

**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**DISCIPLINARE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO BAR – CAFFETTERIA, PICCOLA RISTORAZIONE, SERVIZIO DI RIVENDITA GIORNALI, COSMETICA E PRODOTTI PER L’IGIENE PRESSO I LOCALI DELLA NUOVA ALA SUD DELL’OSPEDALE CIVILE SS. ANNUNZIATA DI SASSARI.  
CIG 0438094699**

**Informazioni generali**

Gara a procedura aperta  
(art. 83 del D.lgs. 163/2006 - criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa)  
Stazione appaltante: Azienda Sanitaria Locale n. 1 di Sassari  
Indirizzo: Via Monte Grappa n. 82 – 07100 Sassari  
Telefono: 079/20 61 719  
Fax: 079/21 11 001  
Internet: [www.aslsassari.it](http://www.aslsassari.it)

**Sommario**

- 1. Oggetto del servizio**
- 2. Durata del servizio**
- 3. Modalità di presentazione dell’offerta**
- 4. Documentazione**
- 5. Modalità di aggiudicazione**
- 6. Pubblicazioni sul sito internet**
- 7. Revisione prezzi**
- 8. Informativa trattamento dati**
- 9. Clausole generali**
- 10. Norme di rinvio**

**Art. 1 Oggetto del servizio**

L’appalto ha per oggetto l’allestimento e la gestione del servizio bar caffetteria, piccola ristorazione, servizio di rivendita giornali, cosmetica e prodotti per l’igiene presso i locali della nuova ala sud dell’Ospedale Civile SS. Annunziata di Sassari. I locali saranno assegnati alla Ditta aggiudicataria nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano dal punto di vista della sistemazione ambientale; lo stato dei locali risulterà da verbale di sopralluogo che sarà redatto appositamente dal Responsabile aziendale competente all’atto della consegna dei locali.

**Art. 2 Durata del servizio**

Il servizio avrà durata di 9 (nove) anni.

### **Art. 3 Modalità di presentazione dell'offerta**

Le offerte devono pervenire, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore **13:00** del giorno **24.03.2010** al seguente indirizzo: **Azienda Sanitaria Locale n. 1 di Sassari – Ufficio Protocollo- via Monte Grappa n. 82 - Sassari.**

Oltre al sopraddetto termine non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva a quella precedente. È ammessa offerta successiva, purché entro il termine della scadenza, a sostituzione o ad integrazione della precedente.

**La gara è fissata per il giorno 26.03.2010 alle ore 9:30, presso il Servizio Acquisti, piano 3°, Via M. Grappa 82 - Sassari.**

L'offerta definitiva non può essere ritirata. Non sono ammesse offerte incomplete, condizionate od espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta. Saranno escluse, altresì, tutte le offerte redatte o inviate in modo difforme da quanto prescritto nel presente disciplinare di gara. Dovrà essere presentata inoltre una sola offerta pertanto l'offerta che presenti delle alternative dello stesso servizio sarà esclusa dalla gara.

Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione all'appalto, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

La Ditta dovrà presentare un unico plico non trasparente, chiuso, sigillato con nastro adesivo trasparente, controfirmato su tutti i lembi di chiusura, inclusi quelli preincollati, deve essere confezionato, comunque, in modo tale da non consentire effrazioni e deve recare a margine, oltre la ragione sociale e l'indirizzo dell'impresa, la seguente dicitura:

**“CONTIENE OFFERTA E DOCUMENTAZIONE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO BAR - CAFFETTERIA, PICCOLA RISTORAZIONE, SERVIZIO DI RIVENDITA GIORNALI, COSMETICA E PRODOTTI PER L’IGIENE PRESSO I LOCALI DELLA NUOVA ALA SUD DELL’OSPEDALE CIVILE SS. ANNUNZIATA DI SASSARI DEL 26.03.2010”.**

Il plico potrà pervenire mediante il servizio postale a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati, ovvero consegnato a mano da un incaricato dell'impresa.

La stazione appaltante declina ogni responsabilità in ordine a disguidi postali o di altra natura che impediscano il recapito dei plichi entro il termine predetto.

**All'interno del plico devono essere inserite, a pena di esclusione dalla gara, tre buste con la dicitura sottoindicata:**

- 1) **Busta A - Documentazione Amministrativa;**
- 2) **Busta B - Documentazione Tecnica;**
- 3) **Busta C – Offerta economica;**

Le buste sopra elencate devono, a pena di esclusione, non essere trasparenti, chiuse, sigillate con nastro adesivo trasparente, controfirmate sui lembi di chiusura, inclusi quelli preincollati, e devono contenere la documentazione indicata per ciascuna di esse.

## Art. 4 Documentazione

### Busta A - Documentazione Amministrativa.

- a) dichiarazione concernente il possesso dei requisiti generali di cui agli artt. 38 e 39 del vigente Codice dei contratti pubblici -D. lgs 163/06 e s.m.i.- redatta secondo le forme ed agli effetti del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, da parte del fornitore interessato mediante compilazione in ogni sua parte del modulo “**allegato B**” di autocertificazione scaricabile dal sito internet [www.aslsassari.it](http://www.aslsassari.it); (qualora non venga utilizzato detto modulo è necessario che la dichiarazione sia comunque resa ai sensi del citato DPR 445/00 e sia attestata la sussistenza dei requisiti e l'assenza di cause ostative così come individuate dagli articoli prima citati del D. lgs 163/06 e s.m.i.);
- b) dichiarazione di aver preso visione del presente disciplinare, del capitolato tecnico, dei relativi allegati e del capitolato generale d'appalto (scaricabile dal sito internet [www.aslsassari.it](http://www.aslsassari.it)) e di accettare incondizionatamente gli stessi in ogni loro parte;
- c) attestazione della propria struttura organizzativa e distributiva che assicuri adeguato servizio sia sul piano amministrativo sia su quello tecnico;
- d) idonea capacità finanziaria ed economica, con preciso riferimento alle obbligazioni inerenti l'appalto in oggetto, da attestare mediante dichiarazione di un Istituto bancario;
- e) dichiarazione del possesso del manuale di autocontrollo aggiornato, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP e previsto dal Regolamento comunitario n. 852/2004 e dal D. lgs 193/2007;
- f) dichiarazione del possesso dei requisiti di accesso all'attività previsti dalla Legge Regionale n.5 del 18 Maggio 2006, così come modificata dalla Legge Regionale n. 17 del 06 Dicembre 2006;
- g) dichiarazione di essere a perfetta conoscenza di tutte le prescrizioni, norme ufficiali e leggi vigenti che disciplinano il servizio in oggetto e di garantire l'adeguamento alla normativa;
- h) attestazione di avvenuto sopralluogo rilasciato dall'Ufficio Tecnico dell'Azienda Sanitaria Locale n. 1 di Sassari attestante che la Ditta si è recata sui luoghi in cui sarà espletato il servizio ed ha preso visione delle zone e dei locali interessati (art. 2 del Capitolato tecnico), *le visite avverranno, previo appuntamento telefonico con l'architetto Domenico Canu ai numeri telefonici: 079/2062542 – 079/2062526 (fax:079/2062537) dalle ore 09.00 alle ore 14.00 entro e non oltre i 15 gg successivi alla pubblicazione del bando* ;
- i) presentazione dell'elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni (2007/2008/2009) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi; se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, essi sono provati da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente;

**N.B.** Per partecipare alla gara in oggetto la ditta, a pena di esclusione, dovrà effettuare il pagamento del contributo da versare all'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di € **100,00** riferita al codice identificativo gara **CIG N. 0438094699**. Tale versamento potrà essere effettuato on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> oppure tramite versamento sul conto corrente postale n. **73582561** intestato a "**AUT. CONTR. PUBBL.**" **Via di Ripetta, 246 – 00186 ROMA**. A riprova dell'avvenuto versamento dovrà essere allegato originale del bollettino o copia conforme autenticata ai sensi di legge, e in caso di versamento "on line" stampa della e- mail di conferma.

**n.b.** Le dichiarazioni personali sostitutive di documenti comprovanti stati e fatti a conoscenza del dichiarante, devono essere accompagnate, qualora la sottoscrizione non sia autenticata, da fotocopia di un documento d'identità in corso di validità.

## **Busta B – Documentazione Tecnica**

- I) il progetto di allestimento dei locali del bar-rivendita giornali deve essere redatto con l'obiettivo di proporre soluzioni che valorizzino gli ambienti, di alto valore estetico, in grado di creare uno spazio confortevole e funzionale; pertanto per la sua realizzazione devono essere previsti materiali ed arredi di elevata qualità e di primarie ditte nel settore. Il progetto deve illustrare con chiarezza le eventuali opere murarie ed impiantistiche che dovranno essere svolte tenendo conto degli aspetti funzionali, estetici, normativi e della sicurezza, e deve essere firmato da un tecnico abilitato. Dovrà essere fornita dettagliata descrizione degli interventi strutturali, di impiantistica, degli arredi e delle apparecchiature impiegati. L'arredo dovrà rispondere alle normative vigenti, a criteri di funzionalità, resistenza e struttura tali da garantire la facile igienizzazione. Gli arredi dovranno agevolare la permanenza anche di persone disabili.

Il progetto, debitamente sottoscritto al pari dell'offerta economica, deve essere redatto in lingua italiana e preferibilmente rilegato, in modo tale da garantirne l'integrità così da non consentire la separazione dei fogli, con le pagine numerate secondo lo schema "*pagina n di m*" e dovrà essere presentato con numero di pagine non superiore a 30, in formato A4.

Il progetto dovrà essere corredato dai seguenti elaborati:

1. planimetria scala 1:50;
2. schemi impianto idrico ed elettrico;
3. descrizione dei materiali da impiegare per attrezzature e arredi.

Potranno essere inseriti depliant, foto ed altri documenti illustrativi relativi alla ripartizione degli spazi, alle caratteristiche qualitative delle attrezzature, degli arredi e del servizio reso.

**L'omessa presentazione dei documenti richiesti di cui alle precedenti lettere da a) a I) o la presentazione degli stessi in modo difforme da quello richiesto comporterà l'automatica esclusione dalla gara.**

## **Busta C - Offerta economica**

L'offerta dovrà essere presentata a pena di esclusione secondo le indicazioni contenute nell'allegato "C".

**L'omessa presentazione dei documenti richiesti o la presentazione degli stessi in modo difforme da quello richiesto comporterà l'automatica esclusione dalla gara.**

## Art. 5 Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione sarà effettuata secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 163/06 articolo 83 a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti elementi qualità/prezzo:

- 1) Offerta economica (canone annuo offerto) : 55 punti.**
- 2) Offerta tecnica (progetto): 45 punti.**

Per ogni concorrente si procederà alla somma del punteggio conseguito in relazione all'offerta economica con quello conseguito in relazione all'offerta tecnica ottenendosi così il punteggio complessivo attribuito al concorrente medesimo.

Risulterà aggiudicatario, il concorrente che avrà raggiunto il punteggio complessivo più elevato.

La valutazione della qualità del servizio sarà determinata dalla Commissione tecnica appositamente nominata dalla stazione appaltante, la quale, esaminata la documentazione tecnica del servizio offerto, attribuirà un voto sulla base dei seguenti sottocriteri:

- a) progetto di arredo **max 15 punti;**
- b) impianti e attrezzature **max punti 20;**
- c) proposte migliorative ed innovative **max punti 10**

**Non verranno presi in considerazione, in sede di lettura dei prezzi e conseguente aggiudicazione, i progetti che avranno conseguito un punteggio tecnico-qualitativo inferiore complessivamente a punti 25.**

**Canone annuo offerto : 55 punti.**

Relativamente al canone annuo verrà assegnato il punteggio massimo di 55 punti all'offerta che presenterà il canone annuo complessivo più alto. Alle altre offerte il relativo punteggio sarà attribuito in base alla seguente formula :

**canone annuo in esame x 55**

---

**miglior canone totale annuo**

E' necessario indicare la quota del canone da destinare agli oneri per la sicurezza, ai sensi della normativa vigente.

N.B: Le utenze Enel, gas, acqua e il costo per lo smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'ASL n.1 di Sassari.

L'aggiudicazione verrà disposta a favore della Ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto. Per l'attribuzione del punteggio si procederà nel seguente modo: il giorno fissato per la gara si procederà all'apertura dei plichi e, sulla base della documentazione inviata, il Presidente della Commissione dichiarerà l'ammissione (o l'esclusione) delle Ditte concorrenti, disporrà quindi, la consegna della relativa documentazione tecnica ai componenti tecnici della Commissione appositamente nominata dalla stazione appaltante. La seduta per l'aggiudicazione sarà aggiornata in data da stabilirsi al fine di permettere alla Commissione la valutazione dei progetti presentati. Nel giorno ed ora stabiliti il Presidente, dopo aver dato lettura del punteggio qualità, sulla base

della relazione predisposta dalla Commissione, provvederà all'apertura delle buste sigillate contenenti le offerte economiche e, attribuito il punteggio relativo al canone annuo offerto, predisporrà la graduatoria provvisoria.

L'Amministrazione si riserva, a suo giudizio insindacabile, di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta se conforme e ritenuta congrua e si riserva altresì la più ampia potestà discrezionale che le consentirà di non procedere all'aggiudicazione, così come di riaprire i termini per la partecipazione o di rinnovare la gara, senza che le Ditte partecipanti possano vantare pretese o diritti di alcuna natura.

#### **Art. 6 Pubblicazioni sul sito internet**

Le informazioni ed i chiarimenti sul bando, sul capitolato d'oneri o sui documenti complementari **devono pervenire entro il termine perentorio del 12° giorno antecedente al termine di scadenza per la presentazione delle offerte.** Eventuali richieste pervenute oltre il termine anzidetto non saranno prese in considerazione. **I chiarimenti ed ogni informazione saranno resi esclusivamente mediante pubblicazione, entro il 6° giorno antecedente al termine di scadenza per la presentazione delle offerte, sul sito internet di questa Asl Sassari (<http://www.aslsassari.it>)** -sezione bandi e gare - unitamente agli altri documenti relativi alla presente gara.

#### **Art. 7 Revisione prezzi**

È prevista la revisione prezzi così come disciplinata dall'art. 115 del D.Lgs 163/06.

#### **Art.8 Informativa sul trattamento dati e accesso agli atti**

Ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 30.06.2003 n.196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e.s.m.i. si provvede all'informativa di cui al comma 1 dello stesso articolo facendo presente che i dati personali forniti dagli offerenti saranno raccolti presso l'Azienda Sanitaria Locale N.1 di Sassari, per le finalità inerenti alla gestione delle procedure previste dalla legislazione vigente per l'attività contrattuale e la scelta del contraente. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per le finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per le finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; per l'aggiudicatario il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione della convenzione e dell'adempimento di tutti gli obblighi conseguenti ai sensi di legge.

Il trattamento dei dati conferiti a soggetti pubblici sarà effettuato con le modalità di cui all'art. 18 del D. Lgs. n. 196/03. In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui all'art.7 del D. Lgs. n. 196/03 tra i quali figura il diritto d'accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, completare i dati erronei, incompleti, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti dell'Azienda Sanitaria Locale N. 1 di Sassari, titolare del trattamento.

Con riferimento ai dati di questa Azienda Sanitaria, la Ditta che risulterà aggiudicataria del presente appalto si conformerà a quanto disposto dal citato Decreto in materia di trattamento dei dati e tutela della privacy.

Per quanto riguarda l'accesso agli atti di gara l'Azienda si attiene a quanto disposto dall'art.13 del vigente D.Lgs 163/06 ed alle s.m.i. . In relazione a quanto ivi stabilito i dati relativi

alle offerte saranno tutti accessibili dopo l'approvazione dell'aggiudicazione **salvo che le concorrenti dichiarino in sede di presentazione dell'offerta che le "informazioni fornite nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione, segreti tecnici o commerciali "** come previsto dal comma 5 dello stesso art.13 .

In osservanza dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008, l'Asl di Sassari promuove la cooperazione e il coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione di cui al comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 e a tal fine ha predisposto la specifica nota informativa, disponibile sul sito dell'Azienda e liberamente scaricabile e consultabile ([www.aslsassari.it](http://www.aslsassari.it) - sezione bandi e gare)

La ditta nella documentazione amministrativa richiesta dovrà presentare, debitamente datata e firmata, la dichiarazione allegata al presente capitolato o diversamente dichiarazione che dovrà comunque contenere, pena esclusione, tutti gli elementi essenziali riportati nello schema allegato, presa visione della nota informativa unita alla dichiarazione, riferita ai rischi da interferenze, in attuazione della citata normativa.

L'attività di cooperazione e coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione di cui al comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 proseguirà durante il corso dell'appalto mediante riunioni periodiche di coordinamento della sicurezza indette dall'Asl di sua iniziativa o su richiesta dell'aggiudicatario.

#### **Art. 9 Clausola generale**

La dichiarazione di presa visione ed accettazione del presente capitolato viene espressa anche ai fini di dichiarazione per presa visione ed accettazione, ai sensi ed agli effetti degli artt.1341 e 1342 del c.c , delle condizioni in esso stabilite ed in particolare di quelle stabilite all'art.3,4,5, 6 e delle condizioni espresse nei successivi commi del presente articolo:

1) La presentazione dell'offerta equivale anche a conferma ed accettazione di avere preso visione di eventuali chiarimenti, rettifiche e qualsiasi altra informazione inerente la gara in oggetto, la cui pubblicazione sul sito internet dell'Azienda Sanitaria Locale di Sassari (<http://www.aslsassari.it> – sezione bandi e gare) sia avvenuta, come espresso al precedente art.6, entro il 6° giorno antecedente alla data di scadenza per la presentazione delle offerte e, altresì, qualora il concorrente voglia inviare l'offerta prima del suddetto termine relativo alla pubblicazione dei chiarimenti, rettifiche o informazioni, la presentazione dell'offerta equivale ad accettazione incondizionata degli effetti derivanti dagli stessi chiarimenti, rettifiche ed informazioni sulla propria offerta;

2)salvo quanto disposto dal Capitolato Generale dell'Azienda per appalti d'importo pari o inferiore a 10.329,14 euro, ai sensi dell'art.113 del D.lgs 163/06 la mancata costituzione della cauzione definitiva nel termine perentorio che sarà indicato dalla stazione appaltante nella richiesta della documentazione finalizzata alla stipula del contratto, comporta "la **decadenza** dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria"

3) il subingresso nella fornitura è cedibile alle condizioni stabilite dalle norme vigenti fermo restando l'obbligo di preventiva comunicazione all'Azienda Sanitaria appaltante e ferma restando la necessità, a pena di decadenza dall'aggiudicazione e di risoluzione del contratto in danno, del possesso in capo al subentrante dei requisiti soggettivi e professionali stabiliti dalle norme vigenti e secondo il capitolato di gara.

4) il credito derivante all'Impresa dalla stipula del contratto d'appalto è incedibile e non sarà pertanto riconosciuto né opponibile all'Azienda Sanitaria appaltante salva autorizzazione espressa della stessa;

- 5) per le eventuali controversie relative all'appalto di cui al presente disciplinare sono competenti:
- il TAR Sardegna o il PdR relativamente alla procedura di gara
  - il Foro di Sassari relativamente al contratto e alla relativa esecuzione

#### **Art.10 Norme di rinvio**

Per quanto non previsto nel presente Disciplinare e nel Capitolato tecnico, si rinvia al Capitolato Generale d'Appalto, in quanto applicabile, ed alle leggi in materia

**Allegato "C" (OFFERTA ECONOMICA)**

L'offerta dovrà essere presentata in bollo, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal titolare della Ditta o dal suo mandatario speciale o dal rappresentante legale con la firma leggibile apposta per esteso dal sottoscrittore e dovrà essere compilata secondo il seguente modulo:

Spett. le  
**Azienda Sanitaria Locale n. 1**  
**Via Monte Grappa n. 82**  
**07100 SASSARI**

**Oggetto:** Affidamento del contratto di concessione e gestione del servizio bar caffetteria, piccola ristorazione, servizio di rivendita giornali, cosmetica e prodotti per l'igiene presso i locali della nuova ala sud dell'Ospedale Civile SS. Annunziata di Sassari

Il Sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_ della ditta \_\_\_\_\_  
avente Sede Legale in \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_  
codice fiscale \_\_\_\_\_ partita IVA \_\_\_\_\_  
telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

**Propone la seguente offerta:**

	*Canone Annuo Euro Iva esclusa (in numero e in cifre)
Ala sud Ospedale Civile SS. Annunziata	€ _____

**\*(tale canone verrà preso in considerazione per l'attribuzione del punteggio prezzo).**

N.B = indicare la quota del canone da destinare gli oneri per la sicurezza, ai sensi della normativa vigente.

**CAPITOLATO TECNICO PER L’AFFIDAMENTO DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO BAR – CAFFETTERIA, PICCOLA RISTORAZIONE, SERVIZIO DI RIVENDITA GIORNALI, COSMETICA E PRODOTTI PER L’IGIENE PRESSO I LOCALI DELLA NUOVA ALA SUD DELL’OSPEDALE CIVILE SS. ANNUNZIATA DI SASSARI.  
CIG 0438094699**

- Art.1 – Descrizione della fornitura**
- Art.2 – Descrizione della struttura**
- Art.3 - Osservanza delle condizioni normative**
- Art.4 - Responsabilità per danni a persone e/o cose**
- Art.5 – Lavori di allestimento del punto di ristoro**
- Art.6 - Canone di concessione**
- Art.7 – Responsabile della Ditta**
- Art. 8- Periodi e orari di apertura al pubblico**
- Art.9 – Penalità**
- Art.10 – Obblighi dell’Assegnatario**
- Art.11 – Generi di consumo**
- Art.12 - Trattamento e tutela del personale**
- Art.13 – Risoluzione del contratto**

#### **Art. 1**

L’affidamento del Servizio ha per oggetto l’allestimento e la gestione del servizio bar caffetteria, piccola ristorazione, servizio di rivendita giornali, cosmetica e prodotti per l’igiene presso i locali della nuova ala sud dell’Ospedale Civile SS. Annunziata di Sassari, secondo le modalità e gli orari descritti successivamente all’art. 8 e previa presentazione di una proposta di allestimento secondo quanto previsto al successivo art. 5, al fine di fornire ai visitatori dell’ospedale la possibilità di accedere ad un servizio di ristoro e somministrazione di alimenti e bevande come specificato nell’art. 2.

#### **Art. 2**

La nuova ala sud dell’ospedale, destinata prevalentemente alla degenza, diventerà anche l’ingresso principale dell’ospedale, ubicato su Via De Nicola; nella hall d’ingresso sono previsti l’accoglienza, il C.U.P. e il punto di ristoro e rivendita oggetto del bando.

I locali destinati al ristoro e alla vendita dei giornali e di alcuni prodotti per l’igiene sono due: il principale ha una superficie di 77,4 mq con due locali di servizio da destinare come spogliatoio e magazzino rispettivamente di 2,4 mq e 8,7 mq; a disposizione vi è un altro locale di 21,8 mq con un annesso deposito di 4,6 mq da utilizzare per gli stessi fini, in base all’organizzazione logistica che l’offerente impartirà. I servizi igienici sono due, entrambi utilizzabili dai disabili, a disposizione anche degli altri visitatori, e quindi elusi dalla gestione dell’offerente. Il punto di ristoro dovrà essere aperto al pubblico ma anche ai pazienti che possono usufruirne come luogo di incontro con i visitatori, secondo la modalità e la tempistica indicate all’art. 8 del presente

capitolato. Gli alimenti somministrati non dovranno richiedere l'utilizzo di una cucina in loco ma dovranno essere preparati in laboratori o ristoranti autorizzati ai sensi della normativa vigente. Per l'attività di ristoro potrà essere utilizzata la sala con tavoli e sedute. Il locale principale si affaccia sulla hall con una vetrata scorrevole. Il pavimento è in legno nella sala principale e in piastrelle di monocottura nei due ambienti di servizio. Il controsoffitto è in lastre modulari 60 x 60 cm. E' dotato dell'impianto di condizionamento per il caldo e per il freddo; gli impianti elettrici ed idrici sono da predisporre a carico dell'assegnatario; nella planimetria sono indicati i punti di allaccio alla rete idrica ed elettrica. L'altro ambiente ha il pavimento in lastre di marmo di Orosei, il controsoffitto in lastre modulari 60 x 60 cm compreso di corpi illuminanti. E' dotato dell'impianto di condizionamento per il caldo e per il freddo e vi sono due prese elettriche e due punti rete dati e fonia (*vedi all.ti n.1 e 2 in formato .jpg e .dwg*). Compito dell'offerente è quindi l'allestimento della struttura sia dal punto di vista funzionale che impiantistico. Sarà a cura dell'offerente proporre soluzioni con apparecchiature indispensabili al funzionamento dell'attività. Le utenze Enel, gas, acqua e il costo per lo smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'ASL n.1 di Sassari. Suo onere sarà anche ottenere dagli organi competenti le necessarie autorizzazioni per l'attività che verrà svolta.

### Art. 3

Sono a carico del soggetto aggiudicatario tutte le migliorie, addizioni o adeguamenti ritenuti necessari, anche per legge (imbiancatura, opere murarie, pulizia, adeguamenti impianti elettrici ed idrici compresi i collaudi ecc.). Tutti gli interventi di cui sopra dovranno essere regolarmente autorizzati dal Servizio tecnico dell'Azienda S.L. 1 e dai vari enti preposti; tali opere non daranno titolo a nessun rimborso. L'Azienda S.L. 1 si riserva di richiedere all'atto della riconsegna i ripristini necessari a rendere i locali nelle stesse condizioni in cui erano all'atto della consegna. L'aggiudicatario si obbliga a condurre l'esercizio personalmente, con proprietà e decoro avuto il riguardo alle prescrizioni che l'Azienda Sanitaria Locale n. 1 di Sassari intende impartirgli. In particolare, essendo l'esercizio collocato all'interno dell'area dell'Ospedale Civile SS. Annunziata, questa dovrà essere sempre tenuta in condizioni igieniche ottimali tali da non nuocere anche all'immagine dell'Azienda Sanitaria Locale n. 1 di Sassari, e pertanto dovrà essere mantenuta in ottime condizioni igieniche in qualsiasi momento. Non potrà cedere o subaffittare in tutto o in parte l'esercizio, come non potrà servirsi dei locali e delle pertinenze destinate al bar – rivendita giornali per adibirli ad uso diverso da quello indicato in contratto. L'esercizio verrà condotto personalmente dall'amministratore responsabile o da persona da lui designata di gradimento all'Azienda. Il punto di ristoro viene affidato nelle condizioni di fatto in cui si trova al momento della consegna. Sono a carico del gestore tutti gli oneri derivanti dagli eventuali adeguamenti per l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del bar e rivendita giornali, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie. Le autorizzazioni devono essere intestate al gestore e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, anche in parte, in qualsiasi modo.

### Art. 4

Sono a carico dell'Assegnatario le provvidenze per evitare il verificarsi di danni alla persone e alla cose nell'esercizio del Servizio. L'assegnatario si assume ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni sia al personale addetto alle mansioni che ai terzi, che per fatto proprio o dei propri dipendenti possano derivare, nonché per ogni danno eventualmente arrecato a beni pubblici e privati, intendendo escludere ogni responsabilità dell'Asl in merito, in considerazione della piena autonomia di gestione con cui si concede il servizio. L'Assegnatario dovrà stipulare apposita polizza di assicurazione di responsabilità civile c/terzi, avente un massimale unico minimo di € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per sinistri che abbiano a verificarsi a causa e nell'esercizio dell'attività connessa al servizio affidato.

Inoltre l'assegnatario dovrà stipulare apposita polizza di assicurazione incendi, scoppi, furto avente un massimale unico minimo di € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per gli immobili e di € 50.000,00 (cinquantamila/00) per le attrezzature, arredi ed allestimenti e dovrà stipulare e consegnare all'Asl, al momento della firma del contratto, una cauzione, anche sotto forma di polizza fideiussoria, per un importo pari al 10% dell'importo contrattuale, calcolato sia sulla base del canone offerto che dei servizi richiesti, complessivamente stimato in un importo di € 20.000,00.

#### **Art. 5**

Il punto di ristoro viene affidato nelle condizioni di fatto in cui si trova al momento della consegna. Prima della sua apertura al pubblico devono essere eseguiti sullo stesso da parte dell'appaltatore i seguenti lavori:

- allestimento interno del locale comprendente tutte le attrezzature necessarie per l'ottenimento della licenza che dovrà essere rilasciata all'Assegnatario del Comune di Sassari ai sensi degli artt. 50 e 52 della L.R. n.1 del 03/01/207. L'allestimento interno del locale verrà effettuato secondo un progetto esecutivo, elaborato dall'appaltatore (assegnatario) entro 45 giorni dall'aggiudicazione, che dovrà essere approvato dall'Ufficio Tecnico dell'ASL.

Le risorse necessarie per il suddetto allestimento e per l'eventuale adeguamento degli impianti dovranno essere finanziate dall'Assegnatario scontando a tal fine lo stesso importo nell'ambito del canone offerto per la gestione della struttura e comunque nella misura massima di una annualità.

#### **Art. 6**

Lo spazio onde sarà collocato il servizio è concesso in uso diretto all'appaltatore dietro pagamento del canone annuo offerto in sede di gara e sarà corrisposto in due rate semestrali le cui date saranno indicate dall'Amministrazione. Si precisa che la prima rata verrà pagata entro e non oltre un mese dall'aggiudicazione definitiva. Il canone sarà corrisposto annualmente per tutta la durata del servizio (nove anni).

Si precisa che il canone di concessione sarà aggiornato a partire dal 2° anno di concessione nella misura del 75% delle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. L'Amministrazione comunicherà l'aumento del canone a mezzo raccomandata A/R o a mezzo fax con valore di ricevuta legale e l'adeguamento decorrerà dal primo di gennaio di ciascun anno.

#### **Art. 7**

La ditta aggiudicataria dovrà indicare, entro il termine comunicato dall'Amministrazione, con la lettera di aggiudicazione, la persona fisica designata come Responsabile rappresentante della ditta, che si renderà disponibile in qualità di referente nei confronti dell'Amministrazione per tutto quanto attiene allo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto. In caso di temporanea assenza, per motivi eccezionali, del personale designato, la ditta dovrà comunicare preventivamente al Servizio Acquisti la persona delegata a sostituirlo, onde scongiurare disservizi.

#### **Art. 8**

L'orario di apertura e chiusura dell'esercizio dovrà essere previsto per sette giorni settimanali, senza interruzioni per ferie o turni di chiusura, dalle ore 07:30 alle ore 20:30 – orario continuato.

L'Azienda si riserva la facoltà di richiedere la vendita, a prezzi concordati di accessori o servizi per l'utilizzo degli apparecchi tv e telefonici installati presso le degenze dell'Ospedale SS. Annunziata.

#### **Art. 9**

L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli per constatare il corretto espletamento del servizio richiesto dal presente capitolato. Qualora per qualsiasi motivo, imputabile all'appaltatore, il servizio non venga espletato nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato tecnico e nell'offerta presentata in sede di gara, l'Amministrazione applicherà le penali di seguito specificate, previa procedura di contestazione dell'inadempienza ai sensi di quanto stabilito dal presente articolo:

- € 500,00 per ogni giorno di chiusura ingiustificata del punto ristoro, non preventivamente autorizzata come indicato dall'art.18. Si intende ingiustificata la chiusura nei giorni indicati nell'art. 8 e nella proposta presentata in sede di gara;
- fino a € 150,00 in caso mancata o insoddisfacente pulizia quotidiana dei locali affidati, dei servizi igienici annessi e delle aree pertinenziali;
- fino a € 1.000,00 per disservizi e inefficienze ricorrenti nella conduzione del punto ristoro, e riscontrabili anche a seguito di comprovate segnalazioni degli utenti.

Le penali, previa adeguata contestazione con lettera raccomandata A/R, ove non liquidate direttamente dall'Assegnatario, saranno incamerate attingendo direttamente dalla polizza fideiussoria, che dovrà essere di volta in volta reintegrata

### **Art. 10**

L'Assegnatario dovrà gestire la struttura con criteri di efficienza, adeguati alla tipologia. È onere dell'aggiudicatario provvedere a progettare l'arredamento, adeguare i locali rispetto al progetto presentato, arredare e attrezzare convenientemente i locali, messa a norma degli impianti elettrici e idraulici e presentazione del certificato di conformità alle disposizioni di legge in materia, pulire, con proprio personale, i locali assegnati (pavimenti, vetri ecc.) e mantenere gli stessi in condizioni di igiene e decoro commisurati alla loro collocazione nell'ambito di una struttura sanitaria, provvedere al posizionamento di contenitori differenziati e senza che avvenga nessuna commistione con i rifiuti prodotti dall'Azienda, provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria necessaria per tutto il periodo contrattuale. L'aggiudicatario dovrà sempre chiedere preventiva autorizzazione all'Ufficio tecnico dell'Azienda per eventuali interventi su parti edili ed impiantistici in corso di contratto.

L'aggiudicatario deve adoperarsi affinché il rifornimento dei generi da parte dei fornitori avvenga nelle ore di minore affluenza di pubblico e comunque mai nelle ore in cui il pubblico è ammesso a visitare i malati. Ai locali dell'esercizio pubblico potranno accedere utenti ricoverati, visitatori, personale e qualsiasi persona desideri usufruire del bar-rivendita giornali. Pertanto l'aggiudicatario dovrà provvedere sotto la propria responsabilità ad applicare tutte le metodologie idonee al trattamento delle stoviglie al fine di evitare qualsiasi danno agli utenti che vi accedono. L'aggiudicatario dovrà adottare tutte le precauzioni previste dalla normativa vigente, in termini di trattamento dei locali e dei cibi, di cui risponderà direttamente agli organi di vigilanza. Il personale addetto deve indossare una divisa di servizio chiaramente identificabile. I prezzi dovranno essere affissi in tabelle facilmente visibili e non potranno superare i listini concordati dalle associazioni di categoria o i prezzi praticati da esercizi esterni di analoga categoria.

Ad avvenuto allestimento dei locali verrà redatto un inventario dei materiali di arredo e delle attrezzature presenti, con l'impegno dell'Assegnatario alla manutenzione e conservazione in buono stato dei materiali e delle dotazioni, nonché alla loro integrazione in caso di deperimento e rottura.

All'Assegnatario compete la manutenzione ordinaria dei locali assegnati e delle attrezzature presenti nel punto di ristoro, secondo quanto previsto dalla vigente normativa, mentre eventuali lavori di manutenzione straordinaria dovranno essere realizzati dall'Assegnatario stesso secondo le intese da stipularsi in tal senso.

Al termine del contratto l'Assegnatario dovrà rilasciare l'immobile nello stato in cui questo si trovava alla consegna, fatto salvo il normale deterioramento dovuto all'uso: non potrà asportare né materiali né impianti, attrezzature, arredi di proprietà dell'Asl.

Le vettovaglie, le stoviglie, gli utensili e le attrezzature varie per la somministrazione delle bevande e dei cibi sono fornite a cura e spese dell'Assegnatario.

La gestione gastronomica del punto ristoro dovrà essere di qualità, ispirata all'educazione al consumo dei prodotti naturali.

L'Assegnatario potrà inoltre provvedere alla vendita di prodotti tipici sardi confezionati.

In sede di offerta dovrà essere presentata una proposta che illustrerà la gestione gastronomica del punto di ristoro.

Si dovranno osservare le seguenti prescrizioni:

- nell'area di ristoro dovranno essere allestiti idonei contenitori per la raccolta differenziata di carta e cartone, vetro e lattine, plastica e rifiuti indifferenziati;

I prezzi praticati nel punto di ristoro dovranno essere coerenti con i prezzi di mercato riscontrabili per esercizi analoghi.

### **Art. 11**

L'esercizio deve essere fornito di generi di consumo in quantità sufficiente per soddisfare tutte le esigenze del pubblico. I generi devono essere di ottima qualità o comunque non inferiori a quelli correnti negli esercizi consimili della città. Non è consentita la vendita di superalcolici e tabacchi. Tutti i generi solidi e liquidi da asporto devono essere contenuti in recipienti a perdere e, quindi, è assolutamente vietato il loro riutilizzo. L'aggiudicatario dovrà osservare e far osservare al personale addetto tutte le disposizioni di carattere igienico, concernente l'igiene dei prodotti alimentari (HACCP), risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti ecc. e quindi potenzialmente dannosi.

### **Art. 12**

Nei confronti del personale impiegato ed in relazione alla tipologia del contratto di lavoro, l'Assegnatario è tenuto all'assolvimento di tutti gli obblighi contrattuali, contributivi, fiscali, ecc. e quant'altro previsto per il settore di appartenenza.

I predetti obblighi vincolano l'impresa, anche se la stessa non aderisce alle organizzazioni stipulanti.

L'Asl si riserva la facoltà di disporre controlli in tal senso; a tale scopo si precisa che, in caso di violazione di quanto precede, l'Asl provvederà ad informare la Direzione Provinciale del Lavoro competente per territorio.

In caso di recidiva nella irregolarità si procederà alla risoluzione del contratto.

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla più rigorosa e stretta osservanza di tutte le norme di sicurezza nonché degli obblighi assicurativi previsti dalle leggi e dai contratti ed accordi locali, restando l'Asl esonerata, al riguardo, da ogni e qualsiasi responsabilità.

Con il personale impiegato l'ASL non instaura alcun rapporto di dipendenza.

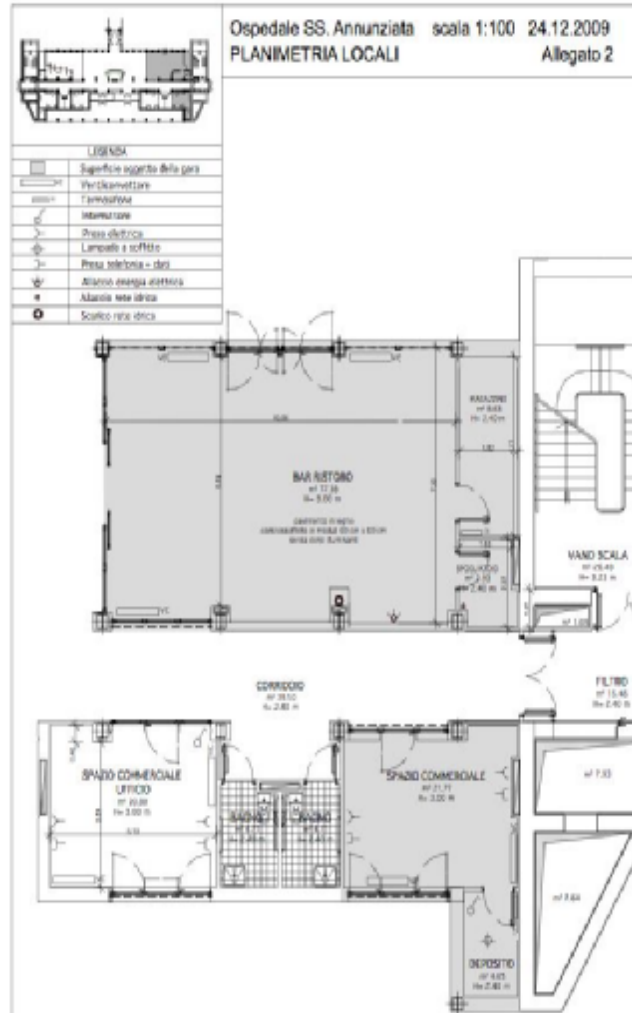
### **Art.13**

L'Asl si riserva la facoltà insindacabile di risolvere il contratto, ai sensi dell'art.1456 del C.C. , in caso di:

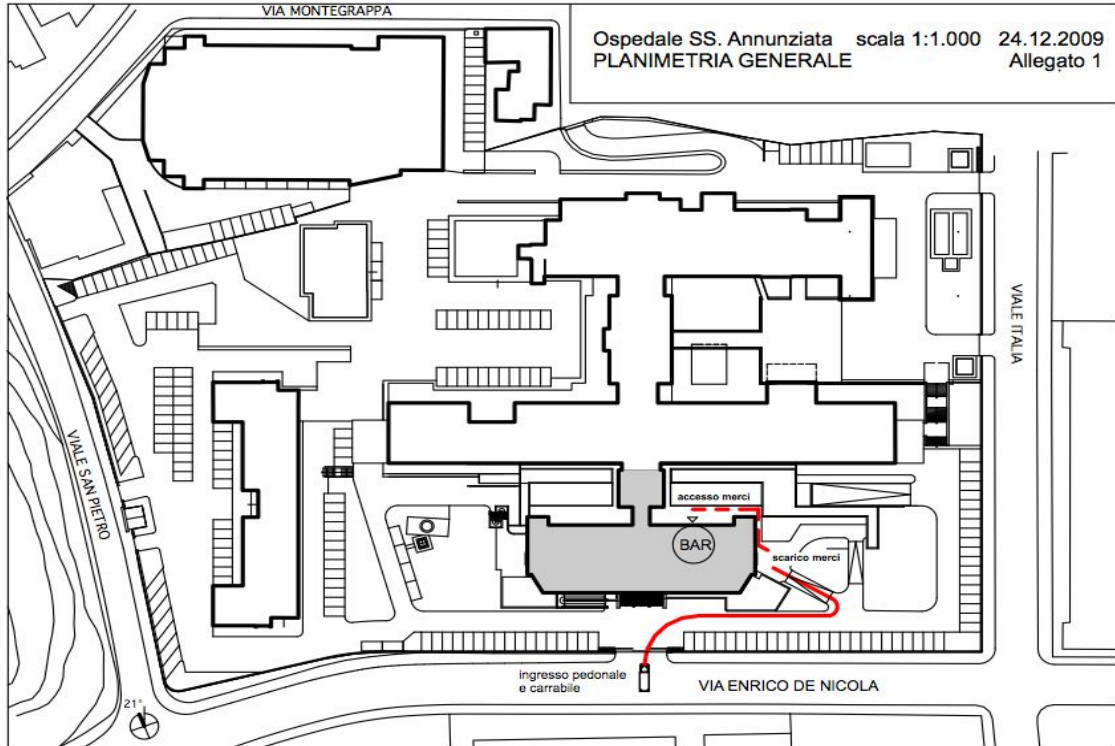
- frode;
- gravi e ripetute violazioni delle norme contrattuali puntualmente segnalate dall'ASL, in particolare comporterà la risoluzione del contratto la mancata apertura non autorizzata per più di tre volte all'anno;
- gravi carenze igienico-sanitarie segnalate dall'Autorità competente;
- cessione dell'Azienda, concordato preventivo, fallimento, liquidazione, amministrazione controllata;

- comminazioni di penali per un importo complessivo superiore ad € 2.500,00;
- ritardo nel pagamento del canone previsto all'art.6 per un periodo superiore a 60 giorni naturali e consecutivi.

**ALLEGATO 1: PLANIMETRIA LOCALI**



**ALLEGATO 2 : PLANIMETRIA GENERALE**



**Allegato "D" ( Dichiarazione DUVRI)**

Documentazione D.U.V.R.I.

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE  
E DI ATTO DI NOTORIETA'****( art.46 e 47 D.P.R. n.45 del 28.12.2000)**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_\_

Codice Fiscale: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_ Numero Civico \_\_\_\_\_

Comune: \_\_\_\_\_

Provincia: \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_

Mail: \_\_\_\_\_

(allegare fotocopia della carta identità in corso di validità), nella sua qualità di RAPPRESENTANTE  
LEGALE/TITOLAREdella società/ditta \_\_\_\_\_, con sede  
legale in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ in  
relazionealla gara. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ con la quale è stata attivata la procedura aperta per  
l'aggiudicazione \_\_\_\_\_ "

occorrente all'AZIENDA SANITARIA LOCALE SASSARI"

**dichiara ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. 445/2000:**

1. che l'impresa è a conoscenza delle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e sull'igiene del lavoro che rigorosamente applica in tutte le fasi di espletamento dell'attività richiesta; dichiara inoltre che tali informazioni verranno portati a conoscenza dei propri dipendenti ai sensi delle normative vigenti.

2. che l'impresa, in caso di aggiudicazione del servizio, si impegna ad adottare tutte le misure che, secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica sono necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei lavoratori.

3. che l'impresa, in caso di aggiudicazione del servizio, si impegna altresì ad osservare, durante l'esecuzione dell'attività, sia all'interno della stazione appaltante sia eventualmente per lavori fatti all'esterno, tutte le norme vigenti di tutela dell'ambiente, statali e regionali, con particolare riferimento all'inquinamento delle acque, all'inquinamento dell'aria, ed allo smaltimento dei rifiuti urbani, speciali e tossici e nocivi.

4. per tutto quanto precede, in caso di aggiudicazione del servizio, di assumere totalmente la responsabilità e gli oneri derivanti dal comportamento dei propri dipendenti (nella interpretazione più estensiva del disposto dell'art. 2049 del Codice Civile) quando si dovessero verificare danni a persone o cose appartenenti all'ASL di Sassari committente od a terzi che reclamassero risarcimento di danni causati dai dipendenti della ditta o impresa appaltatrice.

5. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione del servizio, altresì ad informare e formare tutti coloro che a qualunque titolo eventualmente collaboreranno con la stessa al fine di trasportare beni o mezzi di loro proprietà, all'interno dei locali della stazione appaltante (corrieri, vettori, ecc.).

6. che il presente documento è valido per tutto l'eventuale periodo contrattuale, fatto salvo eventuali aggiornamenti, che verranno tempestivamente segnalati.

7. che la società ha preso conoscenza di quanto indicato nella nota informativa allegata sotto c) alla presente dichiarazione e pertanto nella formulazione dell'offerta ha potuto valutare anche gli oneri relativi alla sicurezza.

Lì \_\_\_\_\_

*Firma e Timbro*

Allegati:

nota informativa (DUVRI) ASL SASSARI

**Allegato "E" (Trattamento dati personali)**

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 30.06.2003 n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali), si provvede all'informativa di cui al comma 1 dello stesso articolo facendo presente che i dati personali forniti dagli offerenti saranno raccolti presso l'Azienda Sanitaria Locale N. 1 di Sassari, per le finalità inerenti alla gestione delle procedure previste dalla legislazione vigente per l'attività contrattuale e la scelta del contraente. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per le finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per le finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; per l'aggiudicatario il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione della convenzione e dell'adempimento di tutti gli obblighi conseguenti ai sensi di legge. Il trattamento dei dati conferiti a soggetti pubblici sarà effettuato con le modalità di cui all'art. 18 del D. Lgs. n. 196/03. In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. n. 196/03 tra i quali figura il diritto d'accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, completare i dati erronei, incompleti, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti dell'Azienda Sanitaria Locale N. 1 di Sassari, titolare del trattamento.

Con riferimento ai dati di questa Azienda Sanitaria, la Ditta che risulterà aggiudicataria del presente appalto, per singolo lotto, si conformerà a quanto disposto dal citato Decreto in materia di trattamento dei dati e tutela della privacy. *Titolare del trattamento dei dati* inerenti alla presente procedura di gara è l'Azienda Sanitaria Locale N. 1 di Sassari, mentre *responsabile del trattamento* è la Ditta aggiudicataria per singolo lotto d'aggiudicazione.

Ai sensi del citato D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii., il sottoscritto firmatario dell'offerta di gara, in qualità di Titolare, Rappresentante Legale o suo delegato

#### **autorizza**

l'utilizzazione dei propri dati ai soli fini della partecipazione alla gara d'appalto per la quale i dati stessi sono prodotti nonché per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti; ne autorizza la comunicazione esclusivamente ai funzionari e incaricati della Stazione Appaltante e ai contro interessati ai predetti procedimenti, fermo restando quanto previsto al Capo IV, n. 2, lett. C) del Provvedimento del Garante della tutela dei dati personali in data 10.05.1999, pubblicato sulla G.U. del 14.05.1999.

**Firma del Dichiarante**

**Il sottoscritto firmatario dell'offerta di gara, in qualità di Titolare, Rappresentante Legale o suo delegato ai sensi del citato D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii., vista l'informativa contenuta nel disciplinare di gara**

#### **Autorizza**

l'utilizzazione dei propri dati ai soli fini della partecipazione alla gara d'appalto per la quale i dati stessi sono prodotti nonché per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti; ne autorizza la comunicazione esclusivamente ai funzionari e incaricati della Stazione Appaltante e ai contro interessati ai predetti procedimenti, fermo restando quanto previsto al Capo IV, n.2, lett. C) del Provvedimento del Garante della tutela dei dati personali in data 10.05.1999, pubblicato sulla G.U. Del 14.05.1999 ed ogni successiva modifica ed integrazione.

Il dichiarante (firma) \_\_\_\_\_

