



***Istituto Comprensivo Statale ad Indirizzo Musicale “D. Cimarosa - IV Circolo”***

Via P. Rivero, 27 - 81031 AVERSA (CE) - Tel. e Fax 0815039947

E-mail: [ceic845001@istruzione.it](mailto:ceic845001@istruzione.it) - e-mail PEC: [ceic84500L@pec.istruzione.it](mailto:ceic84500L@pec.istruzione.it)

sito web: [www.cimarosaaversa.gov.it](http://www.cimarosaaversa.gov.it) -

Aversa, 29 settembre 2018

**DISCIPLINARE DI GARA PER LA CONCESSIONE A TITOLO ONEROSO DEL SERVIZIO DI  
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI.**

**C.I.G.: ZDB24AA299 del 16/8/2018 - TRIENNIO 2019/2021.**

**DATI GENERALI**

Il concorrente dovrà far pervenire la propria offerta entro il termine perentorio -pena l'esclusione dalla gara- delle **ore 13,00 del 17 ottobre 2018**, a mezzo raccomandata postale, corriere privato e consegna a mano, al seguente indirizzo:

I.C. Cimarosa IV Circolo- Via Paolo Rivero 27- 81031 Aversa CE.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione entro il termine perentorio di cui sopra, del giorno e dell'ora del recapito farà fede il protocollo dell'Ufficio ricevente.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

In data che verrà comunicata dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte sul profilo del committente all'indirizzo internet <http://www.cimarosaaversa.gov.it>, si procederà, in seduta pubblica, presso l'Ufficio del Dirigente Scolastico, all'apertura dei plichi contenenti le offerte relative alla procedura di cui all'oggetto. Le offerte parziali o condizionate produrranno la nullità dell'intera offerta. E' fatto divieto assoluto di presentare offerte alternative.

L'I.C. Cimarosa IV Circolo procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida a condizione che sia ritenuta congrua e conveniente, nonché rispondente agli obiettivi che l'I.C. si propone con la presente gara, come esplicitati nei relativi atti.

**SUBAPPALTO**

Non è ammesso il subappalto e la subconcessione, ai sensi dell'art. 105 del Codice, in considerazione della natura strettamente fiduciaria del servizio.

**CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

Per la partecipazione al presente appalto è richiesto, a pena di esclusione, il possesso dei seguenti requisiti di partecipazione: Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale

- 1) iscrizione al Registro delle Imprese della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura per attività inerente l'oggetto del presente appalto, ovvero, se si tratta di impresa straniera con sede legale nell'ambito dei paesi dell'Unione Europea, l'iscrizione, secondo le modalità previste dallo Stato di residenza del concorrente;
- 2) possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art.80 del Codice;

#### **REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA**

1) Possedere una dichiarazione bancaria, in originale, rese da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. n. 385/1993 in data non anteriore a un mese da quella prevista per la scadenza della presentazione delle offerte e intestate all'Università, dalle quali risulti la capacità economica e finanziaria della società ai fini dell'assunzione del contratto in oggetto.

#### **REQUISITO DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE**

- 1) Elenco dei principali contratti per servizi di somministrazione di alimenti e/o bevande mediante distributori automatici, regolarmente eseguiti e/o in corso di regolare esecuzione da almeno 1 (uno) anno, nel triennio 2015-2016-2017 in favore di due soggetti diversi (enti pubblici o privati di cui almeno uno pubblico, documentato mediante allegazione di elenco analitico recante: committente, oggetto e durata del contratto, numero distributori)
- 2) Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015 (Sistema di gestione per la qualità) o prove relative all'impiego di misure equivalenti.
- 3) Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (Sistema di gestione ambientale) o prove relative all'impiego di misure equivalenti.

#### **MODALITA' RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Affinché l'I.C. Cimarosa IV Circolo possa effettuare una corretta ed uniforme valutazione delle offerte, l'operatore economico dovrà formulare l'offerta economica e produrre le certificazioni e la documentazione tecnica seguendo le istruzioni riportate di seguito.

Formalità: il plico principale dovrà essere debitamente sigillato con nastro adesivo, in modo da garantirne l'integrità e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante della Società offerente e dovrà recare le seguenti diciture:

- "AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO A MEZZO DISTRIBUTORI AUTOMATICI – CIG: ZDB24AA299".

- Esatta denominazione sociale/ragione sociale del mittente, indirizzo, indirizzo di posta elettronica certificata -PEC, recapito telefonico, Partita Iva e Codice Fiscale

Contenuto: il suddetto plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, tre buste, a loro volta idoneamente sigillate e controfirmate su lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura:

- BUSTA A -DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;
- BUSTA B -OFFERTA TECNICA;
- BUSTA C -OFFERTA ECONOMICA.

**"BUSTA A -DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"** dovrà contenere i seguenti documenti:

- 1) Istanza di partecipazione alla gara, accompagnata dalla fotocopia del documento di identità del dichiarante.
- 2) Copia del DURC Documento Unico di Regolarità Contributiva in corso di validità e regolare.
- 3) Dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 (redatta secondo l'allegato 2 "Dichiarazioni").

- 4) Copia certificato di iscrizione alla Camera di Commercio.
- 5) Patto di integrità (Allegato 5)
- 6) Dichiarazioni in originale di almeno un istituto bancario rilasciata in data non anteriore ad un mese da quella prevista dalla scadenza della presentazione delle offerte, dalle quali risulti la capacità economica e finanziaria dell'impresa ai fini dell'assunzione dell'appalto in oggetto. **(Requisito economico finanziario).**
- 7) Elenco dei principali contratti per servizi di somministrazione di alimenti e/o bevande mediante distributori automatici, regolarmente eseguiti e/o in corso di regolare esecuzione da almeno 1 (uno) anno, nel triennio 2015-2016-2017 in favore di due soggetti diversi (enti pubblici o privati di cui almeno uno pubblico, documentato mediante allegazione di elenco analitico recante: committente, oggetto e durata del contratto, numero distributori) **( Requisito di capacità tecnico e professionale)**
- 8) Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015 (Sistema di gestione per la qualità) o prove relative all'impiego di misure equivalenti. (Requisito di capacità tecnico e professionale)
- 9) Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (Sistema di gestione ambientale) o prove relative all'impiego di misure equivalenti. **(Requisito di capacità tecnico e professionale)**

#### **“BUSTA B -OFFERTA TECNICA”**

Tale busta deve contenere, pena l'esclusione, il modello di offerta tecnica allegato 3, con fotocopia delle schede tecniche, fotografia dei distributori e documento dal quale si evince l'anno di costruzione. I distributori dovranno essere dotati di certificazione di idoneità e funzionalità.

#### **“BUSTA C -OFFERTA ECONOMICA”**

Tale busta deve contenere, pena l'esclusione: Il modello di offerta economica allegato 4.

1. il Modello Offerta Economica -Allegato già predisposto dall' Istituto Cimarosa IV Circolo di Aversa, quale parte integrante e sostanziale del presente Disciplinare, debitamente compilato con l'indicazione del **canone offerto**, in cifre ed in lettere, **dei prezzi offerti per i prodotti**, e dell'importo dei costi interni della sicurezza, di cui all'art. 95 comma 10 del Codice, afferenti all'esercizio dell'attività d'impresa a carico del concessionario con riferimento al presente appalto.

I prezzi offerti per i prodotti devono essere espressi in euro, IVA inclusa, con due cifre decimali; il prezzo dei prodotti espresso in contanti (cfr. colonna Prezzo contanti della tabella del suddetto modello) deve essere indicato in multipli di € 0,05 (cinque centesimi);

L'importo del canone annuale offerto deve essere espresso in euro, oltre IVA, con due cifre decimali; le eventuali offerte contenenti un numero diverso di cifre decimali, saranno arrotondate matematicamente alla seconda cifra decimale.

Non saranno prese in considerazione offerte che risultino inferiori all'**importo a base d'asta, pari ad € 800,00 annui**, per quanto riguarda il **contributo** da corrispondere alla Scuola.

Non saranno prese in considerazione offerte economiche dei prodotti superiori alla base d'asta.

La mancata indicazione del contributo offerto, la mancata indicazione dei prezzi per i prodotti e la mancata sottoscrizione dell'offerta economica comporteranno l'esclusione dalla gara.

L'I.C. non è tenuta a corrispondere compenso e/o rimborso alcuno ai concorrenti per qualsiasi titolo o ragione, per le offerte presentate.

2. I documenti della busta C, Modello Offerta Economica, devono essere sottoscritti, pena l'esclusione, dal Legale Rappresentante della ditta.

#### **PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE**

##### **Criterio di aggiudicazione**

Il presente appalto sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutabile ai sensi dell'art. 95 del Codice.

Nella formulazione delle offerte i concorrenti devono rispettare le caratteristiche e specifiche minime descritte nella documentazione di gara.

L'offerta tecnica deve essere riferita ad un distributore, indipendentemente dal numero dei distributori che saranno poi installati eventualmente a seguito di aggiudicazione della gara.

L'offerta economica del canone annuale deve essere **riferita a 5 distributori**, cioè il numero minimo di distributori eventualmente da installare. Il Dirigente Scolastico potrà decidere di far incrementare il numero dei distributori da installare.

L'offerta economicamente più vantaggiosa è determinata dalla Commissione giudicatrice sulla base di apposita graduatoria, formata a seguito di valutazione di quanto offerto dai concorrenti, secondo gli elementi e i parametri di punteggio di seguito descritti.

#### Suddivisione del punteggio

Il punteggio globale massimo, pari a 100, attribuito per la valutazione delle offerte, ai sensi dell'art. 95 comma 10bis del Codice, è suddiviso fra l'Offerta Tecnica e l'Offerta Economica, come di seguito specificato:

Offerta Tecnica: max punti 50/100

Offerta Economica: max punti 50/100

#### Criteri e sub-punteggi per l'Offerta Tecnica

Di seguito sono esplicitati i singoli elementi di valutazione dell'Offerta Tecnica, i corrispondenti sub-punteggi massimi, nonché le indicazioni sui relativi criteri motivazionali.

CRITERI OFFERTA TECNICA	SPECIFICA DEI PUNTEGGI MASSIMI	PUNTEGGIO MASSIMO: <b>50 PUNTI</b>
<p><b>1.1</b> Anno di fabbricazione del <b>distributore di snack e acqua</b>. Il punteggio massimo sarà così ripartito:</p> <p>Anno 2018            Anno 2017            Anno 2016            Anno 2015            Anno 2014 e anteriore.</p> <p>Allegare scheda tecnica e fotografia del distributore e documento dal quale si evince l'anno di fabbricazione</p>	<p>Punti 20            Punti 16            Punti 12            Punti 08            Punti 04</p>	<p><b>Punteggio max 20</b></p>

<p><b>2. Anno di fabbricazione del distributore del caffè e altre bevande calde.</b> Il punteggio massimo sarà così ripartito:</p> <p>Anno 2018 Anno 2017 Anno 2016 Anno 2015 Anno 2014 e anteriore.</p> <p>Allegare scheda tecnica e fotografia del distributore e documento dal quale si evince l'anno di fabbricazione</p>	<p>Punti 20 Punti 16 Punti 12 Punti 08 Punti 04</p>	<p><b>Punteggio max 20</b></p>
<p><b>3) Numero degli altri soggetti cui si effettua o si è già effettuato il servizio di somministrazione oggetto di gara</b></p>	<p>Oltre 10 soggetti: Punti 10. Da 9 a 5 soggetti: Punti 05. Da 4 a 0 soggetti Punti 00</p>	<p><b>Punteggio max 10</b></p>

### Criteria e punteggi per l'Offerta Economica

Di seguito sono esplicitati i singoli elementi di valutazione dell'Offerta Economica, i corrispondenti punteggi massimi, nonché indicazioni sulle modalità di attribuzione. Relativamente all'Offerta Economica, il punteggio sarà assegnato secondo la seguente tabella.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL' OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO MASSIMO 50
<p>A) Contributo annuo (A rialzo rispetto alla base d'asta di € 800,00) (Formola per il calcolo del punteggio: Contributo annuo offerto: Contributo più alto offerto x 25). Al contributo più alto sarà assegnato il punteggio massimo di punti 25)</p>	<p><b>25 punti max</b></p>
<p>B) Percentuale di ribasso sui prezzi a base d'asta. (Formola per il calcolo del punteggio: Percentuale offerta: percentuale più alta offerta x 15). Alla percentuale di ribasso più alta sarà assegnata il punteggio massimo di punti 15</p>	<p><b>15 punti max</b></p>

## Formule e modalità di calcolo dei punteggi dell'Offerta Tecnica e dell'Offerta Economica

Per il sub criterio A1) Contributo annuo:

Il punteggio massimo di 25 punti sarà assegnato all'offerta dell'operatore economico che presenterà il contributo annuo più alto. Per le altre offerte il punteggio sarà determinato in misura proporzionale, nel modo seguente:

$$\text{Punteggio contributo annuo} = \frac{\text{Contributo annuo offerto}}{\text{Contributo massimo offerto}} \times 25$$

### **Punteggio della percentuale di ribasso sui prezzi= Punti del blocco bevande calde + Punti Bevande fredde + Blocco snack dolci e salati**

$$\text{Punteggio blocco bevande calde} = \frac{\text{Percentuale offerta}}{\text{Percentuale massima}} \times 8,33$$

$$\text{Punteggio blocco bevande fredde} = \frac{\text{Percentuale offerta}}{\text{Percentuale massima}} \times 8,33$$

$$\text{Punteggio blocco snack salati/dolci} = \frac{\text{Percentuale offerta}}{\text{Percentuale massima}} \times 8,33$$

Il punteggio totale per le singole offerte è dato dalla seguente somma:

**Punteggio dell'Offerta Tecnica (Max 50) +  
Punteggio dell'Offerta Economica (componente contributo); +  
Punteggio dell'Offerta Economica (componente ribasso sui prodotti).**

Tutti i calcoli per la determinazione dei coefficienti e dei punteggi, sono effettuati con arrotondamento matematico alla seconda cifra decimale. I punteggi totali ottenuti per ogni offerta determinano la graduatoria finale. In caso di parità nei punteggi totali, la gara è aggiudicata al concorrente che ottiene il miglior punteggio per l'Offerta Tecnica. In caso di parità anche nei punteggi tecnici, la gara è aggiudicata tramite sorteggio fra concorrenti che hanno ottenuto il miglior punteggio a pari merito.

## LISTINO DEI PRODOTTI E PREZZI A BASE D'ASTA

<ol style="list-style-type: none"> <li>1) I prodotti oggetto dell'offerta devono essere necessariamente dei marchi specificati a pena di esclusione.</li> <li>2) I prezzi si intendono IVA inclusa;</li> <li>3) Tutti i prodotti sottoelencati dovranno essere sempre presenti nei distributori;</li> <li>4) Le grammature indicate per i prodotti sono da intendersi come peso minimo;</li> <li>5) Il prezzo offerto deve essere indicato in multipli di € 0,05 (cinque centesimi);</li> <li>6) Non sono ammesse offerte in rialzo.</li> </ol>				
<b>Blocco bevande calde</b>			<b>MAX 8,33 punti</b>	
Prodotti	Base asta	Prezzo contanti (multipli di € 0,05)	Percentuale di ribasso	Punteggio da assegnare
caffè macinato fresco (corto, lungo, macchiato) <b>Lavazza/Illy/Kimbo/Borbone</b>	€ 0,55			
cappuccino caffè macinato fresco. <b>Ristora / Luxury</b>	€ 0,55			
mokaccino caffè macinato fresco <b>Ristora / Luxury</b>	€ 0,55			
latte macchiato caffè macinato fresco <b>Ristora / Luxury</b>	€ 0,55			
espresso cialda (corto, lungo, macchiato) <b>Lavazza/Illy/Kimbo/Borbone</b>	€ 0,55			
cappuccino caffè in cialda <b>Ristora / Luxury</b>	€ 0,55			
mokaccino caffè in cialda <b>Lavazza/Illy/Kimbo/Borbone</b>	€ 0,55			
latte macchiato caffè in cialda <b>Ristora / Luxury</b>	€ 0,55			
cioccolata calda (bevanda)- <b>Perugina/Ferrero/Nestlé</b>	€ 0,55			
thé al limone <b>Estathe Ferrero</b>	€ 0,55			
Orzo (espresso/lungo) <b>Ristora / Luxury</b>	€ 0,55			
cappuccino con orzo <b>Ristora / Luxury</b>	€ 0,55			
Caffè al ginseng <b>Lavazza/Illy/Kimbo/Borbone</b>	€ 0,55			
Cappuccino al ginseng <b>Ristora / Luxury</b>	€ 0,55			
Latte <b>Ristora / Luxury</b>	€ 0,55			
TOTALE				

<b>Blocco bevande fredde</b>				<b>MAX 8,33 punti</b>
Prodotti	Base asta	Prezzo contanti (multipli di € 0,05)	Percentuale di ribasso	Punteggio da assegnare
Acqua naturale/effervescente in PET -500 ml. <b>Lete/Ferrarelle/Rocchetta/San benedetto</b>	€ 0,45			
Bevande in PET -500 ml. (es. The limone,pesca, verde, integratori ecc.) <b>Ristora / Luxury</b>	€ 1,25			
Bevande in brik -200 ml. (es. succhi di frutta, the ecc.) <b>Yoga/Valfrutta/Santal/Zuegg</b>	€ 0,55			
Succhi frutta in PET -250 ml. <b>Yoga/Valfrutta/Santal/Zuegg</b>	€ 1,55			
TOTALI				
<b>Blocco prodotti snack dolci/salati</b>				<b>MAX 8,33 punti</b>
Prodotti	Base asta	Prezzo contanti (multipli di € 0,05)	Percentuale di ribasso	Punteggio da assegnare
Snack dolci vari gusti gr.40 – <b>Ferrero/Kinder/Nestlè/Mulino bianco</b>	€ 0,65			
Croissant/cornetto vari gusti gr.40 <b>Ferrero/Kinder/Nestlè/Mulino bianco</b>	€ 0,65			
Wafer vari gusti gr.40 <b>Ferrero/Kinder/Nestlè/Mulino bianco</b>	€ 0,75			
Crostata/tortina vari gusti gr. 40 <b>Ferrero/Kinder/Nestlè/Mulino bianco</b>	€ 0,90			
Biscotti secchi gr.30 <b>Ferrero/Kinder/Nestlè/Mulino bianco</b>	€ 0,80			
Biscotti farciti gr.35 <b>Ferrero/Kinder/Nestlè/Mulino bianco</b>	€ 0,85			
TOTALE				

### ACCERTAMENTI

L'Istituto Comprensivo ai sensi dell'art. 83 del *Codice* procederà al controllo dei requisiti di cui all'art. 80 del *Codice* dell'aggiudicatario, ovvero richiederà di comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa dichiarati, entro il termine perentorio di 10 giorni naturali, successivi e continui dalla data della richiesta stessa.

Si precisa, con riferimento alla verifica del possesso dei requisiti, che dovranno essere prodotti i documenti idonei ad attestare il possesso del requisito di capacità economica e finanziaria.

Qualora tali verifiche non confermino le dichiarazioni contenute nell'offerta, l'Istituto procederà all'esclusione del concorrente dalla gara. Relativamente ai requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del *Codice*, si riserva in ogni fase della procedura la facoltà di richiedere la documentazione dimostrativa di quanto autodichiarato e di procedere alle necessarie verifiche.

## **MODALITA' RELATIVE ALL'ESPLETAMENTO DELLA GARA**

Le offerte presentate dai concorrenti, nei termini e modi sopraindicati, saranno sottoposte all'esame di un'apposita Commissione Giudicatrice, all'uopo nominata dall'*Istituto Comprensivo*, con apposito provvedimento, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, la quale, in seduta pubblica, procederà:

- all'apertura dei plichi e alla verifica della regolare presentazione delle buste in essi contenute;
- all'esame della documentazione prevista al fine di constatarne la conformità a quanto richiesto dagli atti di gara;
- alla verifica dell'esistenza dei documenti richiesti nella presente lettera di invito.

Durante le operazioni di apertura dei plichi, sono ammessi a formulare eventuali osservazioni i soggetti che esibiscono al Presidente della Commissione di gara un documento idoneo a comprovare la loro legittimazione ad agire in nome e per conto delle Imprese partecipanti alla gara. Le offerte ritenute valide verranno quindi esaminate dalla stessa Commissione che, in sedute riservate, procederà alla valutazione della documentazione tecnica e all'attribuzione dei punteggi secondo i criteri precedentemente esposti.

La commissione, dopo aver dato lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche, procederà all'apertura della busta BUSTA C -OFFERTA ECONOMICA, alla verbalizzazione delle offerte, al calcolo dei relativi punteggi.

Nell'ipotesi in cui due o più migliori offerte risultino uguali si procederà, nella stessa seduta pubblica, ad estrazione a sorte dell'aggiudicatario.

L'Istituto si riserva di non procedere all'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95 comma 12 del *Codice*, se nessuna offerta risulta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

A seguito del provvedimento di aggiudicazione, effettuato nei termini di legge, il soggetto risultante aggiudicatario sarà sottoposto alle verifiche di cui all'art.83 del *Codice*, con le modalità di cui al paragrafo "**ACCERTAMENTI**".

L'aggiudicazione della gara diventerà efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti e l'acquisizione dei documenti necessari alla stipula del contratto.

- 1) ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010, dichiarazione degli estremi identificativi del conto corrente dedicato anche non in via esclusiva, nonché delle generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso (come da modello allegato che verrà trasmesso all'Aggiudicatario);
- 2) DUVRI debitamente compilato.

L'Aggiudicatario dovrà infine presentarsi nel giorno, ora e luogo stabiliti dall'Istituto per la sottoscrizione del contratto, che potrà avvenire entro il termine di 60 giorni dalla verifica positiva dei requisiti non prima di 35 giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione.

Resta stabilito che l'inadempimento di ciascuno di tali obblighi comporterà la decadenza immediata dall'aggiudicazione dell'appalto, salvo il risarcimento dei danni che potranno derivare alla stazione appaltante per la ritardata esecuzione della fornitura o per l'eventuale maggior costo della stessa rispetto a quello che si sarebbe affrontato senza la decadenza dell'aggiudicazione.

Si precisa che qualora l'Istituto non dovesse procedere per qualsiasi motivo all'aggiudicazione

della presente gara l'Offerente non avrà diritto ad alcun indennizzo o compenso e che la proposta di aggiudicazione della gara non produce in alcun modo gli effetti derivanti dalla stipula del contratto o dalla lettera di aggiudicazione. Inoltre, l'Aggiudicatario non avrà diritto ad alcun indennizzo o compenso qualora, per qualsiasi motivo l'Istituto non dovesse inviare la lettera di aggiudicazione o stipulare il contratto relativo alla presente gara.

L'Aggiudicatario rinuncia a qualsiasi pretesa di carattere economico e/o giuridico che potrebbe derivare da eventuali provvedimenti dell'Autorità Giudiziaria emessi in seguito ad impugnazione degli atti di gara e dei provvedimenti dell'*Istituto*, anche successivamente alla stipula del contratto o all'invio della lettera di aggiudicazione.

#### **TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi e per gli effetti del Decreto legislativo n.196 del 30 giugno 2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") e del Regolamento UE 2016/679, gli operatori economici prestano il consenso al trattamento dei propri dati personali per l'esecuzione di tutte le operazioni e attività connesse al presente accordo. Il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti.

#### **RICHIESTE DI INFORMAZIONI COMPLEMENTARI**

Eventuali richieste di informazioni complementari, anche di natura tecnica, in ordine al contenuto dello schema di contratto, del Capitolato d'oneri e del presente disciplinare dovranno essere formulate per iscritto e fatte pervenire a mezzo posta elettronica certificata -PEC ufficio.contratti@pec.unicas.it entro e non oltre sei giorni prima del termine fissato per la presentazione delle offerte. Le risposte alle eventuali richieste di informazioni complementari nonché eventuali variazioni relative alla data di apertura delle offerte saranno consultabili e scaricabili sul sito WEB, all'indirizzo: <http://www.cimarosaaversa.gov.it>.

L'*Istituto* non fornirà chiarimenti nell'ipotesi in cui l'oggetto della richiesta faccia riferimento a tematiche di cui le normative vigenti forniscano già idonee indicazioni giuridiche ed operative. Analogo comportamento assumerà l'*Istituto* nell'ipotesi in cui vengano formulate richieste di informazioni complementari la cui risposta risulti pacifica sulla base di una attenta lettura degli atti di gara e/o dei chiarimenti già forniti.

Resta inteso che, nel rispetto della *lex specialis* costituita dagli atti di gara, per tutto quanto non espressamente disciplinato dall'*Istituto* valgono le disposizioni normative vigenti.

A norma dell'art. 8 della legge 7 agosto 1990 n. 241 si informa che il Responsabile del Procedimento è il D.S. Mario Autore.

**1) Informazioni complementari:** la documentazione di gara è costituita da:

1. Bando di gara
2. Disciplinare di gara
3. Capitolato d'oneri
4. Istanza di partecipazione alla gara;
5. Dichiarazione;
6. Modello offerta tecnica
7. Modello offerta economica
8. Patto di integrità

Il D.S. Mario Autore