



## COMUNE DI LODI

SETTORE 4 -

### BANDO DI GARA

#### **PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO "CAFFE' LETTERARIO" UBICATO NELLA BIBLIOTECA COMUNALE DI LODI PER UN PERIODO DI ANNI 9**

In esecuzione della determinazione dirigenziale n. 120 del 31/01/2014 il Comune di Lodi intende procedere all'affidamento del servizio in oggetto.

#### *1 - AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE*

1.2 Indirizzo: Comune di Lodi – P.zza Broletto n. 1 – 26900 Lodi - Tel. 0371/ - fax 0371/  
- [www.comune.lodi.it](http://www.comune.lodi.it) - e-mail: [@comune.lodi.it](mailto:@comune.lodi.it)

1.3 Responsabile del procedimento: Dr. Demuro Giuseppe, Dirigente del Settore 4 del Comune di Lodi, Piazza Broletto, 1, Lodi.

1.4 Documentazione di gara: il capitolato d'oneri, il bando e la documentazione relativa alla gara sono scaricabili dal sito Internet del Comune di Lodi al seguente indirizzo: [www.comune.lodi.it](http://www.comune.lodi.it) – sezione bandi, concorsi.

1.5 Offerte: vanno inviate al Comune di Lodi - Ufficio Protocollo – Piazza Mercato, 5 – 26900 Lodi.

1.6 Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 D. Lgs. n.163/2006.

#### *2 - OGGETTO DELL'APPALTO*

2.1 Denominazione e Tipo di appalto: appalto di Servizi ricreativi e culturali (categoria 26, allegato B del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163).

2.2 Descrizione dell'appalto: concessione della gestione del punto di ristoro all'interno della Biblioteca Comunale del Comune di Lodi secondo le modalità descritte nel Capitolato d'Oneri.

2.3 Importo a base di gara: € 16.500,00 (sedicimilacinquecento/00) annuo per 9 (nove) anni per un importo totale complessivo di €148.500,00 (centoquarantottomilacinquecento/00)

L'importo a base di gara, per il quale dovrà essere presentata un'offerta al rialzo, è riferito alla somma da corrispondere al Comune di Lodi per la gestione del punto di ristoro.

2.4 Durata della concessione: 9 anni. Il Comune di Lodi si riserva la facoltà di rinnovare la concessione, per analogo periodo di tempo, per non più di una volta, secondo le modalità stabilite dal capitolato.

### 3 - INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO, TECNICO

#### 3.1 - Deposito cauzionale provvisorio.

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno costituire un deposito cauzionale provvisorio di € 2.970,00, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs n.163/2006 e s.m.i.

Tale importo è ridotto del 50% per le ditte in possesso della certificazione di qualità.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario. La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui al comma 1, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

#### 3.2 Polizze assicurative: L'assegnatario dovrà stipulare:

- polizza di assicurazione di responsabilità civile terzi (ove per terzo si intende anche il Comune di Lodi) con massimale unico minimo di € 3.000.000,00 (tremilioni/00);
- polizza di assicurazione per rischio locativo, incendio e scoppio, per un importo pari al valore dell'immobile assicurato pari ad € 400.000,00 (quattrocentomila/00) come meglio specificato all'art. 11 del capitolato d'onere.

Entrambe le polizze devono riportare l'espressa rinuncia da parte della Compagnia ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione.

E' facoltà dell'aggiudicatario presentare un'unica polizza a copertura dei rischi suddetti.

3.3 modalità di pagamento: il canone annuo offerto per la gestione del punto di ristoro verrà corrisposto in rate mensili uguali, mediante bonifico bancario da accreditarsi presso la Tesoreria del Comune di Lodi entro 30 giorni naturali consecutivi dalla fine del mese di riferimento.

3.4 spese contrattuali: tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto relativo alla presente concessione, sono a carico dell'Assegnatario, ivi comprese tutte le spese di pubblicità, secondo il disposto dell'art. 34, comma 35, della L. n. 221/2012.

#### *4 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE*

4.1 I concorrenti dovranno essere regolarmente in possesso dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge per l'esercizio dell'attività di somministrazione di bevande e alimenti.

Il requisito professionale può essere posseduto da un preposto, da indicare al momento della domanda, con l'avvertenza che la persona preposta non può svolgere detta funzione per più esercizi commerciali, secondo il disposto del D.Lgs. n.114/98, per come successivamente modificato ed integrato.

I concorrenti dovranno effettuare un sopralluogo per presa visione della struttura e delle attrezzature oggetto della concessione. Il sopralluogo verrà effettuato previo appuntamento a seguito del quale sarà rilasciata una dichiarazione di avvenuto sopralluogo da allegare alla domanda di partecipazione (busta n. 1), a pena di esclusione.

#### *5 - CAUSE DI ESCLUSIONE*

5.1 L'impresa verrà esclusa dalla gara nel caso in cui :

a) si trovi in una delle situazioni previste dall'art. 38 del D. Lgs. n.163/2006 o non sia in possesso dei requisiti di partecipazione richiesti dal presente bando di gara;

b) la garanzia provvisoria non sia stata prodotta ovvero non sia stato sottoscritto l'impegno da parte del fidejussore a rilasciare la cauzione definitiva in caso di aggiudicazione;

c) mancata presentazione della dichiarazione di avvenuto sopralluogo

#### *6. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA*

6.1 L'offerta dovrà essere inviata a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante corriere autorizzato o anche a mano presso l'Ufficio Protocollo del Comune di Lodi, P.zza Mercato, 5 - 26900 Lodi e dovrà pervenire, a pena di esclusione dalla gara, entro e non oltre le ore **12.00 del giorno 28 febbraio 2014.**

Non si darà corso all'apertura del plico che risulti pervenuto dopo il termine stabilito o sul quale non sia apposto il mittente, la dicitura richiesta e relativa alla specificazione della gara, non sia perfettamente integro, non sia sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura.

6.2 I concorrenti dovranno presentare un unico plico sigillato e controfirmato sui lembi, seguendo le istruzioni sottoriportate:

sul plico riportante il mittente, dovrà essere apposta la seguente dicitura: OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL PUNTO DI RISTORO UBICATO NELLA BIBLIOTECA COMUNALE DEL COMUNE DI LODI.

Il plico di cui sopra dovrà contenere tre buste contraddistinte dai numeri 1, 2 e 3, ciascuna chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura, contenenti rispettivamente quanto di seguito previsto:

#### **BUSTA N. 1:**

La prima busta su cui sarà apposta la dicitura "**Documenti per l'ammissione alla gara**" dovrà contenere la documentazione e le dichiarazioni sottoindicate rese dal dichiarante o dal legale rappresentante e da questi sottoscritte:

- a) istanza di partecipazione alla gara in bollo (allegato A) e dichiarazione unica, sostitutiva di certificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 (allegato B);
- b) documentazione attestante l'avvenuta costituzione della cauzione provvisoria di € 2.970,00 (duemilanovecentosettanta/00) come previsto al punto 3.1 del presente bando. Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese la cauzione deve essere presentata e sottoscritta a pena di esclusione dal solo capogruppo ed essere comunque intestata a tutte le imprese del raggruppamento;
- c) certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura per il settore richiesto dal presente bando. I concorrenti che, al momento della presentazione dell'offerta, non siano iscritti alla Camera di Commercio, sono tenuti a farlo entro 30 giorni dall'inizio dell'attività;
- d) dichiarazione di avvenuto sopralluogo.

#### **BUSTA N. 2:**

La seconda busta, su cui dovrà essere apposta la dicitura "**Offerta Tecnica**", debitamente sottoscritta dal dichiarante oppure dal legale rappresentante dell'Impresa concorrente, dovrà contenere la documentazione descrittiva degli aspetti connessi agli elementi di valutazione come specificati al successivo punto 8.

#### **BUSTA N. 3:**

La terza busta su cui sarà apposta la dicitura "**Offerta economica**" dovrà contenere l'indicazione, in cifre e in lettere, dell'importo offerto per lo svolgimento del servizio, espresso sul periodo contrattuale di 9 (nove) anni e che comunque non dovrà risultare inferiore a € 16.500,00 annui (sedicimilacinquecento/00).

L'offerta dovrà essere sottoscritta dal dichiarante o dal legale rappresentante e redatta su apposito modello (allegato 3).

#### **7 - DATA ORA E LUOGO DI APERTURA DEI PLICHI**

La gara si terrà **il giorno 6 marzo 2014 alle ore 9.00** presso la sede del Comune di Lodi. P.zza Broletto n. 1, Lodi, in una sala aperta al pubblico.

## 8 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

8.1 Tipo: procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D. Lgs 163/2006.

8.2 Criteri di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006, su un punteggio massimo complessivo pari a 100, sulla base dei criteri e sottocriteri di valutazione sottoriportati:

### PROGETTO TECNICO

punteggio massimo: 60 punti ripartito secondo i seguenti criteri:

#### **A) Capacità Professionale: max punti 30**

La capacità professionale verrà valutata attraverso una prova pratica di abilità che si effettuerà secondo le seguenti modalità:

Prova pratica effettuata da soggetto indicato dal concorrente, che può essere il titolare stesso, un socio o un dipendente, il cui ruolo funzionale sia realmente riferito all'esercizio dell'attività di bar e ristorazione presso la Biblioteca Comunale, attestato da un'apposita dichiarazione, pena la nullità o decadenza del contratto. I concorrenti dovranno garantire una continuità lavorativa del designato che ha effettuato la prova pratica per almeno 1 anno; una sua eventuale sostituzione per qualsiasi causa dovrà essere comunicata al Comune con la dichiarazione che il suo sostituto possiede requisiti professionali di pari livello documentati dal Curriculum Vitae.

Dopo l'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa, una volta accertata la completezza della stessa e l'ammissibilità alla valutazione, verranno comunicati ai concorrenti il luogo, gli strumenti e le attrezzature disponibili per l'effettuazione della prova pratica.

La prova pratica è finalizzata ad accertare l'abilità e la competenza professionale nell'esercizio della suindicata attività e nello specifico le competenze : "Effettuare la preparazione di un piatto", "Effettuare la presentazione di un piatto" (Quadro Regionale degli Standard Professionali - QRSP: area turistica, profilo chef-cuoco) e "Preparare i servizi bar" (QRSP: area turistica, profilo barista).

La prova consiste nella preparazione di prodotti da bar e da ristorazione articolata in due distinti momenti:

**1 prova** - la preparazione di un prodotto da bar e uno da ristorazione definito dalla Commissione di valutazione e comunicato ai candidati al momento della convocazione per la prova; in questo caso gli alimenti necessari saranno forniti dal Comune. (tempo max.1 ora e 30 min.)

**2 prova** - proposta di un prodotto da bar e uno da ristorazione scelti ed indicati dai concorrenti come loro specialità peculiari, che dovranno essere preventivamente indicati nella documentazione tecnica e da realizzare al momento della prova; in questo caso i concorrenti dovranno recarsi nel luogo ove si svolgerà la prova con gli alimenti necessari ed eventuali attrezzature idonee alla realizzazione dei

preparati. Non sarà consentito in alcun modo utilizzare ingredienti diversi da quelli indicati nella documentazione tecnica. (tempo max.1 ora e 30 min.)

Il candidato, sulla base degli indicatori e dei livelli EQF (Quadro Europeo delle qualificazioni per l'apprendimento permanente) forniti da Regione Lombardia, verrà valutato relativamente alle tecniche di preparazione del prodotto, alla presentazione dello stesso nonché, nella seconda prova, all'originalità e innovatività dei prodotti stessi.

La commissione valutatrice attribuirà alla prova un punteggio calcolato sul grado di rispondenza agli indicatori regionali del prodotto realizzato e delle procedure seguite dal candidato.

Uno dei componenti della Commissione valutatrice sarà un esperto del settore nominato dal CAPAC – Politecnico del Commercio e del Turismo di Milano.

Tutti i candidati che eseguiranno la prova e la supereranno ottenendo un punteggio sufficiente a riconoscere la competenza professionale (punteggio minimo necessario 20) potranno far richiesta, previa la presentazione della documentazione necessaria, della "Certificazione di competenza", documento valido a livello nazionale che Capac, in quanto Ente accreditato alla certificazione delle competenze, può rilasciare a nome di Regione Lombardia.

La suddetta certificazione attesta formalmente il possesso di competenze relative a specifici profili professionali acquisite attraverso l'attività lavorativa.

Il superamento della prova pratica è condizione indispensabile per il prosieguo della valutazione relativa a tutti gli altri parametri. Saranno ammessi alla valutazione degli ulteriori parametri dell'offerta tecnica soltanto i concorrenti che abbiano conseguito nel giudizio del parametro prova pratica una valutazione complessiva di almeno 20 punti su 30.

#### **B) Esperienze e curriculum del gestore: max punti 5**

In particolare sarà valutata la professionalità del concorrente (o di colui che è indicato come preposto, qualora sia persona diversa dal legale rappresentante del concorrente) con riferimento all'esperienza in termini di quantità, di durata e di tipologia, maturata nella gestione o nella attività lavorativa a qualunque titolo prestata, entrambe documentabili in attività analoghe. Si intendono per analoghe attività quelle di gestione bar, locali ristoro all'interno o adiacenti a luoghi aperti al pubblico, ristoranti.

Per ciascun anno ( o frazione di anno superiore a sei mesi) verrà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 5 punti .

In caso di raggruppamento temporaneo già costituito o da costituire per la partecipazione alla presente selezione sarà valutata l'esperienza e le competenze dei soggetti (persone fisiche e/o giuridiche) che costituiscono il raggruppamento di associazioni.

#### **C) Proposte migliorative per il servizio: max punti 15**

Saranno valutate:

C1- la varietà e la qualità di cibi e bevande da somministrare con particolare attenzione all'impiego di cibi bio, prodotti locali, prodotti per celiaci e quant'altro, risultante da specifica proposta progettuale;

C2 - la disponibilità del concorrente a lavorare di concerto con la direzione della Biblioteca Comunale a progetti connessi alla promozione della lettura e all'ambito culturale in genere;

C3 - la disponibilità del concorrente ad effettuare uno sconto del .....(proporre la percentuale) sui prezzi praticati in occasione degli eventi organizzati dall'Amministrazione Comunale;

C4 - la disponibilità a garantire ulteriori aperture serali (soprattutto nel periodo estivo) secondo la programmazione degli eventi della Biblioteca Comunale;

C5 - le proposte in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, di pratiche ecocompatibili che limitino la produzione degli stessi o atte ad incentivare il riciclo/riutilizzo dei materiali utilizzati.

I punti sopra descritti dovranno risultare da una specifica proposta progettuale da presentarsi con l'offerta tecnica;

#### **D) Proposte migliorative di iniziative di natura culturale divulgativa o di intrattenimento: max punti 5**

Proposta progettuale delle iniziative di natura culturale, divulgativa, o di intrattenimento che il concessionario intende attuare nel corso di ciascun anno solare. Dovranno in particolare essere indicati il numero annuo degli eventi, la loro natura, i contenuti e gli obiettivi, l'articolazione oraria, il coinvolgimento di associazioni, enti o soggetti, l'eventuale utilizzo di strumenti o impianti. Saranno valutati, oltre al numero annuo degli eventi, la loro complessità, la loro articolazione e la diversificazione delle proposte culturali.

#### **E) Proposte migliorative nell'allestimento del posto di ristoro: max punti 5**

Eventuale progetto di migliorie o di miglior allestimento del punto di ristoro interno (nuovi arredi,..) ed esterno (allestimento parte antistante ingresso con vasi di fiori, piante,.....), ampliamento dei contenitori per la raccolta differenziata (carta, plastica, vetro).

Verrà valutato tenendo conto dei requisiti di carattere estetico/igienico/sicurezza nonché delle esigenze del comune decoro della massima cura ed efficienza per l'esplicazione del servizio, previa autorizzazione del Comune di Lodi.

#### **Prescrizioni generali**

La Commissione per ognuno dei sub-parametri di cui alle lettere da C1 ad C5 sopra descritti procederà all'unanimità ad attribuire un voto da 0 a 10, inclusi punteggi intermedi, anche decimali, secondo la seguente scala di valutazione:

- insufficiente 0
- scarso 3
- sufficiente 6
- buono 8
- ottimo 10

Successivamente la Commissione riparametrerà i voti attribuiti in coefficienti, attribuendo all'offerta con voto più alto coefficiente 1 e proporzionando gli altri secondo la seguente formula:  $c\text{-iesimo} = \frac{\text{voto} - \text{iesimo}}{\text{voto max}}$  dove il coefficiente del concorrente  $i$  è uguale al rapporto fra il suo voto e il voto massimo attribuito. Il coefficiente verrà poi moltiplicato per il punteggio massimo dando così il punteggio definitivo per il parametro di riferimento, punteggio che verrà riportato per la valutazione complessiva, fino al secondo decimale

senza arrotondamento all'unità inferiore o superiore.

Il progetto costituente l'offerta tecnica dovrà essere redatto in forma di relazione di non oltre 15 cartelle, escluso materiale fotografico e grafico, che segua nell'ordine espositivo i parametri di valutazione sopra esposti ( lettere b, c, c1, c2, c3, c4, c5, d, e).

Il materiale sarà preso in esame dalla Commissione solo per la quantità indicata nel presente bando. Se non viene presentato in tutto o in parte il materiale richiesto e se non sarà possibile per la Commissione a suo insindacabile giudizio, effettuare la valutazione degli elementi per la quale essa è richiesta, la Commissione procederà ad attribuire per tali elementi coefficiente pari a zero.

Tutte le proposte devono corrispondere alle caratteristiche previste nel capitolato che sono da intendersi quali prestazioni minime. Le proposte presentate devono essere realizzabili e non condizionate a eventi o elementi estranei. Ugualmente non saranno prese in considerazione proposte fra loro alternative la cui scelta sia rimessa alla Commissione. In tale caso la proposta non sarà valutata per quell'elemento che non rispetta le prescrizioni sopra riportate e sarà attribuito coefficiente zero.

#### OFFERTA ECONOMICA - punteggio massimo 40 punti

Criteri/punteggio massimo	Sottocriteri/punteggio parziale massimo/ modalità di attribuzione del punteggio
1. Offerta economica relativa alla gestione del punto di ristoro per un periodo contrattuale di 9 anni e che comunque non dovrà essere inferiore a complessivi € 148.500 per tutto il periodo  <b>Punteggio massimo 40 punti</b>	1.1 Il punteggio massimo di 40 punti verrà attribuito al Concorrente che avrà offerto il corrispettivo più alto per la gestione del punto di ristoro. Agli altri Concorrenti il punteggio verrà attribuito in misura proporzionalmente ridotta secondo la seguente formula: $P_x = P_{max} \times (C_x / c_{max})$  Dove: P <sub>x</sub> = punteggio da attribuire all'offerta in esame; P <sub>max</sub> = punteggio massimo pari a 40; C <sub>x</sub> = corrispettivo offerta in esame; C <sub>max</sub> = corrispettivo offerta massima.

#### 9 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA GARA E NORME GENERALI

9.1 L'Ente procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

9.2 L'Ente, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di non procedere ad alcuna concessione, per comprovate sopravvenute esigenze di interesse pubblico.

9.3 Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni dalla scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

9.4 Modalità di apertura delle offerte: **il giorno 6 marzo 2014 alle ore 9.00** presso il Comune di Lodi, P.zza Broletto n. 1, Lodi, in seduta aperta al pubblico.



## *10 - PROCEDURA DI GARA*

10.1 Dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione dell'offerta, Il Comune di Lodi procederà alla nomina della Commissione di gara.

10.2. Il giorno fissato nel bando la Commissione procederà, in seduta pubblica, alla verifica della integrità e tempestività della ricezione dei plichi, all'apertura della busta "1 – Documentazione per l'ammissione alla gara", al controllo della regolarità e completezza dei documenti ivi inseriti, verificando la correttezza formale delle offerte e della documentazione e, in caso negativo, escludendole dalla gara. Si procederà successivamente all'apertura della busta n.2 "Offerta tecnica" ed alla lettura dei titoli dei documenti ivi contenuti.

La Commissione, in base al numero delle domande pervenute, provvederà a comunicare ai partecipanti tempi e modalità di svolgimento delle prove pratiche. Per i concorrenti che supereranno la prova pratica, la Commissione proseguirà in seduta riservata all'esame della documentazione contenuta nella busta 2. Conclusa questa fase, in seduta pubblica darà atto dei punteggi attribuiti e procederà all'apertura della busta "3" Offerta economica" presentata, attribuendo i relativi punteggi. Sulla base del punteggio complessivo attribuito all'offerta tecnica ed all'offerta economica presentate da ogni concorrente, verrà formata la graduatoria di merito per l'aggiudicazione.

10.3 Nel caso di offerte uguali, si procederà per sorteggio.

10.4 In ogni caso resta ferma la facoltà di cui all'art. 81, comma 3, del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

10.5 Al concorrente aggiudicatario è richiesta ex art. 42, comma 4, del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara, secondo quanto previsto dall'art. 48, comma 2, del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

10.6 La stazione appaltante, previa verifica dell'aggiudicazione provvisoria ai sensi dell'art. 12, comma 1, del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, provvederà all'aggiudicazione definitiva.

10.7 La stipulazione del contratto avrà luogo entro il termine di trenta giorni dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace.

## *11 - ALTRE INFORMAZIONI*

11.1 E' vietata la partecipazione alla gara da parte di imprese e/o ditte che si trovino in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c.. Verranno inoltre esclusi i concorrenti per i quali venga accertato che le relative offerte sono imputabili a un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

11.2 Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere redatti in lingua italiana.

11.3 Data la particolarità del servizio oggetto del presente Bando di Gara, è fatto divieto di subappaltare o cedere anche parzialmente il servizio a terzi, fatto salvo quanto previsto all'art. 12 del capitolato d'oneri.

La violazione del suddetto divieto comporterà l'immediata risoluzione del contratto.

11.4 Per le controversie derivanti dal contratto si fa riferimento agli artt. 18 e 19 del capitolato d'oneri. E' esclusa la competenza arbitrale.

11.5 Al presente bando sono allegati il capitolato d'oneri ed i fac - simile dei seguenti moduli:

- "1" Domanda di partecipazione alla gara;

- "2" Dichiarazione di Offerta tecnica;

- "3" Dichiarazione di Offerta economica;

11.6 Per tutto quanto non previsto dal presente bando si rinvia al D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e successive modificazione ed integrazioni.

11.7 Pubblicazioni: il presente bando viene pubblicato sulla G.U. della Repubblica, all'Albo Pretorio e sul sito internet del Comune di Lodi.

11.8 Eventuali precisazioni e/o chiarimenti verranno pubblicati sul sito Internet del Comune di Lodi.

11.9 Per quanto non indicato nel presente bando si fa esplicito riferimento a quanto indicato nel Capitolato d'oneri.

## *12 - TUTELA DELLA PRIVACY.*

Ai sensi del D.lgs. 196/2003 e successive modificazioni, in ordine al procedimento instaurato da questo Bando si informa che i dati raccolti personali forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse all'espletamento della presente gara d'appalto e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto, saranno trattati dal comune di Lodi in conformità alle disposizioni contenute nella legge medesima.

Il concorrente, formulando la propria offerta, dichiara di essere a conoscenza e di accettare le modalità di trattamento, raccolta e comunicazione innanzi menzionate.

Lodi 06.02.14

IL DIRIGENTE  
(Dr. Giuseppe Demuro )