



Regione Siciliana
Assessorato dell'Economia
**Ufficio Speciale per gli interventi in
materia di riduzione dei consumi di
energia e di efficientamento degli usi
finali dell'energia**



Programma di Cooperazione Transfrontaliera ENPI-CBC
ITALIA – TUNISIA 2007/2013

**Servizi per la realizzazione degli eventi (convegni, seminari e comitati) del Progetto PS2.3_02
“VEDER Valorisation énergétique Des Résidus” – CIG ZD50D357CA**

Importo a base di gara € 20.500,00 al netto dell'I.V.A.

GARA INFORMALE DEL GIORNO 21 gennaio 2014

CAPITOLATO D'ONERI

Art. 1

OGGETTO DELLA FORNITURA

Forma oggetto del presente capitolato la fornitura di servizi, così come qui di seguito dettagliati, per la realizzazione degli eventi sotto elencati del progetto “VEDER Valorisation énergétique Des Résidus” – Priorità 2 – Misura 2.3, al quale prenderanno parte istituzioni pubbliche italiane e tunisine, stakeolder e la società civile:

- a)-evento di apertura (da svolgersi il 4 febbraio 2014);
- b)-evento di apertura/Comitato di Pilotaggio (da svolgersi il 5 febbraio 2014);
- c)-evento di chiusura (da svolgersi entro il 2015);
- d)-evento di chiusura/Comitato di Pilotaggio (da svolgersi entro il 2015);
- e)-n. 2 tavoli tecnici (da svolgersi nel corso del 2014 e del 2015);
- f)-n. 1 seminario (da svolgersi nel corso del 2014 o del 2015).

I servizi richiesti per la presente procedura, comprensivi di Segreteria organizzativa e di coordinamento, che opererà in stretto contatto con l'Amministrazione, sono qui di seguito dettagliati :

descrizione Servizi per ciascun evento di cui al punto a), d): Evento di apertura, di chiusura			
servizi richiesti	Tipo di servizio e/o fornitura	Caratteristiche minime dei servizi	TEMPI DI CONSEGNA e Note
LOGISTICA	1. Sala per l'evento	Sala e/o auditorium presso struttura ricettiva della cat. 4 stelle con una capienza di almeno 130 posti a sedere. La sala dovrà essere resa fruibile e pulita il giorno antecedente. L'Amm.ne si riserva non dare luogo al servizio ma di sopperire con sede idonea fornita dalla stessa amm.ne. In tal caso il costo di affitto andrà detratto dal servizio e la Ditta dovrà indicare tale costo nell'offerta. In mancanza il prezzo sarà desunto da indagini di mercato e comunque non inferiore ad € 500,00.	L'Amm.ne sceglierà una sede tra le tre (minimo) che la Ditta dovrà proporre all'Amm.ne entro e non oltre 4 giorni lavorativi successivi all'aggiudicazione.
	2. Allestimento tecnico e addobbo della sala	- servizio di comunicazione multimediale, - servizio di amplificazione microfonica, - assistenza tecnica per il funzionamento, sempre presente durante le operazioni di allestimento e durante l'evento, <i>on site</i> ; - fornitura e messa in opera di n. 4 bandiere; - allestimento desk per la registrazione dei partecipanti all'evento con uso computer e stampante e collegamento internet.	I servizi dovranno essere operativi entro e non oltre le 24 ore antecedenti all'evento di lancio.
	3. Servizio di reception, registrazione ed accoglienza	Minimo numero due hostess professionali con divisa riconoscibile che provvederanno alle registrazioni per consegnare all'Amministrazione l'elenco dei partecipanti.	
	4. servizio di riprese video e fotografiche	Documentazione fotografica min. 100 foto in formato digitale di alta qualità e video min 1h di registrazione. Dovranno documentarsi i momenti più significativi dell'evento, rilasciato in formato file su CD-ROM e DVD	

LOGISICA	5. Servizio di traduzione simultanea	Organizzazione del servizio di traduzione simultanea dall'italiano al francese e dal francese all'italiano con minimo due traduttori/traduttrici	
	6. Trasporto	Servizio di trasporto a mezzo bus navetta per n.20 persone dall'Aeroporto di Punta Raisi "Falcone Borsellino" all'Hotel a Palermo e trasferimenti in città in data 3 febbraio 2014	
CATERING	7. n.1 Coffee break per n. 100 persone presso la sede di svolgimento dell'evento	Organizzazione di una formula buffet con assortimento minimo di caffè espresso, decaffeinato, acqua minerale, succhi di frutta, the e prodotti dolci da forno assortiti. Servizio di distribuzione da espletarsi con personale qualificato (un cameriere in uniforme distintiva). Organizzazione e predisposizione di quanto occorrente (tavoli, tovaglie e vettovaglie).	La ditta dovrà presentare all'Amministrazione almeno tre menù come da caratteristiche minime previste. L'Amministrazione provvederà a scegliere il menù appropriato dandone comunicazione.
	8. n. 1 lunch per n. 100 persone presso la sede di svolgimento dell'evento	Organizzazione di una formula buffet con assortimento minimo di piatti tipici locali assortiti (due primi, due secondi, due contorni, possibilità di scelta carne vaccina e/o di pollo, dolci tradizionali, frutta, acqua, vino siciliano, bianco e rosso, caffè. Servizio di distribuzione da espletarsi con personale qualificato (almeno n. 2 camerieri in uniforme distintiva) in possesso di adeguata professionalità. Organizzazione e predisposizione di quanto occorrente (tavoli, tovaglie e vettovaglie).	
descrizione Servizi per ciascun evento di cui al punto b), d): Comitato di pilotaggio			
CATERING	1. n. 1 Coffee break per n. 25 persone presso la sede di svolgimento dell'evento	Organizzazione di una formula buffet con assortimento minimo di caffè espresso, decaffeinato, acqua minerale, succhi di frutta, the e prodotti dolci da forno assortiti. Servizio di distribuzione da espletarsi con personale qualificato (un cameriere in uniforme distintiva). Organizzazione e predisposizione di quanto occorrente (tavoli, tovaglie e vettovaglie).	La ditta dovrà presentare all'Amministrazione almeno tre menù come da caratteristiche minime previste. L'Amministrazione provvederà a scegliere il menù appropriato dandone comunicazione.
	2. n. 1 lunch per n. 25 persone presso la sede di svolgimento dell'evento	Organizzazione di una formula buffet con assortimento minimo di piatti tipici locali assortiti (due primi, due secondi, due contorni, possibilità di scelta carne vaccina e/o di pollo, dolci tradizionali, frutta, acqua, vino siciliano, bianco e rosso, caffè. Servizio di distribuzione da espletarsi con personale qualificato (almeno n. 2 camerieri in uniforme distintiva) in possesso di adeguata professionalità. Organizzazione e predisposizione di quanto occorrente (tavoli, tovaglie e vettovaglie).	

descrizione Servizi per ciascun evento di cui al punto e): n.2 tavoli tecnici (nel corso del 2014 e del 2015)			
CATERING	1. n. 1 Coffee break per n. 40 persone presso la sede di svolgimento dell'evento	<p>Organizzazione di una formula buffet con assortimento minimo di caffè espresso, decaffeinato, acqua minerale, succhi di frutta, the e prodotti dolci da forno assortiti. Servizio di distribuzione da espletarsi con personale qualificato (un cameriere in uniforme distintiva).</p> <p>Organizzazione e predisposizione di quanto occorrente (tavoli, tovaglie e vettovaglie).</p>	<p>La ditta dovrà presentare all'Amministrazione almeno tre menù come da caratteristiche minime previste. L'Amministrazione provvederà a scegliere il menù appropriato dandone comunicazione.</p>
	2. n. 1 lunch per n. 40 persone presso la sede di svolgimento dell'evento	<p>Organizzazione di una formula buffet con assortimento minimo di piatti tipici locali assortiti (due primi, due secondi, due contorni, possibilità di scelta carne vaccina e/o di pollo, dolci tradizionali, frutta, acqua, vino siciliano, bianco e rosso, caffè. Servizio di distribuzione da espletarsi con personale qualificato (almeno n. 2 camerieri in uniforme distintiva) in possesso di adeguata professionalità.</p> <p>Organizzazione e predisposizione di quanto occorrente (tavoli, tovaglie e vettovaglie).</p>	
descrizione Servizi per ciascun evento di cui al punto f) n. 1 seminario (nel corso del 2014 o del 2015)			
CATERING	1. n. 1 Coffee break per n. 60 persone presso la sede di svolgimento dell'evento	<p>Organizzazione di una formula buffet con assortimento minimo di caffè espresso, decaffeinato, acqua minerale, succhi di frutta, the e prodotti dolci da forno assortiti. Servizio di distribuzione da espletarsi con personale qualificato (un cameriere in uniforme distintiva).</p> <p>Organizzazione e predisposizione di quanto occorrente (tavoli, tovaglie e vettovaglie).</p>	<p>La ditta dovrà presentare all'Amministrazione almeno tre menù come da caratteristiche minime previste. L'Amministrazione provvederà a scegliere il menù appropriato dandone comunicazione.</p>
	2. n. 1 lunch per n. 60 persone presso la sede di svolgimento dell'evento	<p>Organizzazione di una formula buffet con assortimento minimo di piatti tipici locali assortiti (due primi, due secondi, due contorni, possibilità di scelta carne vaccina e/o di pollo, dolci tradizionali, frutta, acqua, vino siciliano, bianco e rosso, caffè. Servizio di distribuzione da espletarsi con personale qualificato (almeno n. 2 camerieri in uniforme distintiva) in possesso di adeguata professionalità.</p> <p>Organizzazione e predisposizione di quanto occorrente (tavoli, tovaglie e vettovaglie).</p>	
Descrizione Servizi e forniture comuni agli eventi			
LOGISTICA	1. Servizio di comunicazione multimediale ed amplificazione	<ul style="list-style-type: none"> - servizio di comunicazione multimediale, completo di video proiettore e schermo bianco di alta qualità, collegato a computer portatile; - servizio di amplificazione microfonica idoneo alle dimensioni della sala (per gli eventi a), d), f): minimo 4 microfoni da tavolo più n. 1 microfono radiocollegato 	<p>Il computer portatile, da 13-15", del tipo ultrabook, marca Toshiba portegè, Apple MacBook Air, Sony vaio o equivalenti, processore i5 o superiori, almeno 4GB ram, con software preinstallato per presentazioni grafiche e</p>

		mobile). -assistenza tecnica per il funzionamento, sempre presente durante le operazioni di allestimento e durante l'evento, <i>on site</i> (specialmente negli eventi a), d), f)).	multimediali e wp, dovrà essere fornito per tutta la durata del progetto fino a collaudo finale.
	2. Fornitura e messa in opera di bandiere da terra e bandierine da tavolo	- fornitura e messa in opera di n. 4 bandiere formato standard (Repubblica Italiana, Regione Siciliana, Unione Europea e Repubblica Tunisina) con poggia bandiere da terra -fornitura di n. 4 bandierine da tavolo c.s. con relativo supporto.	
FORNITURE	3. Fornitura di n. 400 set cartella, penna, carta, foglio programma	Ciascuna set conterrà: -cartella in cartoncino, penna a sfera, a scatto, -n.5 fogli carta per appunti A4, programma su foglio A4. La cartella, la penna e la carta, il cui modello dovrà essere approvato da questa Amm.ne, dovranno essere realizzati con materiali riciclati e dovranno riportare in quadricromia i loghi forniti da questa Amministrazione.	I set cartella dovranno essere allestiti e resi disponibili, nel numero che l'Amministrazione comunicherà per ciascun evento, entro tre ore precedenti all'evento stesso.
	4. Fornitura n. 1 striscione/tabelle progetto	Il fondale in PVC dovrà essere delle dimensioni, almeno, di ml 4,00 x1,00 bordato (eventualmente occhiellato) e posto in opera. L'amministrazione fornirà i loghi ed il testo da stampare in quadricromia. La tabella dovrà essere riposizionata per tutti i 5 eventi previsti.	La ditta dovrà presentare all'Amministrazione, entro e non oltre 4 giorni lavorativi successivi all'aggiud.ne, una lista di almeno tre master/esemplari per ciascun servizio/fornitura richiesto nei presenti punti. L'Amm.ne provvederà a scegliere ciascun esemplare dando conferma. I servizi dovranno essere allestiti e resi operativi entro due ore precedenti a ciascun evento.
	5. Realizzazione di n. 2 pannelli in quadricromia con supporti	Formato minimo m. 2,00 x m. 1,00 riportanti i loghi e le diciture forniti dall'Amm.ne, e n. 5 riposizionamenti. La ditta provvederà ad elaborare un concept grafico dei pannelli in linea con i loghi del programma. I pannelli e i supporti dovranno essere realizzati con adeguati materiali plastici (in a.a. i supporti) al fine di poter essere esposti sia all'esterno che all'interno delle strutture dove avranno luogo gli eventi.	

Art. 2

REQUISITI DI AMMISSIONE DELLE IMPRESE PARTECIPANTI

Per essere ammessi alla gara informale, le imprese partecipanti, alla data del presente avviso pubblico, devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale (requisiti di capacità giuridica di ordine morale e professionale) di cui all'art. 38 del d.lgs. n. 163/2006, d'idoneità professionale di cui all'art. 39, nonché di ordine speciale (requisiti di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnico-professionale) previsti, rispettivamente, dagli artt. 41 e 42 del d.lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e ss.mm.ii., come in particolare indicati nei successivi punti:

a) Requisiti di ordine generale necessari per l'ammissione alla gara (requisiti giuridici di ordine morale e professionale) di cui all'art. 38 del d.lgs. 163/2006:

1. non essere in nessuna delle cause d'esclusione dalla partecipazione alle gare ai sensi dell'art. 38, comma 1, del decreto legislativo n. 163/2006. Ai sensi del comma 2 dell'art. 2 della L.R. 15/2008, il contratto sarà risolto nell'ipotesi in cui il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa aggiudicataria, siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata;

2. essere in regola con i versamenti contributivi obbligatori INPS ED INAIL, da dichiarare in gara dai concorrenti e da accertare per l'aggiudicatario ai sensi di legge con la richiesta del documento unico di regolarità contributiva (DURC);

b) Requisiti di ordine speciale necessari per l'ammissione alla gara:

1. requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 41 del d.lgs. n. 163/2006): fatturato globale dell'impresa e l'importo relativo a forniture nel settore oggetto della gara realizzato negli ultimi tre esercizi di importo almeno pari all'importo posto a base d'asta;

2. requisiti di capacità tecnico-professionale (art. 42 del d.lgs. n. 163/2006): esecuzione, nel triennio antecedente alla data del presente avviso pubblico, di almeno una fornitura/servizio simile o analoga a quella oggetto di gara.

Sarà facoltà dell'Amministrazione regionale accertare, ai sensi di legge, la sussistenza dei requisiti dichiarati mediante richiesta alla ditta aggiudicataria di presentazione della documentazione comprovante gli stessi.

Art. 3

VINCOLATIVITA' DELLE OFFERTE

Nella fase che precede l'affidamento, i soggetti partecipanti alla gara sono vincolati alla propria offerta per il periodo di 180 (centottanta) giorni decorrenti dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte da parte dei concorrenti.

Art. 4

IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo di contratto al netto dell'I.V.A., che sarà imputato sui fondi del Progetto "VEDER Valorisation énergétique Des Résidus" – Priorità 2 – Misura 2.3, sarà determinato applicando il ribasso unico percentuale offerto in gara dal concorrente risultato aggiudicatario sul citato importo posto a base di gara di Euro 20.500,00 oltre IVA (euro ventimilacinquecento/00).

Si precisa che trattasi di fornitura di beni e servizi in economia, mediante cottimo fiduciario, tramite procedura negoziata (trattativa privata), preceduta da gara informale, ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs. n. 163/06.

Il prezzo offerto deve essere determinato, ai sensi dell'art. 82, comma 2 lettera b) del Codice dei contratti, mediante ribasso sull'importo posto a base di gara.

Il prezzo offerto deve essere, comunque, inferiore a quello posto a base di gara.

La procedura di gara si conclude con l'aggiudicazione provvisoria dichiarata in sede di gara.

L'aggiudicazione definitiva diviene efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

Art. 5

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

La ditta dovrà far pervenire, a mano o a mezzo raccomandata del servizio postale, anche non statale, entro il termine perentorio delle **ore 12:00 del giorno 21 gennaio 2014** al seguente indirizzo: Regione Siciliana – Assessorato dell'Economia – Ufficio Speciale per gli interventi in

materia di riduzione dei consumi di energia e di efficientamento degli usi finali dell'energia – sede di Catania – via Beato Bernardo, 5 (ex palazzo E.S.A.) – 95124 Catania –, un plico chiuso e sigillato con ceralacca o altro mezzo idoneo che escluda ogni possibilità di manomissione e controfirmato sui lembi di chiusura.

Sul frontespizio dovrà indicarsi, oltre i dati relativi alla denominazione del mittente, la dicitura in chiara evidenza: **“offerta per la gara del giorno 21 gennaio 2014 - Servizi per la realizzazione degli eventi (convegni, seminari e comitati) del Progetto “VEDER Valorisation énergétique Des Résidus”**

Il recapito del plico sigillato per la partecipazione alla gara rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il termine perentorio fissato.

Il plico dovrà contenere, a pena di esclusione:

1) domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà (**allegato A**) – resa ai sensi dell'art. 47 del T.U. approvato con D.P.R. n. 445/2000 – debitamente firmata dal legale rappresentante della ditta;

2) il capitolato d'oneri, debitamente firmato per accettazione dal legale rappresentante della ditta;

3) una **busta chiusa e sigillata** con ceralacca o altro mezzo idoneo che escluda ogni possibilità di manomissione, controfirmata sui lembi di chiusura, all'interno della quale dovrà essere inserita l'offerta economica (**allegato B**); all'esterno dovrà essere apposta l'indicazione **“contiene offerta”**.

3.a) L'offerta economica dovrà essere redatta utilizzando l'allegato B, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, e dovrà indicare in cifre e in lettere il corrispettivo in euro, al netto dell'I.V.A. In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere sarà ritenuto valido quello più conveniente per l'Amministrazione;

3.b) si avverte che nella busta recante la dicitura “contiene offerta”, dovrà essere inserito esclusivamente l'allegato B;

3.c) non saranno ammesse offerte condizionate o espresse in modo generico, indeterminato o inesatto o con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri;

3.d) non saranno ammesse offerte in aumento all'importo a base d'asta.

Art. 6

AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Si procederà all'aggiudicazione della gara con il criterio del prezzo più basso (ai sensi del combinato disposto degli artt. 81, 82 e 125 del D.Lgs. 12/04/2006, n. 163,) fra le offerte pervenute, determinato mediante ribasso sull'importo posto a base di gara.

Nel caso di offerte risultanti prime nella graduatoria di gara – con eguale prezzo – si procederà al ballottaggio esclusivamente mediante sorteggio nominativo delle posizioni in ordine di estrazione dell'aggiudicataria e della seconda in graduatoria.

Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso o alla pari e saranno escluse le offerte in aumento. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 7

MODALITA' E TEMPI DI REALIZZAZIONE DEI SERVIZI RICHIESTI

Le ditte partecipanti alla gara dovranno dichiarare espressamente l'impegno alla realizzazione dei servizi e dei prodotti richiesti così come previsti al precedente Articolo 1.

La tempistica per la fornitura dei servizi così come richiesti all'Art. 1 dovrà essere adeguata a consentire l'espletamento degli eventi con efficienza ed efficacia.

Art. 8

PENALITA'

Sono previste penali per le seguenti inadempienze da parte della ditta aggiudicataria:

A. parziale o mancata realizzazione di iniziative previste nel presente capitolato d'oneri. Nel caso di parziale o mancata realizzazione di attività, così come previste al precedente Art. 1, l'Amministrazione Regionale si riserva di applicare una penale fino a € 500,00 per ciascuna inadempienza, in proporzione alla gravità e al relativo danno emergente. La penale giornaliera è pari di norma all'1 per mille dell'importo a base d'asta e comunque non superiore al 10% del suddetto importo.

B. non conformità dei servizi e/o forniture realizzati al capitolato d'oneri. Nel caso di parziale o totale difformità dei servizi realizzati, secondo quanto richiesto dal capitolato d'oneri al precedente Art. 1, l'Amministrazione Regionale si riserva di applicare una penale che sarà proporzionale per ciascuna inadempienza secondo il grado e la gravità della difformità. La penale giornaliera è pari di norma all'1 per mille dell'importo a base d'asta e comunque non superiore al 10% del suddetto importo.

Art. 9

PAGAMENTI

Il pagamento avverrà mediante accreditamenti su conto corrente bancario dedicato, dietro presentazione di regolari fatture intestate a: Regione Siciliana – Assessorato dell'Economia – Ufficio Speciale per gli interventi in materia di riduzione dei consumi di energia e di efficientamento degli usi finali dell'energia – sede di Catania – via Beato Bernardo, 5 (ex palazzo E.S.A.), 95124 CATANIA – partita I.V.A. 02711070827, nei termini e nei modi previsti dalla normativa nazionale e comunitaria, secondo le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni, con i seguenti termini:

-il 40% dell'importo totale, oltre I.V.A., dopo regolare esecuzione dell'evento di apertura e del comitato di pilotaggio ed approntamento di tutte le forniture previste;

-il 15% dell'importo totale, oltre I.V.A., dopo regolare esecuzione dei due tavoli tecnici (il 7.5% per ciascun tavolo);

-il 10% dell'importo totale, oltre I.V.A., dopo regolare esecuzione del seminario;

-il 35% dell'importo totale, oltre I.V.A., dopo regolare esecuzione dell'evento di chiusura e del comitato di pilotaggio e completamento di tutte le forniture.

La liquidazione degli importi, dietro presentazione di regolari fatture ed acquisizione del DURC aggiornato alla data di presentazione delle fatture stesse, controfirmata dal Responsabile del Procedimento, sarà disposta entro 60 giorni dal suo ricevimento.

Le suddette liquidazioni avverranno mediante accredito su conto corrente bancario intestato alla ditta aggiudicataria. Tale modalità di pagamento, nonché il numero del conto e le coordinate bancarie, dovranno sempre essere indicate sulle fatture. Con il corrispettivo pattuito la Ditta aggiudicataria si intende soddisfatta di qualsiasi pretesa nei confronti dell'Amministrazione Regionale, senza alcun diritto a maggiori compensi, essendo soddisfatta dall'Amministrazione con il pagamento dell'importo. L'amministrazione si riserva di riscattare il computer fornito pagando alla ditta una somma d'importo pari a 50 euro.

La ditta aggiudicataria non potrà pretendere interessi, indennizzi, compensi di sorta a qualsiasi titolo per ritardato pagamento non imputabile all'Amministrazione. L'iter amministrativo dei pagamenti sarà quello previsto dalle norme di contabilità vigenti per l'Amministrazione.

Art. 10

CONDIZIONI SOSPENSIVE

L'offerta vincola la ditta dalla data di sottoscrizione della presente offerta contratto, diverrà obbligatoria per l'Amministrazione solo quando il relativo decreto di approvazione del contratto risulterà esecutivo nei modi di legge.

L'offerta sarà considerata valida fino all'approvazione definitiva della presente offerta contratto, la quale resta subordinata all'impegno della relativa somma sull'apposito capitolo di bilancio.

Art. 11

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 i dati personali forniti dai partecipanti saranno raccolti presso le strutture organizzative dell'Ufficio Speciale per gli interventi in materia di riduzione dei consumi di energia e di efficientamento degli usi finali dell'energia, per le finalità di gestione della gara e per quelle inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Successivamente all'espletamento della gara, i dati personali acquisiti possono essere fatti oggetto di comunicazione ad altri enti pubblici, nei casi e nei modi previsti dal d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e dalle altre leggi regolanti la disciplina degli appalti e/o a soggetti privati, ove previsto da norme di legge o di regolamento.

Art. 12

DISPOSIZIONI LEGISLATIVE, REGOLAMENTARI O AMMINISTRATIVE

La procedura di affidamento della presente fornitura di servizi è soggetta alle norme e condizioni previste dal Codice dei Contratti Pubblici D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.

Per quanto non espressamente indicato nel presente Capitolato d'Oneri, si precisa che troveranno applicazione le disposizioni vigenti in materia di appalti pubblici di forniture di cui al D.Lgs. 12/04/2006, n.163, le disposizioni vigenti in materia di lotta alla delinquenza mafiosa di cui alla legge 31/05/1965, n. 575 e di cui al D.P.R. 03/06/1998, n. 252 e ss.mm.ii., alle norme di Contabilità dello Stato, del Codice Civile, del Codice di Procedura Civile e dalle altre disposizioni di leggi nazionali vigenti in materia relativamente alle procedure di affidamento in economia, mediante cottimo fiduciario, di forniture pubbliche mediante procedura negoziata (trattativa privata).

Art. 13

CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia che dovesse sorgere di competenza dell'Autorità giudiziaria, sarà deferita alla cognizione delle sedi giudiziarie di Catania, competenti per materia e valore.

Il Funzionario direttivo
Responsabile del Procedimento
(dr. Gianpaolo Biggio)



per incondizionata accettazione

Nome e Cognome del Legale Rappresentante _____
nato/a _____ il _____ e residente a _____
in via/piazza _____ n. ____, domiciliato a _____
in via/piazza _____ n. ____, tel.: _____ mobile _____, fax.: _____
Carta d'Identità n. _____ rilasciata dal _____
il _____ Codice Fiscale _____
P. IVA _____

Ditta
Il legale rappresentante