



IMPORTANTE: questo documento deve essere controfirmato per accettazione (preferibilmente con firma digitale), dal legale rappresentante della Società interpellata e incluso all'Offerta.

I.I.S.S. - "FERRARIS-DE MARCO-VALZANI"-BR
Prot. 0007597 del 26/07/2019
06-02 (Uscita)

Spett.le Ditta

OGGETTO: Procedura negoziata previa consultazione, ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b), del D. Lgs. 50 del 2016, così come modificato dal D. Lgs. 19/04/2017, n. 56 per "AFFIDAMENTO SERVIZIO DI VENDITA DIRETTA DI PANINI E AFFINI DURANTE LA PAUSA DIDATTICA"

- VISTO il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, «Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi dell'art. 21 della L. 15/03/1997»;
- VISTO il Decreto Interministeriale 28 agosto 2018, n. 129, riguardante il "Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107";
- VISTE le funzioni e i poteri del Dirigente Scolastico in materia negoziale, come definiti dall'articolo 25, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, dall'articolo 1, comma 78, della legge n. 107 del 2015 e dagli articoli 3 e 44 del succitato D.l. 129/2018;
- VISTO il decreto legislativo 18/04/2016, n. 50 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE" e successive modifiche apportate dal D. Lgs. 19/04/2017 n. 56;

quest'Amministrazione intende affidare in concessione per la durata di tre anni scolastici il "Servizio di vendita diretta di panini e affini durante la pausa didattica" per le sedi di:

- via San Leucio, 17 - 72100 Brindisi (BR)
- via Nicola Brandi, 1 - 72100 Brindisi (BR)
- viale Degli Studi s.n.c. - 72027 San P. Vernotico (BR)

in ottemperanza alle prescrizioni contenute nel D. Lgs. n. 50/2016, per quanto compatibili, nonché alla normativa vigente in materia.

Codesta Ditta, ove interessata, è invitata a presentare la propria migliore offerta tecnico-economica entro la data prestabilita e con le modalità dettagliate nella presente Lettera di Invito.

Brindisi, 26 luglio 2019

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Rita Ortenzia DE VITO

*Documento firmato digitalmente ai sensi del
D Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate, sostituisce,
inoltre, il documento cartaceo e la firma autografa.*

LETTERA DI INVITO

Affidamento "Servizio di vendita diretta di panini e affini durante la pausa didattica"

1. Premessa

La presente procedura, eseguita secondo quanto previsto dal D. Lgs 50/2016 e s.m.i. apportate dal D. Lgs. 56/2017, ha il solo scopo di identificare un fornitore che possieda le condizioni tecniche, professionali ed economiche previste dalle norme vigenti e, in particolare, quelle di ordine igienico e sanitario. In tale senso, questa Istituzione Scolastica promuove il presente invito con il fine di tutelare i propri alunni, nonché il personale docente e ATA, da soggetti improvvisati e non autorizzati alla somministrazione di alimenti.

Il contratto derivante dalla conclusione della procedura non prevede nessun impegno di spesa per l'Istituto Scolastico, dal momento che la vendita sarà di tipo diretto, ovvero produttore-utenza, senza nessuna intermediazione onerosa da parte della scuola.

L'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, prevede, per ciascuna transazione economica posta in essere dalla stazione appaltante, l'utilizzo del codice identificativo di gara (CIG), attribuito dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici. Lo scopo è quello di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali. Per tale motivo, gli appaltatori, i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese, sono obbligati a disporre di uno o più conti correnti bancari o postali, dedicati.

Come già detto, l'esecuzione del contratto della procedura in oggetto, non comporta stanziamento di risorse da parte dell'Istituto Scolastico; pertanto non essendoci nessuna transazione economica da effettuare, decade la necessità di richiesta di un codice CIG, nonché della relativa Determina a Contrarre Dirigenziale. Nonostante, verrà chiesto alla società aggiudicataria, prima della stipula del contratto, la sottoscrizione della dichiarazione sostitutiva di Certificazione Antimafia, ai sensi dell'art. 67 del D. Lgs. n. 159/2011.

2. Soggetti ammessi alla gara

Sono ammessi a partecipare alla gara solo ed esclusivamente Aziende/Ditte con regolare autorizzazione Sanitaria, operanti nel settore della somministrazione e vendita di alimenti e bevande, che siano in possesso dei requisiti morali, tecnici ed economici previsti dalla Legge 25 agosto 1991, n.287.

3. Informazione generale

Al fine di consentire la formulazione del preventivo, si trasmettono i seguenti dati relativi al numero di alunni iscritti, nonché dell'organico del personale docente e amministrativo, diviso per sedi:

Tab. 1

| Sede | Utenza [nr] | |
|--|-------------|-----------|
| | alunni | personale |
| FERRARIS, via San Leucio, 17 - 72100 Brindisi (BR) | 210 | 70 |
| DE MARCO, via Nicola Brandi, 1 - 72100 Brindisi (BR) | 370 | 90 |
| VALZANI, viale Degli Studi, s.n.c. - 72027 S.P. Vernotico (BR) | 220 | 40 |
| totali | 800 | 200 |

4. Durata della concessione

Il contratto ha una durata di tre anni scolastici e sarà attivato dopo l'aggiudicazione definitiva con scadenza il 31/08/2022 (anno scolastico 2019/20 - 2020/21 - 2021/2022). Per i primi sei mesi il servizio si intende soggetto al periodo di prova. Quindici giorni prima della scadenza del periodo di prova, l'Istituto a suo insindacabile giudizio, può recedere dal contratto con posta certificata.

Non sarà ammesso rinnovo tacito come previsto dall'art. 23 della Legge 62/2005 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza naturale dei tre anni.

5. Oggetto della concessione

I prodotti alimentari devono essere solo e soltanto panini freschi e focaccine di propria produzione, preparati in giornata nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e di tutela della salute, confezionati e sigillati in singole buste per alimenti e portati a scuola in contenitori per alimenti a norma di legge.

Le buste devono essere provviste di etichette che riportino:

- a) la data di confezionamento
- b) la data di scadenza
- c) gli ingredienti

In alternativa all'indicazione degli ingredienti sulle confezioni, il gestore potrà ubicare, in un luogo ben visibile, vicino al banco di vendita, una tabella con l'elenco degli ingredienti e dei relativi allergeni dei prodotti, nonché il prezzo di vendita.

Il servizio di vendita non comporta l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, deve prevedere soltanto la sistemazione di banchi di appoggio per i contenitori. Tali banchi saranno forniti dalla scuola e posizionati giornalmente per lo scopo, dalle 10.45 alle 11.00 circa.

La scuola informerà tempestivamente il gestore su eventuali variazioni del calendario didattico e della conseguente riduzione dell'utenza, in modo da ottimizzare le risorse ed evitare gli sprechi.

Il gestore non è autorizzato a vendere nessun prodotto che non sia presente nella sottostante tabella (Tab. 2), se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell'Istituto Scolastico. Inoltre tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, senza polifosfati aggiunti e dovranno avere un peso minimo come di seguito indicato.

Tab. 2

| Variante di prodotti ammessi | Peso minimo [gr] | | |
|--|------------------|-----------|--------|
| | pane | farcitura | totale |
| Panino con prosciutto cotto | 100 | 40 | 140 |
| Panino con prosciutto crudo | 100 | 40 | 140 |
| Panino con salame | 100 | 40 | 140 |
| Panino con formaggio | 100 | 40 | 140 |
| Panino con prosciutto cotto e formaggio | 100 | 30+20 | 150 |
| Panino con prosciutto crudo e formaggio | 100 | 30+20 | 150 |
| Panino con salame e formaggio | 100 | 30+20 | 150 |
| Panino con prosciutto cotto e mozzarella | 100 | 25+25 | 150 |

segue

continuazione

| | | | |
|--|-----|-------|-----|
| Panino con prosciutto crudo e mozzarella | 100 | 25+25 | 150 |
| Panino con salame e mozzarella | 100 | 25+25 | 150 |
| Focaccina mediterranea (bianca) | 80 | 0 | 80 |
| Focaccina con pomodoro | 80 | 0 | 80 |

6. Obblighi del gestore

Il servizio fornito non può comportare nessun tipo di onere né di responsabilità verso l'Istituto Scolastico. È tassativamente vietata ogni forma di riciclo.

Sono a carico della ditta aggiudicataria il possesso di tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio, in base alle normative vigenti, sollevando nel modo più ampio e completo l'Istituto Scolastico da ogni genere e obbligazione nei confronti del fisco, dei fornitori o di terzi.

Il servizio sarà svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di cartellino di riconoscimento, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza ed igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito.

Il gestore s'impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

7. Contributo Annuale Libero

Il gestore dovrà corrispondere all'Istituto Scolastico un Contributo Annuale Libero complessivo per tutte tre le sedi. Tale contributo verrà gestito nel Bilancio dell'Istituto Scolastico per attività deliberate nel Programma Annuale.

8. Prezzi

I prezzi dovranno essere unificati. Sono ammessi solo due prezzi: uno relativo ai panini, con qualsiasi tipo di farcitura proposta, e un altro relativo alle focaccine, nelle due varianti suggerite (Tab. 2).

I prezzi offerti dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere derivato dalla completezza del servizio affidato.

I prezzi resteranno invariati per l'intero periodo di validità del contratto.

9. Requisiti Professionali

In relazione alla specifica attività di produzione e vendita di alimenti, per partecipare alla Procedura di gara sono necessari, pena esclusione, i seguenti requisiti:

- Inscrizione al Registro dell'Imprese della Camera di Commercio, Industria e Artigianato.
- Possedere l'abilitazione all'esercizio dell'attività SAB (Somministrazione Alimenti e Bevande) o al precedente REC (Registro degli Esercenti del Commercio).
- Disporre di un Piano di Controllo Certificato (HACCP), che consenta l'autogestione igienico-sanitaria dei processi di produzione ed elaborazione dei prodotti alimentari, ai sensi del Decreto Legislativo 193/2007
- Assicurazione di Responsabilità Civile contro Terzi.

Tali documenti verranno chiesti in fotocopie dopo la Proposta di Assegnazione e prima della stipula del contratto, pertanto non è necessaria la presentazione degli stessi in fase di offerta.

Contatti e riferimenti

Pag. 4 di 9

Responsabile del procedimento

Dirigente Scolastico: Rita Ortenzia DE VITO

Codice Meccanografico: BRIS01400X

Codice Fiscale: 91071150741

Codice Univoco Ufficiale: UFYERO

Sito web: www.iissferrarisdemarcovalzani.edu.it

PEO: bris01400x@istruzione.it

PEC: bris01400x@pec.istruzione.it

Sede Legale Coordinata: via Adamello, 18

72100 Brindisi - tel. 0831 592480

Sede Centrale: via Nicola Brandi, 1

72100 Brindisi - tel. 0831 418861

Sede Coordinata: viale Degli Studi s.n.c.

72027 San Pietro Vernotico - tel. 0831 654351

Chiarimenti sul HACCP e le norme ISO 9001 nel settore alimentare

Le norme ISO 9001 riportano e descrivono il modo corretto e razionale di svolgere i vari processi aziendali descrivendoli in procedure, in modo da superare gli individualismi, le improvvisazioni, standardizzando comportamenti ed azioni in modo da ottenere risultati costanti alla fine del ciclo produttivo, cioè la qualità costante fissata dall'imprenditore per servire una definita fascia del mercato.

La sigla coniata negli Stati Uniti, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, traducibile in sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici), si riferisce al metodo di indagine tecnico, organizzativa, ambientale da effettuare nella catena produttiva, distributiva di un alimento per individuare pericoli che possono originare "rischi" nella qualità chimica, microbiologica, organolettica di un alimento.

Le norme ISO 9001 non sono obbligatorie per le aziende ma l'esigenza della loro adozione è legata a fattori di mercato e di miglioramento gestionale e organizzativo difficilmente eludibili. L'autocontrollo è invece obbligatorio perché previsto dalla legislazione del settore alimentare.

A rigore, quindi, l'azienda alimentare potrebbe scegliere di introdurre subito l'autocontrollo utilizzando il metodo HACCP, accantonando al momento l'adozione delle norme ISO 9001 e la certificazione.

10. Modalità di presentazione dell'offerta

Il termine per la presentazione delle offerte è stato fisato per le **ore 12:00 del giorno 08/08/2019**

I soggetti interessati, in possesso dei sopraindicati requisiti, dovranno far pervenire la propria offerta con l'oggetto: "**Gara per l'affidamento del servizio di vendita diretta panini e affini**", preferibilmente **mediante PEC** (ai sensi dell'art. 40 del D. Lgs. 50/2016), all'indirizzo: **bris01400x@pec.istruzione.it** o tramite servizio postale, a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati, all'indirizzo:

I.I.S.S. "FERRARIS DE MARCO VALZANI"
Via Nicola BRANDI, 1
72100 Brindisi (BR)

Nel caso in cui la trasmissione dell'offerta sia effettuata per posta elettronica, il rapporto di trasmissione automatizzato, determinerà se la stessa è stata eseguita entro i termini prestabiliti. In caso contrario, farà fede il timbro postale o bolla di spedizione, emessa dall'Ufficio Postale o dal corriere privato scelto.

L'invio del plico è a totale ed esclusivo rischio del mittente; resta esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Istituto Scolastico, ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione. Il plico pervenuto oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche per causa non imputabile all'operatore economico, comporta l'esclusione dalla gara.

Nel caso in cui la trasmissione dell'offerta sia effettuata per posta elettronica certificata, la stessa dovrà includere i seguenti file in formato "Pdf", firmati "a mano" e scansionati o con firma elettronica tipo "PADES"

- a) **Domanda di Partecipazione** (Allegato A)
- b) **Autodichiarazione artt. 80, 83 D. Lgs 50-2016** (Allegato B)
- c) **La presente Lettera di Invito**
- d) **Offerta Economica** (con il prezzo dei prodotti e del Contributo Annuale Libero)
- e) **Offerta Tecnica** (Allegato C)

Nel caso in cui si scelga l'Ufficio Postale o un corriere privato autorizzato, il plico dovrà contenere i seguenti documenti dovutamente firmati:

- a) **Domanda di Partecipazione** (Allegato A)
- b) **Autodichiarazione artt. 80, 83 D. Lgs. 50/2016** (Allegato B)
- c) **La presente Lettera di Invito**

Inoltre si dovranno aggiungere due buste sigillate e firmate sul lembo di chiusura con le seguenti diciture:

- d) **Offerta Economica** (con il prezzo dei prodotti e del Contributo Annuale Libero)
- e) **Offerta Tecnica** (Allegato C)

Note:

- 1) I modelli di cui agli allegati "A" e "B" devono essere compilati in tutte le parti e firmati, secondo le modalità già menzionate, dal legale rappresentante della ditta partecipante.
- 2) La presente Lettera di Invito deve essere controfirmata dal legale rappresentante della ditta proponente e aggiunta all'offerta a modo di accettazione delle clausole contrattuali.
- 3) La busta "Offerta Economica" deve contenere un foglio intestato e firmato dal legale rappresentante della ditta partecipante, con il prezzo proposto per i panini e per le focaccine, nonché l'importo del Contributo Annuale Libero.
- 4) Nella busta "Offerta Tecnica" deve essere incluso l'Allegato C, il quale, permette al partecipante di segnalare eventuali esperienze lavorative nella pubblica amministrazione o enti, nonché il possesso di certificazioni, utili a qualificare la propria azienda. Perché tali dichiarazioni possano essere validate dalla Commissione di Verifica, il partecipante avrà cura di aggiungere nella soprindicata busta, fotocopie di documenti e/o certificati che attestino quanto manifestato.

11. Criterio di Aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta "Economicamente più Vantaggiosa", mediante la valutazione del prezzo, del contributo libero, della esperienza e delle certificazioni possedute, secondo il seguente schema:

Sistema di valutazione

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, la gara sarà aggiudicata alla ditta in possesso dei requisiti previsti nel bando di gara, che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Di seguito viene indicato il metodo per la determinazione del punteggio in base alle proposte e alle caratteristiche professionali indicate dal partecipante.

Il punteggio massimo attribuibile è pari a 100 (cento).

- a) **Prezzo** (massimo 50 punti).

Saranno applicate le seguenti equazioni:

$$pp = \frac{\text{Offerta migliore}}{\text{Offerta in analisi}} \times 25 \quad \text{Equazione 1}$$

$$pf = \frac{\text{Offerta migliore}}{\text{Offerta in analisi}} \times 25 \quad \text{Equazione 2}$$

Dove:

pp = punteggio panini (mass. 25 punti)

pf = punteggio focaccine (mass. 25 punti)

b) **Contributo Annuale Libero** (massimo 25 punti)

Sarà applicata la seguente equazione:

$$pc = \frac{\text{Contributo migliore}}{\text{Contributo in analisi}} \times 25 \quad \text{Equazione 3}$$

Dove:

pc = punteggio contributo (mass. 25 punti)

c) **Esperienze maturate** (massimo 5 punti).

Sarà attribuito nr. 1 punto per ogni anno di servizio prestato in Pubbliche Amministrazioni o Enti.

d) **Certificazioni** (massimo 20 punti)

Saranno attribuiti 10 punti per la certificazione ISO 9001 e 10 punti per la ISO 22000.

La graduatoria finale sarà stilata sulla base del punteggio ottenuto da ogni singolo concorrente.

In caso di parità di punteggio tra due o più partecipanti si procederà all'affidamento tramite sorteggio.

L'Istituto Scolastico si riserva di procedere all'aggiudicazione del servizio anche in presenza di una sola offerta ricevuta e ritenuta valida.

12. Fasi della Procedura Comparativa

La Procedura comparativa si svolgerà nel seguente modo:

Il Dirigente Scolastico istituirà una Commissione Tecnica di Verifica delle Offerte alla scadenza del presente bando, ai sensi dell'art. 77, comma 7 del D. Lgs. 50/2016.

Il giorno prestabilito per l'apertura delle buste, la Commissione verificherà, in primis, la presenza, la corretta compilazione e la sottoscrizione dei documenti di ammissione alla gara. Tali documenti sono: la Domanda di Partecipazione, l'Autodichiarazione artt. 80, 83 D. Lgs. 50/2016 e la Lettera di Invito. Se tali documenti sono incompleti, mancanti o non firmati, la ditta partecipante sarà automaticamente esclusa dalla procedura di gara.

Superata la verifica dei documenti, la Commissione procederà con l'analisi delle proposte economiche. Pertanto, aprirà le buste con le Offerte Economiche di tutti i partecipanti ammessi e, dopo aver individuato il prezzo proposto più basso (offerta migliore), utilizzerà le equazioni (*Equazione 1 ed Equazione 2*) riportate all'art. 11, comma a), per determinare il punteggio relativo al "prezzo" di ogni singolo partecipante. Nello stesso modo, la Commissione individuerà il Contributo Annuale Libero più alto (contributo migliore) e, utilizzando l'equazione (*Equazione 3*) riportata all'art. 11, comma b), determinerà il punteggio di ogni partecipante relativo al "contributo annuale libero".

Di seguito, la Commissione aprirà le buste con le Offerte Tecniche di ogni partecipante e attribuirà il corrispondente punteggio: sia per l'esperienza maturata, che per le certificazioni in possesso dell'azienda concorrente. La Commissione dovrà accertare la validità della capacità tecnica dichiarata dalla ditta concorrente, attraverso la documentazione che la stessa ditta avrà cura di allegare all'offerta.

Infine, verranno sommati i punteggi ottenuti da ogni partecipante e sarà strutturata la graduatoria, dopodiché, la Commissione, stilerà e sottoscriverà il Verbale di Verifica.

Il Verbale di Verifica, permette al Dirigente Scolastico, in qualità di RUP, di procedere con la Proposta di Aggiudicazione, che sarà comunicata all'interessato e a tutti i candidati ammessi alla gara (ai sensi dell'art. 76, comma 5 del D. Lgs. 50/2016), tramite posta elettronica (ai sensi dell'art. 40 del D. Lgs. 50/2016). Contestualmente si richiederà al legale rappresentante della ditta che ha ottenuto la proposta di aggiudicazione, la parte rimanente della documentazione amministrativa di gara, ovvero:

Contatti e riferimenti

Pag. 7 di 9

Responsabile del procedimento

Dirigente Scolastico: **Rita Ortenzia DE VITO**

Codice Meccanografico: **BRIS01400X**

Codice Fiscale: **91071150741**

Codice Univoco Ufficiale: **UFYERO**

Sito web: **www.iissferrarisdemarcovalzani.edu.it**

PEO: **bris01400x@istruzione.it**

PEC: **bris01400x@pec.istruzione.it**

Sede Legale Coordinata: via Adamello, 18

72100 Brindisi - tel. 0831 592480

Sede Centrale: via Nicola Brandi, 1

72100 Brindisi - tel. 0831 418861

Sede Coordinata: viale Degli Studi s.n.c.

72027 San Pietro Vernotico - tel. 0831 654351

- a) Fotocopia dell'iscrizione alla Camera di Commercio
- b) Fotocopia dell'Attestato SAB o REC
- c) Fotocopia del Certificato HACCP
- d) Fotocopia del Contratto Assicurativo contro terzi
- e) Dichiarazione Sostitutiva di Certificato Antimafia

Dopo che l'Istituto avrà in suo possesso la documentazione richiesta, il Dirigente Scolastico emetterà la Aggiudicazione Definitiva e stipulerà il relativo contratto.

Si rammenta che, secondo quanto stabilito dall'art.32, comma 10, lettera b) del D. Lgs. 50/2016, il "**Termine dilatorio**", relativo al tempo minimo di trentacinque giorni che deve trascorrere tra l'ultima comunicazione del provvedimento di aggiudicazione e la stipula del contratto; non sarà applicato nel presente procedimento, perché trattasi di una "Procedura negoziata previa consultazione, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera b) del D. Lgs. 50/2016.

13. Garanzia Provvisoria e Definitiva

La Garanzia Provvisoria (art. 93 del D. Lgs. 50/2016), nonché la Garanzia Definitiva (art. 103; comma 11 del D. Lgs. 50/2016), non sono applicabili, perché il contratto derivante dalla presente procedura non implica alcun impegno di spesa per l'Istituto Scolastico.

14. Ipotesi di cessione. Subappalto. Istituto di avalimento

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità. Il subappalto non è ammesso. L'istituto di avalimento non è ammesso.

15. Riservatezza delle informazioni

Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs 196/2003 e s.m.i. introdotte con il D. Lgs. 101/2018, i dati, gli elementi, ed ogni altra informazione acquisita in sede di offerta, saranno utilizzati dall'Istituto Scolastico esclusivamente ai fini del procedimento di individuazione del soggetto aggiudicatario, garantendo l'assoluta riservatezza, anche in sede di trattamento dati, con sistemi automatici e manuali.

Con l'invio dell'offerta i concorrenti esprimono il loro consenso al predetto trattamento.

16. Definizione delle controversie

Contro i provvedimenti che il concorrente ritenga lesivi dei propri interessi è ammesso ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale (T.A.R.) di LECCE entro 30 giorni.

Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra il prestatore e l'Istituto Scolastico, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di BRINDISI.

17. Disposizioni finali

- a) L'aggiudicazione ha sempre carattere provvisorio in quanto è subordinata:
 - all'assenza di irregolarità delle operazioni di gara;
 - all'aggiudicazione da parte del RUP ai sensi della successiva lettera b).
- b) L'aggiudicazione diviene definitiva, ai sensi degli artt. 32, 33 del D. Lgs. n. 50 del 2016 con apposito provvedimento del RUP oppure quando siano trascorsi 30 gg dalla proposta di aggiudicazione senza che la Stazione Appaltante abbia assunto provvedimenti negativi o sospensivi.

- c) Ai sensi dell'art. 32, comma 6, D. Lgs. n. 50 del 2016, l'aggiudicazione definitiva non equivale in nessun caso ad accettazione dell'offerta.
- d) Il perfezionamento della procedura si ottiene con la sottoscrizione del relativo contratto tra le parti (art. 32, comma 8, D. Lgs. n. 50 del 2016).
- e) L'accesso alla documentazione di gara è regolato dall'art. 13 del Codice degli Appalti e dalla legge 7 agosto 1990, n. 241, e successive modificazioni.
- f) La stazione appaltante si riserva di differire, spostare o revocare il presente procedimento di gara, senza alcun diritto degli offerenti a rimborso spese o quant'altro.

18. Rinvio

Per quanto non espressamente contemplato nella presente lettera di invio si fa espresso rinvio a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria e nazionale in materia di affidamento di contratti pubblici, con particolare riferimento al D.lgs. n. 50 del 2016.

19. Responsabile del procedimento

Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico **Rita Ortenzia DE VITO**, recapito telefonico 0831 418861, PEO: bris01400x@istruzione.it, PEC: bris01400x@pec.istruzione.it

Brindisi, 26 luglio 2019

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Rita Ortenzia DE VITO

*Documento firmato digitalmente ai sensi del
D Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate, sostituisce,
inoltre, il documento cartaceo e la firma autografa.*

Allegati:

Domanda di Partecipazione (Allegato A)

Autodichiarazione artt. 80, 83 D.Lgs 50-2016 (Allegato B)

Offerta Tecnica (Allegato C)