



**UNIVERSITÀ
DEL SALENTO**

**RIPARTIZIONE FINANZIARIA E NEGOZIALE
AREA NEGOZIALE**

DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEL DECRETO LEGISLATIVO 18 APRILE 2016, N. 50 E SS.MM.II., DEL SERVIZIO BAR PRESSO LA FACOLTÀ DI GIURISPRUDENZA - EDIFICIO R2 – UBICATO ALL’INTERNO DEL COMPLESSO ECOTEKNE - COMUNE DI MONTERONI DI LECCE (LE) – CODICE CIG: 7035759BFD

ART. 1 - OGGETTO E NATURA DELL’APPALTO

Come da deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 89 del 29.03.2017, è indetta, ai sensi del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, una procedura aperta da aggiudicare con le modalità di cui all’art. 95 dello stesso decreto, per l’affidamento in concessione, per sei anni, del servizio Bar presso la Facoltà di Giurisprudenza - Edificio R2 – ubicato all’interno del Complesso Ecotekne - Comune di Monteroni di Lecce (LE) – **CODICE CIG: 7035759BFD**.

La concessione ha ad oggetto lo svolgimento del servizio Bar, nel locale e spazi messi a disposizione dall’Università del Salento come da apposita planimetria (all. A) , da parte dei soggetti in possesso dei requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

La durata della concessione è di anni 6.

Il valore della Concessione è pari a € 30.000,00 l’anno, corrispondenti ad un valore complessivo presunto di € 180.000,00 per l’intera durata della concessione (anni 6).

Il valore della concessione stimato ai sensi dell’articolo 165 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, ha carattere puramente indicativo, non impegna l’Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario che assume interamente a proprio carico il rischio di impresa connesso alla gestione del servizio bar.

La base d’asta, al rialzo, è determinato sul canone annuo di concessione fissato in € 15.370,00 oltre € 800 per oneri di sicurezza.

Le offerte devono pervenire entro e non oltre le ore 13.00 del 05/05/2017

L’apertura delle offerte è fissata per le ore 10,00 del 15/05/2017.

La fornitura sarà aggiudicata con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’articolo 95 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n.50 e ss.mm.ii.

In caso di offerte uguali si procederà mediante sorteggio.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere con l’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.

L’Amministrazione si riserva la facoltà, prevista dall’art. 95, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, di non procedere all’aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all’oggetto del contratto.

Nelle suddette ipotesi, l’esperimento si intenderà nullo a tutti gli effetti e il/i concorrente/i

non avrà/avranno nulla a pretendere per la mancata aggiudicazione.

ART. 2 – DISPOSIZIONI GENERALI

2.1. Questo disciplinare costituisce integrazione all'Avviso di gara e al Capitolato d'Oneri relativamente alla procedura di gara, ai requisiti e modalità di partecipazione, alla documentazione da presentare, alle modalità di presentazione e compilazione dell'offerta, e più in generale a tutte le condizioni della procedura.

2.2. Fanno parte integrante della documentazione di gara i seguenti atti, pubblicati sul sito https://www.unisalento.it/web/guest/gare_e_appalti :

- Avviso di gara;
- Estratto Avviso di gara
- Capitolato d'oneri con il seguente allegato:
all. 1) al Capitolato d'oneri "Planimetrie e dati utenti";
- Disciplinare di gara con i seguenti allegati:
All. A) Domanda di partecipazione
All. B) DGUE
All. C) Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà
All D) DUVRI;
All E) Modello "Progetto Tecnico"
All F) Modello "Offerta Economica"
All G) Modello dichiarazione di Avvalimento,

2.3. La concessione è disciplinata:

- a) dal capitolato e dai relativi allegati;
- b) dall'offerta del Concessionario;
- c) dal contratto stipulato a seguito dell'aggiudicazione;
- d) dal D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture" nonché le altre disposizioni del medesimo decreto solo se espressamente richiamate;
- e) dalla vigente normativa di prevenzione e repressione della delinquenza mafiosa;
- f) dal D. Lgs. 9 Aprile 2008 n. 81 "Testo unico in materia di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori" e s.m.i;
- g) dalla normativa nazionale e regionale di settore in materia di sanità e igiene degli alimenti di cui al D.lgs. 193/2007 inerente i regolamenti CE 852/04, 853/04, 854/04;
- h) rispetto ed applicazione delle modalità operative previste dalla standard UNI EN ISO 22000/2005 e dal proprio Manuale HACCP;
- i) dalla normativa nazionale e regionale di settore e, in particolare, in materia di somministrazione e vendita di alimenti e bevande;
- j) decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno" e successive modificazioni;
- k) L.R. Puglia 16/04/2015, n. 24 "Codice del commercio";
- l) da ogni altra normativa di settore;

- m) per quanto non espressamente disciplinato, dalle fonti sopraindicate, dalle norme del codice civile;
- n) dal Regolamento di Ateneo per l'Amministrazione, la Finanza e la Contabilità;
- o) dal Regolamento per l'attività contrattuale dell'Università del Salento per quanto compatibile.

ART. 3 – CONDIZIONI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

- 3.1. Sono ammessi a partecipare alla gara, fatto salvo quanto previsto dal successivo punto 3.2., i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50 e ss.mm.ii. nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 e della medesima norma, in possesso dei requisiti di qualificazione prescritti dal successivo punto 3.3., costituiti da:
- 3.1.1. operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative), b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), c) (consorzi stabili), dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50 e ss.mm.ii.;
 - 3.1.2. operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti), f) (aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, g) (gruppo europeo di interesse economico), dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50 e ss.mm.ii., oppure da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del medesimo decreto;
 - 3.1.3. operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui all' art. 45 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii. nonché del presente Disciplinare.
- 3.2. Non è ammessa la partecipazione alla gara per gli operatori economici per i quali sussistano:
- a) le cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii.;
 - b) le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. del 2001, n. 165 o di cui all'art. 35 del D.L. n. 90/2014 convertito con modificazioni dalla legge n. 114/2014 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la Pubblica Amministrazione.
- 3.3. I Concorrenti, a pena di esclusione non sanabile, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:**
- a) Essere iscritto ai Registri tenuti dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura per l'esercizio, da parte del concorrente, dell'attività oggetto della concessione. Per le imprese non residenti in Italia, la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento, corredato da traduzione in lingua italiana, che dovrà attestare l'iscrizione stessa in analogo registro professionale o commerciale secondo la legislazione dello Stato di appartenenza;
 - b) aver gestito per almeno 2 anni anche non continuativi nell'ultimo quinquennio 2012/2016, attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- Ai sensi dell'articolo 89 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii., il concorrente singolo, consorziato, raggruppato o aggregato in rete può dimostrare il possesso del requisito tecnico-organizzativo di cui al punto 3.3, lett. c) avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei

confronti dell'Amministrazione concedente in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Non è consentito, **a pena di esclusione non sanabile**, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

3.4. Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle imprese di cui al punto 3.3. lett.a), nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE, deve essere posseduto da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorzianti o aderenti al contratto di rete; nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii., deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate per le quali il consorzio concorre.

3.5 Il requisito relativo alla gestione di attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui al punto 3.3. lett.c), nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE deve essere posseduto dalla mandataria/consorzziata. Nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lettere b) e c), del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii., il requisito deve essere posseduto dalla consorzziata per lo svolgimento del servizio, qualora designata; in assenza di designazione, dal consorzio.

ART. 4 – MODALITA' DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

4.1. Ai sensi degli artt. 81, comma 2 e 216, comma 13 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii., fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui all'art. 81, comma 2 del Codice, la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale avverrà, attraverso l'utilizzo del sistema *AVCpass* secondo quanto previsto dalla deliberazione ANAC 17 febbraio 2016, n. 157 di aggiornamento della deliberazione dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 20 dicembre 2012, n. 111.

4.2.E' individuato nonché abilitato alla verifica del possesso dei requisiti tramite il sistema *AVCpass* il Capo Area Negoziale – Ripartizione Finanziaria e Negoziale.

4.3 La verifica del possesso dei requisiti tecnico-organizzativi, attestati mediante dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, sarà svolta direttamente dalla stazione appaltante anche mediante acquisizione di documentazione probatoria integrativa.

ART. 5 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO, PRESA VISIONE DELLA DOCUMENTAZIONE, CHIARIMENTI E SOPRALLUOGO

5.1. Ai sensi dell'articolo 31 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii., il Responsabile Unico del Procedimento è la Dott.ssa Maria Grazia Mazzotta, Capo Area Negoziale – Ripartizione Finanziaria e Negoziale – e-mail: mariagrazia.mazzotta@unisalento.it – tel. 0832-299213.

5.2. La documentazione di gara sopra elencata è disponibile sul sito internet: https://www.unisalento.it/web/guest/gare_e_appalti.

5.3. È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti aventi ad oggetto "Concessione servizio bar" da inoltrare all'indirizzo di posta elettronica del Responsabile Unico del Procedimento: mariagrazia.mazzotta@unisalento.it

5.4. I quesiti scritti dovranno essere inoltrati non meno di 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

5.5. Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni in merito alla presente procedura, saranno pubblicate in forma anonima all'indirizzo internet: https://www.unisalento.it/web/guest/gare_e_appalti.

5.6. **Il sopralluogo nel locale interessati ai servizi è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione non sanabile dalla procedura di gara.**

5.7. Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti devono inviare all'Amministrazione, non oltre dieci giorni antecedenti la scadenza del termine di presentazione delle offerte, all'indirizzo e-mail: luciano.carluccio@unisalento.it o raffaele.tommasi@unisalento.it una richiesta di sopralluogo indicando nome e cognome, con i relativi dati anagrafici delle persone incaricate di effettuarlo. La richiesta deve specificare l'indirizzo di posta elettronica, cui indirizzare la convocazione.

5.8. Il sopralluogo verrà effettuato nei soli giorni stabiliti dall'Amministrazione; data e luogo del sopralluogo sono comunicati con almeno 2 giorni di anticipo. All'atto del sopralluogo ciascun incaricato deve sottoscrivere il documento, predisposto dall'Amministrazione, a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa dichiarazione attestante tale operazione.

5.9. Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente o da soggetto muniti di delega.

ART. 6 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

6.1. La domanda e tutti i documenti relativi all'offerta devono essere redatti in lingua italiana o corredati da traduzione giurata.

6.2. La domanda e le dichiarazioni potranno essere redatte sui modelli disponibili all'indirizzo sul sito https://www.unisalento.it/web/guest/gare_e_appalti :

6.3. Tutte le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

- a) devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii., in carta semplice, con la sottoscrizione del dichiarante (rappresentante legale del concorrente o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il concorrente stesso); al tale fine le stesse devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante, in corso di validità; per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti.
- b) potranno essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti e, in tal caso, alle dichiarazioni dovrà essere allegata copia conforme all'originale della relativa procura.
- c) devono essere rese e sottoscritte dai concorrenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, ancorché appartenenti alle eventuali imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza.

6.4. La documentazione da produrre, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autenticata o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

ART. 7 – COMUNICAZIONI

7.1. Fatto salvo quanto disposto dall'art. 5.3 del presente disciplinare, tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra Amministrazione e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuati se rese all'indirizzo di posta elettronica certificata-PEC, indicato dai concorrenti o strumento analogo negli altri Stati membri parimenti indicato ai sensi degli artt. 52 e 76 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.i..

ART. 8 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA

8.1. La validità dell'offerta è fissata in **180 giorni** dalla data ultima fissata per la presentazione della stessa salvo proroghe richieste dall'Amministrazione. Nel caso in cui il procedimento non si concluda entro il suddetto termine, il concorrente, su espressa richiesta dell'Amministrazione, dovrà procedere a rinnovare la garanzia per l'ulteriore periodo e ad estendere il periodo di validità delle offerte.

ART. 9 - NULLITÀ DELLE OFFERTE

9.1. Saranno ritenute nulle, le offerte che conterranno condizioni non conformi alle caratteristiche tecnico-funzionali indicate o comunque, diverse e/o non conformi anche ad una sola delle modalità di partecipazione stabilite nel presente Disciplinare di gara e nel Capitolato d'Oneri.

ART. 10 - SUBAPPALTO

10.1. Non è ammesso il subappalto del servizio.

ART. 11 - REQUISITI ESTERNI DEL PLICO CONTENENTE L'OFFERTA E MODALITÀ DI RECAPITO.

11.1. Per partecipare alla presente gara i concorrenti dovranno far pervenire la propria offerta e la documentazione in plico chiuso, controfirmato sui lembi di chiusura e debitamente sigillato **a pena di esclusione, entro e non oltre le ore 13,00 del giorno _____** indirizzato a:

**Università del Salento
Ufficio Posta
Viale Gallipoli, 49 – 73100 LECCE**

11.2. Sul plico dovrà essere chiaramente apposta la seguente dicitura:

“Procedura aperta per l'affidamento in concessione, per sei anni, del servizio Bar presso la Facoltà di Giurisprudenza - Edificio R2 – ubicato all'interno del Complesso Ecotekne - Comune di Monteroni di Lecce (LE) – CODICE CIG: _____” e il nominativo del mittente.

Il plico dovrà inoltre riportare il giorno e l'ora di scadenza.

11.3. Trascorso il termine per la scadenza della presentazione dell'offerta non è riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva ad offerta precedente.

11.4. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione non assume responsabilità alcuna qualora, per qualsiasi motivo il plico medesimo non venga recapitato entro il termine perentorio stabilito dal bando di gara.

11.5. Ai fini dell'ammissione farà fede il timbro del Servizio Postale dell'Università.

11.6. Nel caso di spedizione tramite corriere, la dicitura di cui sopra deve essere obbligatoriamente riportata anche sulla confezione/involucro di plastica e/o altro

materiale utilizzata dal corriere medesimo che racchiude il plico contenente la documentazione di gara. Eventuali perdite del plico in assenza della dicitura di cui sopra, stante la non identificabilità della Ditta e dell'oggetto della gara, sono a carico del partecipante e non potranno essere ascrivibili a responsabilità dell'Amministrazione.

11.7. Il plico deve contenere al suo interno tre buste chiuse e sigillate recanti l'indicazione dell'oggetto della concessione e la dicitura, rispettivamente:

- "A- Documentazione Amministrativa";
- "B- Offerta Tecnica";
- "C- Offerta Economica".

11.8. La mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nell'apposita busta "C- Offerta Economica", costituirà causa di esclusione non sanabile.

11.9. Saranno escluse le offerte plurime, condizionate, tardive o alternative.

ART. 12 - COSTITUZIONE DEL PLICO CONTENENTE L'OFFERTA

12.1. La domanda e tutti i documenti relativi all'offerta devono essere redatti in lingua italiana o corredati da traduzione giurata.

12.2. La domanda e tutte le dichiarazioni inserite nel plico della documentazione amministrativa, il progetto tecnico, l'offerta economica, pena l'esclusione dalla gara, devono essere sottoscritti come segue:

- dal titolare, nel caso di ditta individuale;
- dai soci con poteri di rappresentanza, nel caso di società in nome collettivo;
- dai soci accomandatari, nel caso di società in accomandita semplice;
- dai legali rappresentati, nel caso di tutte le altre società;
- dai legali rappresentati di tutte le società, in caso di coassicurazione (delegataria e coassicuratrice);
- dai legali rappresentanti di tutte le società, in caso di A.T.I. o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti;
- dai procuratori.

Ai sensi dell'articolo 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., la mancanza, l'incompletezza ed ogni altra irregolarità dei documenti di cui ai punti 13.1.1 – 13.1.2 – 13.1.3 – 13.1.4 – 13.1.5 lett. a), b), e), h) ed i) – 13.1.6 - 13.1.7 – 13.1.8 – 13.1.9 – 13.1.10 - 13.1.11 – 13.1.12 – 13.1.13, comporterà, per il concorrente che vi ha dato causa l'obbligo del pagamento in favore dell'Amministrazione della sanzione pecuniaria stabilita nell'avviso di gara in € 200,00 (in misura non inferiore all'uno per mille e non superiore all'uno per cento del valore della gara e comunque non superiore a 5.000 euro) nonché l'assegnazione del termine per la regolarizzazione. L'inutile decorso del termine assegnato determinerà l'esclusione dal concorrente dalla gara.

Nel caso di mancanza, incompletezza ed ogni altra irregolarità dell'attestazione di cui al punto 13.1.5. lett. c), d), f) e g), l'Amministrazione ne richiederà la regolarizzazione senza l'applicazione della sanzione.

Ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii., costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della

documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Non è parimenti sanabile:

- la ricezione dell'offerta oltre il termine previsto;
- ogni elemento che possa ricondurre alla violazione della segretezza dell'offerta (a titolo esemplificativo l'inserimento dell'offerta economica nella busta della documentazione amministrativa o tecnica, la mancata sigillatura delle buste, ecc);
- non aver gestito per almeno 2 anni anche non continuativi nell'ultimo quinquennio 2012/2016, attività di somministrazione di alimenti e bevande
- la mancata effettuazione del sopralluogo;
- la mancata costituzione della cauzione provvisoria entro il termine di scadenza per la presentazione dell'offerta (determina ANAC n.1 dell'8 gennaio 2015, pagg_14 e 15):
- il mancato versamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità, per un importo pari ad € 20,00 secondo una delle modalità di cui alla deliberazione dell'Autorità n. 1377 del 21 dicembre 2016 e le relative istruzioni operative;
- la mancanza o l'incompletezza dell'Offerta Tecnica;
- la mancanza o l'incompletezza dell'Offerta Economica;
- il fatto che la stessa impresa ausiliaria sia utilizzata da più di un concorrente e che un'impresa ausiliaria partecipi alla gara sia come impresa ausiliaria sia come concorrente;
- la mancata regolarizzazione nei termini stabiliti dalla stazione appaltante delle irregolarità sanabili ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.;

ART. 13 – CONTENUTO DELLA BUSTA “A - Documentazione amministrativa”

13.1. La busta “A – Documentazione Amministrativa” dovrà contenere:

13.1.1. Domanda di partecipazione, utilizzando il modello allegato A) al presente disciplinare, redatta in lingua italiana o corredata da traduzione giurata e sottoscritto dal concorrente. **La domanda dovrà essere compilata e firmata come indicato all'art. 12. punto 12.2.**

13.1.2. Documento di gara unico europeo (DGUE), utilizzando il modello allegato B) al presente disciplinare, sottoscritto dal concorrente. **Il DGUE dovrà essere compilato e firmato come indicato all'art. 12. punto 12.2.**

Si precisa che il concorrente dovrà limitarsi a compilare il DGUE nelle parti sotto indicate:

- **PARTE II – Informazioni sull'operatore economico- lettere A – B – C (quest'ultima solo eventuale)**
- **Parte III – Motivi di esclusione – lettere A – B – C – D**
- **Parte IV – Criteri di Selezione – alfa (indicazione globale per tutti i criteri di selezione)**
- **Parte VI – Dichiarazioni finali**

13.1.3. In caso di avvalimento il concorrente dovrà allegare alla domanda:

- a) **dichiarazione sostitutiva sottoscritta, ai sensi del DPR n. 445/00, dal legale rappresentante dell'Impresa ausiliaria con la quale si obbliga,**

verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, in via esclusiva per un solo concorrente, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente medesimo e l'impegno a non partecipare in alcuna forma alla presente gara;

- b) originale o copia autentica del contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte; dal contratto discendono, ai sensi dell'art. 89, comma 5, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii., nei confronti del soggetto ausiliario, i medesimi obblighi in materia di normativa antimafia previsti per il concorrente.

13.1.4. PASSOE contenente anche l'indicazione dell'eventuale Impresa ausiliaria secondo quanto previsto dalla deliberazione ANAC 17 febbraio 2016, n. 157 di aggiornamento della deliberazione dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture 20 dicembre 2012, n. 111.

In caso di mancanza del PASSOE, ovvero di PASSOE non conforme, l'Amministrazione chiederà di trasmetterlo assegnando un termine di dieci giorni. Il PASSOE deve essere unico, in caso di presenza di Impresa ausiliaria.

13.1.5. Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, utilizzando il modello allegato C) al presente disciplinare, resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss. mm. e ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza compilata e firmata come indicato all'art. 12. punto 12.2 con la quale il concorrente dichiara:

a) che l'offerta economica presentata è congrua giacché per la sua formulazione si è preso atto e tenuto conto:

- delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere svolto il servizio;
- di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta;

b) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara;

c) che l'Agenzia delle entrate competente per territorio è:

d) di essere informato, ai sensi e per gli effetti del d.lgs.30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;

e) di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dall'Amministrazione emanato con Decreto Rettoriale 31 gennaio 2014, n. 81 e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare

e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

- f) di autorizzare l'Amministrazione, qualora un partecipante alla gara eserciti - ai sensi della Legge 7 agosto 1990, n. 241, e ss. mm. e ii. - la facoltà di "accesso agli atti", a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

(oppure)

di non autorizzare l'accesso all'offerta tecnica in quanto coperta da segreto tecnico/commerciale;

- g) di essere informato che, ai sensi degli articoli 73 e 216, comma 11 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, l'Aggiudicatario è tenuto a rimborsare all'Amministrazione entro 60 giorni dall'aggiudicazione le spese relative alla pubblicazione su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, V serie speciale relativa ai contratti pubblici;

- h) di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Università del Salento per il triennio successivo alla conclusione del rapporto.

Nell'ipotesi in cui emergesse, per effetto dei controlli effettuati dalla stessa Università, l'evidenza della conclusione dei rapporti di cui sopra, sarà disposta l'immediata esclusione dalla procedura di gara di cui trattasi (Clausola Pantouflage);

- i) di aver preso visione, letto ed accettato tutte le condizioni poste nei seguenti documenti:

- **Avviso di Gara**
- **Capitolato D'oneri**
- **Disciplinare Di Gara**
- **Codice di comportamento dell'Università del Salento** pubblicato sul sito internet di questa Amministrazione www.unisalento.it, seguendo il percorso Home page » Amministrazione trasparente » Disposizioni generali » Atti Generali » codice di condotta » codice di comportamento
- **Patto di Integrità** pubblicato sul sito internet di questa Amministrazione, seguendo il percorso Home page » Amministrazione Trasparente » Altri contenuti - Corruzione."Patto di Integrità
- **Protocollo di Legalità** pubblicato sul sito internet di codesta Amministrazione, www.unisalento.it, seguendo il percorso Home page » Amministrazione Trasparente » Altri contenuti - Corruzione." Protocollo di Legalità
- **Codice Etico** pubblicato sul sito internet di codesta Amministrazione, seguendo il percorso Home page » Amministrazione trasparente » Disposizioni generali » Atti Generali - Codice Etico;

13.1.6. Attestazione, in originale, rilasciata dall'incaricato dell'Amministrazione, di avvenuto sopralluogo. La mancata effettuazione del sopralluogo costituisce causa di esclusione non sanabile dalla presente procedura di gara.

13.1.7. DUVRI, utilizzando il modello allegato D) al presente disciplinare, compilato e firmato come indicato all'art. 12.punto 12.2.

13.1.8. Cauzione provvisoria, ai sensi dell'articolo 93 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii., è pari a € 3.600,00 (tremilaseicento euro) (2% del valore della concessione).

La cauzione provvisoria può essere costituita, a scelta del concorrente:

- a) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'Amministrazione;
- b) in contanti, con versamento da effettuarsi sul conto corrente bancario all'Università del Salento (C.F.: 80008870752, P.I.V.A.: 00646640755), Piazza Tancredi, n.° 7, 73100 Lecce e accreditato presso la Banca Popolare Pugliese Società Cooperativa per Azioni (filiale n. 65 – Viale Marche – 73100 Lecce) IBAN : IT 65 U 0526279748 T 20990001100;
- c) da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

In caso di fideiussione, la stessa dovrà espressamente prevedere le seguenti clausole:

- validità per un periodo non inferiore a 180 giorni dalla data di scadenza della gara;
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia alla eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del c.c.;
- prevedere l'operatività della garanzia entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante;
- l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

In caso di prestazione della cauzione provvisoria in contanti o in titoli del debito pubblico, dovrà essere presentata anche una dichiarazione di un istituto bancario/assicurativo o di altro soggetto contenente l'impegno verso il concorrente a rilasciare qualora risultasse aggiudicatario, garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva in favore dell'Amministrazione.

La garanzia prestata può essere ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7, D. Lgs. 18 aprile 2016, n° 50. Il concorrente alla gara che si avvalga di questa possibilità deve allegare alla garanzia prestata, una dichiarazione resa nelle forme di legge e sottoscritta come indicato all'articolo 12 del presente Disciplinare.

- 13.1.9. **Attestato di versamento** del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità, per un importo pari ad € 20,00 secondo una delle modalità di cui alla deliberazione dell'Autorità n. 1377 del 21 dicembre 2016 e le relative istruzioni operative.
- 13.1.10. Copia autentica della **procura notarile** o copia conforme all'originale ai sensi dell'art. 76 del d.P.r. 445/2000 prodotta da parte di tutti i procuratori che sottoscrivono uno dei documenti richiesti dal presente disciplinare.
- 13.1.11. **Per le sole A.T.I. e consorzi ordinari di concorrenti da costituirsi:** dovrà essere prodotta la dichiarazione di impegno a costituirsi in A.T.I./consorzio, nonché la ripartizione del servizio e la società individuata quale capogruppo. La dichiarazione dovrà essere resa e sottoscritta come indicato all'articolo 12, punto 12.2.
- 13.1.12. **Per le sole A.T.I. e GEIE già costituiti:** In tal caso dovrà essere inserito nel plico della Documentazione Amministrativa, anche l'atto di costituzione (mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata), ovvero l'atto costitutivo del GEIE (in originale o in copia autentica).
- 13.1.13. **Per i soli consorzi già COSTITUITI:** Il consorzio deve indicare mediante la produzione di apposita dichiarazione resa e sottoscritta come previsto all'articolo 6, il nome della consorziata per il quale concorre e presentare una dichiarazione resa, sempre con le stesse modalità, dal legale rappresentante della consorziata da cui risulti l'assenza di cause di esclusione di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii.

ART. 14 – CONTENUTO DELLA BUSTA “B – OFFERTA TECNICA”

14.1. La busta “B” dovrà contenere, **a pena di esclusione non sanabile, una Relazione Tecnica (Offerta Tecnica).**

La relazione, redatta utilizzando il modello allegato E) al presente disciplinare, dattiloscritta in **massimo 20** cartelle (solo una facciata) in carattere *times new roman*, dimensione 12 (fogli formato “A4”) con numerazione sequenziale redatta in lingua italiana che illustri la Proposta/Progetto per l'allestimento del servizio bar e descriva dettagliatamente le modalità di organizzazione del servizio e delle attività oggetto di concessione articolata nei seguenti capitoli tematici:

- a) la proposta/progetto di allestimento del bar;
- b) le modalità organizzative di attuazione e gestione del servizio offerto;
- c) le caratteristiche e la gestione del personale;
- d) offerta prodotti e menù;
- e) le proposte migliorative;
- f) cronoprogramma: tempi di allestimento dei locali e di avvio servizio.

La Relazione deve contenere un indice degli argomenti con indicazione dei corrispondenti numeri di pagina.

Nella relazione i concorrenti devono trattare adeguatamente ognuno dei suddetti capitoli Tematici evidenziando i seguenti elementi oggetto di valutazione:

- a) proposta/progetto di allestimento del bar:
 - funzionalità dell'allestimento proposto in relazione al servizio ed all'utilizzazione coerente dei locali e degli spazi esterni concessi;

- caratteristiche tecniche ed estetiche dei materiali, rivestimenti, arredi proposti le modalità organizzative di attuazione e gestione del servizio offerto;
- caratteristiche tecniche ed estetiche degli arredi e delle attrezzature proposti;
- soluzioni tecniche proposte anche in relazione alle norme di materia di sicurezza
- b) modalità organizzative di attuazione e gestione del servizio offerto:
 - programmazione e modalità per l'approvvigionamento derrate, controllo sulle derrate;
 - procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;
 - modalità operative per la pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature
 - modalità operative per la manutenzione delle attrezzature e gestione guasti ed emergenze;
 - piano organizzativo da attuare eventualmente su richiesta in occasione di eventi comportanti un aumento dell'utenza;
 - dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico-sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP;
- c) le caratteristiche e la gestione del personale:
 - previsione specifici progetti formativi per migliorare la professionalità del personale;
 - modalità organizzative (turni e sostituzioni personale) per assicurare continuità ed efficienza servizio;
- d) offerta prodotti e menù:
 - qualità e varietà dei prodotti proposti (a titolo esemplificativo: prodotti freschi, dietetici, biologici, vegetariani, vegani, gluten-free, primi piatti..)
 - tipicità prodotti (DPO, IGP, IGT..)
- e) le proposte migliorative
- f) cronoprogramma: tempi di allestimento dei locali e di avvio servizio:
 - tempi allestimento locali
 - tempi avvio bar

14.2. All'Offerta tecnica può essere allegata ulteriore documentazione che il concorrente ritenga utile produrre: l'ulteriore documentazione prodotta ha solo scopo illustrativo di quanto espresso nella relazione e dovrà comunque essere da questa separata.

14.3. L'Offerta tecnica (Relazione e Modulo Offerta Tecnica) e la documentazione allegata deve essere sottoscritta, in calce, **pena l'esclusione**, dai soggetti di cui all'articolo 12.2

14.4. Tutta la documentazione costituente l'offerta tecnica dovrà essere fornita anche in formato elettronico su supporto ottico di archiviazione (CD o DVD).

15 – BUSTA “C” OFFERTA ECONOMICA

15.1.L'offerta dovrà essere redatta utilizzando il modulo-offerta appositamente predisposto dalla stazione appaltante (allegato F al presente disciplinare), riempiendo gli appositi spazi, con l'indicazione del:

- a) corrispettivo annuo di gestione offerto con indicazione oneri di sicurezza

(il concorrente dovrà offrire, a pena di esclusione, un corrispettivo annuo di gestione uguale o maggiore di quello posto a base d'asta)

b) ribasso offerto su tutti i prezzi base dei prodotti indicati nel Capitolato d'Oneri e nell'apposito modulo Offerta Economica.

15.2. L'Offerta economica deve essere sottoscritta, in calce, **pena l'esclusione**, dai soggetti di cui all'articolo 12. punto 12.2

15.3. In caso di discordanza tra gli elementi indicati in cifre e quelli indicati in lettere prevarrà l'elemento indicato in lettere.

16. VALUTAZIONE ELEMENTI - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

16.1. L'aggiudicazione avverrà, ai sensi dell'articolo 95 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii. in favore della ditta che avrà presentato l'offerta ritenuta più vantaggiosa attraverso l'attribuzione di un punteggio massimo di 100 punti secondo le indicazioni di cui ai paragrafi successivi.

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

a) offerta economica : max 40 punti su 100;

b) offerta tecnica: max 60 punti su 100

per un totale max di punti 100.

Criteri e sub-punteggi per l'offerta tecnica

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

Elementi di valutazione	Punteggio max	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub-punteggio max
a) proposta/progetto di allestimento del bar	La proposta/progetto di allestimento del bar è valutata tenuto conto di quanto indicato nella Relazione e nei relativi allegati per un max punti 16 così ripartiti:	funzionalità dell'allestimento proposto in relazione al servizio ed all'utilizzazione coerente dei locali e degli spazi esterni concessi	max punti 4
		caratteristiche tecniche ed estetiche dei materiali, rivestimenti, arredi proposti	max punti 4
		caratteristiche tecniche ed estetiche degli arredi e delle attrezzature proposti	max punti 4
		soluzioni tecniche proposte anche in relazione alle norme di materia di sicurezza	max punti 4
b) organizzazione e modalità operative del servizio	L'organizzazione e le modalità operative del servizio sono valutate tenuto conto di quanto	programmazione e modalità per l'approvvigionamento derrate	max punti 3
		procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande	max punti 3

	indicato nella Relazione e nei relativi allegati per un max punti 18 così ripartiti:	modalità operative per la pulizia, sanificazione e disinfestazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature	max punti 3
		modalità operative per la manutenzione delle attrezzature e gestione guasti ed emergenze	max punti 3
		piano organizzativo da attuare eventualmente su richiesta in occasione di eventi comportanti un aumento dell'utenza	max punti 3
		dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico-sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP	max punti 3
c)caratteri che e gestione del personale	Le caratteristiche, le qualifiche e le modalità di gestione del personale addetto sono valutate tenuto conto di quanto indicato nella Relazione e nei relativi allegati per un max punti 4 così ripartiti:	previsione specifici progetti formativi per migliorare la professionalità del personale	max punti 2
		modalità organizzative (turni e sostituzioni personale) per assicurare continuità ed efficienza servizio	max punti 2
d)offerta di prodotti e il menù	L'offerta di prodotti e il menù è valutata tenuto conto di quanto indicato nella Relazione e nei relativi allegati per un max punti 12 così ripartiti:	qualità e varietà dei prodotti proposti (a titolo esemplificativo: prodotti freschi, dietetici, biologici, vegetariani, vegani, gluten-free, primi piatti..)	max punti 7
		tipicità prodotti (DPO, IGP, IGT..)	max punti 5
e)proposte migliorative	Le proposte di miglioramento del servizio a beneficio degli utenti servizio sono valutate tenuto conto di quanto indicato nella Relazione e nei relativi allegati per un		max punti 4

	max punti 4 così ripartiti:		
f) cronoprogramma:	I tempi di allestimento dei locali e di avvio servizio sono valutati tenuto conto di quanto indicato nella Relazione e nei relativi allegati per un max punti 4 così ripartiti:	tempi allestimento locali	max punti 3
tempi di allestimento dei locali e di avvio servizio		tempi avvio bar	max punti 3
Totale punteggio	max 60 punti		max punti 60

Criteria e sub-punteggi per l'offerta economica

Di seguito sono esplicitati i singoli elementi di valutazione dell'Offerta Economica, i corrispondenti sub-punteggi massimi, nonché indicazioni sulle modalità di attribuzione.

Elementi di valutazione economica	Indicazioni	Punteggio max
a) Importo annuale offerto al rialzo quale canone di concessione oltre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	punteggio calcolato matematicamente sulla base del rialzo indicato dal concorrente oneri di sicurezza esclusi	30
B) Ribasso totale offerto sui prezzi base di ciascun prodotto indicati nel Capitolato d'Oneri e nell'Offerta	punteggio calcolato matematicamente sul ribasso totale dell'offerta indicata dal concorrente	10
Totale punteggio		40

In ordine al criterio sub a): sarà attribuito fino ad un massimo di 30 punti al canone più alto offerto, riferito al periodo di mesi dodici, e la graduatoria delle offerte avverrà sulla base della seguente formula:

$$X = 30 \times \text{offerta ditta} / \text{MO}$$

supposto che MO sia = alla migliore offerta economica.

In ordine al criterio sub b): sarà attribuito fino ad un massimo di 10 punti per il maggiore ribasso totale sul listino prezzi dei prodotti base, applicando la seguente formula:

$$Y = 10 \times \text{ribasso totale offerta} / \text{più alto ribasso totale offerta}$$

Il punteggio assegnato all'offerta economica sarà pari alla somma dei punteggi ottenuti "X" ed "Y".

ART. 17 – OPERAZIONI DI GARA

17.1. La prima seduta pubblica avrà luogo presso la sala _____ dell'Università del Salento – Via _____ Lecce ove, alle ore 10.00 del giorno _____, il Seggio di Gara, procederà alla verifica della tempestività dell'arrivo dei plichi inviati dai concorrenti, della loro integrità e, quindi, all'apertura dei plichi presentati dalle ditte e delle buste "A" "*Documentazione amministrativa*" e, mettendo da parte le buste "B" "*Offerta Tecnica*" e "C" "*Offerta economica*", procederà alla verifica della regolarità della *Documentazione amministrativa*.

17.2. Durante le sedute pubbliche, le persone diverse dal legale rappresentante delle Ditte partecipanti che intendessero fare dichiarazioni da allegare allo stesso verbale, devono presentare specifica delega con fotocopia di un documento di identità valido del legale rappresentante.

17.8. Le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo pubblicazione sul sito informatico https://www.unisalento.it/web/guest/gare_e_appalti. La pubblicazione delle date sul sito web vale come notifica per le Ditte partecipanti.

17.9. Successivamente la Commissione di gara ex articolo 77 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii. nominata dall'Amministrazione, ai sensi dell'articolo 216, comma 12 del medesimo decreto nelle more dell'adozione della disciplina di iscrizione all'Albo di cui all'articolo 78, tramite la selezione di n. 3 componenti interni effettivi ed 1 segretario, scelti tra personale docente, ricercatori, dirigenti e altro personale tecnico-amministrativo con esperienza nel settore, procederà, in seduta pubblica, all'apertura del plico denominato "*Offerta Tecnica*" e, quindi, la Commissione, procederà, in seduta riservata all'esame dell'Offerta tecnica e all'attribuzione del punteggio previsto.

17.10. Sempre la Commissione di gara, al termine di valutazione delle offerte tecniche o in successiva data da comunicarsi, in seduta pubblica, comunicherà i punteggi attribuiti alle offerte tecniche ammesse nonché procederà all'apertura delle buste contenenti le Offerte economiche, alla valutazione delle stesse provvedendo alla formulazione della graduatoria per l'aggiudicazione della concessione e proponendo l'aggiudicazione della concessione al concorrente che ha presentato la migliore offerta.

17.11. L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell' articolo 95 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii.

17.12. La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta come anche la facoltà, prevista dall'art. 95, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

ART. 18 – VERIFICA DEI REQUISITI, MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E STIPULAZIONE CONTRATTO

18.1. La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale avverrà attraverso l'utilizzo del sistema *AVCpass*.

18.2. I requisiti di partecipazione di cui al punto 3.3. lett. b) saranno verificati direttamente dalla stazione appaltante e potranno essere comprovati, su richiesta della stazione appaltante medesima, attraverso la seguente documentazione:

- a) se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, da certificati rilasciati in originale o in copia conforme e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi;
- b) se trattasi di servizi prestati a privati, mediante attestazione rilasciata dal committente o mediante copia autentica dei contratti;
- c) se trattasi di esercizio in proprio di attività mediante presentazione di copia del registro dei corrispettivi relativo all'esercizio della specifica attività o altra documentazione fiscale probatoria equivalente.

18.3. Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela, nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con il concessionario, il contratto di concessione verrà stipulato nel termine di 60 giorni, che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace e, comunque, non prima di 35 giorni dalla data di invio dell'ultima comunicazione del provvedimento di aggiudicazione definitiva. Ai sensi dell'articolo 73 e 216, comma 11 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, l'Aggiudicatario è tenuto a rimborsare all'Amministrazione entro 60 giorni dall'aggiudicazione le spese relative alla pubblicazione su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, V serie speciale relativa ai contratti pubblici degli Avvisi riferiti alla presente procedura.

Il versamento sarà effettuato tramite bonifico bancario in favore dell'Università del Salento con le seguenti coordinate presso Banca Popolare Pugliese Società Cooperativa per Azioni (filiale n. 65 – Viale Marche – 73100 Lecce):

IBAN : IT 65 U 0526279748 T 20990001100.

Le spese di stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

18.4 L'aggiudicazione definitiva sarà comunicata all'aggiudicatario entro cinque giorni dalla data del provvedimento di aggiudicazione.

ART. 19 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI E OBBLIGHI DEL FORNITORE

19.1 L'offerente, in sede di aggiudicazione, sarà tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dalla Legge n. 136/2010, come modificata dal D.L. n. 187/2010 convertito in legge, con modificazioni, dalla Legge 17 dicembre 2010, n. 217 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi alla fornitura di che trattasi, comunicando all'Università entro sette giorni dalla sua accensione, ove non già attivo, il conto corrente su cui transiteranno i flussi finanziari per l'esecuzione della fornitura appaltata nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul conto corrente medesimo.

19.2.2. La conoscenza dei predetti dati è condizione essenziale per la liquidazione della fattura. Pertanto, la mancata o ritardata comunicazione dei predetti dati sospende o influenza il termine di liquidazione delle fatture e determina l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'art.6, commi 4 e 5 della Legge 136/2010.

ART. 20 - INFORMATIVA AI SENSI DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

20.1. Ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003 nr. 196 e s.m. si comunica che l'Area Negoziale provvederà al trattamento dei dati personali, anche con l'ausilio di strumenti informatici, esclusivamente ai fini del procedimento in oggetto ed in

misura pertinente, non eccedente e strettamente necessaria al perseguimento delle proprie funzioni istituzionali nell'ambito della sola procedura concorsuale.

20.2 dati personali potrebbero essere comunicati anche ad altre amministrazioni pubbliche qualora queste debbano trattare i medesimi per eventuali procedimenti di propria competenza istituzionale.

Titolare del trattamento: Università del Salento.

20.3. Responsabile del trattamento: Dott.ssa Maria Grazia Mazzotta, Capo Area Negoziale – Ripartizione Finanziaria e Negoziale – tel. 0832-299213.

20.4. Ai sensi dell'art. 7 del decreto legislativo 30 giugno 2003 nr. 196 e s.m. è riconosciuto il diritto degli interessati di visionare tali dati e di chiederne la rettifica, l'integrazione, la cancellazione e la trasformazione ed il blocco dei dati, nonché di opporsi, in tutto o in parte, al trattamento (raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, consultazione, elaborazione, modificazione, selezione, estrazione, raffronto, utilizzo, interconnessione, blocco, comunicazione, diffusione, cancellazione e distruzione) dei propri dati personali.

ART. 22 - FORO COMPETENTE

21.1.L'Autorità giudiziaria competente per le procedure di ricorso è il Tribunale Amministrativo Regionale della Puglia – Sezione di Lecce – Via Rubichi – 73100 Lecce. – articoli 119 e 120 del D.Lgs. 2 luglio 2010, n. 104 e ss.mm.ii. come modificati dall'articolo 2014 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii.

21.2. Tutte le controversie nascenti dal contratto sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Lecce rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

Lecce, 03.04.2017

Direttore Generale
(Dott. Emanuele Ruffa)

