



COMUNITA DELLE GIUDICARIE

Determinazione n. 000292 dd. 21 MAG 2019

**OGGETTO: L.P. 07.08.2006, n. 5 – Acquisto attrezzatura per la ristrutturazione della cucina della mensa scolastica sita presso il Centro di formazione professionale Enaip di Tione di Trento – determina a contrarre ed approvazione Capitolato Speciale d’Appalto.
CIG: 789969DD4**

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SEGRETERIA E ISTRUZIONE

Richiamata la deliberazione del Comitato Esecutivo della Comunità n. 190 dd. 27.12.2018, con oggetto: “Articolo 169 D.Lgs 18 agosto 2000 n. 267 e s.m. -Approvazione Piano Esecutivo di Gestione 2019 -2021 - Individuazione degli atti di gestione ed attribuzione delle competenze del bilancio finanziario 2019 – 2021”;

Visto quanto disposto dall’articolo 126 del C.E.L. approvato con L.P. 03.05.2018 n. 2 e riconosciuta la propria competenza all’atto;

Vista la L.P: 7 agosto 2006, n. 5 “Sistema educativo di istruzione e formazione del Trentino” la quale disciplina al titolo V gli interventi per l’esercizio del diritto allo studio, tra i quali è compreso il servizio di mensa scolastica (Art. 72 lettera a.);

Visto l’articolo 4 “Servizio di mensa” del Regolamento per l’esercizio del diritto allo studio da parte degli studenti del primo e del secondo ciclo di istruzione e formazione approvato con D.P.R. 05.11.2007, N. 24-104/Leg;

Vista la deliberazione della Giunta Provinciale n. 831 del 18 maggio 2018 avente per oggetto “Attuazione punto 6.1 del Protocollo d’intesa in materia di finanza locale per il 2018: concessione alle Comunità di risorse per interventi in conto capitale (Euro 1.000.000,00=)” con la quale sono stati destinati euro 104.453,87 alla Comunità delle Giudicarie finalizzati ad interventi inerenti l’adeguamento delle infrastrutture o delle attrezzature destinate all’erogazione del servizio mensa;

Preso atto che con nota, prot. n. 13149 del 18.12.2018, si è provveduto ad inviare ai servizi competenti della Provincia Autonoma di Trento elenco dei fabbisogni di attrezzature rilevati nelle varie mense scolastiche e la relativa previsione di spesa suddivisa nel triennio per un importo complessivo pari ad euro 264.624,84;

Preso atto che gli impianti e le attrezzature in uso presso la mensa scolastica del Centro di formazione Enaip di Tione di Trento, dopo oltre quarant’anni dalla realizzazione, presentano una condizione di deterioramento che peggiora nel tempo causando problemi nell’erogazione dei pasti;

Rilevata la necessità di dare priorità alla ristrutturazione della cucina della mensa scolastica presente presso il Centro di formazione professionale Enaip di Tione di Trento tenuto conto dell’obiettivo di

organizzazione del tempo scuola su cinque giorni e della possibile fruizione in un futuro degli spazi anche da parte degli studenti dell'Istituto di Istruzione L. Guetti di Tione di Trento;

Preso atto che con contratto di Comodato Beni Immobili del 24.02.2012 n. di racc. 41252, la Provincia Autonoma di Trento ha ceduto in comodato alla Comunità delle Giudicarie gli spazi situati nell'edificio sede del Centro di formazione professionale Enaip di Tione di Trento, destinati a cucina, magazzino-deposito e mensa;

Preso atto che con nota prot. n. 13191 del 18 dicembre 2018, si è fatta richiesta, ai sensi dell'art. 5 del suddetto comodato d'uso, alla Provincia Autonoma di Trento di intervenire per la progettazione e la realizzazione dei lavori di adeguamento degli impianti della mensa scolastica nel corso della prossima estate nonché per la dismissione dell'attrezzatura ormai obsoleta di proprietà della Provincia;

Vista la nota, prot. n. 503 del 15 gennaio 2019, con la quale il Servizio Infanzia e Istruzione della Provincia Autonoma di Trento concede il proprio nulla osta alla dismissione e alla sostituzione, con oneri a carico della Comunità, di attrezzature della mensa non più idonee in quanto obsolete e/o non rispondenti alle norme di sicurezza e igienico sanitarie in vigore;

Vista la nota, prot. n. 1678 del 15 febbraio 2019, con la quale l'Agenzia Provinciale Opere Pubbliche conferma la propria disponibilità alla realizzazione dei lavori nel prossimo periodo estivo, riguardanti il rifacimento degli impianti fissi di cucina con dismissione del gas GPL e predisposizione per alimentazione elettrica ad induzione, scarichi e impianto idrosanitario, nonché delle pavimentazioni in piastrelle ceramiche e rivestimenti;

Vista la nota, prot. n. 3808 del 9 aprile 2019, con la quale il Servizio Autonomie Locali della Provincia Autonoma di Trento ha confermato che il Servizio Infanzia e Istruzione della Provincia Autonoma di Trento ha avvallato le proposte trasmesse dalle Comunità per l'utilizzo del finanziamento concesso con deliberazione della Giunta provinciale n. 831 del 18 maggio 2018 pari a euro 104.453,87;

Vista la deliberazione del Comitato Esecutivo della Comunità delle Giudicarie n. 66 dd. 23.04.2019 esecutiva, con la quale, per le motivazioni ivi esposte, si disponeva:

1. di approvare il seguente atto di indirizzo politico amministrativo per il Responsabile del Servizio Segreteria e Istruzione:
di coordinarsi con i competenti servizi della Provincia Autonoma di Trento al fine di ristrutturare nel corso della prossima estate la cucina della mensa scolastica del Centro di Formazione professionale Enaip e di compiere tutti gli atti necessari per la progettazione, l'acquisto e l'installazione di tutte le attrezzature utili all'adeguamento della cucina destinata alla preparazione dei pasti degli studenti delle scuole professionali e secondari di secondo grado di Tione di Trento, tramite la procedura telematica pubblica "MEPAT-Mercurio" nei limiti degli stanziamenti di Bilancio;
2. di dare atto il presente provvedimento è finanziato dalla Provincia Autonoma di Trento con i fondi in conto capitale concessi alla Comunità delle Giudicarie con propria deliberazione n. 831 del 18 maggio 2018 pari dal euro 104.453,87

Richiamata la L.P. 19.07.1990, n. 23 "Disciplina dell'attività contrattuale e dell'amministrazione dei beni della Provincia Autonoma di Trento", in particolare l'articolo 21 comma 2 lettera h) e comma 5 che disciplina le modalità di ricorso alla trattativa privata;

Esaminato il capitolato speciale d'appalto per l'acquisto dell'attrezzatura necessaria per la ristrutturazione della cucina della mensa scolastica del Centro di formazione professionale, allegato al presente provvedimento di cui forma parte integrante e sostanziale, che definisce nel dettaglio gli interventi da effettuare da parte dell'impresa appaltatrice e le specifiche tecniche dell'attrezzatura che si intende acquistare;

Preso atto:

- che l'art. 26 della legge n. 488 del 23 dicembre 1999, dispone che le amministrazioni pubbliche possono ricorrere alle convenzioni stipulate dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica, ovvero ne utilizzano i parametri di prezzo-qualità, come limiti massimi, per l'acquisto di beni e servizi comparabili oggetto delle stesse, anche utilizzando procedure telematiche;

- che il D.L. 7 maggio 2012, n. 52, convertito nella Legge 6 luglio 2012, n. 94, concernente "Disposizioni urgenti per la razionalizzazione della spesa pubblica" ha introdotto l'obbligo per le amministrazioni pubbliche di cui all'art. 1 del D. Lgs. 30 marzo 2001, n.165, di fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario;

- che l'art. 36 del Codice dei Contratti D. Lgs. 50/2016 che disciplina i "contratti sotto soglia" e in particolare il comma 6 dove si stabilisce che "per lo svolgimento delle procedure di cui al presente articolo le stazioni appaltanti possono procedere attraverso un mercato elettronico che consenta acquisti telematici basati su un sistema che attua procedure di scelta del contraente interamente gestite per via elettronica."

- che l'art. 39 ter, comma 1, della L.P. 23/1990 ha disposto che, nel rispetto dei principi in materia di procedure telematiche di acquisto per l'approvvigionamento di beni e servizi di cui alla normativa statale, la Giunta provinciale può disciplinare, con proprio regolamento, criteri e modalità organizzative necessarie per l'approvvigionamento di beni e servizi attraverso sistemi automatizzati di scelta del contraente;

- che l'art. 30 del D.P.G.P 22 maggio 1991, n. 10-40/Leg. Regolamento di attuazione della legge provinciale 19 luglio 1990, n. 23 concernente "Disciplina dell'attività contrattuale e dell'amministrazione dei beni e dei servizi della Provincia autonoma di Trento" ha previsto, tra i sistemi automatizzati di scelta del contraente, il mercato elettronico per l'acquisto, da parte dell'amministrazione provinciale, di beni e servizi al di sotto della soglia di rilievo comunitario;

Considerato che la Giunta Provinciale, con la propria delibera n. 973 del 24 maggio 2013 come modificata con propria delibera n. 2317 del 28.12.2017, ha approvato i criteri del Mercato Elettronico della Provincia Autonoma di Trento e con delibera n. 1392 di data 11 luglio 2013 ne ha reso vincolante l'utilizzo per le categorie merceologiche in esso abilitate;

Vista la L.P. 9 marzo 2016, n. 2 e s.m. che ha provveduto al recepimento della direttiva 2014/23/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, e della direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, sugli appalti pubblici, ha introdotto la nuova disciplina delle procedure di appalto e di concessione di lavori, servizi e forniture, modificando la legge provinciale sui lavori n. 26/1993 e la legge sui contratti e sui beni provinciali n. 23/1990;

Considerato che è possibile effettuare acquisti nel mercato elettronico della P. A. sia a livello nazionale che regionale, di prodotti e servizi offerti da una pluralità di fornitori, scegliendo quelli che meglio rispondono alle proprie esigenze, attraverso due modalità:

- ordine diretto d'acquisto (OdA);
- richiesta di offerta (RdO);

Visto il Bando di abilitazione "Attrezzature per cucina e forniture per ristorazione" riguardante la CATEGORIA MERCEOLOGICA "Attrezzature varie", indetto dalla Provincia autonoma di Trento – Agenzia provinciale per gli appalti e contratti (APAC) e pubblicati sul sito dell'Agenzia provinciale per gli appalti e contratti;

Dato atto che la Comunità delle Giudicarie si avvarrà, quale sistema di negoziazione per lo svolgimento della procedura della gara in oggetto, del Sistema Informatico, di cui all'art. 23, comma 6, del D.P.G.P. 22 maggio 1991, n. 10-40/Leg. (MEPAT), messo a disposizione dalla Provincia Autonoma di Trento con la modalità di RDO (richiesta di offerta);

Preso atto che il presente appalto non ha natura ricorrente; basti pensare infatti che nel corso degli ultimi due anni la Comunità delle Giudicarie non ha acquistato alcuna attrezzatura da cucina e negli anni precedenti sono stati fatti acquisti di attrezzatura da cucina con affidi di entità notevolmente inferiore;

Preso atto che l'attrezzatura che si intende acquistare è ben definita nel capitolato speciale ed ha caratteristiche standardizzate si ritiene opportuno procedere a un confronto concorrenziale tra almeno tre ditte del settore con comprovata capacità tecnica e affidabilità comprese le ditte che negli anni precedenti hanno effettuato le forniture di attrezzature garantendo un efficiente servizio di assistenza e rispettando gli standard qualitativi richiesti, ai sensi dell'art. 21 comma 2 lettera h) e comma 5 della L. P. 19 luglio 1990 n. 23 col criterio del prezzo più basso;

Esaminata la lettera d'invito e tutti i suoi allegati che si allega al presente provvedimento per formarne parte integrante e sostanziale;

Visto lo stanziamento di bilancio al capitolo 46221 - P.D.C.F. 02.02.01.03.001 per l'acquisto dei mobili, arredi per le mense scolastiche pari a euro 104.453,87 e al capitolo 420105 – P.D.C.F. 04.02.01.02.001 per i contributi dalla Provincia Autonoma di Trento per l'acquisto di attrezzature per le mense scolastiche pari a 104.453,87, come approvato con deliberazione consigliere n. 34 di data 27 dicembre 2018;

D E T E R M I N A

1. Di approvare il capitolato speciale d'appalto e i suoi allegati per l'acquisto dell'attrezzatura necessaria per la ristrutturazione della cucina della mensa scolastica del Centro di formazione professionale ENAIP di Tione di Trento, allegato al presente provvedimento di cui forma parte integrante e sostanziale, che definisce nel dettaglio gli interventi da effettuare da parte dell'impresa appaltatrice e le specifiche tecniche dell'attrezzatura che si intende acquistare.
2. Di approvare la lettera d'invito ed i suoi allegati che si allega al presente provvedimento per formarne parte integrante e sostanziale.
3. Di procedere all'acquisto dell'attrezzatura tramite il Mercato Elettronico della Provincia Autonoma di Trento, attraverso richiesta di offerta (RDO) relativa al Bando di Abilitazione "Attrezzatura per cucina e forniture per ristorazione", ai sensi dell'art. 21 comma 2 lettera h) e comma 5 della L.P. 23/90, invitando all'uopo almeno tre ditte del settore con il criterio del prezzo più basso, per le motivazioni meglio sopra esposte e ponendo a base d'asta l'importo di € 85.593,34 (IVA esclusa) di cui € 200,00 relativi ad oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

4. Di imputare la spesa complessiva di Euro 104.453,87, IVA inclusa, al capitolo 46221 piano dei conti finanziari 02.02.01.03.001 del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2019-2021, che presenta apposita e sufficiente disponibilità.
5. Di impegnare l'importo pari ad euro 30,00 relativo al contributo dovuto all'Autorità Nazionale Anticorruzione al capitolo 46221 piano dei conti finanziari 02.02.01.03.001 del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2019-2021, che presenta apposita e sufficiente disponibilità.
6. Di dare atto il presente provvedimento è finanziato dalla Provincia Autonoma di Trento con i fondi in conto capitale concessi alla Comunità delle Giudicarie con propria deliberazione n. 831 del 18 maggio 2018 pari dal euro 104.453,87
7. Di dare atto che ai sensi dell'art. 37 della L.P. 30.11.1992 n. 23, avverso la presente determinazione è ammesso ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ex art. 8 del D.P.R. 24.11.1971 n. 1199 entro 120 giorni, e giurisdizionale avanti il T.R.G.A. di Trento ai sensi del D.Lgs. 02.07.2010, n. 104, entro 60 giorni, da parte di chi abbia un interesse concreto ed attuale.

Tione di Trento,

21 MAG 2019



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
SEGRETARIA E ISTRUZIONE

Rag. Enzo Ballardini

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Enzo Ballardini", written over the typed name.

- Di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sull'Albo Telematico del Consorzio dei Comuni, ai sensi dell'art. 7, comma 1 della L.R. 8/2012.

Tione di Trento,

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
SEGRETERIA E ISTRUZIONE**
rag. Enzo Ballardini

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE ATTESTANTE LA COPERTURA FINANZIARIA
(ai sensi dell'articolo 183 comma 7 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267)

- Vista la documentazione istruttoria si attesta la copertura finanziaria del provvedimento su esteso, ai sensi dell'articolo 5 del Regolamento di Contabilità della Comunità delle Giudicarie approvato con deliberazione consigliere n. 37 di data 20 dicembre 2017 e se ne provvede alla registrazione contabile con le seguenti modalità:

- Impegno di spesa
- Utilizzo di impegno esistente
- Integrazione di impegno esistente
- Liquidazione

Esercizio di competenza	Conto residui	Piano dei conti finanziari	Capitolo	Articolo	Importo
1	2019	02.02.01.03.001	46221		104.423,87
2	2019	02.02.01.03.001	46221		30,00

Accertamento in entrata

Esercizio di competenza	Conto residui	Piano dei conti finanziari	Capitolo	Articolo	Importo
2019		04.02.01.02.001	420105		104.453,87

Tione di Trento, **21 MAG 2019**



**IL RESPONSABILE
DEL SERVIZIO FINANZIARIO**
rag. Roberto Tonezzer

SPAZIO RISERVATO AL SERVIZIO FINANZIARIO

.....NOTE.....

.....

.....

.....

.....

.....



COMUNITÀ DELLE GIUDICARIE

Le Comunità di Valle sono enti intermedi tra la Provincia autonoma di Trento ed i Comuni. La Comunità delle Giudicarie si estende per circa un quinto del territorio provinciale, con un'altitudine che varia dai 302 sino ai 3558 m. slm della Presanella, massiccio che fronteggia le Dolomiti, nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta. Dal 1° gennaio 2016, le Giudicarie comprendono 25 Comuni, a costellare i bacini imbriferi del Sarca e del Chiese.

Approvato con determinazione del Responsabile del Servizio Segreteria e Istruzione n. 292 di data

21 MAG 2019

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Acquisto attrezzatura e arredi per la cucina della mensa scolastica istituita presso il Centro di formazione professionale Enaip di Tione di Trento.

CIG: 7899699DD4

ART. 1 OGGETTO DELLA FORNITURA E POSA IN OPERA

Il presente appalto ha per oggetto l'acquisto e la posa dell'attrezzatura per la nuova cucina della mensa scolastica presso il Centro di Formazione Enap di Tione di Trento in via Durone, 57.

Le attrezzature e gli arredi oggetto della fornitura e posa in opera sono dettagliatamente descritti negli articoli che seguono. La posizione di tali attrezzature ed arredi è specificamente individuata nella planimetria della cucina del C.F.P. Enaip di Tione di Trento allegata al presente capitolato speciale: peraltro, detta planimetria non può essere presa in considerazione per quanto riguarda né le dimensioni né le caratteristiche tecniche delle attrezzature ed arredi che sono, invece, specificamente indicate all'art.6 del presente capitolato.

A tal riguardo, si precisa che, rispetto a quanto indicato all'art. 6 e fatti salvi gli eventuali errori contenuti in tale documento:

- le dimensioni esterne delle attrezzature ed arredi potranno variare al massimo del 2%;
- le dimensioni interne dei singoli elementi delle attrezzature ed arredi (ad esempio vasche, cassettiere, etc.) potranno variare in aumento o in diminuzione al massimo del 5%;
- le potenze assorbite delle attrezzature elettriche potranno variare al massimo del 10%;
- tutte le attrezzature elettriche dovranno essere idonee per il collegamento all'impianto elettrico progettato nell'ambito dei lavori di ristrutturazione dalla Provincia Autonoma di Trento, ivi compreso un sistema di ottimizzazione dei carichi elettrici. A tal fine, si invita codesta impresa a prendere visione di detto progetto, richiedendolo in formato digitale agli uffici dell'Amministrazione.
- L'Amministrazione si riserva la possibilità, ai sensi dell'art. 27 comma 2 della L.P. 2/2016, di richiedere all'aggiudicatario del presente confronto concorrenziale forniture supplementari che si rendessero necessarie per l'esecuzione del contratto nei limiti previsti dalla legge;

Tutte le attrezzature e gli arredi dovranno essere coperti da una garanzia di durata complessiva di almeno ventiquattro mesi complessivi decorrenti dall'ultimazione della posa in opera: pertanto, poiché l'Amministrazione va considerata, in questo caso, quale "operatore commerciale" e non quale "consumatore", la garanzia in parola dovrà includere un'estensione di almeno dodici mesi rispetto al periodo minimo previsto dalla normativa vigente a favore degli operatori commerciali.

Entro quindici giorni dall'aggiudicazione della fornitura e posa in opera l'aggiudicatario dovrà consegnare all'Amministrazione una planimetria di livello esecutivo con indicazione:

- dei punti di allacciamento delle varie attrezzature agli impianti elettrico, idraulico e di scarico;
- **elenco attrezzatura con dettaglio marca e modello.**

La posa in opera delle attrezzature e degli arredi dovrà comprendere tutte le attività necessarie per garantire il loro corretto funzionamento ed utilizzo, ai sensi delle normative vigenti (incluse quelle in materia igienico – sanitaria), ivi compreso l'allacciamento agli impianti elettrici ad eccezione degli allacciamenti idraulici per i quali verrà dato incarico al gestore del servizio mensa. Inoltre, sarà a carico dell'aggiudicatario lo smaltimento degli imballaggi e dei rifiuti prodotti nel corso della posa in opera.

Al termine della posa l'aggiudicatario dovrà consegnare all'Amministrazione tutte le certificazioni, dichiarazioni e documenti tecnici (comunque denominati) che, ai sensi della normativa vigente, il fornitore deve consegnare all'acquirente quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quelli di seguito elencati:

- dichiarazione di conformità alle norme tecniche CE ed UNI vigenti per lo specifico prodotto;
- certificazioni o omologazioni eventualmente necessarie dal punto di vista della sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008)
- libretto di istruzioni per l'uso e la manutenzione scritto in italiano;
- certificato di garanzia commerciale valido per almeno ventiquattro mesi dall'ultimazione della prestazione.

Infine, l'aggiudicatario, senza alcun corrispettivo aggiuntivo, dovrà:

- fornire all'impresa appaltatrice dei lavori di ristrutturazione dei locali destinati a cucina presso il Centro di formazione professionale Enaip nonché alle imprese che realizzeranno gli impianti elettrico e termoidraulico, qualora richiesto, tutte le indicazioni eventualmente necessarie per la predisposizione degli allacciamenti delle attrezzature oggetto della fornitura e posa in opera, effettuando anche un sopralluogo in cantiere prima dell'avvio della prestazione;
- fornire all'Amministrazione e al gestore del servizio mensa tutta la formazione necessaria per il corretto utilizzo e la manutenzione delle attrezzature e degli arredi oggetto della fornitura e posa in opera;
- assicurare la disponibilità di parti di ricambio per le attrezzature ed arredi oggetto dell'appalto per almeno cinque anni;
- effettuare, nel corso della posa in opera delle attrezzature ed arredi, i minimi aggiustamenti su misura richiesti dall'Amministrazione al fine di eseguire una posa in opera "a regola d'arte".

ART. 2 IMPORTO DELL'APPALTO E MODALITA' DI PAGAMENTO.

L'importo posto a base d'asta dell'appalto è di euro 85.593,34 + iva di cui 85.393,34€ per la fornitura e posa in opera (importo ribassabile) e 200,00 € per oneri per la sicurezza dovuti ad interferenze (importo non ribassabile). Tutti gli importi indicati sono i.v.a. esclusa.

Nell'elenco descrittivo all'art. 6 del presente capitolato sono indicati gli importi unitari delle singole attrezzature ed arredi: la somma complessiva di tali importi unitari moltiplicati per le quantità richieste è pari a 85.393,34 €, somma **che costituisce l'unico riferimento al fine dell'aggiudicazione.**

Come detto sopra, il criterio di aggiudicazione è quello del prezzo più basso (ai sensi dell'art. 16, c. 4, della L.P. 2/2016).

Il pagamento del corrispettivo determinato nel contratto di appalto sarà effettuato a seguito del collaudo finale delle attrezzature e degli arredi nonché della consegna di tutte le certificazioni, dichiarazioni e documenti tecnici (comunque denominati) che, ai sensi della normativa vigente, il fornitore deve consegnare all'acquirente.

ART. 3 TERMINI DI ESECUZIONE

La fornitura e posa in opera di tutte le attrezzature ed arredi **dovrà essere ultimata entro il 9 SETTEMBRE 2019.** Per ogni giorno naturale consecutivo di ritardo nell'ultimazione della prestazione dovuto a colpa dell'aggiudicatario sarà applicata una penale giornaliera pari all'1,00‰ (uno per mille) dell'importo contrattuale. Detta penale sarà applicata escutendo la garanzia definitiva di cui al paragrafo 4 del presente capitolato.

Qualora si dovessero verificare ritardi nell'esecuzione dei lavori di adeguamento degli impianti dei locali adibiti a mensa scolastica presso il C.F.P. Enaip di Tione di Trento, di competenza della Provincia Autonoma di Trento, il termine per la fornitura dell'attrezzatura di cui al presente capitolato potrà essere procrastinato fino a un massimo di 12 mesi senza alcun onere aggiuntivo a carico della Stazione appaltante.

ART. 4 – GARANZIA DEFINITIVA

Prima della sottoscrizione del contratto di appalto l'aggiudicatario **dovrà costituire una "garanzia definitiva"** per il corretto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, nessuna esclusa. L'importo di detta garanzia sarà pari al 10% dell'importo contrattuale aumentato, in caso di aggiudicazione con ribassi economici superiori al 10%, di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%. Ove il ribasso economico fosse superiore al 20%, l'aumento sarà di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. All'importo così calcolato saranno applicabili le riduzioni di cui all'art. 93, c. 7, del D.Lgs. 50/2016.

Detta garanzia potrà essere costituita con una delle modalità alternative di seguito elencate:

1. deposito infruttifero in contanti sul conto di tesoreria dell'Amministrazione presso Credito Valtellinese Filiale di Tione di Trento;
2. deposito di titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno di deposito presso la tesoreria dell'Amministrazione, sopra indicata;
3. fideiussione prestata da soggetti autorizzati ai sensi della normativa bancaria ed assicurativa vigente, contenente espressamente le seguenti clausole:
 - rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 Cod. Civ.;
 - rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2, Cod. Civ.;
 - operatività della garanzia entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione;
 - inopponibilità all'Amministrazione del mancato pagamento di premi o commissioni nonché del mancato adempimento di ogni altro onere a carico del debitore principale;
 - competenza del foro di Trento in caso di controversie.

All'originale della fideiussione dovrà essere allegata la dichiarazione, resa da chi sottoscrive la garanzia ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 47 del D.P.R. 445/2000, di poter impegnare validamente il fideiussore.

La garanzia sarà svincolata a seguito della consegna di tutte le attrezzature e delle certificazioni, dichiarazioni e documenti tecnici (comunque denominati) che, ai sensi della normativa vigente, il fornitore deve consegnare all'acquirente.

La garanzia non conforme a quanto prescritto nel presente invito dovrà essere rettificata. Nel caso in cui l'aggiudicatario non si adeguasse alle prescrizioni formulate entro il termine indicato, l'Amministrazione annullerà l'aggiudicazione, ritenendo la mancata stipulazione del contratto imputabile all'aggiudicatario stesso.

ART. 5 – ASSISTENZA E PRONTO INTERVENTO

L'aggiudicatario **dovrà effettuare l'assistenza e la manutenzione relative alle attrezzature ed arredi oggetto della fornitura e posa in opera per cinque anni** a partire dall'ultimazione della prestazione oggetto di affidamento, qualora richiesto dall'Amministrazione o dal gestore del servizio mensa.

Nell'ambito di tale servizio l'aggiudicatario dovrà garantire (anche tramite imprese terze), il pronto intervento per la riparazione di guasti o la soluzione di disservizi relativi alle attrezzature ed arredi oggetto della fornitura e posa in opera, con ricevimento della segnalazione via telefono, e-mail o telefax

(a scelta dell'aggiudicatario) ed intervento sul posto di personale tecnico specializzato entro dodici ore dalla segnalazione.

In ogni caso, l'Amministrazione ed il gestore del servizio mensa resteranno liberi di non attivare il servizio di assistenza, potendo rivolgersi per tali attività ad un soggetto diverso dall'aggiudicatario, senza possibilità di alcuna opposizione da parte di quest'ultimo.

ART. 6 ELENCO DELLE ATTREZZATURE

MAPPA		DESCRIZIONE	DIMENSIONI			UM	QUANTITA'	IMPORTO A BASE D'ASTA
Zona cottura								
Blocco Cottura								
A01	Modulo neutro cottura	Elemento neutro realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano stampato con spessore 20/10 privo di fori camino, predisposto per l'unione di testa. ano a giorno da 400 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.	200	900	850	pz	1	613,44 €
A02	Brasiera ribaltabile elettrica con fondo in duplex/compound/acciaio - movimento manuale	Brasiera rovesciabile elettrica realizzata in acciaio inox Aisi 304. Vasca di cottura con sollevamento manuale, realizzata in acciaio inox capacità litri 80, di forma rettangolare con spigoli raggiati per una migliore pulizia, fondo in duplex o compound (FE430 e Aisi 316) spessore 12 mm/ acciaio inox Aisi 304 spessore 20/10. Coperchio a doppia parete con gocciolatoio in zona posteriore, per convogliare nella vasca l'acqua di condensa, dotato di robuste cerniere in acciaio inox Aisi 304, con bilanciamento a molle. Carico automatico dell'acqua in vasca attivato da pulsante. Erogatore dell'acqua fisso posizionato sul piano. Maniglia con presa frontale in tubo di acciaio Aisi 304 satinato, collegata al coperchio. Riscaldamento mediante bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata posti sotto la vasca, valvola gas di sicurezza con termocoppia. Accensione del bruciatore pilota con accenditore elettrico azionato dal pulsante di comando della valvola gas. Termostato per la regolazione della temperatura da 100°C a 280°C. Termostato di sicurezza. Lampada spia di colore arancione che segnalata il funzionamento della macchina. Interruzione del riscaldamento in caso di sollevamento della vasca. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. O prodotto con caratteristiche equiparabili.	800	900	850	pz	1	4.487,00 €
A03	Modulo neutro cottura	Elemento neutro realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano stampato con spessore 20/10 privo di fori camino, predisposto per l'unione di testa.	200	900	850	pz	1	613,44 €
	Colonnina H2O	Colonnina H2O su modulo neutro				pz	1	282,58 €
A04	Piano induzione 2 campi	Cucina elettrica ad induzione, monoblocco su vano a giorno. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 predisposto per l'unione di testa, piano induzione spessore 6 mm sigillato ermeticamente al piano, sistema di riconoscimento delle pentole che attiva il riscaldamento in presenza del recipiente di cottura. Dotata di n° 2 zone di cottura indipendenti da 5 kW di potenza. Zone riscaldate delimitate da contorni serigrafati sul vetro. Selettore di comando che consente di utilizzare 6 livelli di potenza. Lampade spia che segnalano l'attivazione del riscaldamento e indicano il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Power-box integrato, sensore principale di sicurezza. Piedini	400	900	850	pz	1	9.144,80 €

		regolabili in altezza in acciaio inox. O prodotto con caratteristiche equiparabili.						
A05	Modulo neutro cottura	Elemento neutro realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano stampato con spessore 20/10 privo di fori camino, predisposto per l'unione di testa. ano a giorno da 400 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.	400	900	850	pz	1	640,42 €
A06	Modulo neutro cottura	Elemento neutro realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano stampato con spessore 20/10 privo di fori camino, predisposto per l'unione di testa. ano a giorno da 400 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.	400	900	850	pz	1	640,42 €
A07	Cuoci Pasta 1 vasca 42 lt	Cuocipasta elettrico una vasca realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano superiore di 2 mm. di spessore, stampato con invaso antitraboccamento ed ampia zona di espansione schiume. Vasca stampata realizzata in acciaio inox Aisi 316 lucido con fondo raggiato per una facile pulizia. Carico acqua tramite elettrovalvola attivata da selettore posto sul pannello comandi. Possibilità di effettuare carico rapido iniziale o di ripristino. Pressostato di carico che impedisce l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca. Erogatore acqua fisso, in acciaio inossidabile, collocato sotto il piano di sgocciolamento. Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste internamente alla vasca per ottimizzare il rendimento, ribaltabili per favorire la pulizia della vasca. Gestione del riscaldamento tramite regolatore di energia per un più efficace controllo della bollitura. Dotato di termostato di sicurezza a ripristino manuale. Capacità della vasca 42 Lt. Dimensioni della vasca mm 305x510x285h. Scarico acqua mediante rubinetto posto all'interno della base, accessibile dalle portine frontali. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. O prodotto con caratteristiche equiparabili.	400	900	850	pz	1	2.140,60 €
	Cestello ½	Cestello 1/2				pz	2	197,38 €
A08	Cuoci Pasta 1 vasca 42 lt	Cuocipasta elettrico una vasca realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano superiore di 2 mm. di spessore, stampato con invaso antitraboccamento ed ampia zona di espansione schiume. Vasca stampata realizzata in acciaio inox Aisi 316 lucido con fondo raggiato per una facile pulizia. Carico acqua tramite elettrovalvola attivata da selettore posto sul pannello comandi. Possibilità di effettuare carico rapido iniziale o di ripristino. Pressostato di carico che impedisce l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca. Erogatore acqua fisso, in acciaio inossidabile, collocato sotto il piano di sgocciolamento. Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste internamente alla vasca per ottimizzare il rendimento, ribaltabili per favorire la pulizia della vasca. Gestione del riscaldamento tramite regolatore di energia per un più efficace controllo della bollitura. Dotato di termostato di sicurezza a ripristino manuale. Capacità della vasca 42 Lt. Dimensioni della vasca mm 305x510x285h. Scarico acqua mediante rubinetto posto all'interno della base, accessibile dalle portine frontali. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. O prodotto con caratteristiche equiparabili.	400	900	850	pz	1	2.140,60 €

	Cestello 1/2	Cestello ½				pz	2	197,38 €
A09	Fianco terminale destro per elementi contrapposti	Fianco terminale destro per elementi contrapposti	1800			pz	1	933,80 €
A10	Modulo neutro cottura	Elemento neutro realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano stampato con spessore 20/10 privo di fori camino, predisposto per l'unione di testa. ano a giorno da 400 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.	800	900	850	pz	1	856,80 €
A11	Modulo neutro cottura	Elemento neutro realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano stampato con spessore 20/10 privo di fori camino, predisposto per l'unione di testa. ano a giorno da 400 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.	400	900	850	pz	1	640,42 €
A12	Piano induzione 2 campi	Cucina elettrica ad induzione, monoblocco su vano a giorno. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 predisposto per l'unione di testa, piano induzione spessore 6 mm sigillato ermeticamente al piano, sistema di riconoscimento delle pentole che attiva il riscaldamento in presenza del recipiente di cottura. Dotata di n° 2 zone di cottura indipendenti da 5 kW di potenza. Zone riscaldate delimitate da contorni serigrafati sul vetro. Selettore di comando che consente di utilizzare 6 livelli di potenza. Lampade spia che segnalano l'attivazione del riscaldamento e indicano il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Power-box integrato, sensore principale di sicurezza. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. O prodotto con caratteristiche equiparabili.	400	900	850	pz	1	9.144,80 €
A13	Modulo neutro cottura	Elemento neutro realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano stampato con spessore 20/10 privo di fori camino, predisposto per l'unione di testa. ano a giorno da 400 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.	400	900	850	pz	1	640,42 €
A15	Tavolo su struttura senza alzatina con ripiano di fondo	Tavolo su gambe con ripiano inferiore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con bordo arrotondato con o senza alzatina, ripiano di fondo rinforzato per supportare un carico di 150Kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie	1800	700	850	pz	1	573,68 €
	Kit ruote 2 piroettanti 2 con freno					pz	1	93,72 €
A16	Tavolo su struttura senza alzatina con ripiano di fondo	Tavolo su gambe con ripiano inferiore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con bordo arrotondato con o senza alzatina, ripiano di fondo rinforzato per supportare un carico di 150Kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie	1800	700	850	pz	1	573,68 €
	Kit ruote 2 piroettanti 2 con freno					pz	1	93,72 €
Zona forni								

A18	<p>Forno 10 Teglie elettrico: Tipo Self Cooking Center Rational / Naboo reloaded Lainox o prodotto con caratteristiche equiparabili -</p>	<p>"Apparecchio per la cottura automatica (modalità automatica) di arrostiti grandi, cibi a cottura breve, pollame, carne, contorni, piatti a base di patate, piatti a base di uova, dessert, prodotti da forno e Finishing® automatico. Apparecchio per la cottura ad aria calda (modalità Combi Vapore) secondo DIN 18866 ideale per impiegare a piacere, singolarmente, in successione o combinati, i metodi di cottura maggiormente utilizzati nella cucina industriale: vapore e aria calda. Pastiglie detergenti e trattanti (detergenti solidi) per una sicurezza lavorativa ottimale • Output dati HACCP/ aggiornamento software tramite interfaccia Ethernet o USB integrata • Limitatore di temperatura di sicurezza per generatore di vapore e riscaldamento aria calda • Apparecchio conforme a VDE per il funzionamento senza sorveglianza • Freno ventola incorporato Possibilità di controllare l'apparecchio tramite software e app per mobile</p> <ul style="list-style-type: none"> • riepilogo grafico del clima attuale nella camera di cottura, del successivo processo di cottura, anteprima e retrospettiva e opzioni al termine della cottura • visualizzazione configurabile in base all'utente (immagini, testi, ecc.) • Modalità Rec – calcolo della cottura ideale gestita tramite temperatura del nucleo per prodotti calibrati da riutilizzare successivamente senza sensore termico, che tiene conto automaticamente della quantità caricata • Funzionamento autoesplicativo, si adatta autonomamente al comportamento dell'utente • Display TFT a colori da 8,5 pollici e touchscreen con simboli autoesplicativi per la massima facilità d'uso • Controllo di più apparecchi mediante un solo display (gli apparecchi devono essere collegati in rete fra loro) • Manuale applicativo e d'uso sul display dell'apparecchio richiamabili a seconda delle operazioni svolte Sistema detergente e trattante automatico indipendente dalla pressione di rete per la camera di cottura e il generatore di vapore • 7 livelli di pulizia per pulizia e manutenzione senza sorveglianza anche di notte • Pulizia e decalcificazione automatiche del generatore di vapore • Richiesta di pulizia automatica con indicazione del livello di pulizia e della quantità di prodotti chimici da usare a seconda del grado di sporcizia • Visualizzazione sul display del livello di sporco e manutenzione • Sistema di diagnosi con visualizzazione automatica dei messaggi di servizio • Funzione di autodiagnosi per la verifica attiva delle funzioni di cottura Porta con triplo vetro retroventilato e due vetri interni ribaltabili (per una facile pulizia) con speciale rivestimento termoriflettente • Illuminazione a LED della camera di cottura e dei ripiani: ecologica, duratura, minima manutenzione necessaria • Segnalazione ottica del ripiano • Sensore termico con 6 punti di misurazione e correzione automatica degli errori in caso di inserimento errato e ausilio di posizionamento per sensore termico • Gestione del clima – Misurazione, impostazione e regolazione dell'umidità precisissime L'umidità effettiva nella camera di cottura può essere impostata e richiamata tramite il pannello di comando • Programmazione individuale di almeno 1200 programmi di cottura con fino a 12 fasi • Vaporizzazione in 3 livelli impostabile da 30 °C a 260 °C con aria calda o combinata • Presa Ethernet integrata per la connessione ad un Sistema cloud per l'amministrazione dei processi di cottura, la gestione dei dati HACCP, dati service e controllo remoto • 	847	776	1042	pz	1	9.535,60 €
-----	---	--	-----	-----	------	----	---	------------

		<p>Generatore di vapore fresco ad alta potenza con decalcificazione automatica • Circolazione dinamica dell'aria nella camera di cottura tramite ventola invertibile a 5 velocità, programmabile • Sistema di separazione dei grassi incorporato senza filtro antigrasso supplementare, non richiede manutenzione • Funzionamento senza impianto di addolcimento dell'acqua e senza decalcificazioni • Elettrovalvole separate per acqua normale e acqua dolce • Funzione Cool Down per il raffreddamento rapido della camera di cottura tramite ventola • Adeguamento automatico al luogo di installazione (altezza, clima, ecc.) • Telai appesi orientabili ed estraibili (distanza tra le guide 68 mm) • Materiale interno ed esterno acciaio inox 304 (DIN 1.4301) • Doccia manuale con dispositivo di ritiro automatico • Collegamento fisso alle acque di scarico omologato in conformità a SVGW • Apporto di energia commisurato al fabbisogno • Ripiano longitudinale per accessori GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 • 5 livelli di lievitazione programmabili. O prodotto con caratteristiche equiparabili.</p>						
A19	<p>Forno 6 Teglie elettrico - Tipo Self Cooking Center Rational / Naboo reloaded Lainox o prodotto con caratteristiche equiparabili</p>	<p>"Apparecchio per la cottura automatica (modalità automatica) di arrostiti grandi, cibi a cottura breve, pollame, carne, contorni, piatti a base di patate, piatti a base di uova, dessert, prodotti da forno e Finishing® automatico. Apparecchio per la cottura ad aria calda (modalità Combi Vapore) secondo DIN 18866 ideale per impiegare a piacere, singolarmente, in successione o combinati, i metodi di cottura maggiormente utilizzati nella cucina industriale: vapore e aria calda. Pastiglie detergenti e trattanti (detergenti solidi) per una sicurezza lavorativa ottimale • Output dati HACCP/ aggiornamento software tramite interfaccia Ethernet o USB integrata • Limitatore di temperatura di sicurezza per generatore di vapore e riscaldamento aria calda • Apparecchio conforme a VDE per il funzionamento senza sorveglianza • Freno ventola incorporato Possibilità di controllare l'apparecchio tramite software e app per mobile</p> <p>• riepilogo grafico del clima attuale nella camera di cottura, del successivo processo di cottura, anteprima e retrospettiva e opzioni al termine della cottura • visualizzazione configurabile in base all'utente (immagini, testi, ecc.) • Modalità Rec – calcolo della cottura ideale gestita tramite temperatura del nucleo per prodotti calibrati da riutilizzare successivamente senza sensore termico, che tiene conto automaticamente della quantità caricata • Funzionamento autoesplicativo, si adatta autonomamente al comportamento dell'utente • Display TFT a colori da 8,5 pollici e touchscreen con simboli autoesplicativi per la massima facilità d'uso • Controllo di più apparecchi mediante un solo display (gli apparecchi devono essere collegati in rete fra loro) • Manuale applicativo e d'uso sul display dell'apparecchio richiamabili a seconda delle operazioni svolte Sistema detergente e trattante automatico indipendente dalla pressione di rete per la camera di cottura e il generatore di vapore • 7 livelli di pulizia per pulizia e manutenzione senza sorveglianza anche di notte • Pulizia e decalcificazione automatiche del generatore di vapore</p> <p>• Richiesta di pulizia automatica con indicazione del livello di pulizia e della quantità di prodotti chimici da usare a seconda del grado di sporcizia • Visualizzazione</p>	847	776	782	pz	1	7.065,80 €

		<p>sul display del livello di sporco e manutenzione • Sistema di diagnosi con visualizzazione automatica dei messaggi di servizio • Funzione di autodiagnosi per la verifica attiva delle funzioni di cottura Porta con triplo vetro retroventilato e due vetri interni ribaltabili (per una facile pulizia) con speciale rivestimento termoriflettente • Illuminazione a LED della camera di cottura e dei ripiani: ecologica, duratura, minima manutenzione necessaria • Segnalazione ottica del ripiano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensore termico con 6 punti di misurazione e correzione automatica degli errori in caso di inserimento errato e ausilio di posizionamento per sensore termico • Gestione del clima – Misurazione, impostazione e regolazione dell'umidità precisissime L'umidità effettiva nella camera di cottura può essere impostata e richiamata tramite il pannello di comando • Programmazione individuale di almeno 1200 programmi di cottura con fino a 12 fasi • Vaporizzazione in 3 livelli impostabile da 30 °C a 260 °C con aria calda o combinata • Presa Ethernet integrata per la connessione ad un Sistema cloud per l'amministrazione dei processi di cottura, la gestione dei dati HACCP, dati service e controllo remoto • Generatore di vapore fresco ad alta potenza con decalcificazione automatica • Circolazione dinamica dell'aria nella camera di cottura tramite ventola invertibile a 5 velocità, programmabile • Sistema di separazione dei grassi incorporato senza filtro antigrasso supplementare, non richiede manutenzione • Funzionamento senza impianto di addolcimento dell'acqua e senza decalcificazioni • Elettrovalvole separate per acqua normale e acqua dolce • Funzione Cool Down per il raffreddamento rapido della camera di cottura tramite ventola • Adeguamento automatico al luogo di installazione (altezza, clima, ecc.) • Telai appesi orientabili ed estraibili (distanza tra le guide 68 mm) • Materiale interno ed esterno acciaio inox 304 (DIN 1.4301) • Doccia manuale con dispositivo di ritiro automatico • Collegamento fisso alle acque di scarico omologato in conformità a SVGW • Apporto di energia commisurato al fabbisogno • Ripiano longitudinale per accessori GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 • 5 livelli di lievitazione programmabili. O prodotto con caratteristiche equiparabili. 							
	Kit di sovrapposizione - ruote	Kit di sovrapposizione - ruote				pz	1	863,80 €	
Linea servizio Primi									
B01	Cassettiera 3 cassetti con alzatina	Cassettiera realizzato interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con bordo arrotondato CON alzatina. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304.	500	700	850	pz	1	745,50 €	
B02	Cassettiera 3 cassetti senza alzatina	Cassettiera realizzato interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con bordo arrotondato SENZA alzatina. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304.	500	700	850	pz	1	745,50 €	

B03	Tavolo frigo 3 vani autonomo TN -2+8	Tavolo refrigerato (-2+8) con piano. 3 porte. Struttura in acciaio inox AISI 304, spessore di isolamento 60 mm (esente da CFC e HCFC), Refrigerazione ventialta, ventilatori DC basso consumo su evaporatore. Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Unità condensatrice estraibile su guide. Refrigerante R134a per modelli TN e R452 per modelli BT. Battuta guarnizione porta con cavo termico intercambiabile. Porta autochiudende e reversibile, guarnizione magnetica intercambiabile senza utensili. Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per la massima pulibilità e flessibilità di carico. Evaporatore trattato anticorrosione. piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Dotazione di serie: nr 1 griglia GN1/1 Rilsan per vano. Controllo energetico. Classe energetica "B". O prodotto con caratteristiche equiparabili.	1735	700	850	pz	1	2.723,00 €
B04	Tavolo armadiato neutro con portine scorrevoli su entrambe i lati	Tavolo armadio passante con portine scorrevoli realizzato interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con bordo arrotondato senza alzatina, ripiano interno rinforzato per supportare un carico di 150Kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304.	1200	700	850	pz	1	878,50 €
B05	Lavatoio armadiato	Lavatoio armadiato con portina a battente realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro stampato con vasca mm400x500x250h. Piletta troppopieno in dotazione.	700	700	950	pz	1	681,60 €
	Miscelatore monocomando monoforo con leva clinica	Miscelatore monocomando monoforo con leva clinica				pz	1	156,91 €
	Sifone	Sifone				pz	1	15,62 €
B06	Tavolo armadiato neutro con portine scorrevoli	Tavolo armadio con portine scorrevoli realizzato interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con bordo arrotondato ed alzatina, ripiano interno rinforzato per supportare un carico di 150Kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304.	1200	700	950	pz	1	745,50 €
Linea servizio secondi								
C01	Tavolo frigo 3 vani autonomo TN -2+8	Tavolo refrigerato (-2+8) con piano. 3 porte. Struttura in acciaio inox AISI 304, spessore di isolamento 60 mm (esente da CFC e HCFC), Refrigerazione ventialta, ventilatori DC basso consumo su evaporatore. Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Unità condensatrice estraibile su guide. Refrigerante R134a per modelli TN e R452 per modelli BT. Battuta guarnizione porta con cavo termico intercambiabile. Porta autochiudende e reversibile, guarnizione magnetica intercambiabile senza utensili. Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per la massima pulibilità e flessibilità di carico. Evaporatore trattato anticorrosione. piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Dotazione di serie: nr 1	1735	700	850	pz	1	2.723,00 €

		griglia GN1/1 Rilsan per vano. Controllo energetico. Classe energetica "B". O prodotto con caratteristiche equiparabili.						
C02	Lavatoio armadiato	Lavatoio armadiato con portina a battente realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro stampato con vasca mm400x500x250h. Piletta troppopieno in dotazione.	700	700	950	pz	1	681,60 €
	Miscelatore monocomando monoforo con leva clinica	Miscelatore monocomando monoforo con leva clinica				pz	1	156,91 €
	Sifone	Sifone				pz	1	15,62 €
C03	Tavolo armadiato neutro con portine scorrevoli	Tavolo armadio con portine scorrevoli realizzato interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con bordo arrotondato ed alzatina, ripiano interno rinforzato per supportare un carico di 150Kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304.	1200	700	950	pz	1	745,50 €
C04	Abbattitore 8 GN 1/1	Abbattitore rapido di temperatura, raffreddamento rapido da +90°C a +3°C / da +90°C a -18°C. Capacità 8 x GN 1/1 passo 65 mm. inserimento teglia lato 530 mm. Abbattitore programmabile a controllo elettronico, dotato di sistema di sbrinamento automatico, sistema di attivazione sterilizzatore, paratia portateglie estraibile. Gruppo refrigerante ad aria, gas refrigerante R404A. Porta incernierata a destra, con guarnizione magnetica e cerniera autochiudente, evaporatore ispezionabile e lavabile con deflettore incernierato apribile, fondo vassoio con piletta raccolta acqua di lavaggio e condensa, griglia frontale condensatore rimovibile per manutenzioni e pulizia. Resa per ciclo kg 25 da +90°C a +3°C / kg 16 da +90°C a -18°C. In dotazione sonda di temperatura riscaldata. Interruttore generale ON/OFF - Avvio/Arresto di un ciclo di abbattimento - Selezione abbattimento +3°C SOFT - Selezione surgelazione -18°C SOFT - Selezione ciclo HARD di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C) - Impostazione tempo o ciclo di abbattimento/surgelazione - Tasto ciclo di abbattimento/congelamento con sonda al cuore - Visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata. - Riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento) - Richiamo o memorizzazione Programmi, conferma dati immessi - Richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul Display , riportando: data, durata, tipo e temperatura max. raggiunta - Avvio processo di sterilizzazione. O prodotto con caratteristiche equiparabili	790	800	1320	pz	1	4.849,60 €
Piccola pasticceria Altre lavorazioni 002								
D01	Cassettiera 3 cassetti	Cassettiera realizzato interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con bordo arrotondato CON	500	700	850	pz	1	745,50 €

		alzatina. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304.							
D02	Tavolo frigo 2 vani autonomo TN -2+8	Tavolo refrigerato (-2+8) con piano E ALZATINA. 2 porte. Struttura in acciaio inox AISI 304, spessore di isolamento 60 mm (esente da CFC e HCFC), Refrigerazione ventialta, ventilatori DC basso consumo su evaporatore. Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Unità condensatrice estraibile su guide. Refrigerante R134a per modelli TN e R452 per modelli BT. Battuta guarnizione porta con cavo termico intercambiabile. Porta autochiudende e reversibile, guarnizione magnetica intercambiabile senza utensili. Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per la massima pulibilità e flessibilità di carico. Evaporatore trattato anticorrosione. piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Dotazione di serie: nr 1 griglia GN1/1 Rilsan per vano. Controllo energetico. Classe energetica "B". O prodotto con caratteristiche equiparabili.	1275	700	950	pz	1	2.723,00 €	
D03	Tavolo su struttura senza alzatina con ripiano di fondo	Tavolo su gambe con ripiano inferiore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con bordo arrotondato con o senza alzatina, ripiano di fondo rinforzato per supportare un carico di 150Kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie.	1300	700	850	pz	1	472,86 €	
Lavorazione Carni									
E01	Tavolo frigo 2 vani autonomo TN -2+8	Tavolo refrigerato (-2+8) con piano E ALZATINA. 2 porte. Struttura in acciaio inox AISI 304, spessore di isolamento 60 mm (esente da CFC e HCFC), Refrigerazione ventialta, ventilatori DC basso consumo su evaporatore. Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Unità condensatrice estraibile su guide. Refrigerante R134a per modelli TN e R452 per modelli BT. Battuta guarnizione porta con cavo termico intercambiabile. Porta autochiudende e reversibile, guarnizione magnetica intercambiabile senza utensili. Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per la massima pulibilità e flessibilità di carico. Evaporatore trattato anticorrosione. piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Dotazione di serie: nr 1 griglia GN1/1 Rilsan per vano. Controllo energetico. Classe energetica "B". O prodotto con caratteristiche equiparabili.	1275	700	950	pz	1	2.723,00 €	
E02	Lavatoio armadiato	Lavatoio armadiato con portina a battente realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro stampato con vasca mm400x500x250h. Piletta troppopieno in dotazione.	600	700	950	pz	1	608,47 €	
	Miscelatore monocomando monoforo con leva clinica	Miscelatore monocomando monoforo con leva clinica				pz	1	156,91 €	
	Sifone	Sifone				pz	1	15,62 €	

E03	Tavolo armadiato neutro con portine scorrevoli	Tavolo armadio con portine scorrevoli realizzato interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con bordo arrotondato ed alzatina, ripiano interno rinforzato per supportare un carico di 150Kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304.	1400	700	950	pz	1	826,70 €
Lavorazione verdure								
F01	Lavatoio doppia vasca su struttura	Lavatoio su gambe realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro stampato con 2 vasche 2xmm400x500x250h. Piletta troppopieno in dotazione.	1200	700	850	pz	1	734,14 €
	Miscelatore monocomando monoforo con leva clinica	Miscelatore monocomando monoforo con leva clinica				pz	1	156,91 €
	Sifone	Sifone				pz	1	15,62 €
F03	Tavolo armadiato neutro con portine scorrevoli	Tavolo armadio con portine scorrevoli realizzato interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con bordo arrotondato ed alzatina, ripiano interno rinforzato per supportare un carico di 150Kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304.	1000	700	950	pz	1	681,60 €
F04	Pelapatate 20 kg	" Costruzione in acciaio inox AISI 304. - Sistema di trasmissione con cinghia poliV autotensionante.- Potenti motori ventilati per uso continuo - Pareti abrasive PP con mantello facilmente sostituibile dall'operatore - Sistema di scarico patate automatico. - Bocca di scarico in acciaio inox con fissaggio rapido e chiusura ermetica. - Piedini inox regolabili e fissabili a pavimento.- Facile manutenzione per accesso immediato a tutti componenti senza ribaltare la macchina. - Versione CE con: Microinterruttore su coperchio - Microinterruttore su sportello scarico				pz	1	1.988,00 €
Piatti freddi Altre lavorazioni 001								
G02	Lavatoio armadiato (riduzione a 500)	Lavatoio armadiato con portina a battente realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro stampato con vasca mm400x500x250h. Piletta troppopieno in dotazione.	500	700	950	pz	1	608,47 €
	Miscelatore monocomando monoforo con leva clinica	Miscelatore monocomando monoforo con leva clinica				pz	1	156,91 €
	Sifone	Sifone				pz	1	15,62 €
Altro a completamento								
H01	Carrelli di servizio 2 paini	Carrelli di servizio 2 paini INBULLONATO E SALDATO	500	1000	1000	pz	3	709,29 €
H02	Mantenitore 16 T 1/2 - 32 T 1/1	Camera a tenuta stagna con angoli arrotondati; paracolpi perimetrali in materiale plastico; isolamento termico della camera; guarnizione su facciata e porte in gomma silicone, resistente al calore e all'invecchiamento, facile da pulire ed esternamente solida; paratie porta teglie estraibili per facilitare le operazioni di pulizia; riscaldamento statico tramite resistenza a filo a bassi	850	850	1800	pz	1	4.076,06 €

	consumi, che avvolge tutta la camera; porte con chiusura magnetica; quattro ruote di cui due con freno; maniglie ergonomiche di spinta e guida; cablaggi e componenti posizionati per agevolare qualsiasi intervento di manutenzione; temperatura di esercizio +30°C/+120°C; sfisti evacuazione umidità regolabili; termostato di sicurezza camera; paratie estraibili GN. O prodotto con caratteristiche equiparabili.						
Totale a base d'asta							85.393,34 €

ART. 7 RISPETTO DELLE NORME SULLA SICUREZZA

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo.

Ai sensi dell'art. 17 del suddetto decreto l'aggiudicatario dovrà redigere e trasmettere alla Stazione appaltante il "Piano di sicurezza sostitutivo" prima dell'esecuzione delle opere.



COMUNITA' DELLE GIUDICARIE

Le Comunità di Valle sono enti intermedi tra la Provincia autonoma di Trento ed i Comuni. La Comunità delle Giudicarie si estende per circa un quinto del territorio provinciale, con un'altitudine che varia dai 302 sino ai 3558 m. s.l.m. della Presanella, massiccio che fronteggia le Dolomiti, nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta. Dal 1° gennaio 2016, le Giudicarie comprendono 25 Comuni, a costellare i bacini imbriferi del Sarca e del Chiese.

Spett.le,

Tione di Trento,

Prot. N. / 19.1.4

**Richiesta di Offerta (RDO) per l'acquisto dell'attrezzatura e degli arredi della
Oggetto: cucina della mensa scolastica istituita presso il Centro di formazione
professionale Enaip di Tione di Trento.**

RDO (ME-PAT) n.:

Categoria merceologica di riferimento (Metaprodotto): 39220000-5 Attrezzature varie del bando di abilitazione "Attrezzature per cucina e fornitura per ristorazione".

Codice CIG: 7899699DD4

Importo complessivo posto a base di gara è di Euro 85.593,34 IVA esclusa di cui euro 200,00 per gli oneri interferenziali previsti ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

Costi della manodopera di cui l'art. 23 c. 16 del D.Lgs. 50/2016 pari ad Euro 5.000,00

Scadenza richiesta chiarimenti: 27.05.2019 ore 12.00

Scadenza presentazione offerte: 05.06.2019 ore 12.00

Apertura buste: 05.06.2019 ore 14.00

PREMESSO CHE

- La Comunità delle Giudicarie si avvale, quale sistema di negoziazione per lo svolgimento della procedura della gara in oggetto, del *Sistema Informatico*, di cui all'art. 23, comma 6, del D.P.G.P. 22 maggio 1991, n. 10-40/Leg., messo a disposizione dalla Provincia Autonoma di Trento e di seguito chiamato *Sistema*;
- l'appalto è soggetto alle disposizioni previste dalla presente Richiesta di Offerta e da tutta la documentazione ad essa allegata, dalla Deliberazione della Giunta provinciale n° 973 del 24/5/2013, modificata con Deliberazione n. 2317 del 28/12/2017, inerente l'approvazione dei "Criteri e modalità di utilizzo del Mercato Elettronico della Provincia autonoma di Trento (ME-PAT), dal D.P.G.P. 22 maggio 1991, n. 10-40/Leg. e per quanto non espressamente disposto



COMUNITA'
DELLE GIUDICARIE
DOLOMITES
DOLOMITES
DOLOMITES



dallo stesso, per quanto compatibile, dalla vigente disciplina in materia di appalti pubblici recata dalla normativa provinciale, comunitaria e nazionale di recepimento;

- c) sono legittimati a partecipare al confronto concorrenziale i soggetti iscritti al ME-PAT di cui all'art. 16 dell'Allegato alla Deliberazione della Giunta provinciale n° 973 del 24/5/2013 modificata con Deliberazione n. 2317 del 28/12/2017, abilitati da APAC relativamente al Bando di Abilitazione della Categoria merceologica a cui fa riferimento il Metaprodotto indicato nelle premesse della RDO, e che siano stati successivamente invitati da parte della Stazione Appaltante, tramite un'apposita e-mail di invito, alla procedura di scelta del contraente;
- d) i rapporti tra l'Amministrazione aggiudicatrice e l'Aggiudicataria sono regolati dalle Condizioni Generali di Contratto e dal Capitolato tecnico relativi al Bando di abilitazione riguardante la CATEGORIA MERCEOLOGICA, definita nelle premesse della presente RDO, indetto dalla Provincia autonoma di Trento – Agenzia provinciale per gli appalti e contratti (APAC) e pubblicati sul sito dell'Agenzia provinciale per gli appalti e contratti, ed integrati e modificati da tutta la documentazione allegata alla RDO che, in caso di contrasto, prevarrà sulle Condizioni Generali di Contratto, nonché sul relativo Capitolato Tecnico allegati al bando di abilitazione stesso;
- e) l'Amministrazione aggiudicatrice non potrà essere ritenuta responsabile per qualsivoglia malfunzionamento o difetto relativo ai servizi di connettività necessari a raggiungere, attraverso la rete pubblica di telecomunicazioni, il Sistema e che la stessa si riserva la facoltà di procedere alla sospensione od al rinvio della negoziazione qualora, nel corso della stessa, si siano rilevati elementi che possano indurre a ritenere la presenza di anomalie nel funzionamento dell'applicativo o della rete;
- f) secondo quanto specificatamente indicato di seguito, la gara, suddivisa in n. 1 lotto, si svolgerà con un sistema di negoziazione telematica con la seguente modalità di aggiudicazione:

al prezzo più basso ai sensi dell'art. 28, comma 2 lettera b), del vigente D.P.G.P. 22 maggio 1991, n. 10-40/Leg. e dell'art. 16 comma 4 della L.P. 2/2016;

con la presente **SI INVITA**

ai sensi dell'art. 5 comma 4 lettera c) della L.P. 2/2016 e dell'art. 21 della legge provinciale 23 luglio 1990 n. 23 e ss.mm. e artt. 13 e 30 del vigente D.P.G.P. 22 maggio 1991, n. 10-40/Leg., codesta spettabile Impresa a partecipare alla presente RDO per l'affidamento del servizio in oggetto, le cui caratteristiche principali sono evidenziate dalle Condizioni Generali di Contratto e dal Capitolato tecnico relativi al Bando di abilitazione riguardante la CATEGORIA MERCEOLOGICA definita nelle premesse della presente RDO, dall'allegato Capitolato speciale d'appalto approvato con determina del Responsabile del Servizio Segreteria e Istruzione n. _____ del _____ maggio 2019, nel quale sono descritte le caratteristiche tecniche richieste per l'esecuzione del servizio.

Alla presente RDO sono allegati e ne formano parte integrante i seguenti documenti:

1. Capitolato speciale d'appalto della fornitura e i suoi allegati,
2. Fac-simile "Dichiarazione partecipazione ALLEGATO A" (vedi, al riguardo, il Punto 4, Paragrafo 4.1),
3. Fac-simile "Attestazione imposta di bollo" ALLEGATO B
4. Fac-simile "Modulo costi per la sicurezza aziendale e costi della manodopera" ALLEGATO C
5. Fac-simile "dichiarazione di subappalto" ALLEGATO D

PARAGRAFO 1. INFORMAZIONI TECNICHE

La documentazione completa di gara è disponibile all'interno dell'ambiente di gara gestito attraverso la piattaforma di E-procurement SAP SRM, accessibile tramite sito internet denominato



“Mercurio” al seguente indirizzo: <https://www.acquisitionline.provincia.tn.it/paginaIntermedia>, versione V7.

Per accedere al Sistema è necessario possedere la dotazione tecnica e i requisiti tecnici minimi reperibili sul sito MERCURIO – AREA FORNITORI.

Al fine di permettere al Gestore del Sistema di fornire riscontro in tempo utile ad eventuali domande e/o richieste di chiarimento tecnico concernenti l’inserimento a Sistema delle proprie offerte da parte dei fornitori, questi ultimi dovranno provvedere a contattare il call center del Gestore del Sistema (CSD) al numero **0461/800786** almeno 60 (sessanta) minuti prima del “Termine di presentazione dell’offerta” (scadenza presentazione offerte).

Si precisa che al suddetto call center non potranno essere posti quesiti di carattere amministrativo.

SI RACCOMANDA DI NON ATTENDERE L’ULTIMO GIORNO O LE ULTIME ORE DISPONIBILI PER COLLOCARE A SISTEMA LA PROPRIA OFFERTA, AL FINE DI PERMETTERE LA RISOLUZIONE TEMPESTIVA DI EVENTUALI PROBLEMATICHE.

1.1 CHIARIMENTI

Le richieste di **chiarimenti**, inerenti la gara in oggetto, devono essere effettuate **esclusivamente sul sistema Mercurio**, secondo le modalità illustrate nella **Sezione II – Capitolo 3 “Richieste di chiarimenti e avvisi” del “Manuale presentazione offerta – Risposta alle gare telematiche”** presente sulla piattaforma MERCURIO nella sezione “Manualistica”.

Ad eventuali domande e/o richieste di chiarimento effettuate dai Fornitori entro il termine riportato nella mail di invito e visibile a Sistema, l’Amministrazione darà risposta entro i termini previsti di legge.

Ai sensi di quanto previsto dal “Piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza della Comunità delle Giudicarie 2019-2021”, approvato con deliberazione del Comitato esecutivo della Comunità delle Giudicarie n. 16 del 28 gennaio 2019, i concorrenti si impegnano a non ricercare il contatto confidenziale con i soggetti competenti, ossia il dipendente individuato nel bando quale Responsabile del Procedimento ai sensi della L.P. 23/92 al quale è assegnata l’attività istruttoria, il Responsabile del Servizio competente all’espletamento della procedura di gara, nonché il Responsabile del Procedimento dell’Ente.

1.2 FIRMA DIGITALE

Si precisa che tutti i file allegati costituenti l’offerta del concorrente sottoscritti digitalmente dovranno essere firmati con firma CADES (file con estensione .P7M) e/o documenti con firma PADES (file con estensione .PDF).

Per maggior dettagli si veda la Sezione VI “Firma digitale e marcatura temporale” del “Manuale di presentazione offerta – Risposta alle gare telematiche” presente sulla piattaforma MERCURIO nella sezione “Manualistica”.

PARAGRAFO 2. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

2.1 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte tutti i concorrenti dovranno essere in possesso dei requisiti di seguito indicati, **pena l’esclusione**:

- **Assenza di motivi di esclusione:**

Assenza dei motivi di esclusione art. 80 del D.Lgs 50/2016 (vedasi Modulo dichiarazioni di partecipazione Allegato A parte III - Motivi di esclusione);

- **Requisiti di idoneità professionale:**

1. iscrizione al Registro delle Imprese o equivalente registro professionale o commerciale del paese di stabilimento, per attività adeguata a quella oggetto dell'appalto, (*qualora non sia tenuta all'iscrizione dovrà specificare i motivi, indicando eventuale altra documentazione che legittima il concorrente alla esecuzione della prestazione in appalto*), (vedasi Modulo dichiarazioni di partecipazione Allegato A parte IV "Criteri di partecipazione A: Idoneità");

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 4, R.D. 16 marzo 1942 n. 267 (legge fallimentare) e dell'art. 110 D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 l'impresa ammessa al concordato preventivo con continuità aziendale può partecipare alla presente procedura a condizione che presenti in gara la documentazione richiesta al successivo paragrafo 4.3.2.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 53, comma 16 ter del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e ss. mm. i dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal citato comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

2.2 Soggetti tenuti a soddisfare i requisiti di partecipazione

I requisiti di partecipazione di cui al paragrafo precedente dovranno essere soddisfatti in capo ai seguenti soggetti:

Tabella 1 - Soggetti in possesso dei requisiti

Requisiti	Impresa singola	RTI da costituire e consorzi ordinari ex art. 2602 c.c.	Consorzio ex art. 45, comma 2 lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016
Idoneità e Motivi di esclusione	Singola impresa	<u>Ciascuna impresa raggruppata</u>	<u>Ciascuna impresa consorziata</u> partecipante alla procedura

PARAGRAFO 3. DOCUMENTAZIONE, CRITERI DI AFFIDAMENTO, MODALITA' DI FORMULAZIONE E PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

3.1 CRITERI DI AFFIDAMENTO E MODALITA' DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 28, comma 2 lettera b), del vigente D.P.G.P. 22 maggio 1991, n. 10-40/Leg. e dell'art. 16 comma 4 della L.P. 2/2016, per quanto compatibile, determinata secondo quanto di seguito riportato:

- **Miglior offerta complessiva.**

In caso di parità di offerte, l'individuazione dell'impresa aggiudicataria avverrà mediante estrazione

a sorte in seduta pubblica.

La presentazione dell'offerta sottintende l'accettazione di tutte le condizioni contrattuali previste nel Capitolato speciale d'appalto approvato con determinazione del Responsabile del Servizio Segreteria e Istruzione n. _____ di data _____ maggio 2019.

È facoltà della Stazione appaltante non procedere all'aggiudicazione, qualora nessuna delle offerte pervenute **sia ritenuta da parte dell'Ente richiedente**, congrua o conveniente per l'Amministrazione stessa, come pure di procedervi anche se venisse presentata **una sola offerta**, a condizione che la stessa sia ritenuta conveniente per l'Amministrazione sia sotto il profilo tecnico che economico.

3.2 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per essere ammessa alla gara telematica, codesta Impresa dovrà inviare la propria offerta esclusivamente attraverso il sistema telematico secondo le modalità illustrate di seguito.

A partire dal giorno e ora di pubblicazione della gara, indicati nella mail di invito e visibili a Sistema, i soggetti invitati potranno formulare la propria offerta, secondo le modalità di presentazione che sono specificatamente indicate nel **"Manuale di presentazione offerta – Risposta alle gare telematiche"** presente sulla piattaforma MERCURIO nella sezione "Manualistica".

Nel momento dell'invio dell'offerta alla stazione appaltante, il sistema inoltra in automatico all'offerente una comunicazione di **"Notifica offerta presentata"** all'indirizzo di posta elettronica certificata indicato dall'impresa; tale comunicazione informa dell'avvenuto invio dell'offerta.

3.3 DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE

Prima di inviare l'offerta i concorrenti dovranno assicurarsi di aver caricato a sistema i seguenti documenti **firmati digitalmente**:

Tabella 2 - Documentazione da presentare

Categoria	Documento	Note di compilazione	Obbligatorio	Soccorso Istruttorio ammesso
Allegato amministrativo	Dichiarazione di partecipazione - Allegato A	Vedi par. 4.1.1 Dichiarazione di partecipazione Allegato A	SI	SI Vedi par. 4.1.4
Allegato economico	Documento di sintesi	Vedi par. 5 Offerta economica	SI	NO
	Attestazione imposta di bollo o dichiarazione per esenzione	Vedi par. 6	SI	NO
	Modulo costi per la sicurezza aziendale e costi della manodopera	Vedi par. 5.5 Modulo costi per la sicurezza aziendale	SI	NO
	Richiesta di subappalto (eventuale)	vedi par. 5.3 Dichiarazione di subappalto	NO	NO



Tali documenti dovranno essere caricati a sistema e **firmati digitalmente**, secondo le modalità previste al precedente **paragrafo 1.2 Firma digitale** e secondo le ulteriori indicazioni presenti nei **paragrafi dedicati** del presente documento.

**PARAGRAFO 4.
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

4.1.1 DICHIARAZIONE DI PARTECIPAZIONE ALLEGATO A

L'impresa, dopo aver creato l'offerta (vedi par. 5), dovrà caricare a sistema, selezionando il tab "Documentazione offerta", utilizzando il tasto "Aggiungere allegato firmato" e classificandola nella categoria "Allegato amministrativo", una **dichiarazione, resa dal legale rappresentante dell'Impresa**, ai sensi e secondo le modalità di cui al D.P.R. 445/2000, utilizzando preferibilmente il fac-simile "DICHIARAZIONE PARTECIPAZIONE ALLEGATO A" reso disponibile sul Sistema all'interno della documentazione di gara, nel quale si attestano:

1. Informazioni sull'operatore economico;
2. Informazioni sui rappresentanti dell'operatore economico;
3. L'assenza o la presenza di motivi di esclusione;
4. Possesso dei requisiti di partecipazione;
5. La dichiarazione di aver preso visione dell'informativa ex artt. 13 e 14 del Regolamento Europeo UE/2016/679 di cui al paragrafo "TUTELA DELLA PRIVACY" della lettera di invito.

I requisiti di cui sopra devono essere posseduti per l'intera durata dell'appalto, pena la risoluzione del contratto.

4.1.3 Soggetto dichiarante e firma digitale della dichiarazione di partecipazione – Allegato A

Le dichiarazioni di partecipazione allegato A devono essere **rese e sottoscritte** dai seguenti soggetti:

Tabella 3 - Soggetti Allegato A

Documento	Impresa singola	RTI da costituire e consorzi ordinari ex art. 2602 c.c.	Consorzio ex art. 45, comma 2 lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016
Allegato A	Il legale rappresentante.*	Una dichiarazione per ogni impresa associata firmata dal proprio legale rappresentante.*	Una dichiarazione per ogni impresa consorziata partecipante alla procedura firmata dal proprio legale rappresentante.* Una dichiarazione del consorzio firmata dal proprio legale rappresentante.*

* o da persona in possesso dei poteri di rappresentare ed impegnare validamente l'impresa.

4.1.4 Soccorso istruttorio per la Dichiarazione di partecipazione –Allegato A

Ai sensi dell'art. 23 della LP 2/2016 in combinato disposto con l'art 83 del D.lgs. 50/2016, nei casi di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità degli elementi e delle dichiarazioni richieste ai sensi del presente paragrafo, l'Autorità che presiede la gara provvederà a sospendere la seduta di gara e a disporre che venga richiesto, attraverso comunicazione sulla piattaforma Mercurio, al concorrente, nel termine perentorio non superiore a dieci giorni dalla nota di richiesta, pena **l'esclusione dalla procedura di gara**, la presentazione, l'integrazione o la regolarizzazione delle dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ai sensi dell'art. 23 della LP 2/2016 il ricorso al soccorso istruttorio non comporta alcuna sanzione.

Il soccorso istruttorio di cui sopra verrà disposto nei seguenti casi:

1. Mancata presentazione ovvero mancata sottoscrizione del modulo dichiarazione di partecipazione Allegato A di cui al presente paragrafo da parte dei soggetti tenuti a renderli (impresa singola, imprese raggruppate e imprese facenti parte di Consorzi ordinari ex art. 2602 del c.c.);
2. Incompletezza o refusi materiali nelle dichiarazioni presentate.

4.2 RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI D'IMPRESE E CONSORZI

4.2.1 Raggruppamenti temporanei d'impresе (R.T.I.) e consorzi ordinari

Ai sensi dell'art. 48, comma 7, del D.Lgs. 50/2016 è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero la partecipazione contestuale sia in qualità di impresa singola che associata o consorziata, né la partecipazione di Imprese diverse con medesimo legale rappresentante. L'inosservanza di tale divieto **determina l'ESCLUSIONE dalla gara di tutti i soggetti sopra menzionati** (impresa singola, associazione e consorzio).

RTI DA COSTITUIRSI

In caso di RTI da costituirsi o consorzi ordinari di cui all'art. 45, lettera e) del D.Lgs. 50/2016, **ciascuna impresa associata** dovrà rendere la dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante delle stesse o da persona in possesso dei poteri di impegnare validamente l'impresa, attestante quanto previsto dal **paragrafo 4.1.1 Dichiarazione di partecipazione – Allegato A**.

La necessaria abilitazione al ME-PAT per la CATEGORIA MERCEOLOGICA indicata nelle premesse della presente RDO deve essere posseduta **a pena di esclusione** da ciascun operatore associato al momento della presentazione delle offerte.

Ai sensi dell'art. 48, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, nell'Allegato A - Dichiarazione di partecipazione - Parte I INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO. Forma della partecipazione, Punto b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto con le relative quote di partecipazione", **devono essere specificate le quote/parti delle prestazioni che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti e l'impegno delle stesse a conformarsi alla disciplina dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016.**

Qualora l'invito sia inoltrato ad un'impresa singola e quest'ultima intenda partecipare in Raggruppamento temporaneo di Imprese o in consorzio ordinario con altre imprese consorziate, la stessa dovrà assumere il ruolo di impresa mandataria e quindi presentare la documentazione e le offerte nell'ambito della procedura di gara in nome e per conto del R.T.I. o consorzio.



DOLOMITI
DOLOMITES
DOLOMITEN



In caso di R.T.I da costituirsi i requisiti di cui al **paragrafo 2.1 Requisiti di partecipazione** dovranno essere posseduti dai seguenti soggetti:

- I requisiti di idoneità professionale e di assenza di motivi di esclusione di cui al **paragrafo 2.1 Requisiti di partecipazione**, dovranno essere posseduto da **ciascuna impresa raggruppata**, a pena di **esclusione dalla procedura di gara**.

Ai sensi dell'art. 48, comma 8 del D.Lgs. 50/2016, per la presentazione dell'offerta, ai raggruppamenti **non** viene richiesto di assumere una forma giuridica specifica. In caso di aggiudicazione, l'Amministrazione richiederà la documentazione comprovante la costituzione del raggruppamento temporaneo ed il conferimento da parte delle mandanti alla capogruppo del **mandato collettivo speciale con rappresentanza e della relativa procura, secondo quanto previsto dall'art. 48 del D.Lgs. 50/2016**.

Al riguardo si precisa quanto segue:

il **mandato collettivo speciale con rappresentanza** conferito all'Impresa capogruppo dalle Imprese mandanti con scrittura privata autenticata dovrà espressamente indicare:

- che le imprese partecipanti alla gara si sono costituite in Raggruppamento temporaneo tra loro;
- che detto Raggruppamento temporaneo fra Imprese persegue il fine di partecipare ad una o più gare determinate, con espressa indicazione della gara oggetto del presente bando;
- che l'offerta determina la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione di tutte le Imprese facenti parte del Raggruppamento stesso;
- che il mandato stesso è gratuito ed irrevocabile e che la sua revoca per giusta causa non ha effetti nei confronti dell'Amministrazione;
- che all'Impresa capogruppo spetta la rappresentanza esclusiva, anche processuale, delle Imprese mandanti nei confronti dell'Amministrazione in relazione all'appalto, anche dopo la verifica di conformità fino all'estinzione di ogni rapporto;
- la quota di partecipazione al raggruppamento di ciascuna impresa riunita, qualora non risulti da altra documentazione presentata;
- le clausole di rispetto degli obblighi previsti dalla normativa sulla tracciabilità dei pagamenti.

La **procura** relativa al suddetto mandato deve essere redatta con la medesima forma del mandato. È consentita la presentazione del mandato collettivo speciale con rappresentanza e della procura relativa al mandato stesso in un unico atto.

4.2.2 Consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lettera B) e C) del D.lgs 50/2016

In caso di consorzio di cui l'art. 45, comma 2 lettera b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, **il consorzio e ciascuna impresa consorziata partecipante alla procedura**, dovranno rendere la dichiarazione sottoscritta dal proprio legale rappresentante o da persona in possesso dei poteri di impegnare validamente l'impresa, attestante quanto previsto dal Paragrafo 4.1.1 e 4.1.2

Le imprese consorziate partecipanti alla procedura **dovranno essere indicate** dal consorzio in sede di offerta nel "Modulo dichiarazioni di partecipazione - Allegato A - Parte 1 INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO. Forma della partecipazione, Punto b) **Indicare gli altri operatori economici che partecipano alla procedura di appalto**".

Alle imprese consorziate partecipanti è fatto divieto di partecipare alla presente gara in qualsiasi altra forma (individuale o associata), a pena di **esclusione dalla procedura di gara** sia del consorzio che dei consorziati; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del c.p.

In caso di consorzio che partecipi all'interno di un raggruppamento temporaneo di imprese, il consorzio deve dichiarare sia il ruolo che occupa all'interno del raggruppamento sia i dati richiesti dagli atti di gara in merito alla partecipazione da parte di consorzi.

In caso di consorzio di cui l'art. 45, comma 2 lettera b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 i requisiti di cui al **paragrafo 2.1 Requisiti di partecipazione** dovranno essere posseduti dai seguenti soggetti:

- I requisiti di idoneità professionale e di assenza di motivi di esclusione di cui al **paragrafo 2.1 Requisiti di partecipazione**, dovranno essere posseduti dal **consorzio e da tutte le imprese che partecipano alla gara.**

4.3 EVENTUALE ULTERIORE DOCUMENTAZIONE

4.3.1 Imprese che hanno in corso una trasformazione

L'Impresa partecipante che ha in corso trasformazioni societarie o operazioni di fusione, dovrà presentare la dichiarazione sostitutiva di atto notorio, successivamente verificabile da parte dell'Amministrazione, resa dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000, o suo procuratore, accompagnata da copia fotostatica semplice di un documento di riconoscimento dello stesso, attestante dettagliatamente le modificazioni soggettive ed oggettive intervenute.

Per quanto non previsto nella presente lettera di invito si applica quanto disciplinato dalla l.p. n. 2/2016 e dalla l.p. n. 23/90.

4.3.2 Imprese in concordato preventivo con continuità aziendale

L'impresa partecipante che abbia presentato richiesta di ammissione al concordato preventivo con continuità aziendale oppure che sia in attesa del decreto di omologa della proposta di concordato preventivo con continuità aziendale dal Tribunale competente è tenuta a presentare apposita autorizzazione a partecipare alla procedura di gara rilasciata dal tribunale competente ai sensi dell'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942 n. 267.

4.3.3 Avalimento

Il ricorso all'avvalimento, nelle modalità e alle condizioni di cui all'art. 89 del D. Lgs. n. 50/2016, è ammesso allo scopo di far fronte a requisiti minimi di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale richiesti dalla Stazione Appaltante, secondo le indicazioni fornite da ANAC (ex AVCP) nella determinazione dd. 1 agosto 2012 n. 2 avente ad oggetto "L'avvalimento nelle procedure di gara".

In tale caso il concorrente dovrà presentare, ai sensi dell'art. 89, comma 1, del D.Lgs. 50/2016:

1. Dichiarazione resa e sottoscritta digitalmente da un rappresentante dell'impresa ausiliaria, ai sensi e con le modalità dettate dal D.P.R. 445/2000, attestante l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
2. Dichiarazione resa e sottoscritta digitalmente da un rappresentante dell'impresa ausiliaria ai sensi e con le modalità dettate dal D.P.R. 445/2000 con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso l'amministrazione a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
3. Copia del contratto originale in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. Ai sensi dell'art. 88 comma 1 del D.P.R. 207/2010 il contratto di avvalimento deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente:
 - a. oggetto: le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico;
 - b. durata;



c. ogni altro utile elemento ai fini dell'avvalimento;

Per quanto non diversamente previsto dal presente paragrafo, trova applicazione la disciplina recata dall'art. 89 del D.Lgs. 50/2016 e le indicazioni fornite da ANAC (ex AVCP) nella determinazione dd. 1 agosto 2012 n. 2 avente ad oggetto "L'avvalimento nelle procedure di gara".

4.4 SOCCORSO ISTRUTTORIO

In relazione ad ogni altra documentazione amministrativa resa ai sensi del presente capitolo è ammesso il ricorso al soccorso istruttorio. Ai sensi dell'art. 23 della LP 2/2016 in combinato disposto con l'art. 83 del D.Lgs. 50/2016., nei casi di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità presente nella documentazione amministrativa, l'Autorità che presiede la gara provvederà a sospendere la seduta di gara e a disporre che venga richiesto al concorrente, attraverso comunicazione sulla piattaforma Mercurio, nel termine perentorio non superiore a dieci giorni dalla nota di richiesta pena **l'esclusione dalla procedura di gara**, la presentazione, l'integrazione o la regolarizzazione della documentazione necessaria, indicandone i contenuti ed i soggetti che dovranno presentarla.

Ai sensi dell'art. 23 della LP 2/2016 il ricorso al soccorso istruttorio non comporta alcuna sanzione.

PARAGRAFO 5. OFFERTA ECONOMICA

Non saranno ammesse offerte economiche in aumento, parziali, alternative o condizionate.

I prezzi risultanti dall'offerta dell'operatore economico si intendono espressi al netto dell'IVA e si intendono validi per tutto il periodo del servizio, relativamente alle quantità indicate nell'allegato Capitolato speciale.

L'Impresa rimane vincolata alla sua offerta fino al centottantesimo giorno (180 giorni) dalla data di scadenza della presentazione delle offerte. Ove l'ordine/contratto dell'Amministrazione venga inviato all'Aggiudicataria oltre tale termine, quest'ultima potrà svincolarsi senza oneri dalla propria offerta, mediante semplice comunicazione scritta.

L'offerente dovrà dare, a **pena di esclusione** dalla procedura di gara, **evidenza dei costi della manodopera e per la sicurezza aziendali**, come previsto dall'art. 95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016, che dovranno essere specificatamente quantificati.

5.1 Firma digitale degli allegati economici

I documenti richiesti relativi all'offerta economica dovranno essere firmati **pena l'esclusione** dalla procedura di gara dai seguenti soggetti.

Tabella 6 - Soggetti allegati offerta economica

Documento	Impresa singola	RTI da costituire e consorzi ordinari ex art. 2602 c.c.	Consorzio ex art. 45, comma 2 lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016
Documento di sintesi	Il legale rappresentante*	Il legale rappresentante* di ciascuna impresa raggruppata o consorziata	Il legale rappresentante* del consorzio.

Allegato modulo costi della sicurezza aziendale e costi della manodopera	Il legale rappresentante*	Il legale rappresentante* di ciascuna impresa raggruppata o consorziata	Il legale rappresentante* del consorzio.
Richiesta di subappalto (eventuale)	Il legale rappresentante*	Il legale rappresentante* di ciascuna impresa raggruppata o consorziata.	Il legale rappresentante* del consorzio.

* o da persona in possesso dei poteri di rappresentare ed impegnare validamente l'impresa.

5.2 Modalità di inserimento dell'offerta economica

Nei tempi previsti fra il "Termine anteprima" e il "Termine di presentazione dell'offerta", ogni singolo Concorrente invitato dovrà inserire a Sistema, per il lotto di riferimento, la propria offerta economica:

1. espressa in Euro (IVA esclusa)

nel rispetto delle seguenti regole impostate a Sistema:

1. Scegliere l'opzione "Elaborare offerta" e ricercare l'appalto nella sezione "Interr. Attive Appalti online" cliccando su "A trattativa privata" se non già attivo (**se non appaiono risultati, attivare il tasto "cercare" togliendo tutti i filtri**).
2. **(Nel caso non sia già stata creata l'offerta)** Per creare e presentare l'offerta nei tempi indicati, cliccare sul numero della gara e, nella schermata successiva, sul tasto "creare offerta". Cliccare **sull'icona**  "creare offerta su lotto" per accedere al dettaglio del lotto di gara; (ATTENZIONE: se già creata lo stato dell'offerta sarà "Salvato". Per accedere all'offerta cliccare sul numero della stessa e poi utilizzare il tasto "Modificare offerta su lotto").
3. A sistema, nella colonna "Prezzo", si invita l'offerente ad inserire il prezzo unitario proposto (IVA esclusa), con le seguenti precisazioni:
 - a. utilizzare la virgola come separatore decimale;
 - b. sono ammesse dal sistema due cifre decimali;
4. E' possibile "salvare il lotto" in qualsiasi momento della procedura di caricamento dei vari documenti di gara. E' necessario, dopo aver salvato il lotto, utilizzare il tasto "Modificare lotto" per inserire ulteriore documentazione o modificare la documentazione inserita.
5. Creare, quindi, il documento di sintesi utilizzando l'apposito tasto "Genera documento di sintesi offerta" **solamente dopo** aver inserito i prezzi offerti e tutta la documentazione obbligatoria richiesta. Dopo aver firmato digitalmente il documento di sintesi caricarlo sul sistema nella sezione "Documentazione offerta" - "Aggiungere allegato firmato" selezionando come categoria allegato "Allegato economico" e sottocategoria "Documento di sintesi offerta". **Solamente una volta caricato anche il documento di sintesi sarà visibile il tasto "Completare lotto"**.
6. **(Nel caso l'offerta complessiva sia pronta)** cliccare su "Completare lotto". Utilizzare il

link "Torna a "Lotti di gara".

7. Cliccare infine "inviare" per presentare definitivamente l'offerta.

Comporta l'esclusione dell'offerta:

- la mancata indicazione del prezzo di uno o più prezzi relativi al lotto;
- l'invalidazione di una singola posizione all'interno del Lotto comporterà l'invalidazione dell'intero Lotto.

5.3 DICHIARAZIONE DI SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 26 della l.p. 2/2016, qualora l'Impresa intenda, in caso di aggiudicazione, affidare in subappalto parte della fornitura oggetto della gara, **deve produrre apposita dichiarazione**, da caricare a sistema, firmata digitalmente dal legale rappresentante o suo procuratore e caricata a sistema classificandola nella categoria "Allegato economico", **contenente la precisa indicazione delle parti della fornitura che intende subappaltare**, tenendo conto che la percentuale complessiva subappaltabile **non può essere superiore al 30% dell'importo dato dalla somma di quanto complessivamente offerto**.

Il rispetto della quota massima subappaltabile, determinata come sopra indicato, verrà verificato in corso di esecuzione dell'appalto.

La dichiarazione di subappalto deve essere sottoscritta digitalmente dal Legale rappresentante dell'Impresa o da suo procuratore. In caso di raggruppamento temporaneo, di società o di consorzio la stessa dichiarazione dev'essere resa da **ciascuno dei soggetti partecipanti**.

Non potrà essere rilasciata l'autorizzazione al subappalto nel caso in cui la dichiarazione risulti irregolare.

Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs n. 50/2016.

5.4 MODIFICA DI OFFERTA GIA' PRESENTATA

Entro il termine prefissato per la presentazione dell'offerta e dopo la scadenza del termine "anteprima" (termine oltre il quale potrà essere inviata l'offerta), termini visualizzabili a sistema, è possibile modificare un'offerta già presentata; in tal caso si dovrà prima ritirare l'offerta (scegliendo, appunto, l'opzione "ritira offerta") ed inviare a sistema una nuova offerta in sostituzione di quella in precedenza presentata (modificando quella ritirata o cancellandola e inserendone una completamente nuova) facendo attenzione alla necessità di completare nuovamente il lotto (vedere per ulteriori dettagli il capitolo 4 della Sezione III del "**Manuale di partecipazione alla gara**" allegato a sistema tra la documentazione di gara).

Nel caso in cui l'offerta non sia ancora stata presentata, e quindi appaia nello stato "salvato", è possibile la modifica semplicemente utilizzando l'icona relativa "Modifica offerta su lotto".

Scaduto il termine per la presentazione dell'offerta, il sistema non consentirà più di inviarne una nuova, né modificare o cancellare l'offerta già presentata.

5.5 ALLEGATO MODULO COSTI SICUREZZA AZIENDALE E COSTI DELLA MANODOPERA

Ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.lgs. 50/2016 l'offerente dovrà dare, **a pena di esclusione** dalla procedura di gara, evidenza dei costi per la sicurezza aziendali e dei costi della manodopera, che dovranno essere specificatamente quantificati.

Sarà quindi necessario compilare ed allegare l'allegato "**Modulo costi per la sicurezza aziendale e dei costi per la manodopera**", reso disponibile sul Sistema all'interno della documentazione di gara (Sezione "Testata" – "Documenti di gara"), (sezione "Allegati" alla pagina "Dati generali>>Informazioni acquirente"), nel quale il Concorrente **doirà quantificare obbligatoriamente i costi per la sicurezza aziendale ed i costi della manodopera.**

Nel caso in cui i costi per la sicurezza aziendale dovessero essere pari a ZERO è necessario comunque specificare tale importo.

PARAGRAFO 6. MODALITA' DI ASSOLVIMENTO DELL'IMPOSTA DI BOLLO SUI DOCUMENTI INFORMATICI

L'offerta economica è soggetta ad imposta di bollo, **qualora non vi siano disposizioni di legge che lo esentino.** In questo caso la condizione dovrà essere indicata nella dichiarazione allegato B. L'imposta di bollo sui documenti completamente smaterializzati non può essere assolta in modo tradizionale con l'apposizione delle marche da bollo sul supporto cartaceo, ma deve essere assolta secondo una delle modalità descritte nei successivi punti 1 e 2.

Per la gara in oggetto l'importo dell'imposta di bollo, da assolvere in modo virtuale, è pari a **n. 1 marche da bollo da € 16,00.-**, (sul documento di sintesi dell'offerta).
Nel caso in cui venga presentata richiesta di subappalto, aggiungere ulteriori n. 1 marca da bollo da € 16,00.- all'importo sopra esposto.

1. BOLLO VIRTUALE EX ART. 15 DEL DPR 642/1972

La presente modalità può essere utilizzata dalle imprese che hanno ottenuto l'autorizzazione all'assolvimento dell'imposta di bollo in modo virtuale di cui all'articolo 15 del DPR 642/1972.

Ai fini della documentazione da allegare all'offerta, l'Impresa dovrà caricare a sistema una dichiarazione, firmata digitalmente dal legale rappresentante o suo procuratore, riportante il numero dell'autorizzazione, **classificandola nella categoria "Allegato economico".**

2. ATTESTAZIONE DEL PAGAMENTO DELL'IMPOSTA DI BOLLO

Il concorrente può dimostrare di avere assolto l'imposta di bollo sull'offerta compilando il modulo denominato "Attestazione imposta di bollo" - Allegato B al presente invito.

A tal fine, il concorrente dovrà:

- inserire i codici identificativi delle marche da bollo relative all'appalto in oggetto;
- applicare le marche nello spazio riservato e procedere al loro annullamento;
- scansionare il modulo, firmarlo digitalmente e caricarlo a sistema tra gli "Allegati economici".

Il modulo deve essere conservato in originale presso l'operatore economico partecipante alla gara.

I documenti non in regola con le prescrizioni sopra esposte saranno accettati e ritenuti validi agli effetti giuridici, con l'avvertenza che si provvederà a trasmettere agli organi competenti alla regolarizzazione fiscale le offerte prive della documentazione che attesta l'assolvimento dell'imposta nonché quelle comunicazioni ritenute anomale dalla stazione appaltante.

PARAGRAFO 7.



APERTURA BUSTE

Scaduto il termine per la presentazione delle offerte, **in seduta pubblica**, presso:

la Casa della Comunità delle Giudicarie via P. Gnesotti 2 – 38079 Tione di Trento

(giorno e ora indicati in prima pagina)

Il Responsabile del procedimento della Stazione appaltante ovvero un funzionario dallo stesso delegato, attraverso apposita funzione prevista a sistema, alla presenza di altri due funzionari, procederà ad aprire i documenti presentati dai Concorrenti e contenuti nell'“Allegato Amministrativo”, a verificarne la completezza e regolarità formale, e, in caso di esito negativo, **a disporre il soccorso istruttorio** secondo quanto previsto nei precedenti paragrafi, sospendendo a tal fine la seduta.

Successivamente (lo stesso giorno oppure il giorno fissato per la successiva seduta pubblica), il Responsabile del procedimento della Stazione appaltante, ovvero un funzionario dallo stesso delegato, procederà ad aprire le buste contenenti le offerte economiche dei Concorrenti in gara e ne verificherà la regolarità formale.

Il Responsabile del procedimento procederà a dare lettura dei relativi prezzi unitari e dei prezzi complessivi offerti e a generare la graduatoria individuando il Concorrente con la miglior offerta complessiva, calcolata secondo quanto previsto dal precedente Paragrafo 3.1.

In merito all'anomalia dell'offerta si darà applicazione all'art 97 del D.Lgs. 50/2016 e relativi chiarimenti da parte di ANAC. In particolare viene fatta riserva di sottoporre a verifica di anomalia l'offerta che, in base ad elementi specifici, risulti anormalmente bassa.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto della gara.

Qualora la migliore offerta sia stata presentata in identica misura da due o più concorrenti, il sistema effettuerà il relativo sorteggio in modalità automatica e casuale.

A conclusione delle operazioni di gara, verrà inviata comunicazione, mediante il sistema SAP SRM, del nominativo dell'Aggiudicatario a tutti i partecipanti al confronto concorrenziale, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Data e ora prefissate per le sedute pubbliche successive alla prima saranno preventivamente comunicate tramite sistema SAP SRM.

L'offerta vincola i concorrenti per almeno 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione della medesima, mentre non è vincolante per l'Amministrazione che si riserva la facoltà di non procedere all'affidamento del/della servizio/fornitura. In tal caso i concorrenti non hanno diritto a compensi, indennizzi, rimborsi spese o altro.

PARAGRAFO 8. VERIFICA DEI REQUISITI

Ai sensi dell'art. 22 della L.P. 2/2016 l'Amministrazione procederà nei confronti dell'**aggiudicatario** alla verifica dell'assenza dei motivi di esclusione e del possesso dei **requisiti di ordine speciale richiesti dalla presente lettera d'invito**.

Nella fase di verifica dei requisiti e delle condizioni di partecipazione alla gara, si applica il soccorso istruttorio di cui all'art. 23 della L.P. 2/2016 in combinato disposto con l'art 83 del D.lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art 83 del D.lgs. 50/2016, nei casi di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità degli elementi e delle dichiarazioni richieste ai sensi del presente paragrafo, la Stazione Appaltante richiederà, attraverso comunicazione sulla piattaforma Mercurio, all'aggiudicatario, nel termine non superiore a 10 giorni dalla nota di richiesta, **pena l'annullamento dell'aggiudicazione**, la presentazione, l'integrazione o la regolarizzazione della documentazione di cui al presente paragrafo indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ai sensi dell'art. 22 comma 7 della L.P. 2/2016, qualora non sia possibile l'acquisizione della prova del possesso dei requisiti dichiarati dall'aggiudicatario, ovvero qualora i documenti acquisiti non comprovino il possesso dei requisiti dichiarati, l'Amministrazione procede **all'annullamento dell'aggiudicazione** e alla **segnalazione** del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione per i provvedimenti di competenza, oltre che alla sospensione per un periodo di due mesi dall'elenco telematico.

Rimane salva la segnalazione all'Autorità giudiziaria nell'ipotesi in cui sia stata riscontrata la mancata veridicità delle dichiarazioni rese, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000.

Ai sensi dell'art. 22, comma 9 della L.p. 2/2016, la Stazione Appaltante può in ogni caso verificare il possesso dei requisiti e il rispetto delle condizioni di partecipazione alla gara in capo agli operatori economici, in qualsiasi momento, se lo ritiene utile ad assicurare il corretto svolgimento della gara.

Ai sensi dell'art. 9, comma 5, della L.P. del 30 novembre 1992, n. 23 e dell'art. 43 comma 1 del D.P.R. 445/2000 l'Amministrazione acquisirà d'ufficio le informazioni oggetto delle dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 rese dall'aggiudicatario in sede di gara, nonché tutti i dati e i documenti che siano in possesso di altre pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'interessato, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

La stipulazione del contratto è subordinata altresì agli adempimenti previsti dalla normativa antimafia vigente (decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 e articolo 29 del D.L. di data 24 giugno 2014, n. 90 – convertito legge 14 agosto 2014, n. 114), ove previsto.

PARAGRAFO 9. CONCLUSIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 39 ter, comma 1 bis, della Legge provinciale 19 luglio 1990, n. 23 , il contratto sarà stipulato per scambio di corrispondenza secondo gli usi commerciali, ai sensi dell'articolo 15, comma 3, della stessa legge provinciale.

L'eventuale adozione di diverse forme di stipulazione del contratto è, in assenza di diverse indicazioni contenute nelle Condizioni particolari di contratto, di esclusiva competenza, cura e spese dell'Amministrazione.

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 è richiesta la costituzione di una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale, secondo le modalità che verranno indicate all'aggiudicatario dalla Stazione appaltante.

Si veda l'art. 4 del Capitolato speciale d'appalto per ulteriori informazioni.

PARAGRAFO 10. ULTERIORI INFORMAZIONI

Si precisa che:

- a) nessun rimborso o compenso sarà corrisposto per la compilazione dell'offerta e degli



- eventuali elaborati alla stessa allegati;
- b) le eventuali controversie inerenti l'interpretazione e l'esecuzione del contratto saranno definite fra le parti ai sensi di legge;
 - c) l'esperimento della gara non costituisce per la Comunità delle Giudicarie né obbligazione contrattuale, né obbligazione a contrarre.

Il Responsabile del Procedimento, di cui all'art. 31 del D. Lgs. 50/2016, è il sig. Enzo Ballardini, Responsabile del Servizio Segreteria e Istruzione.

Ai sensi dell'art. 28 del regolamento della L.P. 23/90 (D.P.G.P. 22 maggio 1991, n. 10-40/Leg) l'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà, previa comunicazione a mezzo posta elettronica certificata, di sospendere, rinviare o annullare l'intero procedimento nelle ipotesi in cui si siano verificate gravi compromissioni del sistema tali da determinare l'irregolarità della procedura telematica.

PARAGRAFO 11. CODICE DI COMPORTAMENTO E CLAUSOLE ANTICORRUZIONE

L'impresa aggiudicataria, si impegna, ai sensi dell'art. 2 del "Codice di comportamento dei dipendenti" della Comunità delle Giudicarie, approvato con deliberazione della Giunta della Comunità n. 4 del 20 gennaio 2015, ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento stesso.

Detto codice è pubblicato sul sito istituzionale della Comunità delle Giudicarie al seguente link:
<http://www.comunitadellegiudicarie.it/La-Comunita/Documenti/Regolamenti/Per-i-dipendenti-della-Comunita/Codice-di-comportamento-dei-dipendenti>

A tal fine l'impresa aggiudicataria dà atto che ha avuto piena e integrale conoscenza, ai sensi dell'art. 18 del Codice di comportamento sopra richiamato. L'impresa aggiudicataria/affidataria, si impegna, altresì, a trasmettere copia del suddetto codice ai propri collaboratori a qualsiasi titolo.

La violazione degli obblighi del Codice di comportamento, di cui al citato articolo 2, può costituire causa di risoluzione del contratto. L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto all'impresa aggiudicataria il fatto, assegnando un termine non superiore a 10 (dieci) giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

Ai sensi di quanto previsto dal "Piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza della Comunità delle Giudicarie 2019-2021", approvato con deliberazione del Comitato esecutivo della Comunità delle Giudicarie n. 16 del 28 gennaio 2019, i concorrenti si impegnano a non ricercare il contatto confidenziale con i soggetti competenti, ossia il dipendente individuato nel bando quale Responsabile del Procedimento ai sensi della L.P. 23/92 al quale è assegnata l'attività istruttoria, il Responsabile del Servizio competente all'espletamento della procedura di gara, nonché il Responsabile del Procedimento dell'Ente.

PARAGRAFO 12. RISERVATEZZA

La riservatezza di tutte le informazioni ricevute e la paternità di tutti i documenti prodotti utilizzando gli strumenti informatici (pec e firma digitale), è in capo al legale rappresentante dell'impresa o del soggetto munito di delega.

Qualora la Stazione appaltante venisse a conoscenza o avesse il fondato sospetto in base alla presenza di indizi gravi, precisi e concordanti, che le offerte pervengano da un unico centro

decisionale, la stessa provvederà ad annullare la procedura di gara ed a comunicare il fatto alle Autorità competenti.

PARAGRAFO 13. TUTELA DELLA PRIVACY

Il Regolamento Europeo UE/2016/679 (di seguito il "Regolamento") stabilisce norme relative alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali. In osservanza del principio di trasparenza previsto dall'art. 5 del Regolamento, la Provincia autonoma di Trento Le fornisce le informazioni richieste dagli artt. 13 e 14 del Regolamento (rispettivamente, raccolta dati presso l'Interessato e presso terzi).

Titolare del trattamento dei dati personali è la Comunità delle Giudicarie (di seguito, il "Titolare"), nella persona del legale rappresentante (Presidente pro tempore), via P. Gnesotti 2, 38079 – Tione di Trento, 2 (e.mail info@comunitadellegiudicarie.it – pec. c.giudicarie@legalmail.it) sito internet www.comunitadellegiudicarie.it tel. 0465/339513

Preposto al trattamento è il Responsabile del Servizio Segreteria e Istruzione; i dati di contatto sono: via P. Gnesotti 2 – 38079 Tione di Trento, 0465/339510, e-mail info@comunitadellegiudicarie.it. Il Preposto è anche il **sogetto designato per il riscontro all'Interessato** in caso di esercizio dei diritti ex art. 15 – 22 del Regolamento, di seguito descritti.

I dati di contatto del **Responsabile della protezione dei dati** (RPD) sono: Consorzio dei Comuni Trentini, Codice fiscale/P. iva 01533550222, via Torre Verde 23, 38122 Trento – telefono 0461/1920717 e-mail innovazione@comunitrentini.it pec: consorzio@pec.comunitrentini.it (indicare, nell'oggetto: "Richiesta intervento RPD ex art. 38 Reg. UE").

Il trattamento dei Suoi dati personali sarà improntato al rispetto della normativa sulla protezione dei dati personali e, in particolare, ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, di limitazione della conservazione, nonché di minimizzazione dei dati in conformità agli artt. 5 e 25 del Regolamento.

11.1 Fonte dei dati personali

I dati personali sono stati raccolti presso INFORMATICA TRENTINA gestore della piattaforma telematica MERCURIO, e presso registri, elenchi e banche dati detenuti da amministrazioni pubbliche e presso l'Interessato.

11.2 Categoria di dati personali (informazione fornita solo se i dati sono raccolti presso terzi)

I dati personali trattati appartengono alle seguente/i categoria/e:

- dati personali diversi da particolari categorie di dati (c.d. dati comuni) – dati anagrafici, certificati di regolarità fiscale e contributivi
- dati personali relativi a condanne penali e reati (c.d. dati giudiziari) casellari giudiziari, provvedimenti di condanna, annotazioni ANAC, anagrafe sanzioni amministrative

11.3 Finalità del trattamento

Il principio di minimizzazione prevede come possano essere raccolti e trattati soltanto i dati personali pertinenti e non eccedenti alle specifiche finalità del trattamento.



Il principio di limitazione della conservazione consiste nel mantenere i dati in una forma che consente l'identificazione degli Interessati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità, salvo casi eccezionali.

Anche per tali ragioni, nonché nel rispetto degli artt. 13 e 14 del Regolamento, di seguito Le indichiamo specificamente le finalità del trattamento (cioè gli scopi per cui i dati personali sono raccolti e successivamente trattati), nonché la relativa base giuridica (ovvero la norma di legge – nazionale o comunitaria – o di regolamento, che consente il trattamento dei Suoi dati):

per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il Titolare (art. 6, par. 1, lett. e), del Regolamento) e, in particolare, per:

espletare, in funzione di stazione appaltante, in modalità telematica, le procedure di gara di servizi e forniture volte all'individuazione dei soggetti aggiudicatari, ivi comprese le attività di verifica dei requisiti e l'eventuale attività precontenziosa e contenziosa, ai sensi e per gli effetti delle norme in materia di contratti pubblici, tra le quali si riportano i seguenti riferimenti principali: d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 recante il Codice dei contratti pubblici; l.p. 9 marzo 2016, n. 2, di recepimento da parte della Provincia autonoma di Trento delle direttive europee 26 febbraio 2014, n. 2014/23/UE e n. 2014/24/UE; l.p. 19 luglio 1990, n. 23 e relativo regolamento di attuazione; l.p. 10 settembre 1993, n. 26 recante la legge provinciale sui lavori pubblici e relativo regolamento di attuazione.

Il conferimento dei dati personali è obbligatorio per le finalità di cui sopra e per tutte quelle ausiliarie e connesse (quali, ad esempio, attività di controllo e consultive); il rifiuto al conferimento dei dati comporterà l'impossibilità di corrispondere alla richiesta connessa alla specifica finalità.

Per massima chiarezza, Le precisiamo che, essendo fondato sulle predette basi giuridiche, non è quindi necessario il Suo consenso al trattamento di tali dati personali.

11.4 Modalità del trattamento

Il trattamento sarà effettuato con modalità cartacee e con strumenti automatizzati (informatici/elettronici) con logiche atte a garantire la riservatezza, l'integrità e la disponibilità dei dati stessi.

I dati saranno trattati, esclusivamente per le finalità di cui sopra, dal personale assegnato al Servizio Segreteria e Istruzione, in particolare, da Preposti al trattamento, appositamente nominati, nonché da Addetti al trattamento dei dati, specificamente autorizzati ed istruiti.

11.5 Processi decisionali automatizzati e profilazione

E' esclusa l'esistenza di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione.

11.6 Comunicazione e diffusione dei dati (categorie di destinatari)

Informiamo che i dati saranno comunicati

1. alle seguenti categorie di destinatari:

- soggetti pubblici in favore dei quali è espletata la procedura di gara
- interessati al procedimento che propongono istanza di accesso
- soggetti pubblici interpellati nell'ambito delle verifiche inerenti la procedura di gara per l'esecuzione dei compiti di interesse pubblico, o connessi all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il Titolare e indicati al precedente paragrafo "Finalità del trattamento".

Pertanto, il conferimento dei dati personali è obbligatorio; il rifiuto alla comunicazione dei dati comporterà l'impossibilità di corrispondere alla richiesta connessa alla specifica finalità;

2. solo nell'eventualità in cui si verifichi la fattispecie, alle seguenti categorie di destinatari:

Autorità nazionale Anticorruzione – ANAC; Procura della Repubblica competente; Guardia di Finanza; Collegio degli Ispettori, **per l'adempimento degli obblighi di legge** al quale è soggetto il Titolare e indicati nella normativa citata al precedente paragrafo 13.3 Pertanto, il conferimento dei dati personali è obbligatorio.

I dati personali saranno diffusi ai sensi e per gli effetti della normativa in materia di pubblicità, trasparenza e anticorruzione in particolare al D.lgs. n. 50 del 2016, al D.lgs. n. 33 del 2013, alla l.p. n. 4 del 2014 e alla l.p. n. 2 del 2016.

11.7 Trasferimento extra EU

I dati personali non saranno trasferiti fuori dall'Unione Europea

11.8 Periodo di conservazione dei dati

In osservanza del succitato principio di limitazione della conservazione, in relazione al raggiungimento delle finalità del trattamento, Le comunichiamo che il periodo di conservazione dei Suoi dati personali, come previsto nel "massimario di scarto", è:

- illimitato per i dati diversi da quelli compresi nelle "particolari categorie";
- illimitato per i dati relativi alle condanne penali/reati, in quanto facenti parte della pratica pre e contrattuale, dalla raccolta dei dati stessi.

Il titolare conserva i dati per le finalità di archiviazione per obbligo di legge (art. 15 della L.P. 23/90) in quanto conserva nella pratica contrattuale anche gli adempimenti inerenti alle procedure selettive del contraente.

11.9 Diritti dell'interessato

Lei potrà esercitare, nei confronti del Titolare ed in ogni momento, i diritti previsti dal Regolamento.

In base alla normativa vigente Lei potrà:

chiedere l'accesso ai Suoi dati personali e ottenere copia degli stessi (art. 15); qualora li ritenga inesatti o incompleti, richiederne, rispettivamente, la rettifica o l'integrazione (art. 16); se ricorrono i presupposti normativi, opporsi al trattamento dei Suoi dati (art. 21), richiederne la cancellazione (art. 17), o esercitare il diritto di limitazione (art. 18).

Ai sensi dell'art. 19, nei limiti in cui ciò non si riveli impossibile o implichi uno sforzo sproporzionato, il Titolare comunica a ciascuno degli eventuali destinatari cui sono stati trasmessi i dati personali le rettifiche, o cancellazioni, o limitazioni del trattamento effettuate; qualora Lei lo richieda, il Titolare Le comunicherà tali destinatari.

In ogni momento, inoltre, Lei ha diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo.

Confidando nell'interessamento da parte di codesta impresa al servizio in questione, è gradita l'occasione per porgere distinti saluti.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
SEGRETERIA E ISTRUZIONE

Rag. Enzo Ballardini





DICHIARAZIONE DI PARTECIPAZIONE ALLEGATO A

Resa ai sensi e con le modalità di cui agli art. 38, 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

Parte 1: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

1.1 - Dati identificativi	Risposta
Denominazione	<input style="width: 90%;" type="text"/>
Partita IVA	<input style="width: 90%;" type="text"/>
Codice fiscale	<input style="width: 90%;" type="text"/>
Indirizzo postale	<input style="width: 90%;" type="text"/>
Indirizzo PEC	<input style="width: 90%;" type="text"/>

1.2 - Forma della partecipazione	Risposta
1.2.1 - L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri? In caso affermativo proseguire altrimenti saltare al punto 1.3 :	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO
A. Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento (capofila, responsabile di compiti specifici ...):	<input style="width: 90%;" type="text"/>
B. Indicare gli altri operatori economici che partecipano alla procedura di appalto con le relative quote di partecipazione e indicare il nome del mandatario.	<div style="border: 1px solid black; height: 60px; width: 90%;"></div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">In caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori si impegnano a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, (indicare nella cella sottostante il nominativo dell'operatore economico) qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.</p> <input style="width: 90%;" type="text"/>
C. Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante:	<input style="width: 90%;" type="text"/>
1.3 - Lotti	Risposta
Se del caso, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta (es. 1, 2, 3)	<input style="width: 90%;" type="text"/>

Parte 2: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Indicare il nominativo della persona abilitata ad agire come rappresentante dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto:

2.1 - Rappresentante impresa	Risposta
Legale rappresentante dell'impresa:	<input type="text"/>
Luogo e data di nascita:	Nato a <input type="text"/> Data <input type="text"/>

Parte 3: MOTIVI DI ESCLUSIONE (*)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

(Art. 80 comma 1 del D.Lgs. 50/2016):

- a) Partecipazione a un'organizzazione criminale (reati di cui all'art. 80 comma 1 lett. a) del D.Lgs. 50/2016;
- b) Corruzione (reati di cui all'art. 80 comma 1 lett. b) del D.Lgs. 50/2016);
- b-bis) False comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile
- c) Frode (reati di cui all'art. 80 comma 1 lett. c) del D.Lgs. 50/2016);
- d) Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche (reati di cui all'art. 80 comma 1 lett. d) del D.Lgs. 50/2016);
- e) Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo (reati di cui all'art. 80 comma 1 lett. e) del D.Lgs. 50/2016);
- f) Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani (reati di cui all'art. 80 comma 1 lett. f) del D.Lgs. 50/2016);
- g) Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (reati di cui all'art. 80 comma 1 lett. g) del D.Lgs. 50/2016)

3.A.1 Motivi legati a condanne penali ai sensi dell'art. 80 comma 1 del D.Lgs. 50/2016:	Risposta
<p>3.A.1.1 L'operatore economico, ovvero una persona che è membro del suo consiglio di amministrazione, di direzione o di vigilanza o che vi ha poteri di rappresentanza, di decisione o di controllo (art. 80 comma 3 D.Lgs. 50/2016) sono stati condannati con sentenza definitiva per uno dei motivi sopra indicati con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza?</p> <p><u>IN CASO AFFERMATIVO PROSEGUIRE ALTRIMENTI SALTARE AL PUNTO 3.B.1</u></p>	<p><input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p>
<p>A. La data della condanna, quali punti riguarda tra quelli riportati sopra (nel riquadro grigio) da A a G e la norma violata (*).</p> <p>B. Durata della condanna</p> <p>C. Dati identificativi delle persone condannate,</p> <p>D. Se la durata del periodo di esclusione è stabilita direttamente nella sentenza di condanna indicare</p> <p>I. Durata dell'esclusione</p> <p>II. Reato di cui alla lettera di riferimento (vedi riquadro sopra)</p>	<p>Data della condanna <input type="text"/></p> <p>Reato di cui alla lettera <input type="text"/></p> <p>Norme violate: <input type="text"/></p> <p>Durata della condanna <input type="text"/></p> <p>Dati identificativi delle persone condannate: <input type="text"/></p> <p>Durata dell'esclusione <input type="text"/></p> <p>Reato di cui alla lettera <input type="text"/></p>

In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?

SI NO

IN CASO AFFERMATIVO PROSEGUIRE ALTRIMENTI SALTARE AL PUNTO 3.B.1

A. La sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?

SI NO

B. Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?

SI NO

C. In caso di risposta affermativa per le ipotesi A e/o B, i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:

SI NO

I. hanno risarcito interamente il danno?

SI NO

II. si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?

SI NO

D. per le ipotesi A e/o B l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?

SI NO

In caso **affermativo** elencare la documentazione pertinente

Documentazione pertinente:

E. Se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:

Misure adottate:

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

(Art. 80 comma 4 del D.Lgs 50/2016)

3.B.1 Pagamento di imposte o contributi previdenziali:	Risposta
3.B.1.1 L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente	<input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO

aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?

In caso di incertezza nella risposta si consiglia di consultare preventivamente l'Agenzia delle Entrate e gli enti previdenziali (INPS, INAIL, Cassa Edile)

IN CASO NEGATIVO PROSEGUIRE ALTRIMENTI SALTARE AL PUNTO 3.C.1.

Imposte

Contributi previdenziali

A. Paese o Stato membro interessato

Stato:

Stato:

B. Di quale importo si tratta

Importo:

Importo:

C. Come è stata stabilita tale inottemperanza:

I. Mediante una decisione giudiziaria/amministrativa

SI NO

SI NO

a. Tale decisione è definitiva e vincolante?

SI NO

SI NO

b. Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione

Data:

Data:

c. Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna, la durata del periodo d'esclusione:

Durata:

Durata:

II. In altro modo? Specificare:

L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?

SI NO

SI NO

In caso affermativo fornire informazioni dettagliate

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI

(Art. 80 comma 5 del D.Lgs 50/2016)

3.C.1 - Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali:	Risposta
<p>3.C.1.1 - L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro?</p> <p><u>IN CASO AFFERMATIVO PROSEGUIRE ALTRIMENTI SALTARE AL PUNTO 3.C.1.2.</u></p> <p>I. L'operatore economico ha risarcito interamente il danno?</p> <p>II. L'operatore economico si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</p> <p>III. l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente</p>	<p align="center"><input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p> <div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%; margin-top: 20px;"></div>
<p>3.C.1.2 - L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni (ATTENZIONE – COMPILARE PUNTI A-B-C-D):</p>	
<p>A. Fallimento</p> <p>In caso di risposta affermativa:</p> <p>I. il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici (articolo 110, comma 3, lette. a) del Codice) ?</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi del provvedimento</p> <p>II. la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</p>	<p align="center"><input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p> <p align="center"><input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%; margin-top: 20px;"></div> <p align="center"><input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p>

In caso **affermativo** indicare l'impresa ausiliaria

B. Liquidazione coatta

SI NO

C. Concordato preventivo

SI NO

D. E' ammesso al concordato preventivo con continuità aziendale

SI NO

In caso di risposta **affermativa**:

I. è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell'articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice?

SI NO

II. la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?

SI NO

In caso **affermativo** indicare l'impresa ausiliaria

3.C.1.3 - L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice

SI NO

In caso **affermativo** fornire indicazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito

IN CASO AFFERMATIVO PROSEGUIRE ALTRIMENTI SALTARE AL PUNTO 3.C.1.4:

I. L'operatore economico ha risarcito interamente il danno?

SI NO

II. L'operatore economico si è impegnato formalmente a risarcire il danno?

SI NO

III. l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?

SI NO

In caso **affermativo** elencare la documentazione pertinente

<p>3.C.1.4 - L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?</p>	<p><input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p>
<p>In caso di risposta affermativa fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<div style="border: 1px solid black; height: 80px;"></div>
<p>3.C.1.5 - L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice)?</p>	<p><input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p>
<p>In caso di risposta affermativa fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<div style="border: 1px solid black; height: 80px;"></div>
<p>3.C.1.6 - L'operatore economico conferma di non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione e di non avere occultato tali informazioni?</p>	<p><input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p>
<p>3.C.1.7 - Con riferimento ai Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. f), g), h), i), l), m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001:</p>	
<p>A. Sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?</p> <p>B. L'operatore economico è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera f)?</p> <p>C. L'operatore economico è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera f-ter)?</p> <p>D. L'operatore economico è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false</p>	<p><input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO</p>

dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera g)?

- E. L'operatore economico ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera h)?

- F. L'operatore economico è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera i)?

- G. L'operatore economico è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203?

- H. L'operatore economico si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?

- I. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art.53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico?

SI NO

Oppure se ha violato divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 5, indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione e se la violazione è stata rimossa:

SI NO

Oppure, se l'operatore economico non è tenuto all'applicazione della disciplina della legge 68/1999 indicarne le motivazioni:

SI NO

Se l'operatore economico è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203 indicare se ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria e se ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l):

SI NO

SI NO

(*) in caso di incertezza nella risposta, in merito alla dichiarazione relativa ai motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016 si consiglia di acquisire informazioni presso l'ufficio del casellario giudiziale della Procura della Repubblica, raccomandando di richiedere la "VISURA" ex art. 33 del DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 14 novembre 2002, n. 313 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di casellario giudiziale, di anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato e dei relativi carichi pendenti). La suddetta visura, senza efficacia certificativa, fornisce, a differenza del certificato generale ex art. 24 o di quello penale ex art. 25 del T.U., tutte le iscrizioni riferite al richiedente, comprese le condanne per le quali è stato concesso il beneficio della "non menzione", le condanne per contravvenzioni punibili con la sola ammenda, le sentenze c.d. di patteggiamento e i decreti penali di condanna.

PARTE 4: CRITERI DI PARTECIPAZIONE

A: IDONEITÀ

4.A.1 - Idoneità	Risposta
<p>4.A.1.1 - Iscrizione al Registro delle Imprese o equivalente registro professionale o commerciale del paese di stabilimento, per attività adeguata a quella oggetto dell'appalto;</p> <p><i>(Qualora l'impresa non sia tenuta all'iscrizione dovrà specificare i motivi, indicando eventuale altra documentazione che legittima il concorrente alla esecuzione della prestazione in appalto)</i></p>	<p>Camera di commercio o Albo o Registro professionale di iscrizione:</p> <div data-bbox="743 400 1469 535" style="border: 1px solid black; height: 60px;"></div> <p>Numero e data di iscrizione: N. <input data-bbox="997 548 1193 586" type="text"/> data <input data-bbox="1241 548 1437 586" type="text"/></p> <p>Eventuali note</p> <div data-bbox="743 620 1469 754" style="border: 1px solid black; height: 60px;"></div>
<p>4.A.1.2 - Possesso di eventuali ulteriori requisiti di partecipazione indicati nella lettera di invito.</p>	<div data-bbox="743 837 1469 972" style="border: 1px solid black; height: 60px;"></div>

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

L'operatore economico deve fornire le seguenti informazioni solo se previste nella lettera d'invito.

4.B.1 - Capacità economica e finanziaria	Risposta
<p>4.B.1.1 - Il fatturato annuo (generale) dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nella lettera di invito è il seguente:</p>	<p>Esercizio <input data-bbox="831 1368 1078 1406" type="text"/> fatturato € <input data-bbox="1182 1368 1430 1406" type="text"/></p> <p>Esercizio <input data-bbox="831 1420 1078 1458" type="text"/> fatturato € <input data-bbox="1182 1420 1430 1458" type="text"/></p> <p>Esercizio <input data-bbox="831 1471 1078 1509" type="text"/> fatturato € <input data-bbox="1182 1471 1430 1509" type="text"/></p>
<p>4.B.1.2 - Il fatturato annuo (specifico) dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto e specificato nella lettera di invito è il seguente:</p>	<p>Numero di esercizi <input data-bbox="906 1581 1062 1619" type="text"/> fatturato medio € <input data-bbox="1222 1581 1378 1619" type="text"/></p>

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI

L'operatore economico deve fornire le seguenti informazioni solo se previste nella lettera d'invito.

4.C.1 - Capacità tecniche e professionali

Risposta

4.C.1.1 - Durante il periodo di riferimento previsto nella lettera di invito, l'operatore economico ha consegnato le seguenti principali forniture del tipo specificato o prestato i seguenti principali servizi del tipo specificato:

Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati

Numero di anni (periodo specificato nella lettera d'invito)

Descrizione	Importi	Date	Destinatari
<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>
<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 100%;" type="text"/>

4.C.1.2 - L'operatore economico ha effettuato, a regola d'arte, nell'ambito delle forniture/servizi di cui sopra una fornitura/servizio analoga/o di valore pari all'importo o alla percentuale indicato/a nella lettera d'invito?

SÌ NO

4.C.1.3 - Altri requisiti di carattere tecnico e professionale indicati nella lettera d'invito:

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE

L'operatore economico deve fornire le seguenti informazioni solo se previste nella lettera d'invito.

4.D.1 - Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta
<p>4.D.1.1 - L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al sistema di garanzia della qualità si dispone:</p>	<p><input type="radio"/> SÌ <input type="radio"/> NO</p> <div data-bbox="735 501 1453 645" style="border: 1px solid black; height: 64px; width: 100%;"></div>
<p>4.D.1.2 - L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale si dispone:</p>	<p><input type="radio"/> SÌ <input type="radio"/> NO</p> <div data-bbox="740 797 1458 940" style="border: 1px solid black; height: 64px; width: 100%;"></div>

PARTE 5: ALTRE DICHIARAZIONE

L'operatore economico dichiara di aver preso visione dell'informativa ex artt. 13 e 14 del Regolamento Europeo UE/2016/679 di cui al paragrafo "TUTELA DELLA PRIVACY" della lettera di invito ricevuta tramite il Sistema SAP SRM.

Dichiarazioni finali

Il sottoscritto dichiara formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da I a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto è consapevole che in caso di false dichiarazioni saranno applicabili le sanzioni penali previste dalla legge, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445.

Il sottoscritto dichiara formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, salvo che l'amministrazione aggiudicatrice abbia la possibilità di acquisire direttamente la documentazione accedendo ad una banca dati che sia disponibile gratuitamente.

Luogo e data,

Documento firmato digitalmente
dal legale rappresentante

Spettabile
Comunità delle Giudicarie
38079 TIONE DI TRENTO (TN)

OGGETTO: Affidamento fornitura dell'attrezzatura e degli arredi della cucina della mensa scolastica istituita presso il Centro di formazione professionale Enaip di Tione di Trento. CIG: 7899699DD4

Il sottoscritto _____ Nato il _____ a _____
_____ Provincia _____ Codice Fiscale _____
_____ In qualità di _____
dell'impresa _____ con sede legale in _____ con sede
amministrativa in _____
Tel _____ Fax _____ PEC _____
C.Fiscale _____ P.IVA _____

trasmette la presente dichiarazione per l'assolvimento dell'imposta di bollo ed a tal fine dichiara ai sensi degli artt. 46 e 47 del dpr 28.12.2000 n. 445 quanto segue:

Spazio per l'apposizione della marca da bollo, da annullare con un timbro data (documento di sintesi dell'offerta)

Spazio per l'apposizione della marca da bollo, da annullare con un timbro data (eventuale dichiarazione di subappalto)

Data e ora di emissione

Data e ora di emissione

Identificativo

Identificativo

O

che l'imposta di bollo, pari a euro _____ è stata assolta in modo virtuale con autorizzazione n. _____ del _____ Ag. Entrate – _____

AVVERTENZE:

- 1) Il presente modello, provvisto di bolli (annullato secondo le indicazioni di cui al punto 2), deve essere debitamente compilato e sottoscritto con firma digitale del/dei dichiarante/dichiaranti o del procuratore speciale;
- 2) l'annullamento del contrassegno telematico applicato nell'apposito spazio dovrà avvenire tramite apposizione, parte sul contrassegno e parte sul foglio, della data di presentazione.

Il sottoscritto, consapevole che le false dichiarazioni, la falsità degli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e che, se dal controllo effettuato, emergerà la non veridicità del contenuto di quanto dichiarato, decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera (Art. 75 e 76 dpr 28.12.2000 n. 445)

ALLEGATO C) MODELLO COSTI PER LA SICUREZZA AZIENDALE E COSTI DELLA MANODOPERA

(Il corsivo è inserito a scopo di commento)

Spett.le
Comunità delle Giudicarie

Oggetto: Dichiarazione per l'affido della fornitura dell'attrezzatura e degli arredi della cucina della mensa scolastica istituita presso il Centro di formazione professionale Enaip di Tione di Trento. *NB: tutti gli importi vanno esposti al netto dell'IVA.*

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____, in qualità di
_____ dell'Impresa _____, con sede in _____, via
_____ Partita IVA n. _____

(eventualmente, in caso di costituendo raggruppamento temporaneo di imprese)

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____, in qualità di
_____ dell'Impresa mandante _____, con sede in _____, via
_____ Partita IVA n. _____

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____, in qualità di
_____ dell'Impresa mandante _____, con sede in _____, via
_____ Partita IVA n. _____

DICHIARANO

COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA c.d. aziendale art. 95 comma 10 d.lgs. 50/2016 (N.B.: già inclusi nel prezzo complessivo – punto 5)
(indicazione obbligatoria) € _____ in lettere euro

COSTI PROPRI PER LA MANODOPERA art. 95 comma 10 d.lgs. 50/2016 (N.B.: già inclusi nel prezzo complessivo – punto 5)
(indicazione obbligatoria) € _____ in lettere euro

Luogo e data

Firma/e digitale/i
(del/i legale/i rappresentante/i)

ALLEGATO D) MODELLO PER LA RICHIESTA DI SUBAPPALTO
(Il corsivo è inserito a scopo di commento)

Spett.le
Comunità delle Giudicarie

Oggetto: **Richiesta di subappalto** per l'affido della fornitura dell'attrezzatura e degli arredi della cucina della mensa scolastica istituita presso il Centro di formazione professionale Enaip di Tione di Trento.

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____, in qualità di
_____ dell'Impresa _____, con sede in _____, in qualità di
_____ Partita IVA n. _____ via _____

(eventualmente, in caso di costituendo raggruppamento temporaneo di imprese)

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____, in qualità di
_____ dell'Impresa mandante _____, con sede in _____, in qualità di
_____ Partita IVA n. _____ via _____

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____, in qualità di
_____ dell'Impresa mandante _____, con sede in _____, in qualità di
_____ Partita IVA n. _____ via _____

DICHIARAZIONE

di voler subappaltare, in caso di aggiudicazione ed entro i limiti di legge, le seguenti parti del servizio:
(massimo 30% dell'importo contrattuale)

Luogo e data

Firma/e digitale/i
(del/i legale/i rappresentante/i)

