

BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO BAR RISTORO PRESSO IL CAMPO DI CALCIO COMUNALE DI VIA MOLINAZZO

## 1 – AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE e REONSABILE EL PROCEDIMENTO

Amministrazione aggiudicatrice è il Comune di Cormano. Responsabile del procedimento il suo Dirigente Servizi alla Persona: Dott. Roberto Rovati – [roberto.rovati@comune.cormano.mi.it](mailto:roberto.rovati@comune.cormano.mi.it)

## 2 OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Il presente bando di gara ha per oggetto:

**Prestazione principale:** affidamento della gestione del servizio bar ristoro da effettuarsi nei locali annessi al Centro Sportivo Comunale di Via Molinazzo n. 35 – Trattasi di bar in muratura di circa 24 mq in buone condizioni di manutenzione. Nel locale sono presenti: bancone bar, banco frigor basso doppia anta, armadio alto con 3 spazi bassi chiusi a doppia anta e 12 spazi aperti sovrastanti, 4 tavolini con sedie. Sono presenti, attualmente in comodato d’uso con società fornitrici, n. 1 frigor gelati, n. 2 frigoriferi verticali alti e 1 macchina da caffè a cialde. Viene affidata anche l’area aperta antistante di circa 80 mq, parzialmente protetta da copertura tensostatica, adibibile a area ristoro, oltre ad un attiguo locale coperto di 16 mq in muratura, da utilizzarsi come ufficio e deposito/magazzino. Si dà atto che non sarà permessa alcuna altra attività di somministrazione cibi o bevande all’interno dell’area del centro sportivo, ad esclusione del consumo individuale di merenda o bevanda portata da casa. Si attesta, altresì, l’ampia disponibilità dell’Amministrazione, qualora vengano rispettate tutte le norme previste, di concedere autorizzazioni per l’utilizzo dell’antistante area coperta con pavimentazione circolare in cemento nell’antistante parco “Manzoni”, nell’ambito di eventuali eventi a tema organizzati dall’affidatario stesso nel periodo di validità del presente bando.

**Prestazione secondaria:** custodia dell’impianto sportivo, pulizia giornaliera di spogliatoi e aree aperte spazzolatura quindicinale con trattorino (fornito dal soggetto aggiudicante) del manto erboso come meglio specificato nei punti sottostanti

## 3 DURATA DELL’AFFIDAMENTO

La durata dell’affidamento è stabilita in anni uno, con decorrenza 13 settembre 2020, con possibilità di rinnovo ulteriore per un massimo di 24 mesi alle medesime condizioni del presente contratto, a con facoltà discrezionale e insindacabile del Comune di Cormano senza che l’affidatario possa vantare diritti in merito

## 4. CANONE DI GESTIONE

Il canone annuo che l’affidatario dovrà riconoscere al Comune di Cormano per la gestione del bar/ristoro, ad integrazione delle prestazioni secondarie, è quello che verrà offerto in sede di gara. Il suo importo minimo è di 500,00 euro

## 5 SOPRALLUOGO

Si consiglia ai concorrenti di effettuare un sopralluogo presso la struttura oggetto della gestione ed il centro sportivo ove i servizi connessi dovranno essere svolti. Per effettuare il sopralluogo i concorrenti devono inoltrare una richiesta all'indirizzo e-mail: [angela.giglio@comune.cormano.mi.it](mailto:angela.giglio@comune.cormano.mi.it) entro e non oltre le ore 12.00 del 20/08/2020. Il sopralluogo potrà essere effettuato solo negli orari e giorni stabiliti dal comune, che verranno comunicati almeno 2 giorni prima dalla data di effettuazione dello stesso. Nel rispetto dell'anonimato dei partecipanti, sono esclusi sopralluoghi cui prendano parte più partecipanti.

## 6 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi alla procedura:

- Persone fisiche
- Società
- Associazioni
- Consorzi e cooperative

E' consentita la partecipazione in forma associata da parte di raggruppamenti già costituiti o da costituire in caso di assegnazione della concessione. Non è consentita la partecipazione a più di un raggruppamento ovvero partecipare in forma singola e contemporaneamente in raggruppamento temporaneo.

## 7- REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla gara per l'affidamento della sub-concessione inerente l'attività di somministrazione bevande ed alimenti-bar annessa all'impianto sportivo di Via Molinazzo 37i candidati, in forma singola od associata così come disposto dal D.lgs. 50/2016, che siano in possesso dei sotto indicati requisiti di moralità e professionalità, come previsti dalla L.R. 6/2010 e s.m.i.:

**Requisiti morali** per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande:

**1.** Non possono esercitare l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione, coloro che:

- a) sono stati dichiarati delinquenti abituali, professionali o per tendenza, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione;
- b) hanno riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitto non colposo, per il quale è prevista una pena detentiva non inferiore nel minimo a tre anni, sempre che sia stata applicata, in concreto, una pena superiore al minimo edittale;
- c) hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna a pena detentiva per uno dei delitti di cui al libro II, Titolo VIII, capo II del codice penale, ovvero per ricettazione, riciclaggio, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, rapina, delitti contro la persona commessi con violenza, estorsione;
- d) hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro l'igiene e la sanità pubblica, compresi i delitti di cui al libro II, Titolo VI, capo II del codice penale;

e) hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, due o più condanne, nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività, per delitti di frode nella preparazione e nel commercio degli alimenti previsti da leggi speciali;

f) sono sottoposti a una delle misure di prevenzione di cui alla L. n. 1423/1956, o nei cui confronti sia stata applicata una delle misure previste dalla L. n. 575/1965, ovvero a misure di sicurezza non detentive;

g) hanno riportato, con sentenza passata in giudicato, una condanna per reati contro la moralità pubblica e il buon costume, per delitti commessi in stato di ubriachezza o in stato di intossicazione da stupefacenti, per reati concernenti la prevenzione dell'alcolismo, le sostanze stupefacenti o psicotrope, il gioco d'azzardo, le scommesse clandestine, per infrazioni alle norme sui giochi.

**2.** Il divieto di esercizio dell'attività, ai sensi del comma 1, lettere b), c), d), e) e f) permane per la durata di cinque anni a decorrere dal giorno in cui la pena è stata scontata. Qualora la pena si sia estinta in altro modo, il termine di cinque anni decorre dal giorno del passaggio in giudicato della sentenza, salvo riabilitazione.

**3.** Il divieto di esercizio dell'attività non si applica qualora, con sentenza passata in giudicato, sia stata concessa la sospensione condizionale della pena sempre che non intervengano circostanze idonee a incidere sulla revoca della sospensione.

**4.** In caso di società, associazioni od organismi collettivi i requisiti di cui al comma 1 devono essere posseduti dal legale rappresentante, da altra persona preposta all'attività commerciale e da tutti i soggetti individuati dall'articolo 2, comma 3, del d.p.r. 252/1998.

Disposizioni per i cittadini dei Paesi non europei e dell'Unione europea:

il soggetto, titolare o delegato, deve essere in possesso e presentare uno dei seguenti documenti:

a) certificato di conoscenza della lingua italiana, Certificazione Italiano Generale (CELI), a tal fine è sufficiente un CELI di livello A2 Common European Framework: livello di contatto definibile in termini di competenza relativa a routine memorizzate;

b) attestato che dimostri di aver conseguito un titolo di studio presso una scuola italiana legalmente riconosciuta o in alternativa un attestato che dimostri di avere frequentato, con esito positivo, un corso professionale per il commercio relativo al settore merceologico alimentare o per la somministrazione di alimenti e bevande istituito o riconosciuto dalla Regione Lombardia, dalle altre regioni o dalle Province autonome di Trento e di Bolzano.

#### **Requisiti tecnici:**

L'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande è subordinato al possesso, in capo al titolare dell'impresa individuale o suo delegato o, in caso di società, associazione od organismi collettivi al legale rappresentante, o ad altra persona preposta all'attività commerciale, di uno dei seguenti requisiti professionali :

**a)** avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;

**b)** avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, in proprio o presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale secondo le modalità di cui all'articolo 18 della legge regionale recante "Disposizioni in materia di artigianato e commercio e attuazioni della Direttiva 2006/123/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 dicembre 2006 relativa ai servizi nel mercato interno. Modifiche alle leggi regionali 30 aprile 2009, n. 8 (Disciplina della vendita da parte delle imprese artigiane di prodotti di propria produzione per il consumo immediato nei locali dell'azienda) e 2 febbraio 2010, n. 6 (Testo unico delle leggi regionali in materia di commercio e fiere)";

**c)** essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

Ai fini di quanto previsto dall'art. 66, comma 4 della L.R. n. 6 del 2010 sono **esentati dal percorso formativo** e dal relativo **esame per l'abilitazione** all'Esercizio dell'attività di vendita dei prodotti del settore alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande coloro che sono in possesso di:

- laurea in medicina e veterinaria
- laurea in farmacia
- laurea in scienze dell'alimentazione
- laurea in biologia
- laurea in chimica
- laurea in agraria
- laurea breve o specialistica attinente alla trasformazione dei prodotti alimentari o alla ristorazione
- titoli di istruzione secondaria di secondo grado e di istruzione e formazione professionale relativi a percorsi di durata triennale e di quarto anno, attestati di competenza e di qualifica rilasciati dalle Regioni a conclusione di percorsi di durata non inferiore al biennio, attinenti la conservazione, la trasformazione, la manipolazione e la somministrazione di alimenti e bevande
- abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande a seguito di corsi professionali istituiti o riconosciuti dalle Regioni o dalle Province autonome di Trento e Bolzano
- abilitazione al commercio di prodotti nel settore alimentare a seguito di corsi professionali istituiti o riconosciuti dalle Regioni o dalle Province autonome di Trento e Bolzano.

Per il periodo di validità del contratto verrà rilasciata al concessionario autorizzazione amministrativa per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande. Alla scadenza del contratto di locazione, l'autorizzazione di cui sopra rientrerà nella piena disponibilità dell'amministrazione senza riconoscimento di alcun diritto di avviamento. L'inizio dell'attività di gestione sarà subordinato all'acquisizione da parte del gestore delle necessarie autorizzazioni e nulla osta e quant'altro richiesto dalle vigenti disposizioni in materia. Il gestore, in ogni caso sarà

tenuto a rispettare scrupolosamente l'osservanza di tutte le norme igienico – sanitarie previste per la somministrazione di alimenti e bevande, rispondendo direttamente di eventuali inadempienze in merito.

## **8. OBBLIGHI DELL’AFFIDATARIO**

L'affidatario è obbligato a:

- a) garantire l'apertura del bar e del centro sportivo durante le attività della stagione sportiva e attività organizzate dall'Amministrazione comunale presso lo stesso, secondo il calendario che verrà trasmesso dall'ufficio sport trimestralmente, che, indicativamente, almeno per i mesi da settembre a maggio ricalcherà il seguente:  
Lunedì-Martedì-Mercoledì-Giovedì-Venerdì\_ dalle 16.30 alle 23.00  
Sabato e domenica: 9.00-22-30
- b) effettuare negli orari di cui alla lettera a) un servizio di custodia del centro come meglio specificato nel sottostante punto 9)
- c) provvedere alla fornitura delle stoviglie e delle attrezzature e arredi (oltre a quelli già esistenti sopra indicati) necessari al funzionamento del servizio bar ristoro;
- d) rispettare le regole di conduzione stabilite dalle norme statali, regionali e comunali
- e) curare la manutenzione ordinaria dei locali concessi in locazione come meglio indicata al punto 12);
- f) pulire quotidianamente, o comunque prima dell'inizio di ogni giornata di attività sportiva, gli spogliatoi e i servizi annessi e le aree aperte ricomprese nel perimetro del campo, svuotando i cestini emettendo fuori i sacchi nei giorni convenuti secondo i principi della raccolta differenziata, secondo quanto specificato al successivo punto 10);
- g) riconsegnare alla scadenza del contratto gli immobili in buono stato di conservazione, fatta salva la normale usura dovuta all'uso e l'autorizzazione amministrativa per la somministrazione di alimenti e bevande che rientrerà nella piena disponibilità dell'Amministrazione comunale senza alcun onere per la stessa né riconoscimento di alcun diritto di avviamento
- h) consentire al Comune proprietario di accedere ai locali in caso di necessità e per controllarne lo stato di conservazione;
- i) pagare all'Amministrazione comunale il canone di locazione di cui al precedente punto 4) con rate semestrali anticipate
- j) provvedere alla spazzolatura quindicinale con trattorino (fornito dal soggetto aggiudicante) del manto erboso del campo a 11 e alla manutenzione ordinaria del verde all'interno del perimetro del campo sportivo, come da successivo punto 11);
- k) In considerazione del tipo di esercizio, del contesto ambientale e della natura dell'impianto, il conduttore si impegna a gestire l'attività in modo tale da non arrecare pregiudizio all'immagine e al decoro della pubblica amministrazione, nonché a mettere in atto tutte le necessarie misure al fine di garantire la quiete pubblica ed evitare danneggiamenti alle strutture comunali;

## **9 - CUSTODIA DEL CENTRO**

L'affidatario dovrà curare anche la custodia del centro, con le seguenti mansioni:

- a) provvedere all'apertura e alla chiusura dell'impianto;
- b) provvedere all'accensione delle luci del campo all'inizio degli allenamenti e allo spegnimento delle stesse al termine delle attività secondo un calendario orario che sarà trasmesso dall'ufficio sport;
- c) Avvisare le forze dell'ordine nel caso entrino nell'impianto persone in stato gravemente alterato (per ubriachezza, sostanze psicotrope o altro) o si verificano alterchi o altre situazioni con una possibile implicazione penale
- d) effettuare un controllo sommario sul buon stato di conservazione ed efficienza delle aree e dei locali a cui è affidata la pulizia, avvisando l'ufficio sport del Comune nel caso si riscontrino anomalie

## **10 - PULIZIE**

Oltre a mantenere nell'idoneo stato di pulizia e di igiene il bar, l'ufficio/deposito e l'area ristoro antistante, l'affidatario, nell'ambito delle prestazioni secondarie, dovrà:

- 1) Pulire quotidianamente i n. 4 spogliatoi squadre, n. 1 spogliatoio arbitri, n. 3 bagni per una superficie totale di circa 100mq.
- 2) Pulire settimanalmente il locale infermeria di circa 10 mq

La pulizia deve comprendere: asportazione dei rifiuti solidi, svuotamento dei cestini, spazzatura e lavaggio del pavimento. Deve essere eseguita la pulizia delle piastrelle, la spolveratura degli arredi e l'asportazione di eventuali ragnatele dai muri con frequenza sufficiente perché i locali risultino sempre in idoneo stato di igiene e decoro.

- 3) Pulire quotidianamente gli spazi scoperti siti nell'interno del centro sportivo: area ristoro prospiciente il bar, ingresso, tribune e area adiacente di passaggio, corridoio degli spogliatoi con vasca lavascarpe.

La pulizia deve comprendere: asportazione dei rifiuti solidi, svuotamento dei cestini, spazzatura del pavimento. Dovrà essere effettuato lavaggio, a canna con acqua, del pavimento con frequenza sufficiente perché le aree risultino sempre in idoneo stato di igiene e decoro

- 4) Provvedere alla raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani, secondo il rigoroso rispetto del principio della raccolta differenziata, formando i sacchi e ponendoli fuori dal cancello negli orari e giorni indicati dal Comune per il ritiro da parte di Amsa.

## **11 - MANUTENZIONE VERDE NATURALE E ARTIFICIALE**

L'affidatario sarà tenuto a passare con il trattorino (fornito dal Comune e conservato in un deposito presso il campo) sull'intera superficie del campo di calcio ad 11, al fine della corretta manutenzione del manto artificiale, per n. 20 volte all'anno, secondo un calendario che verrà fornito dall'ufficio sport del Comune e che in alcuni mesi di maggiore attività potrà prevedere passaggi quindicinali;

## **12 - MANUTENZIONE DEL LOCALE BAR, DEL LOCALE UFFICIO/MAGAZZINO E DEL PROSICENTE SPAZIO RISTORO**

Sono a carico del conduttore gli interventi di piccola manutenzione, la manutenzione ordinaria, le spese di conservazione delle cose mobili e la pulizia del locale bar, dell'attiguo ufficio/magazzino e dello spazio ristoro antistante. Le riparazioni di piccola manutenzione sono quelle dipendenti da deterioramenti prodotti dall'uso. Si elencano a titolo esemplificativo ma non esaustivo alcune spese a carico del gestore del bar per quanto riguarda i locali dati in concessione:

- riparazione attrezzature ·
- sostituzione lampadine ·

manutenzione ordinaria impianto idraulico ed elettrico del bar o altri impianti installati a cura e spese del conduttore previo assenso del locatore;

tinteggiatura pareti,

manutenzione ordinaria serrature e infissi;

riparazione e/o sostituzione zerbini, cassetta postale o altri accessori simili;

Si fa esplicito riferimento agli artt. 1575 - 1576 - 1609- 1621 del Codice Civile. Tutti i materiali (detergenti, deodoranti, carta igienica, ecc) occorrenti per l'espletamento del servizio di pulizia (compresa qui la pulizia degli spogliatoi e delle altre aree aperte) sono a totale carico del conduttore, così come tutte le attrezzature per la pulizia.

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

· le spese di manutenzione straordinaria e le riparazioni necessarie affinché i locali siano in buono stato di manutenzione e venga garantito al gestore del bar il pacifico godimento dei locali.

Il pagamento delle utenze, comprese quelle relative al bar;

Tutte le spese di manutenzione degli spogliatoi e delle aree e locali diverse a quelle affidate in concessione al locatario

## **13 - DIVIETI**

- a. Senza l'autorizzazione del Comune non potranno essere affisse insegne pubblicitarie di alcun genere.
- b. E' fatto divieto di installazione nell'esercizio di apparecchi e congegni da divertimento ed intrattenimento e comunque di gioco compulsivo effettuare giochi d'azzardo (video poker, slot machine o simili)
- c. L'assegnatario/affittuario si obbliga a non servirsi del nome del Comune nei confronti dei fornitori e a non contrarre impegni di qualsiasi specie a nome del Comune, inerenti la gestione dell'esercizio sotto pena delle conseguenze di legge e della risoluzione immediata del contratto, intendendosi il Comune sollevato da ogni responsabilità civile e penale.
- d. Al conduttore è vietato espletare nei locali del bar qualsiasi attività che non sia attinente il servizio in questione, salvo quelle espressamente autorizzate dall'Amministrazione
- e. Il bar dovrà essere chiuso alla sera, tranne quando diversamente autorizzato in modo espresso dall'Amministrazione Comunale, entro le ore 23.00 oppure 60 minuti dal termine delle attività sportive secondo il calendario redatto e trasmesso dall'ufficio sport, quando le stesse terminano dopo le ore 22.00



- f. E' vietato al gestore del bar di apportare modificazioni allo stato dei locali concessi in gestione senza l'autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale. Qualora il gestore apporti modifiche di qualsiasi natura senza il consenso dell'Amministrazione Comunale, quest'ultima avrà il diritto di richiedere il ripristino a spese dell'affittuario, nonché il risarcimento dei danni.

#### **14 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'affidamento verrà assegnato alla migliore offerta economica, ovvero al canone di affidamento più alto

#### **15 MODALITA E TERMINE DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

I soggetti che intendono partecipare alla procedura competitiva dovranno presentare l'offerta, entro il termine perentorio **del 27 agosto - ore 12.00**, al seguente indirizzo **“COMUNE di CORMANO” - Servizio Contratti - Via Papa Giovanni XXIII n. 3 - 20032 Cormano (MI)**,

E' altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano, su appuntamento (in giorni ed orari da concordare tramite l'invio di mail entro il 25/08/2020 all'indirizzo di posta elettronica [angela.giglio@comune.cormano.mi.it](mailto:angela.giglio@comune.cormano.mi.it)), presso la sede comunale di Piazza Scurati, 1 Cormano

In caso di spedizione - postale o tramite corriere - farà fede esclusivamente la data di ricezione da parte dell'ufficio Protocollo.

L'offerta dovrà essere presentata a mezzo di plico chiuso e firmato sui lembi di chiusura. Esternamente a detto plico dovrà essere riportata la scritta dicitura: *"Offerta per l'affidamento del bar/ristoro impianti presso il campo di calcio comunale di Via Molinazzo"* Inoltre, sulla busta esterna dovrà essere indicato in modo leggibile il mittente, il suo indirizzo ed un recapito telefonico. Il plico principale dovrà contenere due plichi chiusi. Il plico deve contenere all'interno due buste, a loro volta chiuse e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente, "A - documentazione amministrativa", "B-- offerta economica".

La busta **“A – Documentazione Amministrativa”** contiene:

1) Dichiarazione, redatta secondo il modello **“Allegato A”** contenente i dati del proponente (ragione sociale, Codice Fiscale/Partita IVA, indirizzo, numero di telefono, mail, eventuali fax e P.E.C) con indicazione di eventuali raggruppamenti;

2) Autocertificazione del possesso dei requisiti di ammissione alla procedura;

In caso di partecipazione in RTI il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna consociata.

Il concorrente allega:

a) copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore;

b) Allegato **“Patto d'integrità”** firmato dal partecipante.

**Nella busta “B – Offerta economica”** deve essere inserita, a pena di esclusione, la dichiarazione, redatta secondo il modello **“Allegato B”** contenente l'indicazione del canone annuo offerto (indicato in cifre e in lettere), firmata dal legale rappresentante ai sensi del DPR n. 445/2000, dovrà essere corredata da copia del documento di identità del sottoscrittore.



### **Precisazioni relative all'offerta**

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta idonea e conveniente.

In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Si precisa infine che in caso di discordanza fra gli importi indicati si riterrà valido quella più vantaggioso per l'Amministrazione.

Le offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o relative ad altro appalto, o comunque non conformi alle prescrizioni saranno escluse dalla gara.

L'offerta dovrà essere sottoscritta con firma leggibile apposta per esteso:

- nel caso di impresa individuale, dal titolare della stessa;
- nel caso di società o consorzio da chi ne ha la rappresentanza legale.

In ogni caso la dichiarazione di offerta può essere sottoscritta anche da un soggetto autorizzato ad agire in nome e per conto dell'impresa, purché sia prodotta copia della relativa procura.

Le candidature pervenute oltre il termine indicato non saranno prese in considerazione.

Non sortiscono effetti e sono quindi considerate come non prodotte le candidature:

- pervenute in ritardo, per qualsiasi causa, rispetto al termine perentorio sopra indicato;
- non compilate correttamente.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione. In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

**Aggiudicazione definitiva**

L'aggiudicazione definitiva avverrà con separato atto amministrativo.

I dati personali acquisiti obbligatoriamente dall'Amministrazione ai fini dell'accertamento dei requisiti di partecipazione degli operatori economici, saranno trattati, raccolti e conservati presso il Comune di Cormano, esclusivamente per finalità inerenti la procedura di gara, l'aggiudicazione e la gestione del contratto, secondo quanto previsto dal Regolamento UE n.679/2016 in materia di

protezione dei dati personali e dal D. Lgs. n.196/2003, per le disposizioni non incompatibili con il citato Regolamento UE.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Cormano.

Si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e a correttezza nella piena tutela del diritto dei concorrenti e della loro riservatezza. L'informativa di cui agli artt. 13 e 14 del citato Regolamento UE 679/2016 è pubblicata sulla Home Page del sito dell'Ente, accessibile mediante collegamento all'indirizzo [www.comune.cormano.mi.it](http://www.comune.cormano.mi.it) - sezione "Privacy" nonché visionabile e scaricabile mediante accesso diretto al seguente link: <http://www.comune.cormano.mi.it/it/privacy>.

Il Dirigente Area Servizi alla Persona dott. Roberto Rovati