componente. Resta fermo che l'ATI, nel suo insieme, dovrà possedere i requisiti di che trattasi, come prescritto per il concorrente singolo.

### **13. CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**

La ditta concorrente per partecipare alla gara dovrà presentare, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006, una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto nelle modalità previste dal succitato art. 75. E', altresì, ammessa la riduzione del 50% dell'importo della garanzia, per le ditte in possesso delle certificazioni di cui al comma 7 dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006.

La cauzione definitiva, ex art. 113 del D.Lgs. 163/2006, sarà costituita dal soggetto aggiudicatario per un importo pari al 10% dell'importo complessivo dell'appalto, da presentare mediante fidejussione bancaria, assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La cauzione provvisoria, in qualsiasi forma venga prestata, deve essere accompagnata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

Nel caso di partecipazione da parte di ATI, già costituite o ancora da costituirsi, la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dall'impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti.

### **14. MODALITA' DI FINANZIAMENTO**

Il servizio sarà finanziato con fondi propri di bilancio imputati ai rispettivi esercizi di competenza e contribuzione da parte dell'utenza.

### **15. SUBAPPALTO**

Il subappalto è ammesso con le modalità di cui all'art. 118 del D.Lgs. 163/2006, per il servizio di trasporto e di distribuzione dei pasti, nonché per attività non pertinenti all'attività dell'impresa (ad esempio manutenzioni, disinfestazioni, derattizzazioni). Sono vietate sia la cessione, sia il subappalto totale del servizio.

## **16. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA D'APPALTO E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

I concorrenti dovranno far pervenire entro e non oltre il termine perentorio delle **ore 12.00 del 24.08.2011**, un plico idoneamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, con qualsiasi mezzo atto a garantirne l'integrità, recante **all'esterno i dati del mittente**, oltre alla seguente dicitura:

**“GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL PLESSO DI MARSURE DI SOTTO DI POVOLETTO (1° SETTEMBRE 2011 – 30 GIUGNO 2014) – CIG 2942490B 8D”**

al seguente indirizzo:

**Comune di Povoletto – Ufficio Protocollo – Largo Monsignor Cicuttini, 1 – 33040 POVOLETTO (UD)**

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Saranno presi in considerazione solo i plichi pervenuti entro il termine stabilito, oltre il suddetto termine non sono ammesse offerte anche se sostitutive di quelle presentate.

Il plico dovrà contenere al suo interno 3 (tre) buste idoneamente sigillate con ogni mezzo e siglate sui lembi di chiusura:

- una prima busta, recante all'esterno la dicitura **“BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”**, la quale dovrà contenere quanto previsto dal successivo art. 17 del presente bando;
- una seconda busta, recante all'esterno la dicitura **“BUSTA B – OFFERTA TECNICA”**, la quale dovrà contenere quanto previsto dall'art. 17 del presente bando;
- una terza busta, recante all'esterno la dicitura **“BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA”**, la quale dovrà contenere quanto previsto dall'art. 17 del presente bando.

La mancata presentazione dei plichi nei luoghi, termini e secondo le modalità indicate precedentemente comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara. Tutti i documenti presentati dai concorrenti saranno acquisiti dalla stazione appaltante come documentazione di gara, ai concorrenti non spetta alcun compenso per spese ed oneri sostenuti ai fini della partecipazione alla procedura di gara.

## **17. DOCUMENTI DA PRESENTARE PER PARTECIPARE ALLA GARA**

Per la presentazione dei documenti e dell'offerta potranno essere utilizzati gli allegati moduli indicati di seguito:

### **La busta “A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA” dovrà contenere:**

1. domanda di partecipazione alla gara (utilizzare modello A), redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante o da soggetto munito di specifica delega allo stesso conferita dal legale rappresentante.
2. dichiarazione a corredo della domanda e dell'offerta (utilizzare modello B). La dichiarazione deve essere resa su carta libera e redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante o da soggetto munito di specifica delega allo stesso conferita dal legale rappresentante, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e corredata da una fotocopia fotostatica, non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 del citato D.P.R. 445/2000.
3. dichiarazione attestante il possesso dei requisiti di capacità tecnica ed economico-finanziaria rese dal legale rappresentante dell'impresa concorrente ai sensi del D.P.R. 445/2000, a pena di esclusione, e relative al possesso dei requisiti di cui al precedente punto 12 – REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE, lettera b) n. 1), 2), 3) e lettera c) n. 1), 2), con relativi certificati od attestazioni inerenti i servizi svolti.
4. documentazione in originale o copia autenticata:
  - ultimi tre bilanci depositati (o estratti dei bilanci medesimi) riportanti sia lo stato patrimoniale che il conto economico
  - certificazione di qualità ISO 9001:2008 relativa ai servizi di ristorazione collettiva;
  - certificazione UNI 10854 Sistemi di Gestione per l'Autocontrollo basato sui principi dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point);
  - certificazione OHSAS (sicurezza sul lavoro);
  - certificazione ISO 14001 (ambientale);
  - capitolato speciale d'appalto controfirmato per accettazione su ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa.

Nel caso di RTI o consorzio i documenti devono essere firmati dai rappresentanti legali di ciascuna ditta costituente il raggruppamento o dalle ditte consorziate che effettueranno il servizio.

~~~~~

Largo Monsignor Cicuttini, 1 - C.A.P. 33040 - C.F. 80002890301 - P.Iva 00331300301

Tel. 0432/664082 - Fax 0432/664094

[E-mail : ragioneria@comune.povoletto.ud.it](mailto:ragioneria@comune.povoletto.ud.it) – sito internet: <[www.comune.povoletto.ud.it](http://www.comune.povoletto.ud.it)>

5. quietanza di versamento ovvero fideiussione relativa alla cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara, da costituirsi con le modalità suindicate nel presente bando.  
(Per i concorrenti che presentano la cauzione provvisoria mediante intermediario finanziario) Dichiarazione di un istituto bancario o di una compagnia di assicurazione, contenente l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.
6. (Solo nel caso di ATI già costituita) Originale o copia autenticata da notaio del mandato speciale irrevocabile con rappresentanza conferito all'impresa capogruppo e della relativa procura rilasciata al legale rappresentante della stessa.
7. (Solo nel caso di ATI da costituirsi) Dichiarazione di associazione temporanea di impresa sottoscritta da tutte le società interessate.
8. Ricevuta del pagamento del contributo previsto a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture.  
A riprova dell'avvenuto pagamento, la ditta partecipante deve allegare all'offerta copia stampata della mail di conferma trasmessa dal sistema di riscossione, ovvero ricevuta del pagamento effettuato presso un punto di Lottomatica.  
La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento di tale somma è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il versamento della contribuzione dovuta dalle imprese partecipanti deve essere effettuato come da disposizioni vigenti dell'AVCP. Codice identificativo della gara: 2942490B8D.

**La busta "B – OFFERTA TECNICA" dovrà contenere:**

L'offerta tecnica-relazione, redatta in carta libera e in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante, deve contenere le caratteristiche del servizio offerto, che verrà valutato sulla base dei criteri indicati al successivo punto 18.

Prescrizioni:

- Tutta la documentazione costituente la relazione tecnico-organizzativa dovrà essere datata e firmata dal legale rappresentante della ditta concorrente o da persona munita dei poteri di firma, comprovati da copia autentica dell'atto di conferimento dei poteri medesimi. In caso di RTI o consorzio, dal rappresentante legale di ciascuna raggruppata o consorziata.
- Le ditte concorrenti potranno essere invitate a fornire chiarimenti in ordine ai documenti presentati nell'ambito della suddetta relazione. Qualora i chiarimenti non siano forniti entro i termini fissati, sarà preclusa la successiva valutazione dell'offerta economica.
- La documentazione tecnica deve essere priva, a pena di esclusione dalla gara, di qualsiasi indicazione (diretta o indiretta) di carattere economico.
- La relazione tecnico-organizzativa deve risultare armonica e coerente con quanto richiesto dal bando e dal capitolato d'appalto ed essere articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso.
- La relazione deve avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.
- La relazione tecnica non deve superare **20 facciate** (con margine superiore 2,5 e altri 2, no fronte-retro), carattere Arial 12, interlinea singola e deve essere rigorosamente articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso. Se l'azienda lo ritiene opportuno potrà inserire documentazione allegata atta ad approfondire quanto illustrato in relazione. Il materiale allegato non sarà comunque oggetto di valutazione di punteggio.
- La carenza sostanziale della documentazione tecnica complessivamente presentata dalla ditta, tale da non consentire la valutazione del servizio offerto, comporta l'esclusione dalla gara.

**La busta "C – OFFERTA ECONOMICA" dovrà contenere:**

A pena di esclusione dalla gara, l'offerta redatta in bollo da € 14,62 e in lingua italiana, da redigersi secondo l'allegato modello C, contenente l'indicazione dei singoli importi, espressi sia in cifre sia in lettere.

L'offerta presentata da raggruppamenti di imprese 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 del D.Lgs. 163/2006 e nei casi di raggruppamenti non ancora costituiti, deve contenere anche l'impegno che le imprese conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare, e qualificata come impresa mandataria la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle imprese mandanti.

L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso, dai seguenti soggetti:

- per imprese singole: dal legale rappresentante;
- per riunioni di imprese già costituite: dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo;
- per riunioni di imprese non ancora costituite: dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che intendono riunirsi.

Nel caso l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante va trasmessa la relativa procura. Non saranno ammesse offerte in variante, incomplete, parziali, limitate ad una sola o più parti

del servizio, condizionate e con riserva ed espresse in modo indeterminato nonché le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo e quelle prive di sottoscrizione.

Non sono, altresì, ammesse offerte in aumento rispetto all'importo base di gara.

L'offerta è valida, per 180 giorni dalla data dell'esperimento della gara.

Nel caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifra e quello in lettere è ritenuto valido quello in lettere.

## 18. MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte saranno valutate da una commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. 163/2006, in base ai seguenti criteri:

punteggio massimo assegnabile (punteggio massimo complessivo 100/100), di cui:

- **qualità e organizzazione del servizio:** punteggio massimo attribuibile 60/100
  
- **corrispettivo economico offerto:** punteggio massimo attribuibile 40/100

A ogni singolo elemento verrà attribuito un punteggio secondo i criteri e le modalità di seguito indicate:

### ELEMENTO: QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Punteggio massimo attribuibile 60/100

#### ELEMENTO A – QUALITA' DEL SERVIZIO

**Parametro A1:** caratteristiche del centro cottura utilizzato per la preparazione dei pasti da fornire alle scuole primarie e secondarie.

La relazione concernente questo parametro dovrà contenere informazioni e dati relativi alle caratteristiche del centro di cottura utilizzato dalla ditta concorrente facendo riferimento a ubicazione; tempo intercorrente tra l'ultimazione del confezionamento delle pietanze al centro cottura e l'inizio della distribuzione alla mensa.

La valutazione sarà effettuata come segue:

- a) ubicazione, ossia distanza tra il centro cottura ed il luogo di distribuzione dei pasti.

**Punteggio massimo attribuibile: 10 punti**

Fino a 10 km	10	punti
Tra 11 e 20 km	5	punti
Tra 21 e 30 km	2	punti
Oltre 30 km	0	punti

Ai fini dell'assegnazione del punteggio la ditta dovrà allegare cartina/mappa o altra documentazione relativa al percorso eseguito dal mezzo o dai mezzi di trasporto utilizzati per il raggiungimento del luogo di destinazione (max pagine 2).

- b) tempo intercorrente tra l'ultimazione del confezionamento delle pietanze al centro cottura e l'inizio della distribuzione alla mensa delle scuole primaria e secondaria di primo grado.

**Punteggio massimo attribuibile: 10 punti**

30 minuti	10	punti
Tra 30 e 40 minuti	5	punti
Tra 40 e 50 minuti	2	punti
Oltre 50 minuti	0	punti

(max pagine 2)

**Parametro A2:** organizzazione del processo di produzione del servizio offerto.

La relazione concernente questo parametro dovrà fare riferimento alle fasi di produzione, in particolare:

- acquisto materie prime;
- preparazione, cottura e confezionamento pasti;
- veicolazione pasti dal centro di cottura alla mensa scolastica delle scuole primaria e secondaria di primo grado;
- produzione in loco dei pasti presso il centro cottura della scuola dell'infanzia;
- gestione del servizio nelle due mense scolastiche (scuola dell'infanzia e scuole primaria e secondaria di primo grado);

~~~~~

- attività di coordinamento e supervisione del servizio;
- differente gestione pasti ordinari e pasti diete speciali.

a) organizzazione: sarà seguito il criterio della qualità dell'organizzazione del processo produttivo del servizio avuto riguardo agli elementi dell'efficacia, della funzionalità e della rispondenza delle soluzioni adottate dalla ditta concorrente come risultanti dalla relazione tecnica, rispetto agli obiettivi del servizio oggetto d'appalto (come risultanti da capitolato) e rispetto alle esigenze dell'utenza tenuto conto delle differenze di organizzazione e gestione fra il processo produttivo del servizio relativo ai pasti veicolati ordinari, il processo produttivo del servizio relativo ai pasti delle diete speciali, il processo produttivo del servizio relativo ai pasti cucinati direttamente presso il centro cottura della scuola dell'infanzia, siano essi ordinari o relativi alle diete speciali (max pagine 5).

**Punteggio massimo attribuibile: 12 punti**

b) aspetti formativi del personale.

**Punteggio massimo attribuibile: 8 punti**

b.1) verrà valutato il numero dei corsi formativi annuali di aggiornamento previsti, concernenti le tematiche previste in materia di igiene, per dipendente, inteso come personale coinvolto nelle preparazioni alimentari.

**Punteggio massimo attribuibile: 4 punti**

|                                                            |   |       |
|------------------------------------------------------------|---|-------|
| Più di due corsi formativi (seguiti da tutti i dipendenti) | 4 | punti |
| Due corsi formativi (seguiti da tutti i dipendenti)        | 2 | punti |
| Un corso formativo (seguito da tutti i dipendenti)         | 1 | punti |
| Nessun corso formativo                                     | 0 | punti |

b.2) verrà valutato il numero dei corsi formativi annuali di aggiornamento in materia di gestione delle diete speciali (intolleranze alimentari, celiachia, etc.) per dipendente in forza ai due centri cottura, inteso come personale coinvolto nelle preparazioni alimentari.

**Punteggio massimo attribuibile: 4 punti**

|                                                            |   |       |
|------------------------------------------------------------|---|-------|
| Più di due corsi formativi (seguiti da tutti i dipendenti) | 4 | punti |
| Due corsi formativi (seguiti da tutti i dipendenti)        | 2 | punti |
| Un corso formativo (seguito da tutti i dipendenti)         | 1 | punti |
| Nessun corso formativo                                     | 0 | punti |

(max pagine 2)

## ELEMENTO B – SERVIZI AGGIUNTIVI

**Parametro B1:** prodotti biologici offerti, fra quelli di seguito indicati, in più rispetto a quelli obbligatoriamente previsti dal capitolato all'art. 17.

**Punteggio massimo attribuibile: 5 punti**

La ditta potrà presentare un progetto nel quale vengono elencate le derrate biologiche che essa si impegna a fornire/utilizzare in aggiunta a quelle già previste dal capitolato, senza mutamento delle condizioni economiche.

La scelta può ricadere tra i seguenti prodotti: farina tipo 0 di grano tenero, farina di mais per polenta, yogurt, passata di pomodori, pomodori pelati, succo d'arancia, succo di mela, olio extravergine di oliva, gelato, carne bovina, carne suina, carne bianca, altri prodotti diversi (max pagine 2).

|                           |   |       |
|---------------------------|---|-------|
| Più di 4 distinte derrate | 5 | punti |
| 4 distinte derrate        | 4 | punti |
| 3 distinte derrate        | 3 | punti |
| 2 distinte derrate        | 2 | punti |
| 1 distinta derrata        | 1 | punti |

**Parametro B2:** attività di collaborazione al progetto di educazione alimentare denominato "spuntino della mattinata" per le scuole primaria e secondaria di primo grado.

**Punteggio massimo attribuibile: 5 punti**

Premesso che l'amministrazione comunale ha attivato il progetto di educazione alimentare denominato "spuntino della mattinata", con il quale viene promosso nelle scuole primarie e secondarie di primo grado di

~~~~~

Povoletto il consumo di una merenda mattutina composta da elementi semplici e tradizionali (pane, frutta e yogurt), cercando di ridurre il consumo di cibi di produzione industriale e ipercalorici, la ditta aggiudicataria potrà presentare una proposta concernente la propria disponibilità a cooperare nella realizzazione del medesimo, erogando lo spuntino di metà mattina in sostituzione del dessert del pranzo senza mutamento delle condizioni economiche. Le forme di collaborazione previste dal progetto dovranno essere garantite per tutto il periodo di durata dell'appalto (max pagine 2).

**Parametro B3:** fornitura di attrezzatura migliorativa della qualità del servizio  
**Punteggio massimo attribuibile: 10 punti**

Considerato che la ditta aggiudicataria dovrà operare distintamente nella cucina della scuola dell'infanzia producendo in loco i pasti da servire ai bambini e veicolare i pasti, confezionati nel proprio centro di cottura, da offrire agli utenti della scuola primaria e secondaria di primo grado, si richiede di presentare una proposta di miglioria dei due servizi attraverso la fornitura di attrezzatura aggiuntiva, senza mutamento delle condizioni economiche previste dal presente bando. A tal fine i partecipanti possono richiedere un sopralluogo presso le strutture scolastiche (max pagine 5).

## **ELEMENTO: CORRISPETTIVO ECONOMICO OFFERTO**

Punteggio massimo attribuibile 40/100

Il massimo punteggio verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il miglior prezzo. Il punteggio per le altre imprese verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore secondo la seguente formula:

**migliore prezzo X 40 / prezzo offerto**

A parità di punteggio globale complessivamente assegnato ai concorrenti sulla base dei parametri di prezzo e qualità sopra esposti, verrà privilegiata l'offerta migliore in relazione all'elemento "QUALITA' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO". In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

### **19. APERTURA DEI PLICHI**

Nella prima seduta di gara, il **giorno 25.08.2011 alle ore 10.00** presso la sede municipale del comune di Povoletto, Largo Monsignor Cicuttini 1 – Povoletto (UD), in seduta pubblica si procederà all'apertura dei plichi e alla verifica della documentazione contenuta nella busta "A – Documentazione".

La commissione giudicherà insindacabilmente sull'ammissibilità o meno di ciascun concorrente, osservando quanto già stabilito e le norme in materia.

Successivamente, sempre in seduta pubblica, la commissione procederà all'apertura delle buste B contenenti l'offerta tecnica, le quali saranno valutate in una o più sedute riservate.

In seduta pubblica, che si terrà in data che verrà annunciata ai concorrenti ammessi tramite fax, la commissione:

- procederà a sciogliere le riserve circa i concorrenti eventualmente ammessi con riserva;
- darà lettura dei risultati delle offerte tecnico-qualitative e dei punteggi attribuiti alle ditte ammesse;
- in caso di situazioni di controllo e/o collegamento tra due o più imprese concorrenti si procederà all'apertura della busta contenente i documenti atti a dimostrare che le offerte non siano imputabili ad un unico centro decisionale;
- procederà all'apertura delle buste "C – OFFERTA ECONOMICA" contenenti le offerte economiche;
- valuterà le offerte economiche presentate da ciascun concorrente, tenendo conto delle eventuali dichiarazioni a supporto della situazione di controllo;
- procederà all'assegnazione dei relativi punteggi e redigerà la graduatoria finale tecnico-economica;
- approverà la graduatoria provvisoria dei concorrenti e comunicherà il nominativo dell'aggiudicatario provvisorio.

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

Sulla base della graduatoria provvisoria si procederà alla determinazione della soglia di anomalia ex art. 86 del D.Lgs. 163/2006 e all'eventuale esclusione delle offerte anormalmente basse, previo procedimento ex artt. 87 e 88 del D.Lgs. 163/2006.

Si precisa che il verbale di gara non costituisce contratto. L'aggiudicazione definitiva è disposta dal responsabile del servizio economico-finanziario dell'ente nei confronti del concorrente che ha presentato la miglior offerta ritenuta congrua.

~~~~~

L'esito della gara formerà oggetto di apposita approvazione formalizzata dal responsabile preposto in materia del comune di Povoletto (UD).

Qualora fosse necessario, la seduta potrà essere sospesa e rinviata a una data successiva che sarà comunicata via fax o mail ai concorrenti.

Alle riunioni della commissione di gara che si tengono in seduta pubblica potrà presenziare chiunque fosse interessato, ma soltanto i legali rappresentanti delle imprese concorrenti, ovvero le persone da essi delegati, potranno effettuare dichiarazioni a verbale.

## 20. CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA

A) **sono escluse**, senza che sia necessaria l'apertura del plico di invio, le offerte:

1. pervenute dopo il termine perentorio già precisato, indipendentemente dalla data del timbro postale di spedizione, restando il recapito a rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, l'offerta non giunga a destinazione in tempo utile;
2. mancanti o carenti di sigilli o di sigle sui lembi del plico di invio, rispetto a quanto prescritto dal bando;
3. il cui plico di invio non rechi all'esterno l'indicazione dell'oggetto dell'appalto o la denominazione dell'impresa concorrente;
4. che rechino strappi o altri segni evidenti di manomissione che ne possano pregiudicare la segretezza.

B) **sono escluse**, dopo l'apertura del plico d'invio, le offerte:

1. mancanti di anche sono uno dei requisiti richiesti dal presente bando;
2. carenti di uno o più d'uno dei documenti richiesti, ovvero con tali documenti scaduti o non pertinenti;
3. mancanti dell'attestazione di copia conforme ovvero recanti copie di originali scaduti, in caso di documenti presentati in copia conforme in luogo dell'originale;
4. mancanti delle indicazioni contenute nei certificati originali in caso di dichiarazioni sostitutive, ovvero con tali indicazioni errate, insufficienti, non pertinenti o non idonee all'accertamento dell'esistenza dei requisiti necessari;
5. mancanti della cauzione provvisoria, con cauzione provvisoria di importo inferiore al minimo richiesto o avente scadenza anteriore a quella prescritta;
6. con cauzione provvisoria carente della previsione espressa della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e dell'operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante o recante condizioni che ne ostacolano l'esigibilità, ovvero prestata a favore di soggetto diverso dalla stazione appaltante;
7. carenti di una o più d'una delle dichiarazioni richieste nel presente bando, ovvero con una o più d'una delle predette dichiarazioni contenente riserve, dati o requisiti insufficienti, ovvero manifestazioni di volontà o di accettazione non conformi alle disposizioni;
8. mancanti o carenti di sigilli o di sigle sui lembi della busta interna, rispetto a quanto prescritto.

C) **sono escluse**, dopo l'apertura della busta interna, le offerte:

1. mancanti della firma del titolare o dell'amministratore munito del potere di rappresentanza sul foglio dell'offerta;
2. che rechino l'indicazione dell'offerta superiore alla base di gara;
3. che non rechino l'indicazione del ribasso, ovvero con tale indicazione in cifre, ma omessa in lettere, ovvero fatta in lettere ma omessa in cifre;
4. che rechino, in relazione all'indicazione del ribasso, segni di abrasione, cancellature o altre manomissioni, sono ammesse le correzioni purché espressamente confermate con sottoscrizione a margine;
5. che contengano, oltre al ribasso offerto, condizioni, precondizioni o richieste a cui l'offerta risulti subordinata.

D) **sono comunque escluse**, a prescindere dalle specifiche previsioni che precedono, le offerte in contrasto con clausole essenziali del presente bando, con prescrizioni legislative e regolamentari ovvero con i principi generali dell'ordinamento.

## 21. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a mantenere la validità dell'offerta per un periodo minimo di 180 giorni dalla data di apertura dei plichi contenenti le offerte, ai sensi dell'art. 1329 C.C.

La ditta aggiudicataria, entro dieci giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, sarà tenuta a:

- comprovare le dichiarazioni presentate a corredo dell'offerta, con la produzione delle certificazioni di cui agli allegati;
- presentare la cauzione definitiva, nella misura e nelle modalità previste dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006;
- produrre tutti i documenti richiesti nel presente bando di gara.

L'aggiudicazione definitiva del servizio avverrà mediante atto del responsabile preposto del comune di Povoletto (UD).

~~~~~

Con la presentazione dell'offerta l'impresa concorrente è immediatamente obbligata nei confronti dell'amministrazione comunale ad effettuare la prestazione nei modi e nei termini indicati nella stessa e nel capitolato d'appalto. Il rapporto obbligatorio per l'amministrazione comunale nascerà solo dopo l'approvazione dell'atto di aggiudicazione definitiva e la stipulazione dei contratti, previa effettuazione delle verifiche e della produzione della documentazione richiesta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la Pubblica Amministrazione.

L'aggiudicatario è obbligato a stipulare i contratti per l'affidamento del servizio in oggetto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti i contratti stessi. La stipulazione del contratto avverrà, in forma pubblica amministrativa, nella sede del comune di Povoletto (UD). Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'amministrazione comunale di Povoletto (UD), che porrà a carico dell'impresa medesima le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente e procederà all'incameramento della cauzione provvisoria versata al momento della presentazione dell'offerta.

## 22. CONTROVERSIE

In merito alle controversie che dovessero insorgere tra l'amministrazione aggiudicatrice e l'impresa appaltatrice sono rispettivamente competenti:

- il giudice amministrativo per le controversie inerenti il bando e la procedura di aggiudicazione;
- il giudice ordinario per le controversie inerenti il contratto.

Il foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti, è quello di Udine. E' esclusa la competenza arbitrale.

## 23. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO DI GARA

Il responsabile del procedimento di gara è individuato nella persona del responsabile del servizio economico-finanziario – dott.ssa Stefania Pascolo.

## 24. NORME SULLA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del D.Lgs. 196/2003, in ordine al procedimento instaurato con il presente disciplinare si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di dare corso al procedimento in oggetto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dell'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati, tenuto conto dei limiti previsti dall'art. 13 del D.Lgs. 163/2006 sono:
  - a) il personale dell'amministrazione coinvolto nel procedimento;
  - b) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
  - c) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 241/1990;
- il titolare del trattamento dei dati è il comune di Povoletto (UD), nella persona del Sindaco pro tempore;
- il responsabile del trattamento dei dati è il responsabile del servizio economico-finanziario;
- i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 sono esercitabili con le modalità previste dall'art. 8 dello stesso decreto.

## 25. INFORMAZIONI

Per le informazioni, le ditte concorrenti possono rivolgersi al servizio finanziario: tel. 0432/664082 int. 5 int. 1, fax 0432/664094, e-mail [ragioneria@comune.povoletto.ud.it](mailto:ragioneria@comune.povoletto.ud.it). Per le indicazioni più dettagliate relativamente all'oggetto, al luogo di esecuzione, alle caratteristiche generali, alle condizioni, alle modalità del servizio, nonché alla natura delle prestazioni, si rinvia al capitolato d'appalto.

Il presente bando con i suoi allegati è in pubblicazione all'albo pretorio del comune di Povoletto (UD) dal 07.07.2011 al 24.08.2011.

Il presente bando con i suoi allegati e il capitolato d'appalto sono, altresì, in pubblicazione sul sito internet del comune di Povoletto (UD) [www.comune.povoletto.ud.it](http://www.comune.povoletto.ud.it) e possono essere visionati e ritirati presso l'ufficio ragioneria del comune di Povoletto (UD) nei seguenti orari:

lunedì	dalle ore 8.30 alle ore 13.00
martedì	dalle ore 10.00 alle ore 13.00 e dalle ore 17.00 alle ore 18.30
mercoledì	dalle ore 10.00 alle ore 13.00
giovedì	dalle ore 10.00 alle ore 13.00 e dalle ore 17.00 alle ore 18.30
venerdì	dalle ore 10.00 alle ore 13.00

## 26. DISPOSIZIONI FINALI

Tutti i documenti richiesti dovranno essere presentati in lingua italiana, quelli presentati dalle imprese straniere dovranno essere tradotti in lingua italiana.

Gli importi dichiarati da imprese stabilite in un altro stato membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro.

Tutti gli scambi di informazioni, tra la stazione appaltante con gli operatori economici avverranno mediante posta, fax e/o mail.

Si comunica inoltre che viene data notizia della presente gara mediante pubblicazione del bando su:

- sito informatico del comune di Povoletto (UD),
- albo pretorio del comune di Povoletto (UD),
- osservatorio regionale dei lavori pubblici.

Per quanto non espressamente previsto nel presente bando si fa rinvio al capitolato d'appalto e, in quanto applicabili, alle disposizioni del Codice Civile, ai regolamenti ed alle leggi vigenti.

## 27. DATA DI INVIO DEL BANDO ALL'UFFICIO PUBBLICAZIONI UFFICIALI DELLA COMUNITA' EUROPEA

06.07.2011

Povoletto, 6 luglio 2011

Il responsabile del servizio economico-finanziario  
dott.ssa Stefania Pascolo

Allegati:

- domanda di partecipazione (modello A)
- dichiarazioni a corredo della domanda e dell'offerta (modello B)
- modulo d'offerta (modello C)

~~~~~