



**OGGETTO: Bando – disciplinare gara per la concessione del servizio di distribuzione di alimenti e bevande presso la sede centrale dell'ITIS A.Pacinotti di Fondi sita in via Appia lato Itri, 75  
Codice identificativo gara (CIG) Z2001ED784**

**1) Oggetto della gara e durata della concessione**

La gara riguarda una concessione di servizi (articolo 30 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163, Codice dei contratti pubblici”) ed è effettuata tenuto conto delle linee di indirizzo dettata dalla Provincia di Latina con nota n. 73162 del 30.08.2011.

La gara è per la scelta di un unico concessionario del servizio di distribuzione di alimenti e bevande da svolgersi presso la sede centrale dell'ITIS A.Pacinotti di Fondi sita in via Appia lato Itri, 75.

Il servizio consiste nella distribuzione diretta da parte del personale della ditta concessionaria di panini e pizze e nella erogazione di bevande fredde, calde, snack/merende mediante distributori automatici all'interno di detta sede.

La sede ospita circa 700 studenti e 120 unità di personale. A questi vanno aggiunti genitori che accedono all'istituto in occasione di incontri con i docenti o riunioni degli organi collegiali e i corsisti esterni che partecipano ad attività di formazione che si svolgono nell'istituto.

Il numero dei distributori automatici non potrà superare le 5 unità e dovranno essere collocati in uno spazio di circa mq. 7 al piano terra dell'edificio indicato dal dirigente dell'istituto. I distributori dovranno avere il dispositivo che renda il resto. Nei pressi dei distributori in uno spazio di pari estensione dovrà avvenire la distribuzione di panini e pizze esclusivamente durante l'intervallo delle lezioni, che per l'anno scolastico corrente è fissato dalle ore 10,35 alle ore 10,45.

La durata della concessione è di anni cinque a partire dal 1° gennaio 2012. Il contratto dovrà essere sottoscritto dal concessionario, dal dirigente dell'Istituto e da un dirigente della Provincia di Latina, presso gli uffici di quest'ultimo ente.

Il numero dei distributori automatici potrà essere aumentato su richiesta del concessionario e d'accordo con l'amministrazione alle condizioni fissate a seguito dell'aggiudicazione.

**2) Canone calcolato su base annuale della concessione**

Come previsto dalle linee di indirizzo citate, l'aggiudicatario della concessione in oggetto dovrà versare annualmente all'Amministrazione provinciale la somma di € 10,00 per ogni studente iscritto al 1° settembre di ciascuno dei cinque anni di durata del contratto.

Per il corrente anno scolastico 2011/2012 il numero degli studenti iscritti è di 699. Pertanto il canone da versare per il primo anno di vigenza contrattuale ammonta a € 6.990,00

Il canone per la concessione dovrà essere versato alla Provincia di Latina in rate trimestrali anticipate entro il cinque del primo mese di ciascun trimestre.

**3) Presentazione dell'offerta**

L'offerta, redatta utilizzando i modelli allegati alla presente, dovrà essere fatta pervenire, in doppia busta chiusa, a mezzo posta con raccomandata A.R., o “posta celere”, o agenzia autorizzata, o con consegna a mano, a:

**I.T.I. Antonio Pacinotti - via Appia - lato Itri, 75 04022 FONDI.**

**Il termine perentorio per la presentazione delle offerte è fissato alle ore 12,00 di sabato 12 novembre 2011.**

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. I plichi non pervenuti entro il termine fissato non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.



Le offerte redatte in modo non conforme alle prescrizioni o non corrispondenti alle modalità di presentazione delle richieste saranno considerate nulle.

#### 4) Presentazione delle buste contenenti l'offerta

Il Plico esterno dovrà riportare l'indirizzo:

**I.T.I. Antonio Pacinotti - via Appia - lato Itri, 75 04022 FONDI.**

Al fine dell'identificazione della provenienza del plico, quest'ultimo dovrà riportare il mittente e la dicitura "APPALTO DISTRIBUZIONE ALIMENTI E BEVANDE".

Il plico esterno dovrà contenere:

**a) una Busta A – "Documentazione amministrativa"** con l'identificazione del mittente sul frontespizio, contenente gli **allegati 1** (domanda di partecipazione) e **2** (dichiarazione sostitutiva) compilati in tutte le parti necessarie.

**b) una Busta B – "Offerta tecnica"** con l'identificazione del mittente sul frontespizio, che dovrà contenere l'offerta tecnica con specifica indicazione delle caratteristiche tecniche offerte redatta utilizzando **l'allegato 3** alla documentazione di gara.

**c) una Busta C – "Offerta economica"** con l'identificazione del mittente sul frontespizio, che dovrà contenere l'offerta economica con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti redatta utilizzando **l'allegato 4** alla documentazione di gara.

#### 5) Comparazione delle offerte e criterio di aggiudicazione

La presente gara verrà aggiudicata facendo riferimento all'art. 83 del D.lgs. n. 163/2006 e successive modifiche, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa risultante dalla somma dei punteggi ottenuti per le singole categorie.

Per la comparazione delle offerte si prenderanno in considerazione i criteri obiettivi e comparativi indicati nel presente paragrafo con i relativi punteggi.

In sede di esame delle offerte potranno essere richiesti elementi integrativi per consentire una migliore valutazione, senza modificare le ipotesi prescritte.

Le offerte saranno valutate da una commissione composta dal dirigente, dal direttore dei servizi, dal docente responsabile dell'ufficio tecnico e dal presidente del Consiglio di istituto o da un suo delegato.

La commissione avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a punti e il punteggio sarà ripartito nei modi precisati nel presente paragrafo.

Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, si assegnerà prioritariamente la concessione alla ditta che eventualmente abbia già svolto positivamente un servizio analogo per l'istituto o, subordinatamente, mediante sorteggio.

L'attribuzione dei punteggi è calcolata fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

#### Valutazione dell'offerta tecnica (Busta B)

PUNTEGGIO MASSIMO 25 PUNTI SU 100:

Gli elementi di valutazione dell'offerta tecnica, presentata nella busta "C", elencati di seguito sono:

1. presenza nei distributori di snack "senza glutine" (compresi nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia A.I.C), offerti al prezzo massimo di €. 2,00: ..... punti 2
2. presenza nei distributori di yogurt, offerti al prezzo massimo di €. 1,00: ..... punti 1



3. presenza nei distributori di frutta, offerta al prezzo massimo di €. 1,00: ..... punti 3
4. presenza nei distributori di prodotti provenienti da commercio equo-solidale, offerti al prezzo massimo di €. 1,50:  
..... punti 1
5. presenza nei distributori di prodotti senza conservanti: ..... punti 1
6. presenza nei distributori di prodotti a basso contenuto di cloruro di sodio: ..... punti 1
7. utilizzo zucchero di canna o integrale nelle bevande calde: ..... punti 1
8. utilizzo di bicchierini e palette in materiale biodegradabile: ..... punti 1
9. anno di fabbricazione dei distributori successivo al 2008: ..... punti 1
10. anno di fabbricazione dei distributori successivo al 2010 (cumulabile al precedente): ..... punti 3
11. distributori dotati di elenco dettagliato dei prodotti (prezzo, marca, tipo di ingredienti, tipo di confezionamento, etc.):  
..... punti 3
12. distributori dotati di sistema di pagamento con chiavetta prepagata, che determina uno sconto di € 0,05 per prodotti di costo fino a € 0,95 e di € 0,10 per prodotti di costo pari o superiore ad € 1,00 : .... punti 5;
13. possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 o successiva: ..... punti 1
14. svolgimento di analogo servizio presso altre istituzioni scolastiche: ..... punti 1

### Valutazione dell'offerta economica (Busta C)

PREZZO PRODOTTI EROGATI PUNTEGGIO MASSIMO 75 PUNTI SU 100

Per ciascuna categoria, si procederà all'attribuzione dei seguenti punteggi:

**Categoria a)** Bevande Calde: caffè espresso, espresso lungo, caffè macchiato, the al limone

Punteggio massimo per la categoria:..... punti 10  
[il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a € 0,40 a pena di esclusione].

**Categoria b)** Altre Bevande Calde (caffè decaffeinato, latte, cappuccino, cioccolata, camomilla, orzo).

Punteggio massimo per la categoria:..... punti 10  
[il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a € 0,60 a pena di esclusione].

**Categoria c)** Bevande Fredde: acqua naturale o effervescente naturale (senza gas aggiunti) bottiglie pet 50 cl.

Punteggio massimo per la categoria:..... punti 10  
[il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a € 0,40 a pena di esclusione].

**Categoria d)** Altre Bevande Fredde: bibite

Punteggio massimo per la categoria:..... punti 5  
I distributori automatici dovranno obbligatoriamente fornire, in questa categoria, 1 prodotto "senza zuccheri/dietetico".

**Categoria e)** Snack mono-porzione (dolci e salati)

Punteggio massimo per la categoria:..... punti 10

I distributori automatici dovranno obbligatoriamente fornire, in questa categoria, 1 prodotto "senza zuccheri/dietetico"

**Categoria f): panini**

panino (tipo rosetta) da gr. 80 farcito con almeno 35 grammi di prodotto di prima qualità di marche di notorietà nazionale ( tipo Fiorucci, Rovagnati, Galbani, Ferrarini e similari ) o di prodotto a marchio DOP

- prosciutto cotto,
- prosciutto crudo,
- salame,
- mortadella,



- formaggio a fette

Punteggio massimo per la categoria:..... punti 15  
[il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a € 1,00 a pezzo a pena di esclusione].

**Categoria g): pizze**

pizza calda a tranci di gr. 180

- con pomodoro e mozzarella
- con pomodoro
- con patate

Punteggio massimo per la categoria: .....punti 15  
[il prezzo offerto per questa categoria non potrà essere superiore a € 1,00 a pezzo a pena di esclusione].

Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero, ad es.  $0,30+0,32+0,35/3=0,32$ ).

Alle altre offerte sarà assegnato, per ciascuna categoria, un punteggio in misura inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$X = Pb * Pmax/Po$$

Dove:

X = punteggio assegnato

Pb = Prezzo più basso offerto nella categoria di prodotti in valutazione

Po = Prezzo offerto (prezzo medio della categoria di prodotti in valutazione)

Pmax = punteggio massimo per ciascuna categoria

Tutti i prezzi offerti si intendono comprensivi di spese di trasporto, consegna, caricamento, installazione e istruzioni al personale sul corretto utilizzo e ogni altro onere accessorio.

Tutti i prodotti offerti devono essere di prima qualità, nel rispetto della normativa vigente in materia.

**L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà totalizzato il punteggio più alto**

I prezzi indicati nell'offerta non potranno essere in alcun modo aumentati per i primi due anni di vigenza del contratto. Trascorsi due anni di vigenza contrattuale, la ditta potrà richiedere l'aggiornamento dei prezzi in caso di documentati aumenti del settore merceologico specifico. Il Concessionario, nell'ipotesi di richiesta di aggiornamento dei prezzi, dovrà produrre all'Istituto una relazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi a supporto di detta richiesta.

Nel caso di accoglimento, i prezzi indicati nel superiore listino prezzi verranno aggiornati in conformità alle variazioni dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. I prezzi, comunque, saranno arrotondati, per difetto, a € 0,05.

La gara sarà aggiudicata con apposito decreto del dirigente alla ditta/società che, ad insindacabile giudizio della commissione di valutazione descritta al punto 5), avrà proposto l'offerta economicamente più vantaggiosa derivante dall'attribuzione del punteggio più alto dato dalla somma dei punteggi parziali delle singole voci di appalto sia dell'offerta economica che di quella tecnica.

Si precisa che l'Istituto Pacinotti si riserva il diritto di:

- non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea;
- di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- di sospendere o non aggiudicare la gara motivatamente, ovvero di non stipulare il contratto anche se sia in precedenza intervenuta l'individuazione del concessionario.

La Commissione di gara si riserva di richiedere ai concorrenti di completare o di fornire chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione e delle dichiarazioni presentate, anche in merito ad offerte anormalmente basse che verranno sottoposte a verifica, anche in base a quanto stabilito dagli articoli 86, 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006.



Saranno esclusi dalla valutazione i concorrenti che abbiano omissso di presentare i documenti richiesti, che non si siano attenuti alle modalità ed alle formalità previste, ovvero che abbiano rese false Dichiarazioni.

Le offerte anormalmente basse verranno sottoposte a verifica, anche in base a quanto stabilito dagli articoli 86, 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006, richiedendo alle imprese concorrenti di fornire precisazioni e giustificazioni al riguardo, con facoltà di USR e/o della Commissione giudicatrice di assegnare un termine perentorio entro cui le imprese concorrenti devono far pervenire le dette precisazioni e/o giustificazioni, pena l'esclusione dalla gara.

La Commissione procederà all'espletamento della gara, in seduta pubblica presso l'Ufficio di Presidenza dell'Istituto, lunedì 14 novembre 2011 alle ore 10.00. Essa procederà:

- alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti, nonché all'apertura dei plichi medesimi, alla verifica della presenza delle buste interne "A", "B" e "C";
- all'apertura delle buste "A" di tutte le offerte e alla constatazione della presenza dei documenti ivi contenuti.

La Commissione, qualora nell'esaminare il contenuto dei singoli documenti contenuti nella busta "A" riscontrasse irregolarità solo formali, non compromettenti la "par condicio" fra i concorrenti, potrà invitare il concorrente, a mezzo di opportuna comunicazione anche solo telefonica a regolarizzare ad horas i documenti oppure a fornire i chiarimenti opportuni, ai sensi dell'art. 46, D. Lgs. 163/2006.

Di seguito oppure con un rinvio a data successiva che sarà eventualmente comunicata ai concorrenti e pubblicata all'albo dell'istituto, dopo aver verificato i documenti delle buste A, la Commissione, procederà all'apertura delle buste "B - offerta tecnica" per accertare l'esistenza e la regolarità dei documenti in esse contenuti e, successivamente, per valutare le offerte.

Al termine della verifica dei documenti delle buste "B", la Commissione procederà all'apertura delle buste "C - offerta economica" per accertare l'esistenza e la regolarità dei documenti in esse contenuti e, successivamente, per valutare le offerte economiche.

## 6) Specifiche tecniche e caratteristiche dei prodotti

I distributori dovranno corrispondere nelle caratteristiche e nelle bevande e negli alimenti contenuti a quanto dichiarato nell'offerta tecnica. Analogamente i panini e le pizze devono corrispondere per peso e qualità a quanto indicato al punto 5).

Il concessionario prima della stipula del contratto dovrà comunicare il luogo di confezionamento dei panini e di produzione delle pizze. Inoltre è tenuto a comunicare la/le ditta/e produttrice/i dei prodotti utilizzati per la farcitura dei panini e per la preparazione delle pizze. A richiesta del dirigente dell'Istituto il concessionario è tenuto a presentare le fatture attestanti la provenienza dei prodotti utilizzati.

I distributori automatici devono contenere le bevande e gli alimenti di seguito elencati che **dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici:**

- **Bevande calde:** caffè, caffè lungo, caffè decaffeinato, latte, cappuccino, the al limone, cioccolata, camomilla, orzo.
- **Bevande fredde:** acqua oligominerale naturale ed effervescente naturale senza aggiunta di gas, bibite in bottiglia e succhi nelle confezioni di seguito specificate:
  - Acqua bottiglie, the freddo, aranciata, cola, - PET capacità lt 0,5;
  - Succhi di frutta in brick - capacità.cl.20.

Obbligatoriamente almeno 1 prodotto deve essere "senza zuccheri/dietetico".

- **Prodotti da forno e snacks** in confezione monodose.

L'incarto dovrà essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).

Obbligatoriamente almeno 1 prodotto deve essere "senza zuccheri/dietetico".

- **Yogurt (se previsti nell'offerta)** in vasetti da gr. 125



- **Frutta (se prevista nell'offerta)** in confezioni singole sigillate.

I distributori devono avere il dispositivo che rende il resto.

Nei distributori deve essere garantita, in ogni caso, la presenza contemporanea di vari tipi di biscotti, snack, dolci e salati.

L'erogazione di eventuali ulteriori prodotti deve essere preventivamente autorizzata da parte del dirigente dell'Istituto.

Il dirigente si riserva la facoltà di fare effettuare dalle Autorità Sanitarie competenti, controlli sulla qualità dei prodotti immessi nei distributori, nonché sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio.

Gravi e ripetute risultanze negative riscontrate dai controlli sanitari dei prodotti, comporteranno la revoca della concessione.

L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 7 (sette) giorni consecutivi di calendario prima della data di scadenza indicata sul prodotto stesso.

L'Istituto si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge.

In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

#### **7) Obblighi da assumere da parte del vincitore della gara e divieto di subappalto e cessione del contratto di concessione**

Il concessionario si impegna ad osservare a pieno tutte le condizioni indicate nei precedenti punti, soprattutto in merito a caratteristiche, qualità, peso e quantità dei prodotti offerti, a specifiche tecniche e dislocazione dei distributori automatici, agli orari di somministrazione dei panini e delle pizze.

Il mancato rispetto di esse, specie se reiterato, comporta la revoca della concessione.

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio oggetto della concessione e, pertanto, il concessionario si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori sopraccitati e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza.

In particolare, l'impresa si impegna ad attenersi a quanto riportato nella normativa in vigore riferita al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, nonché concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

La ditta concessionaria si impegna inoltre ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente il vigente contratto di lavoro e tutti gli aggiornamenti che intervengano nel corso del tempo. L'impresa si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati per manchevolezza o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni a persone e cose sia di proprietà della Provincia di Latina, in uso all'Istituto, che di terzi.

L'Istituto non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai distributori, né di eventuali furti, incendi, atti vandalici ecc. riguardanti i distributori automatici, i cambiamonete ovvero altri apparecchi collocati dalla Ditta concessionaria in strutture dell'Ente.

L'Istituto e la Provincia di Latina sono sollevati da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.

Il mancato possesso delle autorizzazioni di carattere amministrativo necessarie all'esercizio dell'attività di cui trattasi, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni comporterà il venir meno della concessione del servizio in questione senza che la Ditta possa vantare diritti di alcun genere nei confronti dell'Istituto o della Provincia di Latina.

È vietato subappaltare la concessione ed è vietata la cessione del contratto di concessione.



Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

#### **8) Modifica dislocazione e quantitativi dei distributori automatici.**

L'Istituto si riserva la facoltà, per oggettive necessità derivanti da situazioni contingenti di agibilità dei locali o di limitata sicurezza, di richiedere una diminuzione del numero dei distributori, una loro diversa collocazione oppure di dover sospendere temporaneamente il servizio.

Nel caso di sospensione totale del servizio, sia di distribuzione di panini e pizze, che di funzionamento dei distributori automatici superiore a dieci giorni nei quali si effettuano le lezioni, si procederà con modalità concertate tra concessionario, Provincia e Istituto, a calcolare in maniera proporzionale alla durata della sospensione, la quota di canone che il concessionario verserà in meno per la relativa annualità. Non si procederà ad alcuna decurtazione del canone quando la sospensione del servizio non sia totale oppure quando riguarderà giorni in cui non si sono previste lezioni secondo il calendario scolastico.

#### **9) Autorizzazioni e permessi.**

Restano a carico della ditta concessionaria tutti gli eventuali adempimenti per l'ottenimento di permessi e autorizzazioni necessari per la corretta erogazione dei servizi.

#### **10) Durata del contratto**

La durata della concessione è di anni cinque a partire dal 1° gennaio 2012 ovvero a partire dalla data di stipula del contratto, se successiva.

#### **11) Documenti**

Il vincitore della gara d'appalto dovrà provvedere a munirsi dei seguenti documenti, prima della stipula del contratto:

1. certificato di iscrizione alla Camera di Commercio;
2. scheda tecnica delle apparecchiature installate;
3. certificato di residenza;
4. stato di famiglia;
5. codice fiscale e numero di partita IVA;
6. autorizzazione sanitaria;
7. certificato antimafia;
8. certificato penale dei carichi pendenti rilasciato sia dalla Procura che dalla Pretura;
9. questionario di Corretta Prassi Igienica – H.A.C.C.P. (Analisi dei rischi e punti critici di controllo);
10. polizze assicurative e fideiussoria come indicato al punto successivo.

#### **12) Fideiussione e polizza assicurativa**

Prima della stipula del contratto il concessionario dovrà costituire una cauzione definitiva tramite fideiussione bancaria od assicurativa, valida per l'intera durata del contratto, di misura pari all'importo del canone relativo alla prima annualità. La fideiussione deve contemplare la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della Provincia di Latina.

Inoltre il concessionario dovrà comprovare, producendone copia, di aver stipulato adeguate polizze assicurative con primarie compagnie e per un massimale non inferiore a € 800.000,00 a copertura del rischio di incendio o altri danni, causati per cattivo funzionamento dei distributori, ai beni dell'Istituto *Pacinotti* e ai locali di proprietà della Provincia di



Latina. Inoltre la polizza deve coprire qualunque tipo di danno che gli utenti potrebbero subire in conseguenza dell'uso dei distributori ovvero del consumo degli alimenti o bevande messi in vendita.

### 13) Varianti

Non sono ammesse varianti a quanto indicato nella richiesta di offerta.

### 14) Informazioni

Per ogni chiarimento od informazione ulteriore in merito a questo bando si può far riferimento al responsabile del procedimento:

rag. Stefania Basili – Direttore dei servizi gen. e amm. dell'I.T.I. *Antonio Pacinotti* di Fondi  
tel. 0771/531248 – fax 0771/510587 - e-mail [lttf060004@pec.istruzione.it](mailto:lttf060004@pec.istruzione.it) .

TRATTAMENTO DATI PERSONALI - Ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che:

- a. i dati raccolti e le modalità di loro trattamento sono finalizzati esclusivamente alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;
- b. i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui al d. lgs 196/2003 e successive modificazioni.

Il dirigente  
Mario Fiorillo

Allegati: Allegato 1 – Domanda di partecipazione (da inserire nella busta "A")

Allegato 2 – Dichiarazione sostitutiva (da inserire nella busta "A" congiuntamente all'Allegato 1)

Allegato 3 – Offerta tecnica (da inserire nella busta "B")

Allegato 4 - Offerta economica (da inserire nella busta "C")