

BANDO DI GARA

PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DURANTE L'INTERVALLO CON LA SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI FRESCI NEI LOCALI DELL'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "AUGUSTO RIGHI" DI CHIOGGIA.

ART. 1 - ENTE APPALTANTE

I.I.S. "AUGUSTO RIGHI"

Borgo San Giovanni n. 1097 - 30015 CHIOGGIA (VE)

telefono 0414965811 - Telefax 0414965432

Sito internet: [bitl://www.itisarighi.com](http://www.itisarighi.com) - sezione Bandi e contratti

ART. 2 - DESCRIZIONE - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'appalto, che viene indetto mediante procedura aperta, ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione durante l'intervallo con la somministrazione di prodotti freschi presso la sede dell'I.I.S. "Augusto Righi" di Chioggia di Borgo san Giovanni n.1097.

Specificatamente i servizi affidati sono i seguenti:

- Organizzazione, gestione, trasporto, consegna e distribuzione in tutti i giorni feriali durante l'intervallo previsto dalle ore 10.55 alle ore 11.10 esclusi i giorni festivi, di sospensione delle lezioni o di vacanza secondo il calendario scolastico presso le sedi indicate.

Il valore complessivo minimo a base di gara del canone di concessione per il periodo di anni 1 (uno), è pari a Euro 500,00 (cinquecento/00).

Con riferimento al canone posto a base di gara come sopra indicato, non sono ammesse offerte in diminuzione, pena l'esclusione dalla gara.

ART 3-DURATA DEL CONTRATTO

Il servizio di somministrazione di prodotti freschi sarà svolto per il periodo di ***dal 12 settembre 2013 al 7 giugno 2014***, eventualmente rinnovabile o ripetibile ai sensi dell'art. 57, comma 5 lett. B) del D.Lgs 12 aprile 2006, n. 163, fatta salva, la possibilità di revoca parziale o totale della concessione, ad insindacabile giudizio dell'I.I.S. "RIGHI", qualora il servizio non fosse ritenuto adeguato agli standard qualitativi richiesti.

La durata del contratto viene così stabilita in quanto l'attività esercitata nell'immobile ha, per sua natura, carattere transitorio.

Al fine di garantire la continuità del servizio attualmente in essere, la data presunta dalla quale dovrà decorrere il contratto è il ***7 settembre 2013***, salvo diverse disposizioni da parte della Stazione Appaltante.

Nel caso in cui al termine del contratto l'I.I.S. "A.RIGHI" di Chioggia non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova assegnazione, la ditta concessionaria sarà tenuta, su richiesta dell'I.I.S. "RIGHI" di Chioggia, a continuare la gestione alle condizioni stabilite dal contratto scaduto per il tempo strettamente necessario a stipularne uno nuovo.

L'istituto, indipendentemente dalle previsioni contrattuali, può comunque, qualora ricorrano gravi motivi, recedere in qualsiasi momento dal contratto con preavviso di almeno sei mesi da comunicarsi tramite raccomandata RE, con apposita delibera del Consiglio di Istituto.
Il contratto potrà essere risolto per inadempienze nei confronti dell'Istituto e/o dell'Amministrazione Provinciale.

ART - 4 -NORME GENERALI

Il rapporto ha carattere di concessione amministrativa. E' regolato dalle norme e dai principi di diritto pubblico concernenti le concessioni, oltre che dalle particolari prescrizioni contenute nel presente atto. E' assolutamente vietata la sub-concessione od il sub-appalto del servizio.

La presente concessione è accordata in via precaria con possibilità da parte dell'I.I.S. "RIGHI" di Chioggia di riottenere la disponibilità parziale o totale degli spazi in qualsiasi momento per ragioni di pubblico interesse, per necessità strutturali, edilizie, organizzative o per altri giustificati motivi mediante revoca della concessione stessa, senza che la ditta possa avanzare alcuna richiesta di risarcimento.

ART. 5 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt 81 e 83 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n.163 s.m.i., in base ai seguenti elementi:

- 1) prezzo
- 2) qualità

L'elemento del prezzo è suddiviso nei seguenti sotto-elementi:

- a) offerta prezzi prodotti distribuiti
- b) offerta di aumento del canone

L'elemento della qualità è suddiviso nei seguenti sotto-elementi:

- a) organizzazione del servizio;
- b) agevolazioni e migliorie rispetto al servizio richiesto;
- c) composizione del team che si intende impiegare;
- d) modalità di assistenza tecnica;
- e) modalità di controllo sulla qualità delle prestazioni erogate.

Per la valutazione delle offerte presentate, la Commissione ha a disposizione un massimo di 100 punti da attribuire a ciascuna offerta, sulla base dei sottoelencati elementi e sub-elementi:

	Elementi	Ponderazione
1)	Prezzo	Max 60/100
a)	Offerta prezzi prodotti distribuiti	Max 40
a1)	Panini gr.60 affettato o formaggio gr.30	Max 10
a2)	Focaccia vuota - brioche - Pane gr.100 vuoto	Max 5
a3)	Pizze - Focacce con olive o pomodoro	Max 10
a4)	Sfilatini gr.100 affettato gr.40 fontina gr.20 - Radine affettato gr.40 fontina gr.20 — Focaccia farcita affettato gr.40 fontina gr.20	Max 10

b)	Offerta di aumento del canone graduata (punti 1 ogni € 1.250.00)	Max 20
2)	Qualità (suddivisa come sotto indicato)	Max 40/100
a)	Organizzazione del servizio e valida, esperienza nel campo della ristorazione, in particolare nel mondo scolastico (punti 1 ogni anno), smaltimento rifiuti	Max 15
b)	Agevolazioni e migliorie rispetto al servizio richiesto (es. servizio in ogni piano, varietà dei prodotti ecc.)	Max 10
e)	Numero persone impiegate	Max 2
d)	Modalità di preparazione, confezionamento e trasporto	Max 8
e)	Modalità di controllo sulla qualità dei prodotti distribuiti	Max 5

I punteggi saranno calcolati raffrontando i requisiti minimi richiesti con quelli offerti, con le seguenti modalità:

1) Prezzo a)

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

al Panini gr.60 affettato gr.30 o formaggio gr.100 - il prezzo medio per questa categoria non potrà essere superiore a € 1,00- punteggio massimo punti 10

Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà indicato in sede di offerta il minor prezzo medio, nel rispetto del tetto massimo previsto. Non saranno ammesse offerte in aumento.

a2) Focaccia vuota- — brioche — Pane gr.100 vuoto — il prezzo medio per questa categoria non potrà essere superiore a € 0,60 - punteggio massimo punti 5

il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà indicato in sede di offerta il minor prezzo medio, nel rispetto del tetto massimo previsto. Non saranno ammesse offerte in aumento.

a3) Pizze — Focacce con olive o pomodoro, pizza margherita - il prezzo medio per questa categoria non potrà essere superiore a € 0,60- punteggio massimo punti 10

Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà indicato in sede di offerta il minor prezzo medio, nel rispetto del tetto massimo previsto. Non saranno ammesse offerte in aumento.

a4) Sfilati gr.100 affettato gr.40 fontina gr.20 — Piadine affettato gr.40 fontina gr.20 — Focaccia farcita affettato gr.40 fontina gr.20 eco. — il prezzo medio per questa categoria non potrà essere superiore a € 1.00 - punteggio massimo punti 10.

Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà indicato in sede di offerta il minor prezzo medio, nel rispetto del tetto massimo previsto. Non saranno ammesse offerte in aumento.

1) Prezzo b) - canone

La valutazione del canone complessivo P offerto dalla ditta partecipante per il servizio di distribuzione di prodotti freschi sarà dato dalla seguente formula e sarà espresso fino alla seconda cifra decimale:

maggiorazione sul canone offerto in esame

$p = 20 \times \frac{\text{maggiorazione sul canone offerto in esame}}{\text{maggiorazione sul canone offerto più elevata}}$

maggiorazione sul canone offerto più elevata

La quantificazione del punteggio complessivo da attribuire a ciascuna offerta sarà dato dalla somma del punteggio attribuito agli elementi esaminati.

L'aggiudicazione sarà deliberata a favore del concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio. In caso di offerte uguali (stesso punteggio finale), si procederà:

- in primis, alla richiesta di miglioramento dell'offerta tra i concorrenti presenti, in qualità di legali rappresentanti della ditta muniti di valida procura;
- in subordine, all'estrazione a sorte, se nessuno dei concorrenti è presente o se nessuno propone un'offerta migliorativa.

L'aggiudicazione sarà immediatamente impegnativa per la ditta, mentre per l'I.I.S. "RIGHI" di Chioggia l'aggiudicazione definitiva sarà effettuata con delibera del Consiglio di Istituto. L'aggiudicazione definitiva diventerà efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti prescritti al I e II classificato in graduatoria.

ART 6 - CARATTERISTICHE E DISTRIBUZIONE DEL SERVIZIO

Tipologia del servizio richiesto

Il servizio richiesto ha le seguenti caratteristiche:

- Preparazione e trasporto prodotti

I prodotti verranno preparati in singole confezioni presso la sede indicata nell'offerta; e saranno trasportati con automezzi idonei in dotazione della ditta aggiudicataria in appositi contenitori che ne salvaguardino le condizioni igienico - sanitarie.

- Distribuzione presso le sedi

Il personale della ditta aggiudicataria provvedere alla preparazione e alla distribuzione di quanto veicolato negli orari stabiliti e nel rispetto delle seguenti prescrizioni: o Indossare il camice, pulito e decoroso, e guanti monouso

- Togliere anelli, bracciali e ori in genere per evitare possibili contaminazioni degli alimenti
- Lavare accuratamente le mani e curare scrupolosamente l'igiene personale, in particolare il taglio e la pulizia delle unghie
- Adottare misure idonee rispetto alla corretta manipolazione del denaro in concomitanza della distribuzione dei generi alimentari.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti deve essere munito di idonea certificazione rilasciata dall'Asl, secondo la normativa vigente.

I prodotti offerti devono essere di primaria marca, freschi, preparati e conservati nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e in quantità sufficiente in relazione al fabbisogno giornaliero.

E' vietata la somministrazione di qualunque bevanda e di prodotti non concordati con la Dirigenza.

Il servizio di somministrazione di prodotti freschi presso la sede dell'Istituto è rivolto agli studenti, ai dipendenti dell'I.I.S. "RIGHI" di Chioggia ed ai visitatori interessati che si trovano all'interno delle strutture.

Attualmente l'utenza del corso diurno è composta da circa 450 allievi e n.50 unità di personale docente e ATA.

Gli utenti accedono a detto servizio sulla base di scelte del tutto individuali. L'Istituto non garantisce alcun flusso minimo.

Potranno essere distribuiti solo i prodotti concordati.

Potranno essere distribuiti altre tipologie di prodotti previo consenso e definizione da parte dell'I.I.S. "RIGHI"

La ditta dovrà chiaramente indicare nell'offerta le modalità di preparazione, confezionamento e trasporto dei prodotti distribuiti.

ART. 7 -AREE MESSE A DISPOSIZIONE

Il luogo di somministrazione di prodotti freschi verrà messo a disposizione dall'I.I.S. "RIGHI" di Chioggia, che si riserva comunque la facoltà di richiederne lo spostamento in sede diversa in caso di necessità strutturali, edilizie ed organizzative.

Le aree occupate dai banchi di distribuzione saranno messe a disposizione della ditta concessionaria che ne potrà usufruire solo per il deposito dei prodotti e per svolgere le attività, connesse con il servizio stesso durante le fasce orarie stabilite. La distribuzione di prodotti non comporta consumi di acqua, energia elettrica e, pertanto, non è attualmente prevista, la stipula di un contratto per il servizio in oggetto con l'Amministrazione Provinciale, proprietaria dei locali.

La ditta aggiudicataria dovrà comunque rispettare tutte le norme eventualmente emanate dalla Provincia di Venezia in relazione al servizio erogato presso l'istituto.

AET. 8 - GARANZIA DEL SERVIZIO - INSTALLAZIONE

L'appaltatore dovrà coordinarsi con l'I.I.S. "RIGHI", in modo che il servizio di distribuzione dei prodotti freschi avvenga nei tempi e con le modalità tali da garantire la continuità del servizio già in essere, evitando che ci siano periodi di interruzione dello stesso.

ART. 9 - PREZZI DEI PRODOTTI EROGATI E REVISIONE

I prezzi praticati devono rispettare quanto riportato nell'offerta della ditta aggiudicataria. Nella zona individuata, in luogo ben visibile dai fruitori del servizio, deve essere affisso il Listino prezzi controfirmato da entrambe le parti (Ditta e Dirigenza della scuola).

I prezzi di listino, così come concordato, non possono essere variati in modo arbitrario dalla ditta aggiudicataria del servizio.

La richiesta di aggiornamento prezzi non può essere presentata prima di un anno dalla data di stipula del contratto o da una precedente variazione.

Non possono essere concessi aumenti superiori al dato Istat.

Per ottenere l'aggiornamento dei prezzi deve essere seguita la prassi seguente:

- richiesta scritta alla Dirigenza con indicazione delle motivazioni, dei prodotti interessati alla variazione di prezzo e dei nuovi prezzi proposti
- la Dirigenza esamina la richiesta e la sottopone agli organi competenti
- viene comunicata al Gestore l'esito della richiesta
- in caso di accoglimento della richiesta le parti sottoscrivono il nuovo listino prezzi che viene esposto in sostituzione del precedente e i nuovi prezzi possono essere applicati

Non possono essere posti in vendita prodotti non compresi nel listino.

I prezzi del Listino concordato dovranno intendersi comprensivi di tutte le spese da sostenere (ammortamento e manutenzione impianti, costo materie prime, costi del personale, costi di trasferimento, spese generali, smaltimento rifiuti ecc.).

ART. 10 - PRODOTTI DA EROGARE E RELATIVE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Potranno essere distribuiti i seguenti prodotti nelle tipologie elencate all'art. 6 del presente capitolato speciale d'appalto come di seguito dettagliato. Dovranno essere di prima qualità e presentare le caratteristiche qualitative previste dalle norme di legge vigenti in materia.

- Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 30 di salame o mortadella o pancetta o formaggio
- Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 30 prosciutto crudo
- Panino imbottito gr. 60 di pane, gr. 30 prosciutto cotto senza polifosfati
- Pane vuoto gr.100
- Brioches fresche pasticceria
- Trancio pizza margherita non inferiore gr.150
- Pane greco (pomodoro o olive o cipolle) circa gr.150
- Focaccia tirolese (speck gr.40 /fontina gr.20)
- Focaccia Vegetariana (mozzarella gr.60, pomodoro gr. 30, insalata gr. 30
- Focaccia Cotto (gr.40) e fontina (gr.20) Piadina (crudo o cotto gr.40 e/o formaggio gr.20) Sfilatino gr. 100 con prosciutto cotto (gr.40) + fontina (gr.20)
- Sfilatino gr. 100 con prosciutto crudo (gr.40) + fontina (gr. 20) Sfilatino gr. 100 con salame o pancetta o mortadella (gr.40) + fontina (gr.20)
- Trancio pizza farcita non inferiore gr.150

Art. 11 - MODALITÀ DI GESTIONE - NORME IGIENICO - SANITARIE E FISCALI

Il servizio dovrà essere affidato e svolto da persone, in regola con le disposizioni di legge, operanti sul posto o residenti in località che permettano:

- a) di controllarne il regolare svolgimento;
- b) di impartire tempestivamente le disposizioni necessarie per far fronte ad eventuali problematiche impreviste;
- e) di mantenere i contatti con i responsabili dell'I.I.S. "RIGHI" di Chioggia addetti alla sorveglianza sul rispetto delle norme igienico sanitarie e di sicurezza previste dalla normativa vigente. Il personale deve essere ben coordinato, addestrato e specializzato.

La ditta aggiudicataria deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi e alle altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori addetti. Dovrà inoltre adempiere agli obblighi fiscali derivanti dall'attività svolta, Tale situazione dovrà essere dichiarata dalla ditta aggiudicataria che, in ogni momento con semplice richiesta del committente, dovrà dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La ditta aggiudicataria deve inoltre applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in relazione all'osservanza delle norme vigenti a tutela del personale impiegato nel servizio come dettagliato e di quelle relative alle norme in materia fiscale. Nello svolgimento del servizio deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento

dell'attività didattica dell'I.I.S. "RIGHI" di Chioggia.

Art. 12 - CONTROLLI

L'I.I.S. "RIGHI" , tramite l'Ufficio Amministrazione avrà la facoltà di controllare, o far controllare, i prodotti distribuiti al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche dichiarate nell'offerta ed alle norme di legge.

L'accettazione dei prodotti da parte dell'I.I.S. "RIGHI" non solleva il fornitore dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti.

L'I.I.S. "Righi" di Chioggia potrà pertanto effettuare controlli quantitativi e qualitativi con ricorso anche ad analisi presso strutture esterne all'uopo incaricate, senza che la ditta concessionaria possa rifiutarsi, pena la risoluzione del contratto.

In caso di contestazione sulla qualità della mercé, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, dal Laboratorio o Istituto Specializzato all'uopo incaricato e le spese di analisi saranno a carico del fornitore.

Costituisce grave infrazione al funzionamento del servizio, la vendita, di prodotti con validità oltre la data di scadenza entro la quale il prodotto deve essere consumato.

L'I.I.S. "RIGHI" di Chioggia potrà inoltre effettuare controlli sull'attività svolta dalla ditta concessionaria (anche nella sede di confezionamento) , sull'applicazione delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia, sul personale della ditta e delle direttive impartite dall'Amministrazione appaltante a maggior tutela dei terzi.

ART. 13 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'I.I.S. "RIGHI" di Chioggia non potrà in alcun modo essere considerata depositaria di mobili, suppellettili, provviste e materiali in genere che in qualsiasi momento si trovino negli spazi o nei locali messi a disposizione della ditta concessionaria, per cui solo a quest'ultima spetterà la loro custodia e conservazione, restando così l'I.I.S. "RIGHI" di Chioggia sollevato da ogni responsabilità per furti, danneggiamenti, incendi o altre cause.

A tal fine la ditta concessionaria dichiara esonerata l'I.I.S. "RIGHI" di Chioggia da qualsiasi responsabilità, per danni a terzi, provocati durante la distribuzione dei prodotti e per eventuali danni eventualmente arrecati da terzi.

La ditta concessionaria è direttamente responsabile di tutti i danni derivanti da cause a lei imputabili di qualunque natura che risultino arrecati durante la distribuzione di prodotti o dal proprio personale a persone, a beni mobili od immobili, tanto dell'I.I.S. "RIGHI" di Chioggia che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione del servizio.

A tal fine è a carico dell'appaltatore l'eventuale stipula di una polizza assicurativa a copertura dei rischi summenzionati.

ART. 14 - CORRISPETTIVO E SUA REVISIONE

Il canone dovuto per l'affidamento in concessione del servizio di distribuzione di prodotti freschi calcolato sulla base dell'offerta prodotta in sede di gara, dovrà essere versato direttamente all'Ente Cassiere dell'I.I. S. "RIGHI" di Chioggia in un'unica soluzione entro e non oltre il mese di febbraio 2013.

ART 15 - RIFERIMENTI NORMATIVI

Per quanto non stabilito nel presente Capitolato Speciale, l'appalto è soggetto all'osservanza di tutte le leggi e disposizioni, compresi i regolamenti, che abbiano applicabilità con l'appalto in oggetto incluso il

commercio di generi alimentari, oltre che alle condizioni generali e particolari riportate nei documenti di gara e contrattuali.

Si intende che i concorrenti siano a conoscenza delle disposizioni che disciplinano l'espletamento della gara ed il rapporto contrattuale conseguente all'aggiudicazione e non sarà, quindi, ammessa alcuna ignoranza in merito.

ART. 16 - EVOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per tutte le controversie attinenti all'interpretazione o all'esecuzione del contratto è stabilita la competenza esclusiva del Foro di Venezia.

ART. 17 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, registrazione del contratto, copie occorrenti, bolli, diritti ed altro, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

ART.18 PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

Le ditte interessate dovranno **far pervenire** in formato cartaceo l'offerta (via posta o brevi-manu), **entro e non oltre le ore 12 del 22 luglio 2013**, presso la segreteria dell'I.I.S. "A.RIGHI" – Borgo San Giovanni n. 1097 - 30015 Chioggia (VE).

Le offerte dovranno, pena la non ammissibilità, pervenire alla scuola entro tale termine e comunque ogni responsabilità per la mancata consegna nei termini è da addebitarsi alla società interessata (non farà fede il timbro postale).

Il plico contenente l'offerta, redatta secondo il modello di cui **all'Allegato A**, dovrà pervenire in busta chiusa recante la dicitura esterna **"Contiene Offerta Distributori Automatici Bevande"** e dovrà includere due buste come di seguito specificato:

- una busta chiusa denominata **"BUSTA 1"** recante la dicitura **"DOCUMENTI AMMISSIONE"** che dovrà contenere una dichiarazione/autocertificazione, corredata da **fotocopia semplice di valido documento di identità** del sottoscrittore, relativa al possesso dei requisiti per l'ammissione alla gara;
- una busta chiusa denominata **"BUSTA 2"** recante la dicitura **"OFFERTA"** che dovrà contenere l'offerta economica (modulo di formulazione offerta, conforme al modello **"allegato B"**), con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti e dell'eventuale contributo aggiuntivo alla scuola;

I prezzi dell'offerta dovranno essere quelli finali del consumatore (comprensivi di IVA e ogni altro onere).

A PENA DI ESCLUSIONE dovrà essere utilizzato l'unito "Modulo di formulazione Offerta".

Tale modulo potrà essere scaricato dal sito dell'Istituto o fornito a richiesta da questa istituzione scolastica anche in formato elettronico, per poter essere trascritto su carta intestata dell'offerente. Sempre in tale modulo, al fine di una corretta e agevole valutazione e comparazione, l'offerta dovrà essere presentata rispondendo pedissequamente a tutte le richieste e dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante della ditta. Potranno essere allegate eventuali note esplicative sulle caratteristiche dell'offerta.

La data prevista per *l'apertura delle buste* è il **23 luglio 2013 alle ore 10.00.**

Si aprirà per prima la **BUSTA 1** e, se essa contiene quanto richiesto, si procederà all'apertura della **BUSTA 2.**

La valutazione avverrà secondo il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei parametri di riferimento e caratteristiche richieste.

L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

ART. 19 - VALIDITÀ' DELLE OFFERTE

La validità dell'offerta, ed i relativi prezzi, si intende di 6 mesi dalla data di scadenza del termine per presentare l'offerta, Con il solo fatto della presentazione dell'offerta si intendono accettate, da parte della ditta successivamente aggiudicataria della fornitura, tutte le condizioni del presente capitolato e quelle specificate nei documenti di gara.

ART. 20 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento, ai sensi del D.lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e dell'art. 4 della Legge 241 del 07/08/1990, è la Prof.ssa Antonella Zennaro - Dirigente Scolastico dell'I.I.S. "RIGHI" di Chioggia – Borgo S.Giovanni 1097 Chioggia tel. 0414965811 - fax 0414965432.

ART. 21 - CHIARIMENTI

Ogni richiesta di informazioni e/o chiarimenti di natura tecnica e amministrativa, relativa alla gara, potrà essere inoltrata alla Sig.ra Cavallarin Serenella DSGA dell'I.I.S. "RIGHI" di Chioggia — Borgo S.Giovanni 1097 Chioggia tel. 0414965811 - fax 0414965432.