



**CENTRALE DI COMMITENZA**  
**ASMEL CONSORTILE Soc. Cons. a r.l.**  
Sede Legale: Via del Colosseo, 1 – Roma  
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli  
P.Iva: 12236141003

**COMUNE DI MONTEPAONE (CZ)**



**SCHEMA BANDO DI GARA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA MATERNA COMUNALE, SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA INFERIORE STATALE E PULIZIA LOCALI ADIBITI A CUCINA E REFETTORIO. ANNO SCOLASTICO 2013/2014**

Il Responsabile del Servizio

In esecuzione alla delibera di G.C. n. .... del ..... ed alla propria determinazione n. .... del .....

**RENDE NOTO**

Che è intendimento di questa Amministrazione Comunale procedere all'affidamento del Servizio di refezione scolastica presso la scuola materna comunale, scuola materna, elementare e media inferiore statale e pulizia locali adibiti a cucina e refettorio.

**1. OGGETTO DEL SERVIZIO E LUOGO DI ESECUZIONE:**

L'appalto ha per oggetto il Servizio mensa scolastica da effettuarsi mediante produzione dei pasti presso il centro principale di cottura sito in Via Pelaggi e in possesso o disponibilità di un centro di cottura d'emergenza (entro la distanza stradale di Km 30 dal riferimento convenzionale dal centro di cottura principale), nonché la preparazione dei tavoli e delle stoviglie, scodellamento dei pasti in stoviglie fornite dalla ditta, distribuzione degli stessi agli alunni e insegnanti della scuole materne, elementari, medie inferiori statali. Eventualmente, se necessario, si potrà effettuare il doppio turno di refezione scolastica. La ditta dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie, al riassetto e alla completa pulizia e sanificazione dei locali adibiti a refettori dei servizi igienici ad essi annessi e del locale cucina, al ritiro dei buoni presso le aule scolastiche.

I locali adibiti a centro di cottura principale, siti in Via Pelaggi, e quelli del centro d'emergenza, dovranno essere dotati di quanto necessario per consentire, successivamente alla comunicazione di aggiudicazione, da parte del Responsabile del Servizio, il funzionamento della stessa nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs n. 155/97 e successive modificazioni ed integrazioni.

**2. SOGGETTO APPALTANTE:**

L'Ente appaltante è il Comune di Montepaone Via Roma, n. 63 - 88060 Montepaone (CZ) – sito internet [www.comune.montepaone.cz.it](http://www.comune.montepaone.cz.it). – e-mail: comunemontepaone@libero.it

**3. VALORE PRESUNTO DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI:**

Il prezzo a base d'asta è di €. 3,50 per ogni pasto erogato oltre iva.

Il valore presunto del contratto, valutato ai fini della normativa applicabile, è di euro 70.000,00 oltre IVA anno scolastico 2013/2014, importo indicativo per presunti n. 160 pasti giornalieri.

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra allo stesso accessoria e conseguente, sono a totale carico della ditta/cooperativa appaltatrice.

Si precisa che i prezzi offerti devono tener conto dei costi specifici per gli oneri per la sicurezza a carico del datore di lavoro.

**4. MODALITA' DI GARA - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE:**

l'affidamento in appalto del predetto servizio si provvederà tramite procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del d.lgs. 163/2006 con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del d.lgs. n. 163/2006, prendendo in considerazione i seguenti elementi:

- OFFERTA TECNICA PUNTI 60
- OFFERTA ECONOMICA PUNTI 40

Si darà luogo all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché conveniente per l'Amministrazione Comunale.

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto agli importi a base d'asta. La stazione appaltante procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse con le modalità stabilite dagli artt. 86 e seguenti del D. Lgs. n. 163/2006.

L'assegnazione verrà fatta alla ditta/cooperativa che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa valutata in base ai seguenti elementi elencati:

- 1) modalità e sistema organizzativo del servizio;
- 2) servizi migliorativi;
- 3) curriculum aziendale;
- 4) offerta economica.

L'espletamento della gara sarà svolto da una apposita commissione che attribuirà il punteggio in base ai requisiti di cui all'art. 38 del capitolato ad ogni singolo elemento di valutazione che dovrà risultare chiaramente esplicitato nell'offerta presentata dalle ditte/cooperative concorrenti.

**I PUNTEGGI SARANNO ATTRIBUITI COME INDICATO ALL'ART. 38 DEL PRESENTE CAPITOLATO.**

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di invitare, se necessario i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati in modo da consentire, nel pubblico interesse, la più ampia partecipazione.

Nell'ipotesi in cui si verificano tali necessità l'Amministrazione procederà ad una aggiudicazione provvisoria riservandosi la facoltà di chiedere chiarimenti e precisazioni circa le informazioni contenute nella documentazione di gara.

L'aggiudicazione sarà subito impegnativa per l'aggiudicatario provvisorio, mentre per l'Amministrazione lo sarà solo dopo intervenuta approvazione in via definitiva.

Ai sensi dell'art. 10 della L. 675/96 e s.m.i. il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio in oggetto.

L'Amministrazione comunque, prima dell'avvio del servizio, si riserva di effettuare ogni ulteriore verifica che sia ritenuta necessaria nei confronti di ciò che è stato dichiarato dalla ditta aggiudicataria in sede di svolgimento della gara e alla veridicità di quanto dichiarato. Nel caso di false dichiarazioni, dopo la valutazione da parte dell'Amministrazione, sarà disposta la revoca dell'aggiudicazione e sarà affidato il servizio alla ditta che segue in graduatoria, addebitando il maggiore costo del servizio alla ditta esclusa ed incamerando, contestualmente alla revoca, la cauzione provvisoria.

#### **5.REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE:**

I partecipanti alla gara dovranno avere i seguenti requisiti:

- 1) l'iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. per la mensa o refezione scolastica, trasporto, confezione e distribuzione.
- 2) la preparazione dei pasti dovrà avvenire nel **centro cottura principale** della Scuola materna sito in Via Pelaggi, inoltre, la ditta partecipante, dovrà avere in disponibilità o possesso di un ulteriore **centro di cottura d'emergenza**, individuato in un raggio di 30 km dal centro di cottura sito in Via Pelaggi ed in possesso della relativa certificazione in corso di validità;
- 3) Avere svolto servizi analoghi a quello del presente appalto, nell'ultimo triennio nel settore della ristorazione scolastica, un fatturato annuo globale pari almeno al doppio dell'importo totale d'appalto (€ 140.00,00 al netto di IVA). Nel caso di raggruppamento di imprese il requisito deve essere posseduto nella misura minima del 20% da ciascuna delle ditte;
- 4) di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione previste dal D. LGS. N. 163/2006 e di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto di lavoro dei disabili (art. 17 L. 68/99);
- 5) Di essere in possesso di certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 per il servizio principale o di ristorazione collettiva,

**La mancanza di uno dei requisiti richiesti comporterà l'esclusione dalla gara.**

#### **6.FINANZIAMENTO DEL SERVIZIO:**

Il servizio è finanziato con relativi fondi del bilancio comunale 2013/2014.

#### **7.ELABORATI DI GARA:**

I documenti a base di gara (bando, capitolato, tabelle dietetiche vigenti) potranno essere richiesti all'Ufficio Segreteria del Comune di Montepaone nei giorni dal Lunedì al Venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00 , telefono 0967/49294 , nonché scaricabili dalla piattaforma della Centrale di Committenza ASMECOMM nella Sezione "Gare Telematiche" ([www.asmecomm.it](http://www.asmecomm.it)), previa iscrizione degli operatori economici interessati e previa registrazione con le modalità di seguito riportate.

## **8. MODALITA' DI REGISTRAZIONE AL PORTALE ASMECOMM - sezione "Gare telematiche"**

All'indirizzo [www.asmecomm.it](http://www.asmecomm.it) – sezione "Gare telematiche" sarà possibile registrarsi al relativo indirizzario "Operatori Economici".

Gli operatori economici per registrarsi all'indirizzario dovranno selezionare il link "Registrazione indirizzario" nel menù a sinistra dedicato agli operatori economici.

Mediante l'iscrizione all'indirizzario, le imprese manifestano il loro interesse a partecipare alle gare telematiche.

Una volta effettuato l'accesso, si devono compilare tutti i campi obbligatori con il simbolo (\*). Eventualmente inserire "nessuno" o "0/zero"

Se non si compilano **tutti i campi obbligatori** il sistema segnala l'errore in rosso

Al termine dell'operazione cliccare su "procedi"

Nella seconda fase ci sono 3 gruppi di categorie:

1. Servizi
2. Forniture
3. Lavori

Selezionare le categorie per le quali si intende presentare la candidatura, premere "Procedi" per passare al gruppo di categorie successivo.

**NOTA BENE: in base alle scelte che verranno fatte si riceveranno le notifiche e gli inviti alle gare bandite per le categorie selezionate.**

In seguito verrà visualizzato il riepilogo dei dati inseriti, cliccare su "Procedi" per terminare la procedura di registrazione/modifica.

Se invece si desidera effettuare qualche modifica premere "indietro"

## **9. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:**

Le tre buste dell'offerta A,B,C racchiuse in un unico plico indicante il mittente, il numero di telefono, fax e sul quale dovrà essere apposta la seguente dicitura: "**GARA APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**" sigillato con ceralacca e firmato sui lembi di chiusura dovranno pervenire a Centrale di Committenza Asmel Consortile Soc. Cons. a r.l. domiciliata per la presente procedura presso il Comune di Montepaone Via Roma 63, 88060 Montepaone (CZ) improrogabilmente entro le ore ..... del **giorno .....** **a mezzo di servizio postale con raccomandata A/R o corriere.**

Oltre tale termine non sarà ritenuta valida alcuna offerta.

Tale termine con le modalità suddette sono da considerarsi, pertanto, tassativi, pena l'esclusione dalla gara.

### **L'OFFERTA DOVRA' CONTENERE I SEGUENTI DOCUMENTI:**

➤ **BUSTA A)**: con indicato all'esterno la dicitura "Documentazione Amministrativa" contenente i seguenti documenti:

- A) Capitolato speciale d'appalto sottoscritto, per accettazione, in ogni pagina dal legale rappresentante della ditta;
- B) Dichiarazione del titolare o legale rappresentante della ditta/cooperativa, ai sensi del D.P.R. 445/00, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante con allegata fotocopia di un documento d'identità personale tuttora in corso di validità, con la quale la ditta concorrente attesti:
  - b. 1 di essere regolarmente iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura competente per territorio per la mensa o refezione scolastica, trasporto, confezione e distribuzione; in caso di società dovranno essere indicati i nominativi delle persone che rivestono cariche o qualifiche;
  - b. 2 di essere in possesso/disponibilità di un centro cottura d'emergenza e che la distanza chilometrica stradale, del "**CENTRO DI COTTURA D'EMERGENZA**" dal riferimento convenzionale di Via Pelaggi, sito in Montepaone Lido è di **Km** \_\_\_\_\_ sito in \_\_\_\_\_ in possesso della relativa certificazione sanitaria in corso di validità da allegare successivamente in caso di aggiudicazione.
  - b. 3 dichiarazione, successivamente verificabile, di avere svolto servizi analoghi a quello del presente appalto, nell'ultimo triennio nel settore della ristorazione scolastica, un fatturato globale pari almeno al doppio dell'importo totale d'appalto (€ 140.00,00 al netto di IVA). Nel caso di raggruppamento di imprese il requisito deve essere posseduto nella misura minima del 20% da ciascuna delle ditte

- b. 4 Di essere in possesso di certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001/2008 per il servizio principale o di ristorazione collettiva.
- b. 5 Di essere in possesso del manuale di autocontrollo di cui all'art. 4 del Decreto Lgs n. 25/5/97 n. 155 (metodo HACVCP).
- b. 6 Di essere in regola con gli adempimenti previsti dal D. Lgs n. 626/94 e successive modifiche e integrazioni in merito alla sicurezza fisica dei lavoratori.
- b. 7 di non trovarsi in alcuna delle condizioni d'esclusione dalla partecipazione alle gare previste (che la Ditta è nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti, non risultando in liquidazione, fallita, sottoposta a procedura di concordato preventivo, liquidazione coatta amministrativa, né sotto amministrazione controllata).
- b. 8 di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della L. 68/99 e di non trovarsi in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del C.C. con altra impresa partecipante alla gara.
- b. 9 eventualmente di essere iscritta come Cooperativa al Registro Prefettizio.
- b. 10 eventualmente di essere iscritto come Consorzio di Cooperative nello Schedario Generale della Cooperazione.
- b. 11 che il titolare se trattasi di Ditta individuale o tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza se trattasi di società di capitali, o di tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo, o dei soci accomandatari se trattasi di società d'accomandita semplice, o di coloro che rappresentano stabilmente ditte/cooperative nel territorio dello stato se trattasi di società di cui all'art. 2506 del C.C..
- Non si trova/trovano nelle condizioni di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione previste dal C.P..
  - Non è/sono temporaneamente escluso dalla presentazione di pubblici appalti.
  - Di non ha/hanno mai subito condanne, con sentenze passate in giudicato, per un reato relativo alla condotta professionale, a carico del legale rappresentante, né a carico del Direttore Tecnico, né a carico dei soci con potere di rappresentanza.
  - Ha/hanno preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta.
  - Accetta/no tutte le condizioni del capitolato relativo al servizio in oggetto.
- b. 12 di essere in possesso di almeno due mezzi regolarmente autorizzati idonei al trasporto di alimenti e pasti caldi (legge n. 283 del 30/04/1962 e s.m.i.) specificando il tipo di mezzo ed il n. di targa.
- b. 13 che i contenitori per il trasporto degli alimenti posseggono le caratteristiche di cui all'art. 31, comma 8, del D.P.R. 26/3/1980 n. 327 e successive modificazioni ed integrazioni ;

D) Attestato dell'avvenuta presa visione dei locali adibiti a centro cottura principale, dei plessi scolastici interessati alla distribuzione e delle relative tabelle dietetiche (**da inserire nella busta A**).

La ditta interessata potrà visitare i locali e prendere visione delle tabelle dietetiche previo appuntamento da concordare con l'ufficio pubblica istruzione, nei giorni del lunedì e venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00;

E) Garanzia a corredo dell'offerta ai sensi dell'art. 75 del D.Lgsvo, n. 163/2006 (L'offerta è corredata da un garanzia, pari al due per cento del prezzo base indicato nel bando , sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente;

F) Quietanza a dimostrazione dell'avvenuto versamento della somma di € ..... dovuta all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

Per il pagamento della detta contribuzione debbono essere osservate le seguenti modalità:

-on line mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "servizio riscossione" e seguire le istruzioni a video oppure l'emando manuale del servizio:

A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare all'offerta . La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" disponibile on line sul "Servizio di Riscossione";

- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All'indirizzo <http://www.lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione "cerca il punto vendita più vicino a te". Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta.

La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Si precisa che ai sensi dell'art. 38 del DPR 445/00 le istanze e le dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà da produrre ad organi della pubblica amministrazione o ai gestori o esercenti di pubblici servizi sono sottoscritte dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritte e presentate unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore. La copia fotostatica è inserita nel fascicolo.

**La mancata presentazione anche di una sola delle dichiarazioni sostitutive sopra elencate o dei documenti richiesti comporta l'esclusione dalla gara**

Tale busta dovrà essere debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura;

➤ **BUSTA B):** con indicato all'esterno la dicitura "ELEMENTI QUALITATIVI E GESTIONALI" contenente la seguente documentazione:

- MODALITA' E SISTEMI ORGANIZZATIVI DEL SERVIZIO
- SERVIZI MIGLIORATIVI
- CURRICULUM AZIENDALE
- CERTIFICAZIONE ISO 9001/2008 per il servizio principale o di ristorazione collettiva.
- Applicazione del D.lgs n. 155/97(manuale HACCP)

Tale busta dovrà essere debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura.

- **BUSTA C):** con indicato all'esterno la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" contenente la seguente documentazione:
- l'offerta economica redatta in lingua italiana, espressa in cifre ed in lettere del prezzo unitario indicato all'art. 6 del Capitolato, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della Società.
  - Atto Unilaterale d'obbligo

Tale busta dovrà essere debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura; nella stessa non dovranno essere inseriti altri documenti.

Dopo l'aggiudicazione la ditta/cooperativa aggiudicataria dovrà presentare, la seguente documentazione:

- cauzione definitiva in ragione del 10% dell'importo contrattuale fermo restando a quanto previsto dall'art. 113 del D.lgvo 163/2006 e s.m.i. a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e dei pagamenti delle penalità eventualmente comminate;

(La cauzione può essere costituita in contanti, da versare presso la tesoreria comunale, con polizza fideiussoria o fideiussione bancaria)

Documentazione in copia dei documenti

- Copia autentica delle diverse autorizzazioni sanitarie rilasciate dall' A.S.L. competente, anche del centro cottura d'emergenza;
- copia conforme della polizza assicurativa come previsto all'art 14 del capitolato;
- dati anagrafici e reperibilità del Responsabile;
- Piano di sicurezza del personale
- Firma presso l'ufficio di originale del capitolato su tutte le sue pagine in segno di accettazione delle condizioni contenute
- Elenco nominativo del personale impiegato.

Per quant'altro non espressamente indicato si fa rinvio alla vigente normativa in materia.

Si potrà procedere all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.

E' espressamente vietata qualsiasi forma di subappalto, anche parziale, del servizio o l'utilizzo di personale non espressamente dipendente dalla ditta/cooperativa appaltatrice.

Sono ammesse a presentare le offerte le imprese, sia singolarmente che appositamente e temporaneamente raggruppate (art. 10 Dd.lgs 358/92 e s.m.i.).

#### **10.MODALITA' DI PAGAMENTO – PENALITA':**

Le fatture verranno liquidate e pagate, previo accertamento di regolarità, entro 30 giorni dalla data di presentazione, nei modi stabiliti dall'art. 31 del Capitolato Speciale d'Appalto. In caso d'inadempienze contrattuali saranno applicate le penalità previste dall'art.30 del Capitolato sopra citato.

#### **11.CASI DI DIVIETO DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA:**

Non possono partecipare alla medesima gara imprese che si trovano fra di loro in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile sono inoltre esclusi dalla partecipazione alla gara i concorrenti per i quali venga accertato che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

#### **12. SVOLGIMENTO DELLA GARA:**

Il procedimento di gara si svolgerà nelle seguenti fasi:

Il giorno ..... del mese di ..... alle ore ..... in seduta pubblica, presso la sede Comunale di Montepaone avranno inizio le operazioni di gara. La Commissione di gara, appositamente nominata, potrà motivatamente modificare

tale data, comunicandolo senza indugio a tutti quelli che abbiano fatto tempestivamente pervenire i plichi delle offerte.

Nella detta seduta pubblica, la Commissione, preliminarmente, verificherà se i soggetti intervenuti a rappresentare le imprese concorrenti siano o meno legittimati a interloquire sullo svolgimento della gara. Si precisa al riguardo che avranno titolo ad intervenire solamente i rappresentanti legali delle imprese partecipanti oppure i soggetti muniti di apposita delega rilasciata dai rispettivi rappresentanti legali.

La Commissione di gara procederà, quindi, alla verifica della regolarità dei plichi pervenuti nonché all'esame della documentazione amministrativa richiesta nonché all'ammissione o all'eventuale esclusione delle ditte che non hanno presentato la documentazione in maniera regolare o incompleta. Ultimata la fase di verifica della documentazione amministrativa la Commissione Giudicatrice procederà, in seduta riservata, alla valutazione della documentazione tecnica ed all'attribuzione del relativo punteggio.

Successivamente, in seduta pubblica, la cui data sarà resa nota ai concorrenti con congruo anticipo, la Commissione Giudicatrice dopo aver dato lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, alla loro valutazione ed attribuzione del punteggio secondo la formula di cui all'art. 38 del Capitolato d'appalto.

La gara verrà aggiudicata provvisoriamente alla ditta che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ossia che otterrà il punteggio complessivo più elevato (somma dei punteggi tecnici ed economici).

L'aggiudicazione dell'appalto sarà pronunciata con atto del Responsabile del Servizio e sarà comunicata appena possibile. L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per la ditta aggiudicataria.

Il contratto verrà stipulato nel giorno ed ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto, comunque formatosi con l'aggiudicazione e all'affidamento al concorrente che segue in graduatoria.

### **13.AVVERTENZE PER L'AGGIUDICATARIO:**

Si avverte altresì che eventuali verifiche da cui risulti che la ditta/cooperativa non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Per quanto riguarda il contenzioso si rimanda a quanto precisato nel capitolato speciale d'appalto.

### **14.ALTRE INFORMAZIONI**

L'operatore economico concorrente – in caso di aggiudicazione - si obbliga a corrispondere alla Centrale di Committenza "Asmel Consortile Soc. Cons. a r.l." il corrispettivo del servizio per le attività di gara fornite dalla stessa e per l'uso della piattaforma "Asmecom", nella misura **dell'1,5% dell'importo aggiudicato**, secondo quanto disposto dall'art. 1334 c.c.

**La presente obbligazione costituisce elemento essenziale dell'offerta.**

La stessa, a garanzia della validità dell'offerta, dovrà essere debitamente compilata e sottoscritta dal Concorrente unitamente all'offerta economica, utilizzando l'allegato modello "Atto unilaterale d'obbligo".

Montepaone li \_\_\_\_\_

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
Dott. Francesco Romano