



COMUNE DI SAN SPERATE

Cap. 09026 - **Provincia di Cagliari**
Via Sassari 12 – Tel. 07096040-212-215
<http://www.sansperate.net>

Prot. n. 5561
Del 23.05.2016

Procedura aperta per l'affidamento in concessione dello “SPAZIO INTERNO AL COMPLESSO EX MATTATOIO DA ADIBIRE AD ATTIVITA' DI RISTORAZIONE E GESTIONE ORDINARIA DELLE AREE DI PERTINENZA”

Importo a base di gara € 97.200,00
[CIG: 66998629F8]

DETERMINAZIONE A CONTRARRE

MP n. 73 del 18.05.2016 del Responsabile dell'Area Tecnica e Manutentiva

BANDO DI GARA

Il Comune di San Sperate, in esecuzione della Determinazione del Responsabile dell'Area 4 – Tecnica Manutentiva, rende noto che è intendimento dell'Amministrazione Comunale procedere all'affidamento a favore di terzi della gestione dello spazio interno al complesso comunale denominato “Ex Mattatoio” da allestire ed adibire a locale di ristorazione con annesse aree esterne di pertinenza dell' “Area ristorazione” e dell'area “Eventi/Attività”.

Si riportano i principali dati della procedura di gara.

1. STAZIONE APPALTANTE

Denominazione: Comune di San Sperate

Indirizzo: via Sassari, 12 09026 San Sperate (CA)

Codice Fiscale : 01423040920

Telefono: 07096040212-214-215-242

Fax: 07096040231

PEC: protocollo@pec.comune.sansperate.ca.it

2. LUOGO DI ESECUZIONE

Centro urbano del Comune di San Sperate – via Is Spinargius

3. OGGETTO

Concessione in gestione dello spazio interno al complesso comunale “Ex Mattatoio”, sito in via Is Spinargius, da adibire ad attività di ristorazione e gestione ordinaria delle aree di pertinenza dell' “Area ristorazione” e dell'area “Eventi/Attività”.

L'area posta in gara è nel dettaglio composta da:

AREA RISTORAZIONE

SPAZIO A): Area coperta, costituita da zona preparazione alimenti, angolo bar e retrostante deposito con annesso blocco servizi igienici (Sup. 70 mq circa);

SPAZIO B): Area pavimentata da riservare a sala avventori principale, antistante l'area coperta

(Sup. 75 mq circa);

SPAZIO C): Aree esterne di pertinenza, da riservare a spazi a servizio della ristorazione e del verde di arredo circostante (Sup. 60 mq circa).

AREA EVENTI/ATTIVITA'

SPAZIO 1) Salone coperto;

SPAZIO 2) Arena esterna;

SPAZIO 3) Locali accessori.

Il tutto come risultante dalla planimetria che individua i locali e gli spazi esterni da affidare in concessione (ALLEGATO 1)

4. DURATA DELLA CONCESSIONE:

n. 9 (diconsi NOVE) anni a decorrere dalla data di stipula del contratto, rinnovabile per un periodo massimo di 9 (diconsi NOVE) anni, agli stessi patti e condizioni.

5. IMPORTO A BASE DI GARA

L'affidamento avverrà per mezzo di concessione onerosa.

L'importo a base di gara, sul quale sono consentite esclusivamente offerte in aumento, è di € 97.200,00 relativo al canone complessivo previsto per un periodo di nove anni (pari a € 900,00 mensili). In caso di rinnovo valgono gli stessi patti e condizioni con la precisazione che il canone sarà soggetto all'aggiornamento secondo l'Indice ISTAT.

6. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE

Possono partecipare alla gara:

– i soggetti di cui all'art. 45 comma 1, del D.Lgs. 50/016.

7. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

A) REQUISITI DI ORDINE GENERALE

I partecipanti non devono versare in nessuna delle cause di esclusione di cui all'art.80 del D.lgs. n. 50/2016. Il concorrente può comprovare l'inesistenza delle situazioni di cui al precedente periodo mediante dichiarazione sostitutiva, compilata sull'Allegato 2), resa dal singolo soggetto, dal titolare (nel caso di impresa individuale), dal legale rappresentante (nel caso di società, associazioni, cooperative), ai sensi dell'artt.46 - DPR n.445/2000 e ss.mm.ii, alla quale andrà allegata, a pena di esclusione, la fotocopia del documento di identità del sottoscrittore.

B) REQUISITI DI ORDINE TECNICO-GESTIONALE

Sono ammessi a partecipare alla procedura i soggetti in possesso del seguente **requisito minimo**, da attestare per mezzo di dichiarazioni sostitutive rese ai sensi del DPR n. 445/2000 (da redarsi preferibilmente utilizzando l' "Allegato 3"):

1.1 Per i concorrenti di cittadinanza italiana o di altro stato membro dell'Unione Europea, ma residenti in Italia:

- iscrizione al Registro imprese tenuto dalla camera di Commercio, industria, Artigianato, Agricoltura per l'attività oggetto della presente concessione (somministrazione cibo e bevande);

1.2 Per concorrenti residenti in altro stato membro dell'Unione Europea:

iscrizione all'apposito Registro tenuto nello Stato di appartenenza per le attività oggetto della presente concessione (somministrazione cibo e bevande);

In entrambi i casi i soggetti preposti alla gestione dell'attività di ristorazione (a cui sarà intestata l'attività di somministrazione e vendita di alimenti e bevande) devono essere in

possesso dei requisiti morali e professionali richiesti dall'art. 71 del D.lgs 59/2010 e ss.mm. per vendita/somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;

- 2 Aver svolto almeno negli ultimi cinque anni attività nel campo della ristorazione e gestione di strutture simili;

Tali requisiti devono essere posseduti dal richiedente ovvero, nei caso di società, dal legale rappresentante o da altra persona specificamente preposta all'attività e devono essere comprovati da certificati rilasciati dalle amministrazioni appaltanti che indicheranno la corretta gestione; se trattasi di servizi prestati a privati, la realizzazione effettiva della prestazione, completa di regolarità della gestione, è dichiarata da questi. I requisiti possono essere anche dichiarati a mezzo di autocertificazione specificando il tipo di servizio svolto, la durata e la sede.

I requisiti sopra specificati devono sussistere al momento della richiesta di partecipazione alla gara e persistere per tutta la durata del contratto.

Il mancato possesso del requisito richiesto comporta l'esclusione dalla gara.

8. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta "economicamente più vantaggiosa" per l'Ente, determinato in relazione ai criteri selettivi dettagliati più avanti.

9. CRITERI PREFERENZIALI

Nel caso di parità di punteggio attribuito a 2 o più soggetti, si procederà a sorteggio per l'attribuzione del posto in graduatoria.

10. ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Gli oneri e le condizioni di gestione dello spazio coperto e delle aree di pertinenza da allestire ad attività di ristorazione sono dettagliatamente specificate ed elencate nel Capitolato Speciale allegato al presente bando per farne parte integrante e sostanziale.

11. MODALITÀ' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.

Per partecipare alla procedura di affidamento della concessione i concorrenti dovranno far pervenire la documentazione all'Ufficio Protocollo del Comune di San Sperate entro e non oltre **le ore 13:00 del giorno 28.06.2016.**

Farà fede la data riportata nel timbro di acquisizione al protocollo comunale.

I partecipanti dovranno presentare la documentazione richiesta all'interno di un plico debitamente chiuso e sigillato, controfirmato o siglato sui lembi di chiusura; sono ammessi tutti i tipi di spedizione e di consegna del suddetto plico, compresa la consegna a mano all'Ufficio Protocollo del Comune di San Sperate sito in via Sassari, 12 – 09026 San Sperate.

Il plico dovrà riportare, oltre l'indicazione del nominativo e dell'indirizzo del mittente e del suo recapito, la seguente dicitura:

NON APRIRE CONTIENE L' OFFERTA PER LA GARA RELATIVA ALL'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DELLO "SPAZIO INTERNO AL COMPLESSO EX MATTATOIO DA ADIBIRE AD ATTIVITA' DI RISTORAZIONE E GESTIONE ORDINARIA DELLE AREE DI PERTINENZA".

Il plico dovrà contenere, a pena di esclusione, n. 3 buste separate, debitamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, che dovranno contenere i sotto elencati documenti, redatti in lingua italiana:

A) LA PRIMA BUSTA, SULLA QUALE DOVRÀ ESSERE APPOSTA LA DICITURA "BUSTA N. 1 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA", DOVRÀ

CONTENERE, A PENA DI ESCLUSIONE, LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE:

1) DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E CONTESTUALE DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA, RESA AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R.445/2000 (redatta preferibilmente sull' "Allegato 1" e comunque avente i contenuti di tale allegato) **sottoscritta dal legale rappresentante**, (o anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura) corredata da fotocopia del documento di identità del sottoscrittore;

2) DICHIARAZIONE IN MERITO AL POSSESSO DEI REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA RESA SOTTO FORMA DI DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA (redatta preferibilmente sull' Allegato 2 e comunque avente i contenuti di tale allegato), **CORREDATA DA FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ DEL SOTTOSCRITTORE,**

3) DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (redatta preferibilmente sull' Allegato 3 e comunque avente i contenuti di tale allegato), **CORREDATA DA FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ DEL SOTTOSCRITTORE, ATTESTANTE IL POSSESSO DI ESPERIENZA NEL CAMPO DELLA RISTORAZIONE CON ALLEGATO ELENCO DEI PRINCIPALI SERVIZI SVOLTI**

B) LA SECONDA BUSTA, SULLA QUALE DOVRÀ ESSERE APPOSTA LA DICITURA "BUSTA N. 2 - OFFERTA TECNICO-GESTIONALE" DOVRÀ CONTENERE:

1) una relazione tecnico-gestionale non superiore complessivamente a 10 pagine A4, carattere Arial 12, (max 30 righe per pagina). Tale relazione dovrà illustrare i profili organizzativi e gestionali, con riferimento agli elementi assunti a valutazione, secondo quanto previsto dal presente bando di gara, evidenziando tutti gli specifici servizi proposti.

2) uno o più elaborati grafico-illustrativi aggiuntivi per la descrizione della proposta.

Entrambi i documenti dovranno descrivere nel dettaglio i servizi offerti ed essere redatti con chiarezza e precisione in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi di cui al presente bando e dovranno essere sottoscritti in ogni pagina.

Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi o Imprese aderenti al Contratto di Rete, dovrà essere presentata dalla sola impresa capogruppo e sottoscritta (a pena di esclusione) da tutte le Imprese raggruppate o raggruppande. La relazione tecnica, in questo caso, dovrà specificare le parti di servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici.

C) LA TERZA BUSTA SULLA QUALE DOVRÀ ESSERE APPOSTA LA DICITURA "BUSTA N. 3 - OFFERTA ECONOMICA" DOVRÀ CONTENERE:

l'offerta economica, in regola con l'imposta di bollo, con l'indicazione in euro, in cifre ed in lettere dell'offerta in aumento rispetto all'importo mensile a base di gara pari ad € 900,00 per il servizio oggetto della concessione (redatta preferibilmente secondo l' "Allegato 4").

L'offerta sarà datata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della Ditta o dal Legale Rappresentante. Qualora il concorrente sia costituito da associazione temporanea, o consorzio o GEIE non ancora costituiti o aggregazioni di imprese aderenti ad un contratto di rete senza organo comune o con organo comune privo di potere di rappresentanza e/o di soggettività giuridica, l'offerta deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.

Nel caso che l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante, va trasmessa la relativa procura.

12 COMMISSIONE GIUDICATRICE.

L'esame e la valutazione delle offerte e la proposta di aggiudicazione verranno affidate ad apposita commissione nominata dal Responsabile dell'Area Tecnica e Manutentiva.

La commissione individuata predisporrà una graduatoria di valutazione sulla base dei criteri riportati nella tabella che segue, in base alla quale verrà affidato il servizio oggetto della concessione.

13. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

All'aggiudicazione della concessione si provvederà tramite procedura aperta secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 6 dei D.Lgs. n. 50/2016. La procedura di gara sarà espletata da una Commissione come sopra individuata, in n. 3 Fasi:

I Fase: I lavori della commissione inizieranno in **seduta pubblica** (**nel giorno che stabilirà la Commissione in occasione della prima seduta di insediamento e che verrà comunicata ai partecipanti con congruo anticipo esclusivamente tramite PEC all'indirizzo indicato nella documentazione di partecipazione alla gara**), presso il palazzo municipale, per l'esame e la verifica della regolarità della documentazione presentata, ai fini dell'ammissione alle successive fasi della gara.

II Fase: I lavori proseguiranno in seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche e la conseguente attribuzione dei punteggi.

III Fase: In seduta pubblica, (la cui data verrà comunicata ai concorrenti ai domicili indicati nella documentazione di partecipazione alla selezione) presso il palazzo municipale, la Commissione procederà alla comunicazione dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica nonché all'apertura delle offerte economiche.

La commissione attribuirà quindi il punteggio finale ad ogni singolo partecipante ammesso alla gara, redigerà una graduatoria di merito e dichiarerà aggiudicatario il concorrente che avrà conseguito il maggior punteggio.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

Il presidente della Commissione giudicatrice potrà, comunque, chiedere ai soggetti partecipanti alla gara di fornire ogni notizia utile a chiarire i contenuti dell'offerta e della documentazione presentata e/o di fornire idonea dimostrazione degli stessi,

14. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

La Commissione di gara provvederà all'esame delle offerte e attribuirà un punteggio a ciascuno degli elementi di valutazione.

Il punteggio massimo a disposizione per la valutazione della proposta tecnico-gestionale ($V_p = V_1 + V_2 + V_3$) è pari a 85 punti in relazione agli aspetti seguenti desumibili dalla "Relazione tecnico-gestionale" e dagli "elaborati grafico-illustrativi" di cui al precedente punto 11, lettera B);

VALORE VP Offerta tecnica

PUNTEGGIO V1 - OCCUPAZIONE DIRETTA ALLA DATA DELL'ISTANZA

Addetti già presenti (1 punti ogni addetto fino ad un max di punti 5)

Il punteggio per ciascun dipendente dell'impresa deve essere calcolato in funzione del numero di dipendenti in servizio per almeno 12 mesi continuativi nell'anno precedente a quello della domanda di partecipazione alla gara;

PUNTEGGIO V2 - PROPOSTA DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE DA ADIBIRE AD ATTIVITA' DI RISTORAZIONE E DEGLI SPAZI ESTERNI DI RELATIVA PERTINENZA (SPAZIO A)- SPAZIO B) – SPAZIO C)):

Intesa come proposta di:

1. realizzazione di migliorie funzionali ed impiantistiche dello spazio da adibire ad attività di ristorazione;
2. installazione di elementi e complementi di arredo nelle aree di stretta pertinenza del locale e degli altri spazi esterni a servizio della ristorazione;
3. nuove altre iniziative finalizzate sia all'attrazione della propria utenza che a soddisfare le esigenze dei vari avventori del complesso comunale, offrendo metodi di organizzazione e servizi innovativi che dimostrino comunque la conoscenza del tessuto locale, delle esigenze e dei gusti dei fruitori e che mirino alla valorizzazione dell'area.

I punteggi attribuibili sono i seguenti:

insufficiente: punti 25, sufficiente: punti 30, discreto: punti 35, buono: punti 40, ottimo: punti 50;

PUNTEGGIO V3 - PROPOSTA DI MANUTENZIONE E RELATIVO UTILIZZO DELLE AREE ESTERNE COMPRESSE NELL'AREA EVENTI/ATTIVITA' (SPAZIO 2):

Intesa come: proposta di:

- a) proposta di gestione degli interventi di manutenzione ordinaria degli spazi all'aperto dell'area Arena (spazio 2), specificando periodicità e tempistiche di svolgimento delle diverse operazioni;
- b) proposta di animazione, di arricchimento e di miglioramento della fruizione e dell'utilizzo delle aree adibite agli spettacoli ed al verde circostante mediante soluzioni di accoglienza e ristoro durante le singole manifestazioni – (Spazio 2).

I punteggi attribuibili sono i seguenti:

insufficiente: punti 10, sufficiente: punti 15, discreto: punti 20, buono: punti 25, ottimo: punti 30;

Non saranno ammessi i concorrenti che totalizzeranno un punteggio, V_p , inferiore a 40 punti.

Non verranno prese in considerazione proposte o iniziative sull'organizzazione ed esecuzione dei servizi descritte in modo generico o astratto oppure non sviluppate dettagliatamente, nonché quelle di improbabile realizzabilità. Per la valutazione delle stesse, sarà altresì, fondamentale, che la ditta manifesti in maniera chiara e concreta la volontà di dare piena attuazione agli impegni assunti.

VALORE (V_c) – Offerta Economica

Il punteggio massimo a disposizione è pari 15 punti (all'offerta più alta sarà attribuito il punteggio massimo di 15 punti e a quella più bassa il punteggio pari a 0 punti; i punteggi intermedi saranno attribuiti con proporzione matematica)

La valutazione complessiva (V_t) di ciascun concorrente sarà pari alla sommatoria dei punteggi ottenuti per il valore finale della proposta tecnica-gestionale e dell'offerta economica ($V_t=V_p+V_c$).

La graduatoria verrà determinata dall'ordine decrescente dei valori attribuiti e l'aggiudicatario risulterà il concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto.

15. PERSONE AMMESSE AD ASSISTERE ALLE OPERAZIONI DI GARA

Alle sole sedute di gara pubbliche potranno assistere i titolari e i rappresentanti legali delle ditte partecipanti o persone da loro delegate.

16. FORMA DEL CONTRATTO

La concessione verrà formalizzata con atto pubblico – amministrativo e le spese per diritti di rogito e di segreteria a carico del concessionario ammontano presuntivamente ad € 973,34.

17. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Dopo l'approvazione dell'aggiudicazione, l'aggiudicatario verrà invitato a:

a) presentare la eventuale documentazione richiesta inerente la partecipazione alla procedura, a riprova delle dichiarazioni presentate in sede di gara, nonché l'ulteriore documentazione richiesta dal capitolato;

b) depositare le spese di contratto, di registro, di segreteria e accessorie nessuna esclusa;

c) presentare la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici del personale alle proprie dipendenze;

d) depositare il proprio piano di valutazione dei rischi;

e) procedere alla stipula di adeguate polizze di assicurazione dell'intera area assegnata, compresi i beni destinati alle attività economiche, contro il rischio d'incendi, atti vandalici, furti, danni e sinistri dovuti, oltre che da terzi o da avversità, anche da colpe, azioni o omissioni del concessionario medesimo, o di suoi dipendenti o amministratori o soci o altri prestatori d'opera che operino per suo conto. I massimali di tale polizza dovranno essere tali da coprire un importo quanto meno pari al valore corrente dei beni assunti in gestione, comunque non inferiori a € 100.000,00. Il concessionario risponderà direttamente dei danni prodotti a terzi ed alle proprietà comunali che dovessero eccedere i massimali sopra indicati. L'Amministrazione Comunale dovrà essere, con chiara ed esplicita clausola riportata sul contratto assicurativo, unica ed esclusiva beneficiaria della polizza concernente la copertura assicurativa di cui sopra, fermo restando l'obbligo, in capo al concessionario, di pagare i premi alla scadenza. La polizza dovrà prevedere il beneficio della preventiva escussione con pagamento a semplice richiesta della stazione appaltante.

g) assicurazione del futuro locale ristorazione e delle aree annesse, nonché delle attrezzature mediante apposita polizza per la categoria dei rischi di Responsabilità Civile verso Terzi, cose e/o animali del valore di € 1.000.000,00 con i seguenti massimali:

non inferiore a €516.456,90 per ogni sinistro;

non inferiore a € 516.456,90 per singola persona;

non inferiore a € 516.455,90 per danni a cose o animali.

Nella polizza dovrà essere stabilito che in caso di sinistro, danno o furto, il risarcimento liquidato a termini di polizza sarà pagato dalla Compagnia assicuratrice direttamente ed esclusivamente all'Amministrazione Comunale. Copia delle polizze dovrà essere trasmessa formalmente al Responsabile del Settore Tecnico Manutentivo antecedentemente alla stipula del contratto di concessione. L'omissione di tale obbligo, condizione essenziale per dare inizio al servizio in concessione, costituirà motivo di revoca dell'affidamento.

h) firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con apposita comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione ed all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria;

i) a seguito della firma del contratto dovrà presentare la documentazione necessaria per l'avvio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande prescritta dalle norme vigenti (DUAAP).

18. AVVERTENZE

Resta inteso che:

- il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo il stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se

- sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;
- non è ammesso il richiamo a documenti allegati ad altra procedura di gara;
 - non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro l'orario stabilito o che non sia idoneamente sigillato e controfirmato su tutti i lembi di chiusura;
 - non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi (o risulti incompleto o irregolare) alcuno dei documenti richiesti;
 - ai sensi degli articoli 43 e 71 del DPR 445/2000 è facoltà dell'amministrazione procedere d'ufficio alla verifica delle dichiarazioni rese in sede di gara; in ogni caso si procederà alla verifica delle dichiarazioni rese dal soggetto che risulterà aggiudicatario della gara;
 - l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, per sopravvenute ragioni di pubblico interesse, di interrompere la procedura di individuazione dell'affidatario della concessione in qualsiasi momento, ovvero di non procedere all'aggiudicazione, senza che i partecipanti possano vantare alcuna pretesa anche di tipo risarcitorio nei confronti dell'amministrazione stessa;
 - si procederà all'aggiudicazione anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida;
 - il Presidente della commissione si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara stessa o di spostarne la data, dandone comunque comunicazione con avviso scritto all'albo pretorio e sul sito internet dell'Ente, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo;
 - la documentazione non in regola con l'imposta di bollo, sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del DPR 955/82;
 - i verbali di gara relativi alla concessione non avranno, in nessun caso, efficacia di contratto, che sarà stipulato successivamente solo a seguito di aggiudicazione definitiva;
 - in assenza dei requisiti dichiarati dall'Impresa vincitrice, l'esecuzione verrà affidata all'impresa seguente in graduatoria;
 - per ogni controversia il Foro competente sarà quello di Cagliari;
 - per l'Avvalimento dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara valgono le normative vigenti in materia e in tal caso i concorrenti dovranno presentare tutta la documentazione prevista da tali disposizioni.

19. INFORMAZIONI E SOPRALLUOGO

Per qualsiasi informazione è possibile rivolgersi al Dott. Ing. Stefania Mameli, Responsabile del Procedimento: tel. 07096040212 e al Dott. Ing. Giovanni Mameli: tel. 07096040215;

E' altresì possibile effettuare un sopralluogo preventivo, previo concordamento dei giorni e degli orari con l'Ufficio Tecnico Comunale.

20. INFORMATIVA

I dati personali forniti saranno trattati ai sensi del D.Lgs. 196/2003 per le finalità e le modalità previste dal presente bando e per lo svolgimento dell'eventuale successivo rapporto contrattuale.

San Sperate, 23.05.2016

IL RESPONSABILE DELL'AREA 4 TECNICA E MANUTENTIVA
- Dott. Ing. Stefania Mameli -