
Teatro P. Mascagni

**BANDO DI GARA PER PROCEDURA
APERTA VOLTA ALL’AFFIDAMENTO
DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR
PRESSO IL TEATRO COMUNALE
“PIETRO MASCAGNI” DI CHIUSI**

**Fondazione
Orizzonti d’Arte**

INDICE

- BANDO DI GARA per procedura aperta volta all'affidamento della gestione del servizio bar presso i locali del Teatro P. Mascagni di Chiusi	2
- ALLEGATO A: Capitolato speciale affidamento del servizio bar presso il Teatro P. Mascagni di Chiusi	13
- ALLEGATO B: Planimetria Piano Terra con individuazione locali adibiti al servizio bar	20
- ALLEGATO C: BUSTA A – Documentazione Amministrativa	21
- ALLEGATO D: BUSTA B – Offerta Tecnica	23
- ALLEGATO E: BUSTA C – Offerta Economica	27
- ALLEGATO F: Mod. dichiarazione sostitutiva possesso dei requisiti d'ordine generale e speciale..	28

**BANDO DI GARA PER PROCEDURA APERTA VOLTA ALL’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO
BAR PRESSO I LOCALI DEL TEATRO P. MASCAGNI DI CHIUSI**

ART. 1

Stazione appaltante, contatti e Responsabile del procedimento

Fondazione Orizzonti d’Arte, con sede legale in Chiusi (Si), Via Garibaldi 30, e sede operativa in Via Porsenna, 81, 53043 – Chiusi (Si) - P. IVA 01335530521 - C.F. 90024020522, www.fondazioneorizzonti.it, tel. 0578 226273 – 20473, e-mail info@fondazioneorizzonti.it – posta certificata pec@fondazioneorizzonti.it

Responsabile del procedimento: Giovanna Rossi, Presidente della Fondazione Orizzonti d’Arte.

ART. 2

Oggetto e luogo di espletamento del servizio

Il bar del Teatro è funzionale all’apertura del Teatro per pubblici spettacoli e altri eventi. Il presente bando ha ad oggetto l’affidamento, in un unico lotto, della gestione del servizio bar di seguito indicato:

- 1) Servizio bar situato al piano terra del Teatro P. Mascagni, nei locali individuati dalla planimetria (allegato A del presente bando) e all’esterno, di seguito indicato con la dicitura **“Bar del Teatro”**.

Si precisa quanto segue:

- Il servizio **bar del teatro** dovrà essere garantito tutti i giorni in cui il teatro è aperto, secondo gli orari di apertura di cui al capitolato speciale allegato al presente bando (ALLEGATO A);
- L’avvio del servizio **bar del teatro** dovrà essere preceduto dai necessari interventi di adeguamento funzionale, finalizzati a rendere tutti i locali idonei ad un servizio non più limitato agli orari di spettacolo;
- Il progetto di adeguamento funzionale sarà oggetto di valutazione ai fini dell’affidamento, secondo le modalità di seguito precisate, gli interventi dovranno essere conclusi entro 14 giorni successivi alla consegna dei locali dell’aggiudicatario e dovranno comprendere quanto precisato nel capitolato speciale;
- La gestione del servizio **Bar del Teatro** comprende uno spazio adiacente al bancone (individuato nell’ALLEGATO B) dove è possibile collocare tavoli e sedie adibiti alla sistemazione della clientela durante il servizio e nel marciapiede adiacente l’ingresso del Teatro.
- La modalità di gestione del servizio durante gli spettacoli è indicata nell’allegato A capitolato speciale.

ART. 3

Requisiti di partecipazione

Per la partecipazione alla selezione si richiedono i seguenti requisiti:

- A. Di aver preso visione dei luoghi oggetto dell'appalto e di aver tenuto conto di ciò nella richiesta di partecipazione e nelle successive eventuali offerte;
- B. Di essere in possesso dell'iscrizione alla Camera di Commercio Industria e Artigianato, con indicato il numero di iscrizione al Registro delle Imprese, avendo all'oggetto sociale un'attività compatibile allo svolgimento della presente procedura, o , comunque, di impegnarsi ad ottenerla entro 15 giorni dalla data di scadenza di presentazione dell'offerta;
- C. Di essere in possesso dei requisiti soggettivi in onorabilità previsti dall'articolo 3 e di professionalità previsti dall'articolo 14 della legge regionale 28 del 2005 e smi;
- D. Di non trovarsi in stato di liquidazione, di fallimento o di concordato preventivo o in ogni altra analoga situazione e che non è in corso una procedura per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- E. Di non avere riportato condanne penali e di non aver avuto né di avere procedimenti penali in corso per reati che comportano la perdita o la sospensione della capacità di contrarre;
- F. Di non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27/12/1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31/5/1965 n.575;
- G. Che la società è iscritta al registro delle Imprese presso la camera di commercio;
- H. I nominativi degli amministratori ed i legali rappresentanti della società con i relativi poteri;
- I. I nominativi degli amministratori e i legali rappresentanti non hanno riportato condanne penali né hanno procedimenti penali in corso per reati che comportano la perdita o la sospensione della capacità di contrarre;
- J. Che gli amministratori ed i legali rappresentanti non sono destinatari di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione di cui all'art 3 della legge 27/12/1956 n.1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31/5/1965 n.575;
- K. Che la società non si trova in stato di liquidazione, di fallimento o di concordato preventivo o in ogni altra analoga situazione e che è in corso una procedura per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- L. Che nei confronti della società non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art.9, comma 2 lettera C del D. Lg.vo n.231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre;
- M. Copia, certificata conforme all'originale, dell'atto da cui risulti il conferimento del potere di rappresentanza dell'ente al soggetto sottoscrittore dell'offerta;
- N. Di essere in possesso di polizza assicurativa per responsabilità civile contro terzi e i dipendenti;

In alternativa all'autocertificazione possono essere presentati gli originali o copie conformi all'originale dei certificati relativi (Certificato del Casellario Giudiziale, Certificato del registro delle imprese della Camera di Commercio I. AA, ecc.).

Nel caso in cui dalla dichiarazione presentata o dai riscontri effettuati d'ufficio, l'Ente riscontri la mancanza dei requisiti minimi di partecipazione, si procederà all'esclusione dell'offerente della gara.

Saranno ammesse le offerte per procura speciale originale con firma autenticata o per persona da nominare ai sensi dell'art. 1401 e ss. del Codice Civile.

La partecipazione alla gara può avvenire mediante partecipazione della singola impresa, mediante partecipazione di più ditte riunite in un raggruppamento temporaneo tra imprese di tipo orizzontale (con svolgimento di compiti di uguale natura ma con una ripartizione tra i partecipanti), persone fisiche, associazioni, consorzi, collettivi.

ART. 4

Obblighi dell'aggiudicatario, canone di affitto e durata

Descrizione dell'attività

Al gestore viene richiesto di procedere al compito delle seguenti attività, con le cadenze e le cautele che, seppure indicate nel presente bando, verranno compiute dettagliatamente nel Contratto di Affidamento, che riporterà il contenuto del presente bando di gara.

Con tale premessa le attività da svolgere a carico dell'aggiudicatario sono costituite dalle seguenti:

- I. Apertura al pubblico e gestione obbligatoria della struttura con erogazione di un servizio di somministrazione di alimenti e bevande di tipo bar nelle giornate di apertura del Teatro;
- II. Eventuale funzionamento di un servizio di erogazione e preparazione pasti, nel rispetto delle prescrizioni sanitarie e normative vigenti e con l'ottenimento delle autorizzazioni occorrenti, anche di carattere comunale;
- III. Gestione, pulizia, custodia e vigilanza sui locali oggetto del presente affidamento, anche con riferimento alle parti adiacenti di spazio pubblico indicate nell'allegata planimetria;
- IV. In sede di prima attivazione la struttura del bar, perfettamente dotata di arredi interni ed ulteriori attrezzature, dovrà avvenire entro il 22 novembre 2014 rispetto alla comunicazione di aggiudicazione da parte della stazione appaltante, anche nelle more della stipula contrattuale;
- V. Le modalità di individuazione dell'arredo dovranno prevedere una tipologia consona all'ambiente di pregio, prevedere sedie e tavoli.

ART.5

Disciplina applicabile e documenti di gara

La gara è disciplinata dal presente bando di gara e dalle norme primarie e regolamentari applicabili in materia.

5

La presente procedura ha per oggetto l'affidamento di contratti di cui all'art. 30 del d. lgs. 163/06 ss.mm.ii. Pertanto, con riferimento al medesimo d. lgs. 163/06 ss.mm.ii., sono applicabili unicamente le norme richiamate e le disposizioni espressamente citate nella documentazione di gara.

Sono allegati al presente bando:

- A. Capitolato speciale affidamento del servizio bar presso il Teatro P. Mascagni di Chiusi
- B. Planimetria piano terra con individuazione locali adibiti al servizio bar
- C. BUSTA A – Documentazione Amministrativa
- D. BUSTA B – Offerta Tecnica
- E. BUSTA C – Offerta Economica
- F. Mod. dichiarazione sostitutiva possesso dei requisiti d'ordine generale e speciale

ART. 6

Richiesta documenti di gara

Tutti i documenti di gara potranno essere richiesti a mezzo e-mail, all'indirizzo riportato all'Art. 1 del presente bando.

La documentazione integrale è inoltre pubblicata sul sito web www.fondazioneorizzonti.it.

Esclusivamente nel suddetto sito web saranno pubblicate eventuali rettifiche, chiarimenti o informazioni complementari, nonché le date delle sedute pubbliche successive alla prima.

ART. 7

Durata del contratto

Il contratto avrà durata di **anni 1 anni + 1 rinnovabili a discrezione della Fondazione Orizzonti** dalla data di consegna del servizio.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere al rinnovo del contratto, una sola volta, per ulteriori anni uno (1). Tale facoltà potrà essere esercitata, a discrezione della stazione appaltante, entro il termine di sei mesi prima della scadenza.

ART. 8
Valori a base di gara

A base di gara è posto il corrispettivo spettante alla Fondazione per la messa a disposizione dei locali, così come segue:

- Quota fissa annua, nella misura di € 300,00 annuali oltre IVA.

Gli importi a base di gara dovranno essere oggetto di offerta in aumento da parte dei concorrenti, secondo quanto stabilito nel seguito del presente bando.

6

ART. 9
Procedura di gara e criterio di affidamento

Procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i criteri specificati al successivo Art. 16.

ART. 10
Soggetti ammessi alla partecipazione di gara

Possono partecipare i soggetti di cui all'art. 34 del D.lgs. 163/06 ss.mm.ii.

E' consentita la presentazione di offerta da parte dei soggetti di cui al medesimo articolo, anche se ancora non costituiti.

ART. 11
Requisiti di ordine generale

Si applica l'art. 38 del D. Lgs. 163/06 ss.mm.ii.

ART. 12
Requisiti di idoneità professionale

E' richiesta l'iscrizione alla C.C.I.A.A., o a registi equipollenti, per un'attività conforme a quella oggetto del presente affidamento.

L'affidatario dovrà eseguire il servizio utilizzando personale qualificato in base a norme di legge e rispettando le prescrizioni del capitolato speciale.

ART. 13

Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico organizzativa

Per la partecipazione alla gara sarà richiesto il possesso dei seguenti requisiti di capacità:

- Aver gestito, nei tre anni precedenti la pubblicazione del presente bando, almeno un servizio analogo a quello oggetto del presente affidamento – sia nella forma della concessione, sia nella forma della gestione diretta al pubblico;

In considerazione della particolare natura del servizio oggetto dell'affidamento, non è ammesso l'avvalimento. Ciò è motivato con le particolarità connesse alla tipologia di servizio affidato, che pone esigenze di stretta coincidenza tra il soggetto individuato a seguito della presente procedura e soggetto esecutore del servizio. Tale esigenza viene perseguita dalla stazione appaltante anche mediante la scelta di porre il divieto di subaffidamento (vedi articolo successivo).

In ogni caso, ivi compresa l'ipotesi di soggetto costituito da meno di tre anni, il requisito di cui alla lettera a) si ritiene integrato ove il servizio analogo sia stato svolto, in qualità di gestore o concessionario, da almeno un soggetto che presta la propria attività all'interno dell'operatore economico concorrente.

ART. 14

Disciplina dei subcontratti

All'aggiudicatario non sarà consentito sub-affidare, nemmeno in parte, i servizi oggetto del presente affidamento.

ART. 15

Obbligo del sopralluogo

Vista la necessità che i soggetti partecipanti alla procedura prendano esatta conoscenza dei luoghi di esecuzione dei servizi oggetto dell'affidamento, ed anche in relazione alla particolare natura del servizio medesimo, è fatto obbligo ai concorrenti di effettuare un sopralluogo, **pena l'esclusione**.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato **entro le ore 12:00 del giorno 20 /11 / 2014** , previo appuntamento da concordare con il responsabile tecnico della Fondazione.

Verrà redatto processo verbale avente ad oggetto lo svolgimento delle operazioni di sopralluogo.

ART. 16 Contenuto dei plichi

I soggetti partecipanti dovranno fare pervenire alla stazione appaltante un plico, avente le caratteristiche di cui al successivo art. 17 ed entro il termine di cui al medesimo punto.

All'interno del plico dovrà essere inserita la documentazione, redatta in lingua italiana, la quale consisterà in 3 buste distinte (A, B, C).

La documentazione di seguito indicata come facente parte della busta A deve essere necessariamente presentata, ma può essere introdotta nel plico direttamente, senza essere precedentemente inserita in una apposita busta. La documentazione di cui alle buste B e C, invece, deve essere, **a pena di esclusione**, inserita in apposita busta debitamente sigillata (come da indicazioni nel proseguo del presente punto) e recante all'esterno la dicitura corrispondente al contenuto.

La **BUSTA A**, recante all'esterno la dicitura "**DOCUMENTAZIONE**" dovrà contenere:

- **A1 a pena di esclusione** dichiarazione circa il possesso dei requisiti di ordine generale, di professionalità e di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti dal presente bando.
Tale dichiarazione potrà essere redatta utilizzando il modello allegato al presente bando (ALLEGATO F), la dichiarazione deve consistere in una dichiarazione sostitutiva di certificazione del legale rappresentante dell'impresa, sottoscritta e presentata unitamente a fotocopia del documento d'identità, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/00, in cui siano indicati la denominazione o ragione sociale, l'indirizzo, il numero di telefono e di fax, codice fiscale e Partita Iva dell'impresa e da cui risulti:
 - Che in capo all'impresa offerente non sussiste nessuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lett. da a) a m) quater del D.lgs. 163/06 e ss.mm.ii., con specifica indicazione, a **pena di esclusione**;
 - **A pena di esclusione**, che l'impresa offerente è iscritta alla C.C.I.A.A. per un'attività imprenditoriale ricomprendente il servizio oggetto della gara, con indicazione degli organi di amministrazione, delle persone che li compongono e dei poteri loro conferiti;
 - che l'offerente possiede i requisiti di capacità economico-finanziarie e tecnico-organizzativo prescritti all' art. 13 del presente bando, a **pena di esclusione**.

- **A2** Certificato di regolarità contributiva DURC

La **BUSTA B**, recante all'esterno la dicitura "**OFFERTA TECNICA**", deve essere opaca, chiusa e debitamente sigillata in modo da assicurarne l'inalterabilità prima delle operazioni di selezione, **a pena di esclusione**.

L'offerta tecnica deve essere redatta secondo le indicazioni di cui al successivo art. 17 A.

La **BUSTA C**, recante all'esterno la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**", deve essere opaca, chiusa e debitamente sigillata in modo da assicurarne l'inalterabilità prima delle operazioni di selezione, **a pena di esclusione**.

L'offerta economica deve essere redatta secondo le indicazioni di cui al successivo art. 17 B.

L'offerta presentata vincola i partecipanti per 180 giorni decorrenti dal termine per la presentazione delle offerte indicato all'art. 17 del presente bando.

I documenti e le dichiarazioni possono essere sottoscritti anche da soggetti diversi dal legale rappresentante del soggetto offerente, perché munito di apposita procura, generale o speciale; detta procura deve essere allegata, **a pena di esclusione**, in originale o copia autentica, alla documentazione.

Non si darà corso all'apertura di buste nel caso in cui non sia desumibile in modo certo il contenuto delle stesse.

Le dichiarazioni di cui al presente punto potranno essere redatte utilizzando gli appostiti modelli, messi a disposizione dalla stazione appaltante ed allegati al presente bando di gara.

ART. 17

Modalità di redazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica

- A. OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica consiste nella redazione di un documento, che contenga la relazione descrittiva delle modalità con le quali si offre di eseguire il servizio, tale documento dovrà essere suddiviso in paragrafi secondo le seguenti indicazioni:

1. Un paragrafo dedicato alla descrizione degli interventi di adeguamento del Bar del Teatro, i quali devono essere in linea con i requisiti minimi previsti dal capitolato speciale e finalizzati a rendere tutti i locali del Bar Teatro idonei a fornire un servizio adeguato alla affluenza prevista, in relazione agli orari di apertura ed alla superficie impiegata; il paragrafo dovrà essere di un massimo di 5 (cinque) facciate (cartelle formato A4); le facciate eccedenti non saranno prese in considerazione; sono ammessi allegati, nel numero massimo di 5 (cinque).
2. Un paragrafo dedicato all'esposizione dell'offerta merceologica, che dovrà essere in linea con le caratteristiche di cui al capitolato speciale e finalizzata a garantire un servizio di elevata qualità; il paragrafo dovrà essere di un massimo di 5 (cinque) facciate (cartelle formato A4); le facciate eccedenti non saranno prese in considerazione così come gli eventuali allegati.
3. Un paragrafo dedicato alla descrizione della pianificazione dei servizi, finalizzata alla migliore gestione del medesimo ed alla garanzia di presenza di personale qualificato durante gli orari di apertura; il paragrafo dovrà essere di un massimo di 3 (tre) facciate (cartella formato A4) le facciate eccedenti non saranno prese in considerazione così come gli eventuali allegati.
4. Un paragrafo dedicato alla descrizione degli arredi per il Bar del Teatro, ; il paragrafo dovrà essere di un massimo di 3 (tre) facciate (cartelle formato A4); le facciate eccedenti non saranno prese in considerazione; sono ammessi allegati, nel numero massimo di 5 (cinque).

Gli offerenti, nella redazione dell'offerta tecnica, dovranno rispettare gli standard richiesti dal capitolato speciale di appalto.

Ove il concorrente reputi che nella propria offerta tecnica vi siano aspetti inerenti a legittimi interessi commerciali non divulgabili a terzi dovrà:

- Indicare specificatamente le parti di offerta aventi le caratteristiche della segretezza;
- Indicare specificatamente per ogni parte le motivazioni della segretezza commerciale.

La Fondazione valuterà tali dinieghi e motivazioni al fine di consentire o meno l'accesso a terzi all'offerta, decisione che comunque spetta alla Fondazione ove reputi che la divulgazione di informazioni possa recare pregiudizio alla leale concorrenza tra operatori economici.

In caso di mancata specifica e motivata indicazione, la Fondazione considererà espressa la volontà del concorrente che non vi siano informazioni riservate.

- **B. OFFERTA ECONOMICA**

L'offerta economica deve essere redatta in bollo, sottoscritta del legale rappresentante dell'impresa offerente e contenente le seguenti indicazioni:

1. **Importo minimo in valore assoluto offerto con un rialzo minimo rispetto al valore base della base di asta di € 50,00 (CINQUANTA).** Non saranno ammesse offerte dello stesso valore rispetto a quello della base d'asta.

L'importo di cui sopra dovrà essere indicato sia in lettere che in cifre. Si accetta sino alla seconda cifra decimale, dopo la quale si opererà un troncamento.

In caso di discordanza, prevale l'indicazione in lettere.

Per la compilazione dell'offerta economica, si consiglia di utilizzare l'ALLEGATO C (BUSTA C)

ART. 18

Criterio di aggiudicazione e modalità di valutazione delle offerte

La gestione del servizio sarà aggiudicata mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con ripartizione dei punteggi sulla base degli elementi di seguito riportati.

- **OFFERTA TECNICA**

Fino ad un massimo di **70 punti**, su valutazione della Commissione giudicatrice, ripartiti secondo i seguenti criteri:

a) Progetto degli interventi di adeguamento del Bar del Teatro	Massimo 25 punti
b) Proposta merceologica per i servizi	Massimo 20 punti
c) Pianificazione dei servizi	Massimo 15 punti
d) Progetto degli arredi per il Bar del Teatro	Massimo 10 punti
Totale	Massimo 70 punti

L'attribuzione dei punteggi avverrà assegnando, per ciascun criterio di valutazione, un coefficiente variabile tra 0 ed 1 espresso in valori centesimali, attribuito dalla commissione giudicatrice.

La somma dei punteggi ottenuti per ogni criterio determinerà il punteggio totale attribuito all'offerta tecnica.

- **OFFERTA ECONOMICA**

Il punteggio massimo di 30 (30 punti su 100) è attribuito con un criterio direttamente proporzionale assegnando il massimo punteggio all'offerta più alta ed attribuendo alle altre offerte un punteggio proporzionale come da seguente formula:

$$\text{prezzo più alto} : 30 = \text{prezzo offerto} : x$$

da cui $x = 30 \times \text{prezzo offerto} / \text{prezzo più alto}$

12

Entrambi gli importi di cui sopra dovranno essere indicati sia in lettere, sia in cifre. Si accetta sino alla seconda cifra decimale, dopo la quale si opererà il troncamento.

In caso di discordanza prevale l'indicazione in lettere.

La stazione appaltante si riserva di richiedere ai partecipanti chiarimenti e specificazioni ai fini di valutare la congruità delle offerte presentate. In caso di mancata presentazione di quanto richiesto nel termine assegnato, o ove i chiarimenti e le specificazioni risultassero inidonei a dimostrare la congruità dell'offerta, la stazione appaltante procederà alla esclusione.

ART. 19

Modalità di invio e termine di ricezione delle offerte

Le buste dovranno essere inserite in un plico chiuso debitamente sigillato in modo da assicurarne la non manomissione prima delle operazioni di gara **a pena di inammissibilità**. L'esterno del plico dovrà recare l'indicazione del mittente (ragione sociale e sede) e la dicitura **"Procedura aperta per l'affidamento della gestione Servizio bar"**.

13

In caso di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza del plico, lo stesso non sarà ammesso.

Il plico, **a pena di irricevibilità**, dovrà pervenire entro e non oltre le

Ore 12:00 del giorno 20/11/2014

All'indirizzo

**Via Porsenna, 81
53043 Chiusi (SI)**

Le offerte dovranno pervenire nel rispetto del termine indicato, in uno dei seguenti modi:

- Con raccomandata A.R. a mezzo del servizio postale di Stato o agenzia autorizzata;
- Con consegna a mano.

Il termine indicato è perentorio e tassativo. Faranno fede d'arrivo entro i termini esclusivamente il timbro e la data apposti dal ricevente. Non si procederà all'apertura dei plichi che non risultino pervenuti entro il termine fissato anche se sostitutivi o aggiuntivi di offerte già pervenute, e/o sui quali non sia stato chiaramente indicato il mittente e l'oggetto del presente appalto. Il recapito della busta rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo non giunga a destinazione in tempo utile. Non verrà giustificata l'inosservanza del termine, anche se la stessa fosse determinata da disguidi postali.

ART. 20
Avvertenze per la partecipazione

In aggiunta ed integrazione di quanto sopra si specifica che:

14

1. Il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
2. è discrezione della Fondazione procedere o meno allo svolgimento della procedura di gara in caso di una sola offerta valida ed alla successiva aggiudicazione all'unico offerente;
3. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone, comunque comunicazione ai concorrenti;
4. i soggetti legittimati a presentare offerte sono il legale rappresentante della ditta o società, o la persona fisica che hanno richiesto l'ammissione alla gara;
5. si procederà all'esclusione della gara soltanto in quei casi in cui sussiste un oggettivo dubbio sulla validità o sulla provenienza, ricorrendo ad un criterio di sostanzialità che spingerà la Fondazione a valutare le clausole e gli adempimenti del presente bando in un'ottica tesa a favorire la massima partecipazione dei concorrenti.
6. Conseguentemente errori formali, dimenticanze, mancata allegazione di documenti verranno valutati alla luce di tali principi ricorrendo ove necessario alla richiesta di integrazione nei confronti dei concorrenti;
7. in caso di parità nelle offerte, ovvero laddove una o più offerte abbiano raggiunto lo stesso punteggio, l'aggiudicazione verrà disposta a favore del concorrente che presenterà la migliore offerta economica. In caso di ulteriore parità, si procederà al sorteggio;
8. i dati soggettivi e professionali che verranno inviati alla Fondazione per la gestione della presente procedura verranno trattati ai soli fini dell'aggiudicazione e nel rispetto delle vigenti normative in tema di riservatezza e di privacy.

ART. 21
Norme di rinvio

Per tutto quanto non previsto nel presente Bando si fa rinvio alle norme legislative, regolamentari e consuetudinarie vigenti, nonché alle norme del Codice Civile in materia d'interpretazione ed applicazione dei contratti.

ART. 22
Informazioni e chiarimenti

Eventuali richieste di informazioni e/o chiarimenti potranno essere inviate unicamente a mezzo e-mail all'indirizzo info@fondazioneorizzonti.it entro le ore 12.00 del giorno 20/11/2014.

15

Le richieste di chiarimenti pervenute dopo tale termine non saranno prese in considerazione.

Chiusi, 21/10/2014

IL PRESIDENTE
Giovanna Rossi

Giovanna Rossi

ALLEGATO A

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO BAR PRESSO IL TEATRO PIETRO MASCAGNI DI CHIUSI

16

CAPITOLATO SPECIALE

ART. 1

Oggetto di gara

La Fondazione Orizzonti d'Arte di Chiusi (di seguito denominata semplicemente Fondazione) intende procedere all'affidamento del servizio bar, freddo e caldo, all'interno dei locali denominati **Bar del Teatro** e all'esterno nel marciapiede adiacente l'ingresso esterno del Teatro sito in Via Garibaldi, 30, 53050, Chiusi (SI).

Nel dettaglio i servizi affidati son i seguenti:

- Servizio bar situato al piano terra del Teatro P. Mascagni, nei locali individuati nella planimetria (allegato B) e di seguito indicato con la dicitura "Bar Teatro", comprendente la possibilità di fruire dello spazio limitrofo al bancone adibito per il bar, ove è possibile collocare tavoli e sedie e sul marciapiede adiacente l'ingresso esterno del Teatro P. Mascagni.
- Magazzino

Il servizio "Bar Teatro" dovrà essere garantito durante l'apertura del Teatro e secondo gli orari stabiliti dalle parti appaltante e aggiudicatario.

Limitatamente al servizio Bar del Teatro, l'aggiudicatario dovrà effettuare interventi di adeguamento funzionale, come da offerta tecnica presentata in gara, di strumenti ed attrezzature, al fine di rendere possibile lo svolgimento del servizio dei locali adibiti a servizio bar.

ART. 2

Inizio e durata del servizio

I servizi affidati dovranno iniziare entro 15 (quindici) giorni naturali consecutivi dalla data di consegna dei locali, della quale verrà redatto apposito verbale analitico.

Limitatamente al servizio Bar del Teatro, che sarà preceduto da lavori di adeguamento funzionale di cui al progetto presentato dall'affidatario in sede di gara, si precisa che detti lavori non potranno avere durata superiore a 14 giorni dalla data di consegna dei locali. Decorso tale termine, il servizio dovrà essere inderogabilmente avviato.

Il contratto di concessione avrà durata di anni 1 + 1 rinnovabili (UNO+UNO) dall'atto della stipula del contratto.

ART. 3

Oneri a carico della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria dovrà assumere a proprio carico la gestione del servizio bar, assumendo i seguenti oneri:

- Il pagamento della quota annuale anticipata per l'utilizzo dei locali che saranno messi a disposizione;
- L'adeguamento funzionale del locale alle esigenze di esercizio nel rispetto della normativa che regola il settore;
- La fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari alla ricezione degli utenti, 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 il corretto espletamento del servizio;
- La pulizia, la sanificazione, disinfestazione ordinaria e straordinaria dei locali, nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la preparazione e servizio dei cibi;-
- Utilizzo di prodotti occorrenti per le attività di cui al punto precedente assolutamente non tossici e biodegradabili;
- La manutenzione ordinaria dei locali occupati, delle attrezzature e degli arredi e di quant'altro necessario all'espletamento del servizio, di concerto e con la supervisione della Fondazione;
- La raccolta e il trasporto dei rifiuti – nel rispetto della normativa vigente – derivanti dall'attività espletata nonché lo smaltimento, a proprie spese, di eventuali rifiuti speciali;
- L'acquisto, il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione delle apparecchiature necessarie ed, eventualmente, aggiuntiva a quelle in dotazione;
- La disinstallazione, comprensiva dei relativi oneri, delle attrezzature e degli arredi sopra indicati;
- L'assunzione e la retribuzione, nel rispetto delle norme di legge, del personale impiegato per l'espletamento del servizio, sostenendo quindi i relativi oneri sociali, previdenziali e assicurativi;
- Tutte le procedure di controllo della qualità del servizio;
- Idonee polizze assicurative RCT e per incendio;
- Custodia e conservazione per tutto ciò concernente impianto, arredamento, scorte, ecc.

Per quanto riguarda il pagamento delle utenze, il gestore **non** dovrà provvedere al pagamento dell'energia elettrica, del riscaldamento, dell'acqua potabile, al condizionamento ed in genere di ogni costo legato all'utilizzo della struttura che rientra nella gestione ordinaria della Fondazione.

Trattandosi, inoltre, di locali interni ad un Teatro di tradizione la ditta aggiudicataria si impegna anche nel servizio di vigilanza, integrativo a quello eventualmente in dotazione al teatro, per evitare che utenti possano accedere senza autorizzazione ai locali teatrali non oggetto di servizio bar.

Con particolare riferimento ai lavori di adeguamento funzionale, che saranno oggetto di offerta da parte dei soggetti concorrenti, si precisa che gli stessi.

- Non potranno comprendere lavori edili consistenti, né riguardanti parti strutturali dell'edificio;
- Dovranno rendere la sala Bar e il magazzino idonei allo svolgimento di un servizio non più limitato ai soli spettacoli, ma aperto all'accesso dell'utenza tutti i giorni e con una superficie utilizzata comprendente la sala bar, la zona per i tavoli, il magazzino.

ART. 4

Oneri a carico dell'Amministrazione

L'Amministrazione della Fondazione si assume l'obbligo di fornire i locali, il riscaldamento, l'energia elettrica e l'acqua, consentendo alla ditta aggiudicataria, di usufruire al meglio tutte le utenze.

ART. 5

Modalità di espletamento del servizio

Il servizio bar dovrà essere svolto a regola d'arte nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, sia per la qualità delle materie utilizzate che per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio. Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare. Per tutti i prodotti somministrati dovranno essere chiaramente indicati ed esposti 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 e dovrà essere in regola con le norme igienico-sanitarie ed assicurative previdenziali. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire (per il bar teatro) il servizio tutti i giorni in cui il teatro è aperto, festivi inclusi, senza alcun onere aggiuntivo. In occasione di emergenze e di eventi di natura straordinaria il servizio dovrà comunque essere garantito oltre l'orario convenuto, per tutto il tempo necessario che sarà concordato con la Fondazione.

Il servizio "Bar del Teatro" dovrà essere funzionante almeno un'ora prima e una dopo ogni spettacolo o manifestazione che si svolge in teatro.

ART. 6

Attrezzature, arredi e stoviglie

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, gli arredi e le stoviglie occorrenti per la piena funzionalità del servizio bar buffet freddo e caldo, nonché la loro manutenzione ordinaria e straordinaria. La Ditta dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese, previa autorizzazione della Fondazione, le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionali con altri nuovi.

La Fondazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprie spese, alla disinstallazione delle apparecchiature, attrezzature e arredi in uso non più funzionali.

ART. 7

Locali in uso

La Ditta aggiudicataria si impegna per tutta la durata contrattuale a non mutare la destinazione d'uso dei locali, salvo eventuali modifiche concordate con la Fondazione. E' vietata la sub-locazione o la concessione a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso della Fondazione. E' vietata, altresì, l'apposizione di insegne pubblicitarie senza la preventiva approvazione della Fondazione. La Ditta aggiudicataria, all'atto della firma del contratto, dichiara di aver avuto visione dei locali (già oggetto di sopralluogo) e di averli ritenuti idonei al servizio richiesto.

ART. 8

Igiene alimentare e conservazione degli alimenti

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia. 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 particolar modo dovrà essere controllata e rispettata anche per i prodotti sfusi e/o aperti che, comunque, dovranno essere rispondenti alla normativa prevista per l'etichettatura. I residui alimentari e altri scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti utilizzati non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

ART. 9

Personale

La Ditta aggiudicataria nell'espletare il servizio deve impiegare personale qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali. Il predetto personale dovrà essere in linea con le normative vigenti del C.C.N.L. di riferimento del settore. La Ditta aggiudicataria si obbliga a fornire all'inizio del servizio l'elenco del personale addetto allo stesso, nonché segnalare tempestivamente le successive variazioni. La Ditta aggiudicataria è tenuta 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. La Ditta aggiudicataria dovrà dare prova dell'avvenuto adempimento di tali obblighi prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso del contratto.

Tutto il personale del servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente. Ogni addetto deve mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale.

ART. 10

Qualità del servizio

20

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la somministrazione e la vendita, comunque autorizzate, dei seguenti prodotti alimentari:

- Caffetteria, bibite analcoliche e alcoliche (autorizzate);
- Pasticceria, panini, sandwich, cioccolate, caramelle, biscotteria e dolci vari;
- Gelati preconfezionati;
- Acque minerali;
- Buffet freddo e caldo a mezzo catering e/o surgelato
- Eventuali varianti migliorative

ART. 11

Prevenzione e protezione luoghi di lavoro

La Ditta aggiudicataria è responsabile nei confronti sia della Fondazione sia dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. Essa è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

La Ditta dovrà inoltre:

- Osservare le misure generali di tutela definite TUPS e successive modifiche ed integrazione;
- Rispettare i regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dalla Fondazione;
- Controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale;
- Fornire alla Fondazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo.

ART. 12

Controlli e penali

La Fondazione avrà la facoltà di attivare controlli qualitativi e quantitativi sulle prestazioni contrattuali. A tale scopo provvederà a nominare apposita Commissione di Vigilanza che avrà il compito di effettuare ispezioni e controlli periodici al fine di accertare il regolare svolgimento del servizio in relazione alle prescrizioni stabilite nelle norme di gara e nel contratto.

Qualora, a seguito delle suddette verifiche dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative la Fondazione si riserva di applicare una penale proporzionale alla gravità dell'inadempienza e meglio specificata nel contratto per ogni violazione delle norme che disciplinano l'attività in oggetto, con particolare riferimento a:

- Qualità degli alimenti distribuiti;
- Qualità delle preparazioni;
- Qualità del confezionamento dei cibi;
- Rispetto dei prezzi contenuti nel listino prezzi;
- Rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- Stato di conservazione delle merci immagazzinate;

- Igiene dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;
- Procedimento di disinfezione e di pulizia;
- Corretto stato e uso dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi;
- Rispetto delle norme di sicurezza.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dall'inadempienza alla Ditta aggiudicataria, con termine di giorni 5 (cinque) dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte della Ditta aggiudicataria. Resta salva la facoltà per la Fondazione in caso di reiterato inadempimento di risolvere la concessione e il relativo contratto.

ART. 13

Responsabilità della ditta aggiudicataria

La Ditta aggiudicataria resta unica responsabile di tutti i danni causati a terzi ed a cose nell'esercizio della propria attività, per il mancato rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria.

In particolare la Ditta si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguiti all'ingerimento di cibi contaminati o avariati. A tale scopo la Ditta aggiudicataria dovrà contrarre assicurazioni contro rischi inerenti la gestione del servizio.

ART. 14

Risoluzione del contratto

La Fondazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora vengano riscontrate le seguenti inadempienze:

22

- Stato di grave disorganizzazione o di grave dissesto, tale da compromettere la continuità e la tempestività del servizio;
- Gravi interruzioni del servizio e/o reiterati inadempimenti;
- Mancata osservanza della normativa riguardante la tutela e la salute dei lavoratori;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- Violazione delle norme sulla gestione al punto da compromettere l'attività esecutiva del servizio, relativamente ad abusi, fatti illeciti o gravi e ripetute inadempienze contrattuali, incluso il subappalto non autorizzato, anche per fatti imputabili al personale dipendente;
- Qualora la Ditta non mantenga la certificazione antimafia;

nel caso di risoluzione del contratto la Fondazione avrà diritto ad almeno 6 (sei) mesi di canone. Sarà inoltre esperita l'azione in danno, per cui la Ditta sarà tenuta al pagamento dell'eventuale maggiore spesa che la Fondazione dovesse sostenere per l'espletamento del servizio presso altra Ditta e per l'eventuale danno di immagine.

ART. 15

Controversie

Per la definizione delle controversie che dovessero insorgere in ordine all'interpretazione e applicazione delle clausole previste nel contratto, che non siano potute risolvere mediante accordo tra le parti, le stesse convengono di riservare la competenza esclusiva al giudice ordinario di competenza della zona.

ART. 16

Altre precisazioni

LA Ditta che risulterà aggiudicataria è tenuta ad accettare dal personale della Fondazione che usufruirà del servizio, il pagamento mediante l'utilizzo di buoni pasto convenzionati con la Fondazione. Non è ammessa la cessione del credito, né la revisione dei prezzi, pena l'immediata risoluzione della concessione-contratto. La presentazione dell'offerta non determina alcun obbligo da parte della Fondazione nei confronti della Ditta. La Fondazione si riserva, pertanto, a suo insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione.

ART. 17

Riservatezza delle informazioni ai sensi del D. Lgs 196/2003

Ai sensi del D. Lgs n° 196/2003, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del servizio di cui si tratta. Tali dati saranno comunicati e/o diffusi solo in esecuzione di precise disposizioni normative. I concorrenti potranno esercitare i diritti previsti dal D. Lgs 30 giugno 2003 n° 196.

23


Chiusi, [21 ottobre 2014]

IL PRESIDENTE
Giovanna Rossi

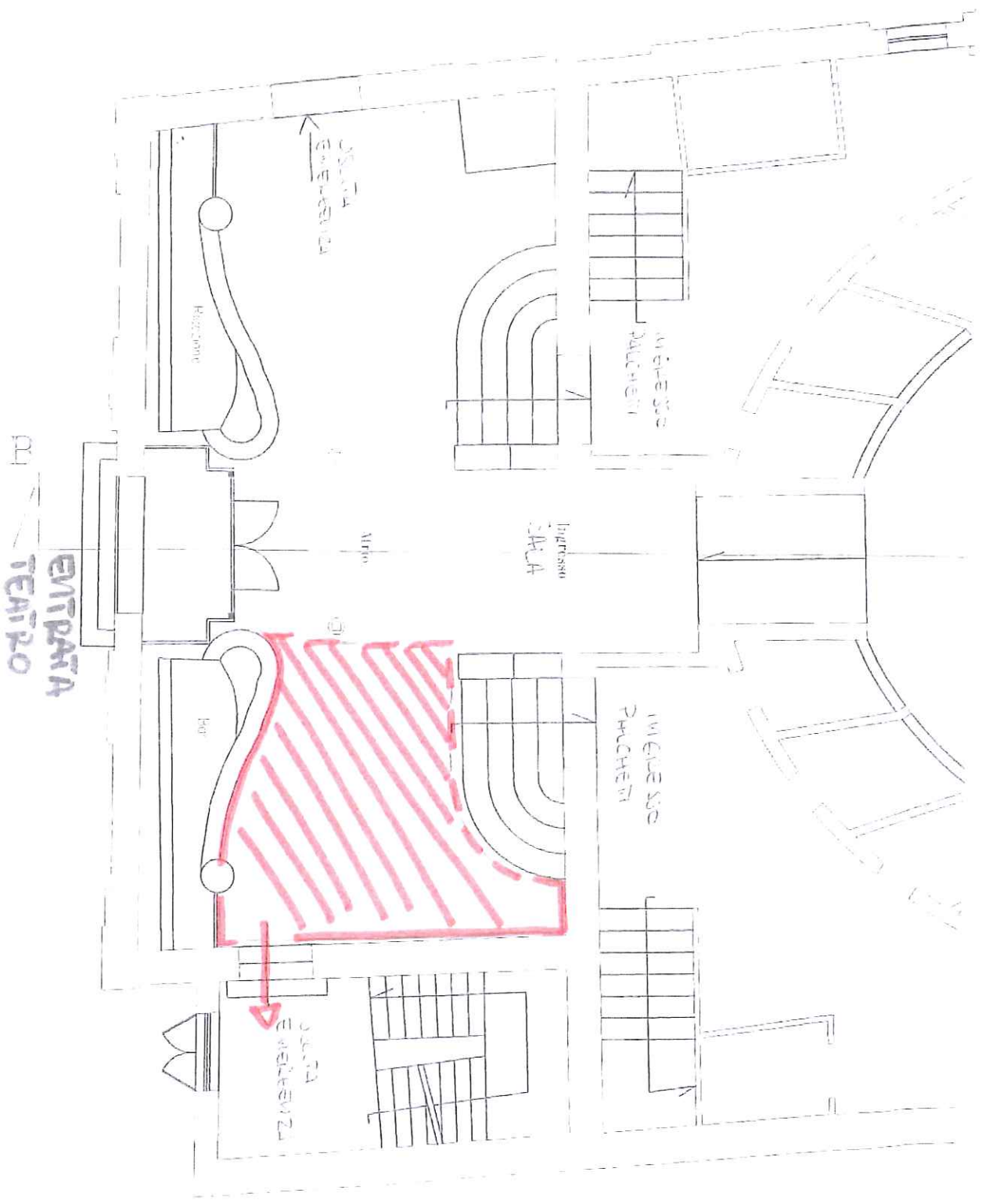


ALLEGATO B

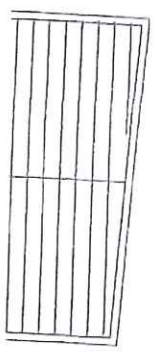
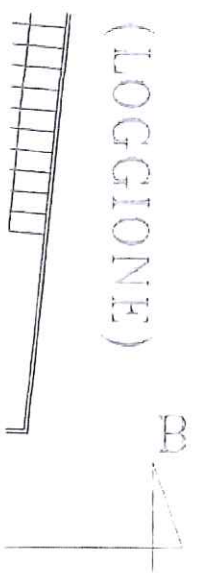
PLANIMETRIA PIANO TERRA CON INDIVIDUAZIONE LOCALI ADIBITI AL SERVIZIO BAR

 Zona destinata al servizio Bar del Teatro.

TEATRO P. M. Sceloni Chiodi



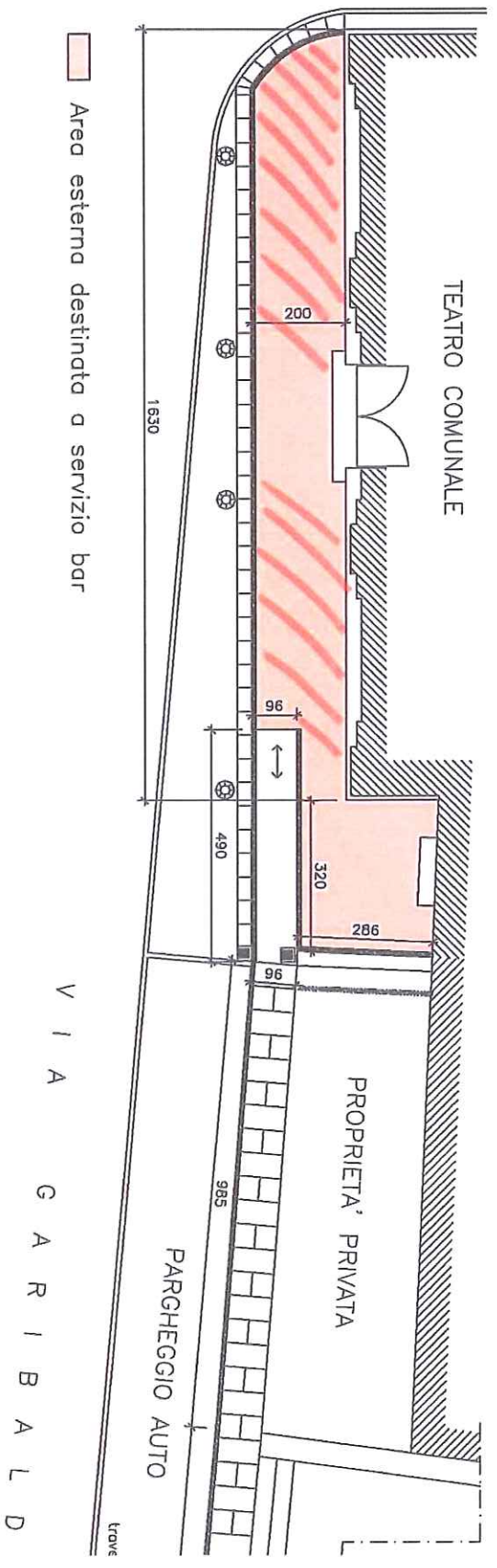
(LOGGIONE)



PIANTA COPEI



PIANTA (1:100)



- di essere in possesso dell'iscrizione alla Camera di Commercio Industria ed artigianato, con indicato il numero di iscrizione al Registro delle Imprese, avendo all'oggetto sociale un'attività compatibile con lo svolgimento della presente procedura;
- di essere in possesso dei requisiti soggettivi di onorabilità previsti dall'art. 3 e di professionalità previsti dall'articolo 14 della legge regionale 28 del 2005 e sim.;
- di partecipare alla presente selezione in veste singola quale impresa di cui alla denominazione indicata **oppure** in veste di mandatario o mandante del raggruppamento temporaneo di impresa costituito dalle ditte indicate;
- La presa visione rilasciata dall'ente appaltante.
- Di aver versato il deposito cauzionale richiesto di cui all'art. 3 punto O [Allegare ricevuta]

_____ , Lì _____ 2014

IL SOTTOSCRITTO

Oppure

I SOTTOSCRITTI

BUSTA B – OFFERTA TECNICA

OFFERTA TECNICA

(DA COMPILARE ED INSERIRE IN APPOSITA BUSTA CHIUSA – BUSTA B)

Il/La sottoscritt_ nat_ a
il e residente a in via/piazza
..... n Cap Città Prov
Codice fiscale Tel Fax, in
qualità di
.....
.....

Con riferimento all'art. 15, PUNTO 1, relativamente al paragrafo A (Un paragrafo dedicato alla descrizione degli interventi di adeguamento del Bar del Teatro, i quali devono essere in linea con i requisiti minimi previsti dal capitolato speciale e finalizzati a rendere tutti i locali del Bar Teatro idonei a fornire un servizio adeguato alla affluenza prevista, in relazione agli orari di apertura ed alla superficie impiegata; il paragrafo dovrà essere di un massimo di 5 (cinque) facciate (cartelle formato A4); le facciate eccedenti non saranno prese in considerazione; sono ammessi allegati, nel numero massimo di 5) propone quanto segue:

Con riferimento all'art. 15, PUNTO 2, relativamente al paragrafo B (Un paragrafo dedicato all'esposizione dell'offerta merceologica, che dovrà essere in linea con le caratteristiche di cui al capitolato speciale e finalizzata a garantire un servizio di elevata qualità; il paragrafo dovrà essere di un massimo di 5 (cinque) facciate (cartelle formato A4); le facciate eccedenti non saranno prese in considerazione così come gli eventuali allegati).

propone quanto segue:

Con riferimento all'art. 15, PUNTO 3, relativamente al paragrafo C (Un paragrafo dedicato alla descrizione della pianificazione dei servizi, finalizzata alla migliore gestione del medesimo ed alla garanzia di presenza di personale qualificato durante gli orari di apertura; il paragrafo dovrà essere di un massimo di 3 (tre) facciate (cartella formato A4) le facciate eccedenti). non saranno prese in considerazione così come gli eventuali allegati).

propone quanto segue:

Con riferimento all'art. 15, PUNTO 4, relativamente al paragrafo D (Un paragrafo dedicato alla descrizione degli arredi per il Bar del Teatro, ; il paragrafo dovrà essere di un massimo di 3 (tre) facciate (cartelle formato A4); le facciate eccedenti non saranno prese in considerazione; sono ammessi allegati, nel numero massimo di 5).

Propone quanto segue:

BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA

OFFERTA ECONOMICA

(DA COMPILARE E INSERIRE IN APPOSITA BUSTA CHIUSA – BUSTA C)

Il/La sottoscritt_ nat_ a
 il e residente a in via/piazza
 n Cap Città Prov
 Codice fiscale Tel Fax, in
 qualità di

**OFFERTA ECONOMICA PER LA ALL’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO IL TEATRO
 COMUNALE “PIETRO MASCAGNI” DI CHIUSI**

CANONE ANNUO OFFERTO

In cifre: Euro _____ ANNUO

In lettere: Euro _____ ANNUO

Data _____

FIRMA.....

ALLEGATO F

Mod. dichiarazione sostitutiva possesso dei requisiti d'ordine generale e speciale

32

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA ARTT. 46 E 47 D.P.R. 445/2000 (possesso requisiti d'ordine generale e speciale)

OGGETTO: BANDO DI GARA PER PROCEDURA APERTA VOLTA ALL'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO IL TEATRO COMUNALE "PIETRO MASCAGNI" DI CHIUSI

Il sottoscritto..... nato a.....
il....., in qualità di.....
Dell'impresa..... corrente in.....
Via.....

DICHIARA

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, quanto segue:

(cancellare le voci dalla suddetta dichiarazione che non interessano)

- a) Indicandole specificatamente, di non trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione previste nell'articolo 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter) ed m-quater) del D.lgs. 163/06, come segue:
 - a.a) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, né di aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - a.b.) che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
 - a.c.) che nei proprio confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per i reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;
 - a.d) di non aver subito condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;
 - a.e) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

- a.f) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
- a.g) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara;
- a.h) di non aver commesso errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- a.i) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- a.l) che nei propri confronti non risulta l'iscrizione nel casellario informatico dell'Osservatorio dei Contratti Pubblici, operante presso l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- a.m) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- a.n) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68;
- a.o) che nei propri confronti non è stata applicata sanzione interdittiva di cui all'art. 9, c. 2, lett. c), del D.Lgs. 8 giugno 2001, n. 231, o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36-bis, c. 1, del D.L. 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006 n. 248;
- a.p) che nei propri confronti, ai sensi dell'articolo 40, c. 9-quater, del D.Lgs. 163/06, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;
- a.q) che non ricorrono le condizioni previste dalla lett. m-ter), c. 1, dell'art. 38 D.Lgs. 163/06, ovvero pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risultino aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;
- a.r) ai fini della dichiarazione di cui alla lettera m-quater) del comma 1 dell'art. 38 del D.Lgs. 163/06, dichiara (alternativamente, cancellando le condizioni che non ricorrono):
- di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
 - di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

– di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

(cancellare la condizione che non ricorre)

b) dichiara la insussistenza di condanne per le quali ha beneficiato della non menzione;
ovvero

b) dichiara di aver subito le seguenti condanne per le quali ha beneficiato della non menzione:

c) che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della legge 27.12.1956, n. 1423, irrogate nei confronti di un proprio convivente;

d) che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio di per la seguente attività e che i dati dell'iscrizione sono i seguenti (per le ditte con sede in uno stato straniero, indicare i dati di iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza):

– numero di iscrizione

– data di iscrizione

– durata della ditta/data termine

– forma giuridica

– titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari 3 di 3 attuali e cessati dalla carica nell'ultimo triennio (indicare i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e la residenza)

e) di essere in possesso di attestazione SOA, in corso di validità, per le seguenti categorie e classifiche di qualificazione: _____ e della iscrizione all'Albo Nazionale dei Gestori per la categoria 9 Classe C o superiore o che intende avvalersi ex art. 49 del D.lgs. n. 163/06 per quest'ultima certificazione;

(nel caso di concorrente stabilito in altri stati diversi dall'Italia)

- che all'interno della propria azienda si è adempiuto agli obblighi di sicurezza previsti dal D.lgs. 81/08 e s.m.i.;

- di possedere i requisiti d'ordine generale e speciale previsti al punto 14.2 del Bando di gara e in misura non inferiore ai requisiti prescritti per la qualificazione e la partecipazione degli operatori economici italiani alla presente gara;

f) che intende subappaltare i seguenti lavori, o parti di opere, come segue:

.....;

g) che non subappalterà lavorazioni di alcun tipo ad altre imprese partecipanti alla gara – in forma singola o associata – ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati;

h) attesta l'inesistenza dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis, c. 14, della legge 383/2001 e s.m.i.;

i) attesta l'osservanza all'interno della propria azienda degli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa in materia;

(nel caso di consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 163/06):

j) dichiara di concorrere per i seguenti consorziati: (indicare denominazione e sede legale di ciascun consorziato), dandosi

espressamente atto che, relativamente a questi ultimi consorziati, opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma, fermo restando che, in caso di aggiudicazione, i soggetti assegnatari dell'esecuzione dei lavori non possono essere diversi da quelli indicati);

(nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituiti):

k) che, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti;

l) dichiara di assumere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, si uniformerà alla disciplina vigente in materia di lavori pubblici con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE;

m) dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 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.

FIRMA

N.B.

La **dichiarazione** deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore.

Le **dichiarazioni** di cui ai punti a.b), a.c), a.d) e a.q) devono essere rese da tutti i soggetti previsti dall'articolo 38,

comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 163/06.

Tutti i soggetti dichiaranti devono allegare copia fotostatica del documento di identità.