



GARA INFORMALE EX ART. 30 D.LGS. 163/2006 PER LA CONCESSIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO DI BAR - POSTO DI RISTORO ALL'INTERNO DEL P.O. "SIRAI DI CARBONIA" PER ANNI SEI CON EVENTUALE PROROGA DI ANNI TRE - **CODICE CIG 4970759018**

ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la concessione e la gestione del servizio bar - posto di ristoro, esclusa la vendita di superalcolici e alcolici con tasso alcolico superiore a 7°, situato all'interno del P.O. "Sirai Carbonia". Il servizio oggetto dell'appalto deve essere svolto con l'osservanza delle norme previste in materia di produzione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande; da affidarsi a procedura negoziata cottimo fiduciario ai sensi dell'articolo 125 commi 9 e 10 del D.Lgs 163/2006 (codice degli appalti) che sarà esperita con l'osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti e sulla base del presente Capitolato Speciale nonché del Capitolato generale d'appalto allegato.

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. a)b)c)d)o) del D.Lgs. 163/2006

Per la definizione del bacino di utenza potenziale si forniscono le seguenti informazioni a carattere puramente indicativo e non vincolanti:

Posti letto: n. 196

Dipendenti: n. 604

Si precisa che l'utilizzo del bar da parte dell'utenza è facoltativo e pertanto il gestore non potrà avanzare alcuna richiesta, o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per la eventuale mancata partecipazione dei clienti al bar.

Per l'espletamento del servizio l'Azienda Sanitaria mette a disposizione del gestore appositi locali ubicati all'interno dell'Ospedale, meglio individuati nella planimetria allegata al presente capitolato.

Nel locale adibito a bar, la Ditta concorrente dovrà predisporre un progetto per l'installazione interna degli arredi e delle attrezzature nonché degli impianti elettrici, idrici, scarichi e climatizzazione provvedendo successivamente alla installazione delle attrezzature e degli arredi necessari. Le attrezzature e gli arredi che si intendono installare devono essere analiticamente descritti nell'offerta tecnica di cui al presente disciplinare di gara.

Sulla base dello schema planimetrico che si allega, e delle misurazioni effettuate dalla Ditta in fase di sopralluogo, dovrà essere presentato, con le modalità specificate nel successivo articolo 3 comma 2 Lettera B), un progetto architettonico, il più possibile dettagliato (scala 1:50) e un elenco delle attrezzature da fornire (corredato da schede tecniche, depliant etc.), come segue:

1. Progetto architettonico (piante e sezioni scala 1:50);
2. Progetto impianti elettrici (ai sensi della legge 46/90);
3. Schede tecniche e conformità attrezzature
4. Dichiarazione conformità impianti.
5. Tutti gli elaborati tecnici e le dichiarazioni devono essere sottoscritti da professionisti qualificati.
6. Dichiarazione conformità impianti.

Le ditte concorrenti non potranno pretendere alcun compenso per la stesura e presentazione del progetto.

Le opere strutturali e impiantistiche e comunque tutte le opere, sia fisse che mobili, sono a carico del gestore

e diventano di proprietà dell'Azienda, alla scadenza del contratto. Analogamente, anche le attrezzature e gli arredi previsti nel progetto saranno acquisiti alla proprietà dell'Azienda alla scadenza del contratto.

1.1 – INIZIO E DURATA DEL SERVIZIO

L'Appalto avrà la durata di **anni 6 (sei)** con eventuale proroga per ulteriori tre anni.

Ad aggiudicazione avvenuta si procederà alla consegna dei locali.

La Ditta aggiudicataria avrà a disposizione 45 giorni per l'installazione degli impianti e delle attrezzature ed arredi conformi alla proposta d'offerta. Il termine è tassativo e pertanto i lavori dovranno essere ultimati entro il termine a pena di revoca dell'aggiudicazione.

Una volta conclusi, l'assegnatario del servizio presenterà formale richiesta di collaudo, che sarà effettuato dal Responsabile del Servizio Tecnico Logistico dell'Azienda.

Le eventuali correzioni necessarie dovranno essere ultimate, a pena di revoca, nel termine assegnato da detti Responsabili Tecnici.

L'esercizio di gestione del servizio dovrà iniziare dalla data del collaudo positivo del quale verrà redatto e sottoscritto dalle parti apposito verbale. Il contratto di concessione avrà validità di anni sei dalla predetta data.

L'Azienda appaltante si riserva la facoltà di prorogare il presente appalto per un ulteriore periodo di anni tre.

1.2 – SOPRALLUOGO

La ditta partecipante dovrà eseguire sopralluogo nell'Ospedale al fine di prendere visione dei locali da destinarsi a bar e venire a conoscenza di tutti gli elementi relativi ai lavori da eseguire e all'installazione delle attrezzature e degli arredi in caso di aggiudicazione.

Il sopralluogo dovrà essere concordato con la Direzione del Servizio Tecnico Logistico dell'Azienda telefonando ai numeri 0781 6683487 / 3418 / 3401 dalle h. 8.00 alle h. 13.00 dei giorni feriali.

In caso di RTI/ATI e Consorzi, costituiti e costituendi, è sufficiente che il sopralluogo venga effettuato dalla sola Capogruppo Mandataria in nome e per conto dei mandanti; la data in cui effettuare il sopralluogo obbligatorio deve essere fissata non oltre il 15° giorno antecedente il termine ultimo stabilito per la presentazione delle offerte.

1.3 - ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario dovrà assumere a proprio carico la gestione del servizio assegnato, assumendo i seguenti oneri:

- l'adeguamento strutturale e funzionale dei locali alle esigenze di esercizio e alla normativa vigente che regola il settore;
- la fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande, la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari;
- la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- la pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione ordinaria e straordinaria dei locali bar e delle aree adiacenti all'esercizio (depositi, spogliatoi, ecc.), nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e la distribuzione degli alimenti;
- utilizzo di prodotti occorrenti per le attività di cui al punto che precede assolutamente non tossici e biodegradabili;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali occupati, delle attrezzature, degli arredi e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- la raccolta e il trasporto dei rifiuti, nel rispetto delle leggi vigenti, derivanti dall'attività espletata, ai punti di stoccaggio indicati dall'Azienda all'interno dell'ospedale, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali;
- il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione delle apparecchiature ed attrezzature fornite;
- la retribuzione completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;

- elenco nominativo del personale addetto al servizio che deve risultare in numero adeguato all'attività da svolgere, di almeno tre unità nella fascia oraria dalle 7,30 alle ore 10.00, nominativo del responsabile del servizio disponibile in loco;
- tutte le procedure di controllo di qualità del servizio (ex D.Lgs n, 155/97);
- il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che saranno stabilite da parte del Servizio del Dipartimento di prevenzione, NAS e/o altri servizio di vigilanza. In particolare, il gestore dovrà essere munito dell'autorizzazione rilasciata dal Sindaco per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, di cui all'art. 3 L. 25/08/1991 n. 287, nonché altre autorizzazioni necessarie per l'esercizio delle attività;
- la stipula delle polizze assicurative, di cui agli articoli che seguono del presente capitolato;
- la presentazione della cauzione definitiva;
- le spese e gli oneri consequenziali alla stipula del contratto;
- la corresponsione del compenso pattuito a favore dell'Azienda;
- il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro (D.lgs 9 aprile 2008, n. 81 Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro);
- assicurazione incendio per le attrezzature e l'arredamento;
- custodia e conservazione di tutto quanto costituisce impianto, arredamento scorte ecc.
- tutto quanto previsto dal presente capitolato speciale di gara;

1.4 - ONERI A CARICO DELL'AZIENDA LOCALE N° 7

L'Azienda si assume l'obbligo di fornire i locali, i punti di allaccio delle reti idriche, elettriche, scarichi acque.

1.5 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il gestore deve assicurare il servizio del bar con gestione a proprio esclusivo rischio e responsabilità, in forma organizzata autonoma di mezzi, attrezzature e personale secondo le norme del presente capitolato e della normativa di settore.

Il servizio deve essere svolto a regola d'arte per il raggiungimento del massimo beneficio per il cliente, nel pieno rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti. Il servizio dovrà essere pertanto perfetto sia per la qualità della materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio medesimo.

Spetta al gestore la direzione operativa del servizio assegnato per l'intero periodo contrattuale.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione al D.lgs n. 114/98 e successive modifiche e integrazioni con specifico riferimento al D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59, con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti ed alla visibilità dei prezzi.

Specificamente dovranno essere fornite bevande e generi alimentari solidi ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare. Il trasporto dei prodotti alimentari dovrà avvenire con veicoli e contenitori con le caratteristiche di cui al D.Lgs. 6-11-2007 n. 193 (Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore). Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ingredienti e prezzi. Il personale impiegato dovrà essere adeguato, sia per numero che per qualifica, in modo da garantire la perfetta continuità e regolarità del servizio medesimo e dovrà essere in regola con le norme igienico-sanitarie ed assicurative previdenziali.

Il gestore dovrà erogare il servizio bar dal lunedì alla domenica per tutti i giorni dell'anno, festivi compresi. L'orario di apertura è stabilito di massima dalle ore 6.00 alle ore 21.00 continuative per tutti i giorni dell'anno. L'orario potrà essere modificato, in accordo fra il gestore e la Direzione Ospedaliera del Presidio Sirai, in vi-
genza di contratto, valutate le effettive necessità del servizio. In caso di interruzioni imputabili al gestore, questi sarà tenuto al pagamento delle penali previste nel presente capitolato d'appalto.

I prezzi di vendita al pubblico praticati nel servizio bar, già ridotti nella misura che dovrà essere indicata nell'offerta, dovranno essere dettagliatamente elencati in un listino. Tale listino dovrà essere depositato presso la Direzione Ospedaliera del Presidio Ospedaliero Sirai ed esposto visibilmente nel locale bar così come previsto dall'Art. 14 del D.Lgs n. 114 del 21/03/98 con indicazione delle principali categorie merceologiche che devono essere obbligatoriamente commercializzate.

L'accesso agli esercizi commerciali è regolato dal D.lgs. n. 114 del 31/03/98 e successive modifiche e integrazioni con specifico riferimento al D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59. Inoltre, qualora ce ne fosse necessità, il gestore dovrà, a proprie spese, segnalare la presenza dei locali adibiti a bar ed a edicola, con l'inserimento di apposita segnaletica in conformità a quella esistente a partire da tutti gli ingressi dell'Ospedale.

In ogni caso il gestore dovrà garantire nell'esercizio delle rispettive attività un adeguato livello di decoro permettendo all'Azienda di accertare in qualsiasi momento la regolarità nella conduzione del servizio e il rispetto dell'immagine dell'Azienda.

Il gestore dovrà attenersi alle disposizioni ed agli obblighi contenuti nella vigente normativa predisponendo il manuale di autocontrollo, nel quale dovrà individuare ogni fase della propria attività che potrebbe ritenersi critica per la sicurezza degli alimenti. Il manuale dovrà essere depositato presso la Direzione Sanitaria di Presidio.

1.6 – ATTREZZATURE, ARREDI, STOVIGLIE

Il gestore dovrà provvedere alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, gli arredi e le stoviglie occorrenti per la gestione del servizio assegnato, nonché alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria.

Nel corso della gestione la ditta dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionali con altri.

L'Azienda appaltante è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie in dotazione al bar ed inoltre per l'asportazione di qualsiasi tipo di merce o bene presente all'interno dei locali assegnati in concessione per l'espletamento del servizio.

1.7 – CESSIONE DEL SERVIZIO

E' vietata la sub-locazione o la concessione a terzi, sia privati che Enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario delle strutture oggetto del presente appalto, o di parte di esse.

1.8 - IGIENE ALIMENTARE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il gestore dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature prescritte dalle norme vigenti.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la scadenza. Quest'ultima in particolare modo dovrà essere controllata e rispettata dal gestore anche per i prodotti sfusi e/o aperti.

I residui alimentari dovranno essere gestiti e trattati secondo il disposto del capitolo VI dell'allegato del D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 residui alimentari e altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti del bar non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

1.9 – PERSONALE

Il gestore nell'espletare il servizio di rispettiva competenza devono impiegare proprio personale qualificato, di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali con particolare riferimento all'art. 5 del D.Lgs. 114/98. e successive modifiche e integrazione con specifico riferimento al D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59.

Il gestore ha l'obbligo di applicare o di fare applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non infe-

riori a quelle risultanti dai CCNL di categoria di riferimento.

A tal fine il gestore si obbliga a fornire all'inizio del servizio l'elenco del personale addetto allo stesso, con indicazione delle esatte generalità, qualifica e domicilio nonché segnalare tempestivamente le successive variazioni che dovessero avvenire nel rispetto delle qualifiche iniziali.

A richiesta dell'Amministrazione il gestore dovrà inoltre esibire i libri paga e matricola del personale addetto, le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia.

Il gestore è tenuto alla esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di assicurazioni degli operatori contro gli infortuni, delle assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, ecc.), dell'inquadramento contrattuale del personale dipendente secondo quanto previsto dalla normativa in merito al lavoro subordinato nonché degli accordi sindacali nazionali e locali per il personale dipendente di rispettiva competenza. Il gestore dovrà dare prova dell'avvenuto adempimento di tali obblighi ed oneri prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso del contratto e dovrà garantire l'adempimento degli stessi anche per eventuali imprese subappaltatrici.

Il gestore dovrà nominare entro la data d'inizio del servizio, un proprio responsabile operativo disponibile in loco (con il sostituto in caso di sua assenza) rintracciabile nelle ore di apertura del servizio di tutti i giorni, e reperibile nelle 24 ore per i casi di emergenza, che sia munito di ampia delega ad intervenire per qualsiasi necessità e a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di appalto. Tutte le contestazioni di inadempienza fatte a detto incaricato si intendono fatte direttamente al gestore.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente, gli stessi addetti sono obbligati a tenere nei confronti degli ammalati, dei loro congiunti e di tutti coloro che frequentano gli esercizi un contegno irreprensibile. L'Azienda si riserva la facoltà di richiedere in ogni momento al gestore l'allontanamento immediato di coloro che, a suo giudizio, non tenessero una condotta consona alla natura del luogo all'interno del quale prestano la propria opera. Ogni addetto deve mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale indossando indumenti e divise di lavoro sempre freschi di bucato. Tutto il vestiario deve essere quotidianamente cambiato, lavato e sterilizzato.

Il personale in servizio dovrà sempre essere munito di cartellino di riconoscimento della ditta aggiudicataria del servizio e recare nome e cognome dell'addetto.

N.B. Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra l'Azienda ed il personale addetto all'espletamento del servizio che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del gestore.

1.10 – PRODOTTI E QUALITA' DEL SERVIZIO

Il gestore dovrà garantire la somministrazione e la vendita, comunque autorizzate, dei seguenti prodotti alimentari:

- caffetteria, bibite, bevande analcoliche o a bassa gradazione alcolica (non superiore a 7°);
- pasticceria, panini, sandwiches, cioccolate, caramelle, biscotteria e dolci vari;
- gelati preconfezionati;
- acque minerali e acque medicinali;
- tavola fredda.

E' fatto divieto di vendita di super alcolici o alcolici superiori a 7°.

I prodotti dolci e salati dovranno sempre essere freschi di giornata.

La miscela di caffè utilizzata deve essere di ottima qualità.

Tutti i prodotti acquistati dal gestore dovranno essere fatturati e a richiesta le stesse fatture esibite all'Azienda.

In ogni caso le fatture e la corrispondenza con i fornitori dovranno unicamente far capo al gestore e al suo indirizzo senza che ci sia alcun riferimento all'Azienda o alla sua sede o eventuale recapito.

Tutti i prodotti e tutti i generi di consumo dovranno essere di prima qualità e completamente rispondenti alle disposizioni di legge vigenti in materia.

In particolare, per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del caffè, della pasticceria, dei piatti freddi e dei prodotti utilizzati per la preparazione di sandwiches, panini ecc., l'Azienda ha la facoltà di ampia verifica

e può richiedere a discrezione il cambio di qualità o di fornitore fino al raggiungimento del livello qualitativo richiesto.

L'Azienda non riconosce accordi, trattative o vincoli contrattuali assunti dal gestore nei confronti dei fornitori.

L'Azienda si riserva comunque di vietare la vendita di quei generi il cui uso all'interno della Struttura sanitaria, sia, a suo insindacabile giudizio, ritenuto pregiudizievole a qualsiasi titolo ovvero non risponda agli standard di qualità previsti.

1.11 - REVISIONE PREZZI

Il canone a favore dell'Azienda ed i prezzi di vendita praticati dal gestore sono fissi ed invariabili per i primi trentasei mesi consecutivi di attività. Successivamente il canone è soggetto alla revisione annuale secondo gli indici di svalutazione monetaria indicati dall'Ufficio Istat. Il predetto aumento decorrerà effettivamente dalla data della relativa comunicazione da parte dell'Azienda.

Decorsi i primi tre anni di contratto, anche i prezzi di vendita potranno essere soggetti alla revisione secondo gli indici di svalutazione monetaria indicati dall'Ufficio ISTAT. Il predetto aumento potrà essere richiesto all'Azienda e decorrerà effettivamente dalla data della comunicazione di accettazione da parte dell'Azienda stessa.

1.12 - PREVENZIONE E PROTEZIONE LUOGHI DI LAVORO

Il gestore è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione sia dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio, è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamenti sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori. Fra le disposizioni di cui sopra si richiamano in particolare le seguenti norme e successive modificazioni e integrazioni:

- DPR 547 del 27.04.55 recante "norme per la prevenzione per gli infortuni sul lavoro;
- DPR 303 del 19.03.1956 recante norme generali per l'igiene del lavoro;
- D.L. 277 del 15.08.1991 recante "attuazione delle Direttive CEE... in materia di protezione dei lavoratori contro i rischi derivanti da esposizione ad agenti chimici, fisici e biologici " rumore, piombo, amianto;
- (D.lgs 9 aprile 2008, n. 81 Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro);
- DPR 459 del 24.07.1996 recante "regolamento per l'attuazione delle direttive 89/392/CEE concernenti il riavvicinamento delle legislazioni degli stati membri relativi alla macchina";
- D.Lgs 493 del 14.08.1996 recante "attuazione della direttiva 92/58/CEE concernente le prescrizioni minime per la segnaletica di sicurezza e/o di salute sul lavoro.

Il gestore dovrà inoltre:

- rispettare i regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Azienda;
- impiegare personale e mezzi idonei ad ogni lavorazione;
- istruire e responsabilizzare il personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella dei terzi;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale e di eventuali subappaltatori;
- predisporre tutte le segnalazioni di pericolo eventualmente necessarie;
- fornire all'amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo;

A sua volta l'Amministrazione si impegna, nei termini e modi prescritti dal D.Lgs n.81/2008 ad informare il gestore sui rischi specifici esistenti negli ambiti di lavoro in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.

ART. 2 CONTROLLI

L'Azienda avrà la facoltà di attivare controlli, quali/quantitativi sulle prestazioni contrattuali in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso. A tal fine e per tutti gli adempimenti connessi alla gestione del Servizio è individuato quale Direttore dell'esecuzione del contratto, ai sensi dell'articolo 300 del D.P.R. 207/2010, il Direttore Unico del Presidio Ospedaliero Sirai o suo delegato da individuarsi tra i dirigenti medici afferenti alla medesima struttura.

I controlli potranno riguardare:

- condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature e arredi utilizzati;
- verifica di particolari situazioni relative alla carenza e/o mancanza dei prodotti;
- qualità dei prodotti forniti;
- modalità di svolgimento del servizio;
- rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti D.Lvo 155/97;
- sicurezza dei dipendenti della ditta in materia di tutela della salute negli ambienti di lavoro nelle strutture sanitarie;
- rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato.

Qualora a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, l'Azienda prenderà i provvedimenti previsti nel presente Capitolato.

Le spese sostenute per gli accertamenti, ivi comprese quelle relative alle analisi, saranno poste a carico del gestore.

ART. 3 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare alla gara ogni concorrente dovrà far pervenire, improrogabilmente, nei termini indicati nella lettera di invito, plico chiuso con nastro adesivo e controfirmato sui lembi indirizzato a: "AZIENDA SANITARIA LOCALE N. 7 CARBONIA " su cui dovrà essere apposta, unitamente alla denominazione della Ditta mittente, la seguente dicitura: **"Offerta gara per l'affidamento della concessione esercizio bar nel presidio ospedaliero Sirai di Carbonia"**

Il suddetto plico deve essere resistente agli urti e contenere al suo interno tre buste chiuse con nastro adesivo e recanti a scavalco, su tutti i lembi di chiusura, il timbro del concorrente e la firma, recante altresì all'esterno:

- gli estremi del mittente (denominazione o ragione sociale del concorrente) con relativo indirizzo,
- gli estremi del destinatario "Azienda Sanitaria Locale n. 7 di Carbonia".

Le buste dovranno essere non trasparenti (tali da non rendere conoscibile il loro contenuto) e dovranno riportare, rispettivamente, le diciture come di seguito specificate:

BUSTA – A DICITURA "Affidamento concessione BAR nel Presidio Ospedaliero di Sirai di Carbonia".

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

BUSTA – B DICITURA " Affidamento concessione BAR nel Presidio Ospedaliero Sirai di Carbonia
RELAZIONE ED ELABORATI TECNICI

BUSTA – C DICITURA " Affidamento concessione BAR nel Presidio Ospedaliero Sirai di Carbonia".

OFFERTA ECONOMICA

Le predette buste dovranno contenere:

1) **BUSTA A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

- a) Copia del presente capitolato, copia del capitolato generale e del documento di informazione dei rischi specifici nella ASL 7 di Carbonia siglati in ogni suo foglio dal rappresentante legale della ditta

per accettazione integrale ed incondizionata delle norme e condizioni in essi contenute e con firma per esteso sull'ultima pagina negli appositi spazi;

- a) Autodichiarazione utilizzando lo schema allegato "D" al presente capitolato
- b) Dichiarazione di avvenuto sopralluogo utilizzando lo schema allegato "C"
- c) Dichiarazione sostitutiva richiesta DURC modello come da allegato "E"

Si fa presente che, per l'avvio della presente procedura di gara non è dovuto da parte delle ditte offerenti il contributo per l'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di cui alla deliberazione della medesima Autorità del 01/03/2009.

Si informa che per il presente affidamento **non sono dovute:**

- a) la garanzia a corredo dell'offerta (cauzione provvisoria)
- b) la dichiarazione di un istituto bancario, oppure di una compagnia di assicurazione, oppure di un intermediario finanziario, iscritto nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n° 385, contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una fideiussione o polizza relativa alla cauzione definitiva (garanzia di esecuzione).

2) BUSTA B - RELAZIONE ED ELABORATI TECNICI

La busta recante la dicitura "RELAZIONE ED ELABORATI TECNICI", deve contenere la relazione concernente i dati tecnici di quanto offerto, completa di depliant illustrativi in lingua italiana, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, che evidenzia dettagliatamente quanto proposto.

In particolare:

- a) **Relazione tecnica** riguardante le soluzioni proposte con particolare riferimento ai criteri organizzativi ed operativi dei servizi che si intendono fornire per il bar. In detta relazione dovranno altresì essere elencati i prodotti ed i relativi marchi di produzione che verranno posti in vendita nel suddetto bar;
- b) **Progetto esecutivo** delle opere da realizzare, impiantistiche ed eventualmente murarie scala 1/50). Gli elaborati devono essere redatti e sottoscritti da tecnici abilitati all'esercizio della professione;
- c) **Computo metrico** estimativo delle eventuali opere ed impianti da realizzare;
- d) **Pianta planimetrica** riferita alla disposizione interna dei locali del bar scala 1/50;
- e) **Elenco dettagliato** e descrizione degli arredi e delle attrezzature che la concorrente intende installare internamente e depliant illustrativi per la gestione del bar;
- f) **Indicazione della gamma di prodotti** e relativa preparazione riguardanti il buffet freddo, gastronomia, gelateria e dolci;
- g) **Piano di autocontrollo** ai sensi del D.Lgv 155/97;
- h) **Proposte progettuali** migliorative delle aree adiacenti al bar sotto il profilo del comfort e della qualità del servizio agli utenti dell'esercizio commerciale, nonché di sostegno e di fornitura di servizi di ristoro ad iniziative (convegni, seminari, ecc..) organizzate dall'Azienda o da soggetti autorizzati.
- i) Eventuali Certificati di qualità.

La relazione dovrà contenere ogni altra certificazione / documentazione / notizia utile per l'attribuzione del punteggio qualità.

La relazione e gli elaborati tecnici presentati non possono superare n. 50 pagine, con utilizzazione del carattere Font Arial 12 ed interlinea 1,5 su carta formato A4. Le pagine eccedenti non verranno valutate.

La ditta potrà con comprovata motivazione, se lo ritiene opportuno, segnalare e/o evidenziare le parti dell'offerta tecnica che ritiene inaccessibili da parte delle concorrenti in quanto contenenti segreti tecnici e commerciali in grado di svelare il know-how acquisito nel tempo. Tale individuazione, necessaria a consentire un eventuale accesso con i tempi e le modalità di cui all'art. 79 del D.lgs n. 163/2006, così come modificato ed integrato dal D.lgs n. 53/2010, sarà sottoposta a valutazione da parte della Stazione Appaltante. La mancata individuazione di parti riservate potrà, se richiesto, comportare l'accesso sull'intera offerta tecnica.

3) BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA

L'offerta dovrà essere redatta in lingua Italiana secondo le modalità previste nell'allegato "A" del presente capitolato speciale d'appalto.

L'offerta dovrà essere espressa indicando:

- A) il contributo mensile** (canone di concessione) che deve essere corrisposto a questa Amministrazione, con esclusione dell'I.V.A.; tale contributo non deve essere comunque inferiore ad **Euro 700,00** (settecento/00) da intendersi quale prezzo a base d'asta. Il canone è comprensivo dei consumi utenze elettrica e idrica.
 - B) lo sconto percentuale** che la Ditta intende praticare unico per il listino prezzi dei prodotti da banco (caffetteria, bibite, acque minerali, pasticceria, panini, ecc.) di cui all'allegato "A" che fa parte integrante del presente Capitolato.
- Lo sconto deve intendersi unico, valido per tutti i prezzi del listino e per tutta la durata contrattuale.**

Qualora la documentazione indicata alle pagine che precedono non venga prodotta o venga prodotta solo in parte, si farà luogo all'esclusione dalla gara.

L'Azienda si riserva di effettuare i controlli nei modi e nelle sedi opportune per quanto concerne l'esattezza delle dichiarazioni rilasciate ai sensi del citato D.P.R. 445/2000. In caso negativo, anche di una sola delle dichiarazioni, non si procederà all'aggiudicazione promuovendo azione per risarcimento di ogni danno.

Nel caso di offerta presentata tramite procuratore, oltre ai documenti indicati in precedenza, dovrà essere presentata copia autenticata dell'atto di procura.

Non è ammessa la partecipazione di imprese, anche in ATI o Consorzio, che si trovino rispetto ad un altro partecipante, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 cod. civ., o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

La consegna dell'offerta deve essere effettuata a cura e rischio dei singoli concorrenti tassativamente entro il termine indicato nella lettera di invito, in uno dei seguenti modi, a scelta:

- Raccomandata A.R. a mezzo del Servizio Postale;
- Raccomandata a mezzo Agenzia di Recapito autorizzata;
- A mano, con consegna all'Ufficio Protocollo dell'Azienda U.S.L.

Ogni eventuale ritardo nella consegna, anche se dovuto a cause di forza maggiore, comporterà l'esclusione dalla gara.

Sarà, altresì, motivo di esclusione dalla gara il confezionamento del plico in modo difforme da quanto sopra descritto.

Il termine fissato per la consegna deve intendersi perentorio. Oltre la scadenza non sarà ritenuta valida altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva a quanto inviato in precedenza, per cui non saranno ammessi reclami per quanto non pervenuto entro tale data, ancorché regolarmente spedito.

Le condizioni offerte dalle ditte partecipanti alla gara dovranno restare ferme ed irrevocabili per **180 giorni** dal termine stabilito per la presentazione delle stesse, mentre l'offerta della ditta aggiudicataria dovrà restare fissa ed irrevocabile fino alla conclusione dell'appalto.

Possono partecipare alla gara le imprese singole o associate ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs. n. 163/06, in possesso dei requisiti indicati nel presente capitolato nei termini e con le modalità stabilite dal bando e dal disciplinare di gara.

relativamente alle dichiarazioni ex artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n° 445, contenute nell'istanza di partecipazione, fermo restando quanto disposto dal D.Lvo 163/06, l'accertamento definitivo in ordine all'effettivo possesso dei requisiti autodichiarati è effettuato dall'Azienda Sanitaria Locale n. 7 di Carbonia in capo al soggetto aggiudicatario ed al secondo classificato;

in ordine alla veridicità delle dichiarazioni dei concorrenti non aggiudicatari, la stazione appaltante può procedere a verifiche anche a campione ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 28/12/2000 N° 445;
le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti e pertanto sono sottoposte al disposto di cui all'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n°445;

In caso di raggruppamento di imprese i documenti dovranno essere presentati da tutte le imprese che dichiarano di volersi raggruppare.

Le imprese che intendono raggrupparsi dovranno inoltre presentare apposita dichiarazione, firmata da tutti i soggetti, da cui risulti la volontà a costituire il raggruppamento e l'impegno delle imprese facenti parte il raggruppamento a conferire in caso di aggiudicazione, con un unico atto pubblico notarile, mandato speciale con rappresentanza ad un soggetto designato quale capogruppo, conformemente alla disciplina prevista dall'art.37 del D.Lgs. n. 163/06

Eventuali informazioni complementari devono essere richieste in tempo utile per consentire il riscontro almeno 10 giorni prima della scadenza del termine stabilito per la ricezione delle offerte, ai sensi dell'art. 72, comma 3, del D. Lgs. n. 163/06, ed esclusivamente a:

Azienda Sanitaria Locale n. 7 Carbonia Servizio Acquisizioni Beni e Servizi	
Fax 0781 6682324	e.mail : ufficio.gare@aslcarbonia.it

ART. 4

PROCEDURA E AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Le operazioni di gara in seduta pubblica, avranno inizio nel giorno, ed ora, indicati nella lettera di invito, presso la sede dell'Azienda Sanitaria Locale n. 7 di Carbonia via Dalmazia, 83 " Piano II Servizio Acquisti.

All'apertura delle offerte potrà presenziare il rappresentante legale o un suo delegato dei soggetti partecipanti.

Il Presidente della Commissione procederà all'apertura delle sole offerte pervenute in tempo utile e, contestualmente, alla verifica della documentazione, ammettendo alla fase successiva solamente i concorrenti che dall'esame dei documenti risulteranno in regola, previo controllo dei requisiti richiesti nel bando disposto ai sensi dell'art. 48 del D.lgs. 163/06. La mancanza o la difformità dei documenti richiesti comporterà l'esclusione del concorrente.

La Commissione giudicatrice, in una seduta riservata, procederà poi all'esame delle caratteristiche tecnico qualitative delle offerte tecniche relative alla proposta progettuale ed alla gestione del servizio bar con l'attribuzione del seguente punteggio di qualità:

A – QUALITA' E CARATTERISTICHE: PUNTEGGIO MASSIMO 50 PUNTI	
PARAMETRI PUNTEGGIO	
<u>A1. Organizzazione e gestione del bar</u> Da 0 a 50 punti così ripartiti:	
a)	profilo estetico/qualitativo della soluzione progettuale proposta, qualità dei materiali e funzionalità complessiva del progetto; punteggio massimo 25 punti
b)	numero di addetti previsti; punteggio massimo 10 punti

**c) servizi aggiuntivi
punteggio massimo 15 punti**

Non verrà ammessa alla fase successiva della gara l'offerta che non abbia conseguito il punteggio minimo di almeno 25/50 del punteggio totale previsto per la qualità.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato utilizzando la formula contenuta nell'allegato P, punto II del Regolamento attuativo del codice degli appalti (D.P.R. 207/2010).

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

Per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, i coefficienti V(a)_i saranno determinati attraverso la voce n° 4. lettera a) contenuta al punto II dell'Allegato P del Regolamento attuativo del codice degli appalti, vale a dire, la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, sulla base della seguente tabella di riferimento (coefficienti variabili tra zero e 1):

Giudizio	Coefficiente
Ottimo	1
Buono	0,8
Discreto	0,7
Sufficiente	0,6
Mediocre	0,5
Insufficiente	0

Terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Al termine di questi lavori il Presidente di gara, in successiva seduta pubblica, riferirà sui risultati delle valutazioni della Commissione e procederà ad aprire i plichi contenenti le offerte economiche.

Alle imprese concorrenti sarà assegnato un punteggio per l'offerta economica, variabile fino ad un massimo di 40 punti, secondo i parametri sotto indicati:

B - PREZZO: PUNTEGGIO MASSIMO 50 PUNTI
PARAMETRI PUNTEGGIO
B1 Verrà attribuito il punteggio massimo di 30 punti alla Ditta che avrà offerto il maggior contributo mensile e punteggi proporzionalmente inferiori alle altre Ditte;
B2 Verrà attribuito il punteggio massimo di 20 punti alla Ditta che avrà offerto il maggior sconto percentuale unico su tutti i prezzi dei listini e punteggi proporzionalmente inferiori alle altre Ditte;

B - PREZZO

B1 - Offerta in aumento su base d'asta € 700,00 mensili

punteggio massimo 30

B2 - Maggior sconto su listino prezzi "allegato A"

punteggio massimo 20

Il parametro B1 sarà determinato come segue:

al prezzo migliore (canone più alto) sono assegnati punti 30/100

ai prezzi inferiori (canoni più bassi) sarà assegnato un punteggio contenuto tra 0 e 30 in modo proporzionale alla differenza di prezzo secondo la seguente formula:

$$PY = \frac{€Y \times 30}{€X}$$

Dove:

PY = punteggio da assegnare alla ditta Y

€X = prezzo migliore (canone più alto)

€Y = canone offerto da Y

Il parametro B2 sarà determinato come segue:

al prezzo migliore (miglior sconto percentuale) sono assegnati punti 20/100

ai prezzi inferiori (sconti percentuali più bassi) sarà assegnato un punteggio contenuto tra 0 e 20 in modo proporzionale alla differenza di prezzo secondo la seguente formula:

$$PY = \frac{€Y \times 20}{€X}$$

Dove:

PY = punteggio da assegnare alla ditta Y

€X = prezzo migliore (sconto percentuale più alto)

€Y = sconto percentuale offerto da Y

I punteggi ottenuti da ogni singola ditta in relazione al parametro B1 e in relazione al parametro B2 saranno poi sommati per ottenere il punteggio prezzo definitivo;

La gara verrà aggiudicata alla Ditta che avrà riportato il punteggio più alto ottenuto dalla somma del punteggio di qualità con quello relativo al prezzo calcolati con arrotondamento con due decimali.

Si precisa che si procederà ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, previa valutazione.

Nell'ipotesi di offerte uguali si procederà:

- richiedendo ai concorrenti, qualora siano presenti alla seduta di aggiudicazione muniti di procura, un miglioramento dell'offerta;
- richiedendo uno sconto per iscritto alle ditte concorrenti, nel caso in cui uno solo o nessuno dei concorrenti interessati sia presente alla gara.
- In caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio;

ART. 5 RESPONSABILITA' DEL GESTORE

Il gestore resta unico responsabile di tutti i danni causati a terzi ed a cose nell'esercizio della propria attività. Il gestore è unico responsabile per i danni causati dal mancato rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria.

A tale scopo il gestore dovrà contrarre assicurazioni contro i rischi inerenti la gestione del servizio, compresa la fase esecutiva dei lavori di adeguamento locali, per gli importi di seguito elencati:

- RCT – terzi	€ 2.500.000,00;
- RCD – danni	€ 2.500.000,00;
- danni corporali:	€ 1.000.000,00;

ART. 6 PAGAMENTI

Il corrispettivo offerto per la gestione del servizio oggetto del presente appalto dovrà essere versato dal gestore al tesoriere delle ASL 7 in rate mensili anticipate codice IBAN IT.41B0101543850000070188988

ART. 7 CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia del corretto adempimento degli obblighi del presente capitolato, l'aggiudicatario è tenuto a costituire un deposito cauzionale definitivo pari a dodici mensilità ovvero € 8.400,00 (euro ottomilaquattrocento/00). La cauzione può essere alternativamente prestata tramite fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 D.Lgs. 385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero competente; in tal caso, a pena di esclusione, essa dovrà contenere l'impegno del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, oltre a prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La forma della fidejussione bancaria o assicurativa è unica, indipendentemente dalla natura, singola o associata, del concorrente.

Il deposito cauzionale definitivo, vincolato fino ad avvenuta definizione dei rapporti relativi a tutto il periodo dell'appalto (compresa l'eventuale proroga), deve essere effettuato prima della firma del contratto

ART. 8 CONTESTAZIONI E PENALI

Il servizio deve essere svolto secondo le norme vigenti in materia e nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato speciale di gara. In caso di accertata violazione delle norme che disciplinano le attività in oggetto, con particolare riferimento a:

- qualità degli alimenti distribuiti;
- qualità delle preparazioni;
- osservanza del piano di autocontrollo;

- qualità del confezionamento dei cibi;
- rispetto dei prezzi contenuti nel listino prezzi;
- rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate;
- igiene generale dei locali, delle attrezzature, degli arredi e del personale addetto;
- procedimenti di disinfezione e di pulizia;
- corretto stato ed uso dei locali;
- corretto stato ed uso degli impianti;
- corretto stato ed uso delle attrezzature;
- corretto stato ed uso degli arredi;
- rispetto delle norme di sicurezza;
- quant'altro prescritto nel presente capitolato,

l'Azienda applicherà una penale di € 100,00 per ogni violazione.

Tale penale verrà raddoppiata (€ 200,00) ogni qual volta si ripetano le infrazioni predette. Nel caso di violazioni gravi e reiterate così come dopo la terza infrazione nel corso di un anno solare, l'Azienda potrà disporre la risoluzione del contratto.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza al gestore con termine di giorni cinque dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte del gestore, ferma restando in ogni caso la risarcibilità degli ulteriori danni subiti dall'Azienda Ospedaliera.

L'accertatore incaricato delle violazioni e della conseguente applicazione delle penalità è individuato nel Direttore unico del Presidio Ospedaliero Sirai.

ART.9

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre che nelle ipotesi previste nell'art. 8 l'Azienda potrà procedere alla risoluzione del contratto e provvedere ad affidare il servizio in oggetto ricorrendo ad altro gestore, a spese di quello inadempiente, trattenendo la cauzione definitiva quale penale, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni, il rimborso di eventuali spese ed il minor guadagno derivante all'Azienda dall'inadempimento de quo, nei seguenti casi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate, a seguito di tre diffide formali consecutive da parte dell'Azienda;
- sospensione, abbandono, o mancata effettuazione da parte del gestore del servizio affidato;
- impiego di personale non corrispondente a quanto previsto dal presente Capitolato;
- ricorso al sub-appalto da parte del gestore, senza autorizzazione da parte dell'Azienda;
- fallimento;
- mancato pagamento di una rata del canone;
- cessione licenza Comunale;
- altra causa espressamente prevista da norme di legge

ART. 10

SUB-APPALTO – CESSIONE DEL SERVIZIO

Il gestore del servizio non può cedere ad altri in tutto o in parte la gestione che forma oggetto del presente capitolato, pena la risoluzione contrattuale.

Il subappalto è consentito esclusivamente entro i termini e con le modalità previste dal codice degli appalti.

ART. 11

DOCUMENTI DA PRESENTARE A SEGUITO DI AVVENUTA AGGIUDICAZIONE

Entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione, l'aggiudicatario sarà tenuto a presentare all'Azienda la seguente documentazione:

- deposito cauzionale definitivo (art. 7 del presente capitolato);
- polizze assicurative per la copertura di danni a persone o cose (art. 5 del presente capitolato);

- l'autorizzazione rilasciata dal Sindaco per l'apertura degli esercizi commerciali di cui si tratta,
- elenco nominativo del personale;
- tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio dell'attività.

La mancata presentazione dei suddetti documenti entro il termine indicato, comporterà per l'Azienda la facoltà di revocare l'aggiudicazione.

ART. 12

RICONSEGNA LOCALI A FINE CONTRATTO

Gli impianti realizzati a norma del presente capitolato, le attrezzature, gli arredi e i macchinari, al termine del contratto, rimarranno di proprietà dell'Azienda, nello stato di fatto, nelle qualità e tipologie in cui si trovano.

ART. 13

ESCLUSIONE DALLA GARA

Si fa luogo alla esclusione dalla gara nel caso che:

- a. il plico contenente l'offerta e la documentazione non risulti compilata nei modi o non pervenga nei termini prescritti;
- b. l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata, timbrata e controfirmata sui lembi;
- c. manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti richiesti;

ART. 14

NORME FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato speciale d'Appalto, si fa rinvio alle norme contenute nel codice civile ed alle leggi speciali vigenti in materia.

Per qualsiasi controversia sarà competente solo ed esclusivamente il Foro di Cagliari.

ALLEGATO A) Listino prezzi

ELENCO PREZZI, SCONTATI DEL _____%, DEI PRODOTTI DA BANCO A PREZZO PREFISSATO :

	LISTINO	PREZZI SCONTATI
Caffè	€ 0,75	€
Caffè decaffeinato	€ 0,93	€
Caffè freddo	€ 1,00	€
Cappuccino	€ 0,95	€
Caffelatte	€ 1,20	€
Cioccolata	€ 1,21	€
Latte caldo o freddo	€ 0,86	€
Tè	€ 1,00	€
Tè freddo	€ 1,86	€
Camomilla	€ 1,00	€
Acqua minerale in bicchiere	€ 0,36	€
Birra in lattina	€ 2,14	€
Birra spina piccola 0,20 cl	€ 1,57	€
Birra spina media 0,40 cl	€ 2,86	€
Birra in bottiglia 0,33	€ 1,86	€
Birra in bottiglia 0,66	€ 2,43	€
Gassosa	€ 1,14	€
Bibite gassate locali	€ 1,50	€
Bibite gassate	€ 1,50	€
Bibite gassate in lattina	€ 1,86	€
Succhi di frutta 180 g	€ 1,14	€
Succhi di frutta 200 g	€ 1,86	€
Succo in lattina	€ 2,14	€
Succo di pomodoro	€ 1,86	€
Aperitivi analcolici	€ 1,86	€
Aperitivi alcolici	€ 1,86	€
Brioche e lieviti	€ 0,71	€
Paste assortite	€ 1,00	€
Paste alla panna	€ 1,50	€
Fette di torta	€ 1,57	€
Pizzette sfoglia	€ 0,80	€
Pizzette al taglio	€ 1,50	€
Toast	€ 1,90	€
Panino con prosciutto crudo	€ 2,00	€
Panino con altri insaccati	€ 2,20	€
Panino con formaggio o altro comp.	€ 2,50	€
Tramezzini	€ 1,50	€

Allegato B)

**OFFERTA ECONOMICA
PER CONCESSIONE E GESTIONE SERVIZIO BAR PRESSO L'OSPEDALE " SIRAI" DI CARBONIA**

/la sottoscritto/a _____
nato/a a _____ (Prov. _____) il _____
residente a _____ (Prov. _____) Via _____
n° _____ C.F. _____ in qualità di (titolare o rappresentante legale) _____
della ditta _____ con sede legale in _____
_____ Via _____ n. _____
CAP _____ e con sede amministrativa in _____ Via _____
_____ n. _____ CAP _____ iscritta alla CCIAA di _____
_____ Telefono _____ Fax _____

OFFRE A FAVORE DELL'AZIENDA SANITARIA N. 7 CI CARBONIA

- Il seguente canone mensile: € _____ + Iva,
(in lettere) _____ + Iva,
per la concessione e gestione del servizio bar posto di ristoro dell'Ospedale

- prezzi di vendita (dei prodotti a prezzo prefissato, per pasticceria fresca e secca, per gli altri prodotti da banco COME DA ELENCO ALLEGATO): sconto % _____, (in lettere) _____

Data _____

FIRMA DEL DICHIARANTE

ALLEGATO C)

DICHIARAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

Il sottoscritto

in qualità di (legale rappresentante della ditta, dipendente con specifica delega qui allegata)

DICHIARA:

di essersi recato nei locali destinati all'affidamento in concessione del servizio di cui alla gara cig.....

di aver preso direttamente visione e conoscenza di tutte le condizioni indicate nel bando, nel disciplinare di gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto;

di aver preso visione e conoscenza di tutte le circostanze di luogo e di fatto, sia generali che particolari, ivi compresi gli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e che potranno incidere sull'esecuzione del servizio e della fornitura oggetto dell'appalto

mediante sopralluogo presso:

dalle ore alle, unitamente al referente della ASL:.....

Li

Per la ditta

Firma

Per la ASL:

Firma

N.B Il sopralluogo dovrà essere effettuato alla presenza di un incaricato della ASL. La data dello stesso sarà concordata con le ditte interessate che ne faranno richiesta. Tale richiesta dovrà essere indirizzata a:

ASL n° 7 Carbonia - Resp.le Servizio Tecnico logistico ASL N° 7 - Carbonia - Ing. Brunello Vacca c/o P.O. Sirai – Località Sirai – Carbonia (CI) - Tel./Fax 0781 – 6683609-3419-3486-3609-3401 e-mail:brunello.vacca@aslcarbonia.

ALLEGATO D)

**MODELLO DA UTILIZZARE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA
AUTODICHIARAZIONE**

OGGETTO: Appalto indetto dalla ASL 7 di Carbonia per il servizio di:

CONCESSIONE E GESTIONE SERVIZIO BAR PRESSO L'OSPEDALE " SIRAI" DI CARBONIA

Gara n° _____.

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a a _____ (Prov. _____) il _____
residente a _____ (Prov. _____) Via _____
n° _____ C.F. _____ in qualità di (titolare o rappresentante legale) _____
_____ della ditta _____ con sede legale
in _____ CAP _____ Via _____
_____ n° _____ C.F. _____ Part. _____ IVA:
_____ Telef. _____ Fax _____ E-mail

CHIEDE

che la predetta ditta da lui rappresentata possa presentare offerta per la procedura di gara di cui all'oggetto

A) quale IMPRESA SINGOLA

oppure

B) come membro, in caso di R.T.I. o Consorzio o _____ (indicare forma giuridica del gruppo)
già costituiti ovvero in promessa di R.T.I., Consorzio o _____ (indicare forma giuridica del gruppo)
con le Imprese:

	denominazione/ragione sociale	forma giuridica	Sede legale
1			
2			
3			
5			
6			
7			

E CHE L'IMPRESA CAPOGRUPPO E'

A tal fine, sotto la propria responsabilità:

- consapevole ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del DPR n° 445/2000 della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di rilascio di dichiarazioni mendaci e/o formazione di atti falsi e/o uso degli stessi;
- consapevole che, qualora fosse accertata ai sensi e per gli effetti dell'art. 71 e 75 del DPR n° 445/2000, la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, l'impresa da lui rappresentata verrà esclusa dalla procedura per la quale è rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dall'aggiudicazione medesima;

- consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione dopo l'avvio della fornitura, il contratto potrà essere risolto di diritto dalla Azienda Sanitaria Locale 7 di Carbonia ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile;
- informato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs n°196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

DICHIARA

ai sensi degli artt. 46 e 47 DPR n° 445/2000:

1	<p>di aver preso integrale conoscenza delle clausole tutte contenute nella presente, nel Capitolato Generale, nel Capitolato Speciale d'Appalto, e in tutti i loro allegati, che regolano l'appalto in oggetto e di accettare le predette clausole in modo pieno ed incondizionato;</p> <p>di aver preso visione dei locali e degli ambienti interessati all'appalto in oggetto. (In merito, è obbligatoria l'effettuazione del sopralluogo da parte del legale rappresentante dell'impresa concorrente, o di un suo delegato per prendere visione del punto ristoro/bar all'interno del Presidio Ospedaliero, con un referente del Servizio Tecnico Logistico;)</p> <p>che con l'accettazione del presente capitolato di essere a conoscenza che all'interno dell'Azienda è presente il servizio di distributori automatici di bevande calde, fredde ed alimenti, come da contratto vigente e di non aver nulla da obiettare al riguardo quale aggiudicataria dell'appalto;</p> <p>si impegna a realizzare a suo carico, senza oneri per l'Azienda Sanitaria Locale n.7 di Carbonia le opere edili, canalizzazioni, impiantistica e gli allacciamenti comprese autorizzazioni amministrative e quant'altro necessario per l'inizio dell'attività;</p> <p>che ha tenuto debito conto di tutte le condizioni logistiche, attuali e future, e di tutte le circostanze connesse all'esecuzione del contratto che possono avere influenza sulla determinazione dei costi e quindi del canone proposto.</p> <p>che il titolare, ovvero il personale della concorrente da utilizzare stabilmente nell'appalto (a dimostrazione della capacità tecnico professionale - art.42 DLgs 163/2006), ha svolto nel triennio 2010 – 2011 – 2012 attività di bar o ristorante. di cui si elencano di seguito i destinatari e relativi periodi:</p>																														
2	<p>di aver valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e tutte le condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione del servizio e di aver considerato il prezzo offerto, nel suo complesso, congruo e remunerativo e tale quindi da consentire la propria offerta;</p>																														
3	<p>che l'offerta è valida per almeno 180 giorni successivi al termine ultimo per la presentazione della stessa;</p>																														
4	<p>(art. 38 del D.Lgs. n° 163/2006 – “REQUISITI DI ORDINE GENERALE”)</p> <p>a) dichiara (con espresso riferimento all'impresa e alle persone munite di poteri di rappresentanza sotto elencate), indicandole specificamente, di non trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 38, comma 1 lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), m), m-bis), m-ter) e m-quater) del D.Lgs. n° 163/2006 e né di qualsiasi altra disposizione legislativa e regolamentare ostativa alla partecipazione ad appalti pubblici.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Cognome</th> <th style="width: 20%;">Nome</th> <th style="width: 20%;">Luogo e data di nascita</th> <th style="width: 20%;">Residenza</th> <th style="width: 20%;">Carica societaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Cognome	Nome	Luogo e data di nascita	Residenza	Carica societaria																									
Cognome	Nome	Luogo e data di nascita	Residenza	Carica societaria																											

N.B.

Sono considerati rappresentati legali o comunque persone munite di poteri di rappresentanza anche se con funzione vicaria (**e pertanto la dichiarazione è obbligatoria**) ognuno dei seguenti soggetti:

- imprese individuali: titolare, direttori tecnici ed eventuali procuratori;
- società in nome collettivo: soci, direttori tecnici ed eventuali procuratori;
- società in accomandita semplice: soci accomandatari, direttori tecnici ed eventuali procuratori;
- ogni altro tipo di società o consorzio: amministratori muniti di poteri di rappresentanza, direttori tecnici ed eventuali procuratori;
- in caso di R.T.I., sia già costituita che ancora da costituire, da tutti i soggetti di cui sopra di tutte le imprese associate o che intendono associarsi.

Ai fini di quanto previsto alla lettera m-quater) dell'art. 38 del D.Lgs. n° 163/2006, i concorrenti:

(barrare la voce che interessa)

- dichiarano** di **non** essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile, con nessun partecipante alla medesima procedura;
- dichiarano** di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile e di aver formulato autonomamente l'offerta, con l'indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione. La **dichiarazione** è corredata dai documenti utili (**inseriti in separata busta chiusa**), a dimostrare che tale situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta

b) dichiara (barrare la voce che interessa)

- che nell' anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non vi sono soggetti cessati dalle cariche societarie indicate nell'art. 38, comma 1 lettera c) del D.Lgs. n° 163/2006;
- oppure**
- che i soggetti cessati dalle cariche societarie nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara sono i seguenti:

Cognome	Nome	Luogo e data di nascita	Incarico societario	Cessazione dalla carica

- che non sussistono in capo ai soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, condizioni ostative di cui all'art. 38, comma 1, lett c) del D.Lgs. n° 163/2006;

oppure

- che sussistono in capo a: (specificare le generalità dei soggetti)

Cognome	Nome	Luogo e data di nascita	Incarico societario	Cessazione dalla carica

	<p>le seguenti condizioni ostative di cui all'art. 38, comma 1, lett c) del D.Lgs. n° 163/2006; (riportare il dispositivo della sentenza e la data)</p> <hr/> <p>e che per i <u>predetti soggetti</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ non sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato o di applicazione della pena richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati che incidono sull'affidabilità morale e professionale e comunque non vi sono condanne con sentenza passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione ad una organizzazione criminale, corruzione, frode riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1 della Direttiva CE 2004/18 <p>SOLO nel caso di sentenze a carico, la ditta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ha attivato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata in capo a tali soggetti, dimostrabili con la documentazione allegata alla presente dichiarazione; <input type="checkbox"/> non ha attivato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata in capo a tali soggetti, per le seguenti ragioni: (la risposta deve essere dettagliata e motivata) <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> dichiara, altresì, l'inesistenza di ogni altra situazione che determini l'esclusione dalla gara e/o l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione.
5	<p>(art. 39 del D.Lgs 163/2006 <u>“REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE”</u>)</p> <p>che la ditta è iscritta nel Registro delle imprese (ovvero, in caso di impresa avente sede all'estero, l'iscrizione in una dei Registri professionali o commerciali dello Stato di residenza di cui all'art. 39 del D.Lgs n° 163/2006) presso la competente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • C.C.I.A.A. di • nel Registro delle Imprese dal al • al N° per l'esercizio dell'attività oggetto della presente gara; • forma giuridica della ditta concorrente (indicare la forma giuridica): <p>(ditta individuale – società in nome collettivo - società in accomandita semplice - società per azioni - società in accomandita per azioni – società a responsabilità limitata - società cooperativa a responsabilità limitata - società cooperativa a responsabilità illimitata – consorzio di cooperative)</p>
6	<p>limitatamente alle società cooperative: che la ditta è iscritta nel registro delle Cooperative tenuto dalla competente Prefettura di: (inserire l'indirizzo completo)</p>
7	<p>limitatamente alle cooperative sociali e per i consorzi di cooperative: che la ditta è iscritta all'Albo Regionale delle Cooperative sociali, sezione “A”, sezione “B” o sezione “C” se trattasi di Consorzio, citando i relativi riferimenti:</p>
8	<p>Con espresso riferimento alla ditta concorrente ed a tutti i legali rappresentanti (direttori tecnici e procuratori legali inclusi) vedi punto 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di non trovarsi in nessuna delle situazioni ostative alla stipula di contratti con la Pubblica Amministrazione di cui all'art. 10 della Legge n. 575/1965 e s.m.i. (Legge antimafia); - che la ditta concorrente/partecipante: <ol style="list-style-type: none"> 1. mantiene regolari posizioni previdenziali ed assicurative, ed è in regola con i relativi versamenti presso le sedi:

- INPS di _____, codice sede _____ matricola n. _____
- INPS di _____, codice sede _____ matricola n. _____
- INAIL di _____, codice sede _____ matricola n. _____
- INAIL di _____, codice sede _____ matricola n. _____

2. è in regola con il versamento delle imposte e tasse presso l'Agenzia delle Entrate di _____ (inserire l'indirizzo completo);

9 a) (art. 42 del D.Lgs 163/2006 "CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE")

presentazione dell'elenco delle principali forniture prestate negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati.

Esercizio/anno	IMPORTO principali forniture IVA esclusa	OGGETTO	DESTINATARIO Pubblico o Privato

9 b) In caso di avvalimento dei predetti requisiti rif. 9 a-b): _____ che questa ditta si avvale della ditta _____ e a tal fine allega alla presente dichiarazione, la documentazione richiesta e dettagliata **all'art. 49 del D.Lgs. n° 163/2006;**

10 che nessun contratto precedentemente stipulato dal concorrente, avente per oggetto attività identiche o analoghe a quelle oggetto della presente gara è stato risolto per inadempimenti contrattuali del concorrente medesimo negli ultimi tre esercizi indicati precedentemente;

11 che ai sensi della Legge n° 68/1999 che disciplina il diritto al lavoro dei disabili questa ditta:

ha un numero di dipendenti **inferiore** a 15 unità, ovvero occupa da 15 a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000, e pertanto non essendo soggetta agli obblighi di assunzione obbligatoria, è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili

oppure

ha un numero di dipendenti **superiore** a 35 unità (ovvero occupa da 15 a 35 dipendenti e ed ha effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000), e avendo ottemperato alle disposizioni della Legge n° 68/99, è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili.

A tal fine dichiara, per i necessari accertamenti, che l'Ufficio Provinciale competente è il seguente: (inserire l'indirizzo completo)

12 di applicare a favore dei lavoratori dipendenti (se cooperativa anche verso i soci), condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali in cui si svolgono i lavori, se più favorevoli nei confronti dei suddetti soggetti rispetto a quelle dei contratti di lavoro e degli accordi del luogo in cui ha sede la ditta, nonché di rispettare le norme e le procedure previste in materia dalla Legge n° 55/1990 e sm.i.

13	<ul style="list-style-type: none"> - che questa Impresa ha versato una cauzione provvisoria, di cui allo specifico articolo del Capitolato Speciale di gara, dell'importo previsto, corrispondente alla somma dell'ammontare di ogni cauzione, indicata nel medesimo articolo, per ogni lotto a cui partecipa, comprovata dal documento allegato alla presente dichiarazione; <p>ovvero</p> <ul style="list-style-type: none"> - che questa Impresa non è tenuta al versamento di una cauzione provvisoria in relazione a quanto contemplato nello specifico articolo del Capitolato Speciale di gara;
14	<p>IN CASO DI R.T.I., CONSORZIO O GRUPPO: che, trattandosi di offerta congiunta sottoscritta da tutte le imprese raggruppate, le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese partecipanti al R.T.I., Consorzio o Gruppo sono le seguenti:</p> <p>Impresa _____ Forniture/Servizi _____</p> <p>Impresa _____ Forniture/Servizi _____</p> <p>Impresa _____ Forniture/Servizi _____</p> <p>Impresa _____ Forniture/Servizi _____</p>
15	<p><input type="checkbox"/> CHE IL R.T.I. O IL CONSORZIO SONO GIA' COSTITUITI, come si evince dalla copia autentica allegata;</p> <p style="text-align: center;"><u>ovvero, in alternativa</u></p> <p><input type="checkbox"/> che è già stata individuata la ditta a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza, ovvero l'Impresa che sarà designata quale referente responsabile del Consorzio e che vi è l'impegno a uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 37, comma 8, del D.Lgs n. 163/2006, come si evince dalla Dichiarazione (o dichiarazione congiunta) allegata.</p>
16	<p>in caso di soggetto non residente e senza stabile organizzazione in Italia: che questa ditta si uniformerà alla disciplina di cui agli artt. 17 comma 2, e 53 comma 3, del D.P.R. n° 633/1972 e comunicherà alla ASL n° 7 di Carbonia, in caso di aggiudicazione, la nomina del rappresentante fiscale nelle forme di legge;</p>
17	<p>che questa ditta non presenterà offerta per la gara in oggetto al contempo singolarmente e quale componente di un R.T.I., Consorzio o Gruppo, ovvero che non parteciperà a più R.T.I., Consorzi o Gruppi;</p>
18	<p><u>SUBAPPALTO</u> (art. 118 D.Lgs n° 163/2006) che questa ditta (barrare la voce che interessa):</p> <p><input type="checkbox"/> Intende subappaltare o affidare in cottimo la seguente parte della fornitura/servizio, di valore comunque non superiore al 30% (trenta ercento) dell'importo complessivo dell'appalto, IVA esclusa: _____</p> <p>;</p> <p><input type="checkbox"/> non intende subappaltare o affidare in cottimo nessuna parte della fornitura/servizio.</p>
19	<p>ai sensi dell'art. 1 comma 14 D.L. n° 210/2002 (Disposizioni urgenti in materia di emersione del lavoro sommerso e di rapporti di lavoro a tempo parziale) che la ditta:</p> <p><u>non si è</u> avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla Legge n° 383/2001;</p> <p style="text-align: right;"><u>ovvero</u></p>

CHIEDE INFINE

di indirizzare ogni eventuale comunicazione inerente la gara in oggetto (in particolare ai sensi dell'art. 79 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.):

in via _____ n° _____

(CAP) _____ CITTA' _____ PROV. _____

Riferimento: (NOMINATIVO/SETTORE) _____

tel. _____ Fax _____

e-mail _____ PEC _____

ove si elegge domicilio, con l'impegno di comunicare tempestivamente eventuali variazioni al Servizio Acquisti dell'Azienda Sanitaria Locale n° 7 di Carbonia.

Letto, confermato e sottoscritto

_____ li _____

Il Dichiarante

AVVERTENZE

- NON E' NECESSARIA L'AUTENTICAZIONE DELLA FIRMA QUALORA VENGA ALLEGATA, A PENA DI ESCLUSIONE, FOTOCOPIA DI ENTRAMBE LE FACCIE DI UN DOCUMENTO DI IDENTITA' IN CORSO DI VALIDITA', DEL DICHIARANTE (CARTA D'IDENTITA', PATENTE DI GUIDA RILASCIATA DALLA PREFETTURA O PASSAPORTO);
- IN CASO DI RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI IMPRESE/CONSORZIO, IL PRESENTE MODULO DOVRA' ESSERE COMPILATO DA OGNI SINGOLO COMPONENTE;
- PER IL CONCORRENTE APPARTENENTE AD ALTRO STATO MEMBRO DELLA UE, LE DICHIARAZIONI DOVRANNO ESSERE RESE SOLO A TITOLO DI UNICA DICHIARAZIONE SOLENNE, COME TALE DA EFFETTUARSI DINANZI AD UN'AUTORITA' GIUDIZIARIA O AMMINISTRATIVA COMPETENTE, UN NOTAIO O UN ORGANISMO PROFESSIONALE QUALIFICATO.

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE

- 1) Nel caso in cui il modello sia sottoscritto da un procuratore speciale autorizzato è necessario allegare, **a pena di esclusione**, in originale o copia autentica, la relativa procura speciale da cui lo stesso trae i poteri di firma.
- 2) I dati da indicarsi attengono alle sole ditte che non siano individuali, società in nome collettivo o in accomandita semplice, per i quali sono sufficienti le generalità del titolare ditta, direttore tecnico o socio.

I soggetti dotati di potere di rappresentanza sono:

a) per le ditte individuali il titolare;

b) per le società di capitali anche consortili ai sensi dell'art. 2615-ter del Codice Civile, per le società cooperative, di

consorzi cooperativi, per i consorzi di cui al libro V, titolo X, capo II, sezione II del codice civile, il legale rappresentante e gli eventuali altri componenti l'organo di amministrazione, nonché ciascuno dei consorziati che nei consorzi e nelle società consortili detenga una partecipazione, superiore al 10%, ed i soci o consorziati per conto dei quali le società consortili o i consorzi operino in modo esclusivo nei confronti della Pubblica Amministrazione;

- c) per i consorzi di cui all'art. 2602 del Codice Civile, chi ne ha la rappresentanza e gli imprenditori o società consorziate;
- d) per le società in nome collettivo, tutti i soci;
- e) per le società in accomandita semplice, i soci accomandatari;
- f) per le società di cui all'art. 2506 del Codice Civile, coloro che le rappresentano stabilmente nel territorio dello Stato.

LA PRESENTE ISTANZA, A PENA DI ESCLUSIONE, DEVE SEMPRE ESSERE CORREDATA DA:

- A. fotocopia di entrambe le facciate di un documento di identità, in corso di validità, del dichiarante (carta d'identità, patente di guida rilasciata dalla Prefettura o passaporto).**
- B. Nel caso in cui il modello sia sottoscritto da un procuratore speciale autorizzato è necessario allegare, in originale o copia autentica, la relativa procura speciale da cui lo stesso trae i poteri di firma.**
- C. In caso di avvalimento dei requisiti, la documentazione richiesta all'art. 49 del D.lgs. n° 163/2006 e s.m.i.**
- D. copia autentica di avvenuta costituzione del RTI/CONSORZIO ovvero, in alternativa, dichiarazione (o dichiarazione congiunta) che è già stata individuata l'Impresa a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza, ovvero l'Impresa che sarà designata quale referente responsabile del Consorzio e che vi è l'impegno ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 37, comma 8, del D.Lgs n. 163/2006.**

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D.LGS N. 196/2003

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs n° 196/2003, si informa che i dati personali raccolti con la presente istanza, più le informazioni contenute nelle offerte tecniche ed economiche, saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento (le attività concernenti l'esecuzione di una gara e la stipula dei contratti ad essa conseguenti) per il quale la presente dichiarazione viene resa. Si informa, altresì, che in caso di aggiudicazione, il Servizio Acquisti procederà ad effettuare tutte le necessarie verifiche e controlli sulle dichiarazioni sostitutive rese dell'atto di notorietà prodotte presso gli uffici competenti al fine di poter pervenire alla firma del contratto.

Il Responsabile del trattamento è il Responsabile del Servizio Acquisti dell'Azienda Sanitaria N° 7 di Carbonia, Dott. Carlo Contini, con sede in via Dalmazia, 83 – 09013 - Carbonia (CI);

tel. 0781 - 6683233

fax 0781 - 6683224;

e-mail: ufficio.gare@aslcarbonia.it

e-mail: gare@pec.aslcarbonia.it

Il Dichiarante

(Timbro e firma leggibile)

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

(artt. 46/47 D.P.R. n. 445/2000)

Il sottoscritto _____ nato il _____ a _____
residente in _____ Via _____ n° _____
C.F. _____ in qualità di (indicare se titolare o rappresentante legale)
_____ della ditta _____
con sede a _____ C.A.P. _____ Via _____
n° _____ C.F. _____ P.I. _____ Tel. _____ Fax _____
_____ ai fini dell'ammissione all'appalto indetto dall'Azienda Sanitaria Locale n° 7 di Carbonia per il servizio _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.,

DICHIARA ED ATTESTA AD OGNI EFFETTO DI LEGGE

Denominazione/Ragione sociale ditta _____
Codice Fiscale _____
P.IVA _____
Sede Legale _____
Sede Operativa _____
Sede Amministrativa _____
Tipo di impresa _____
C.C.N.L. applicato _____
Totale addetti/dipendenti _____
Posizione INAIL codice ditta _____
PAT _____
codice sede _____ Sede _____
Posizione INPS matricola aziendale _____
codice sede _____ Sede _____

Il sottoscritto è informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 10 della Legge n° 675/96 e successive modificazioni ed integrazioni, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Data _____

(Firma non autenticata del dichiarante)

Note:

La dichiarazione deve essere corredata da copia fotostatica fronte-retro non autenticata, di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore.