



COMUNE DI BANCHETTE

Città Metropolitana di Torino

ALL. F

AVVISO PUBBLICO

AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA RDO SUL MEPA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO, DIPENDENTI COMUNALI E CENTRO ESTIVO

Periodo: Settembre 2020-Agosto 2021

L'Amministrazione intende espletare un'indagine di mercato al fine di acquisire manifestazioni di interesse da parte di operatori economici, in possesso dei requisiti di seguito indicati, a cui può essere successivamente formulata espressa richiesta di offerta (R.D.O.) tramite la piattaforma elettronica MEPA, ai sensi dell'art. 36, comma 2, D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 per l'affidamento sopra esplicitato.

1. STAZIONE APPALTANTE

Comune di Banchette (TO)

posta certificata: banchette@cert.ruparpiemonte.it

Responsabile Unico del procedimento: Dott. Eugenio Viterbo

2. OGGETTO, LUOGO, DURATA ED IMPORTO PRESUNTO DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto è costituito da un unico lotto in ragione della natura unitaria del servizio richiesto.

Tabella n. 1 – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione beni e servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Il servizio di refezione per scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, dipendenti comunali e Centro Estivo del Comune di Banchette Periodo: settembre 2020-agosto 2021	CPV: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica (all. IX del Codice)	P	€ 248.480,00 (di cui € 3.500,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso di gara). Importo totale a base di gara

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da rischi di interferenze e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

Il luogo dello svolgimento dell'appalto sarà il Centro di cotture di Banchette presso la Scuola Secondaria di Primo Grado di Banchette, sita in Via della Torretta n. 9.

Ai sensi dell'art. 35 del Codice il valore stimato (al lordo del ribasso offerto) delle prestazioni di servizi oggetto del presente appalto, rapportato alla durata complessiva per lo stesso stabilita dall'art.2, è di € 496.960,00 (di cui € 7.000,00 per oneri sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso di gara), oltre IVA come per legge:

<i>Importo annuale</i> (settembre 2020- giugno2021)	<i>Eventuale rinnovo del servizio</i> (settembre 2021- giugno 2022)	<i>Eventuale proroga tecnica</i> (sei mesi)	<i>TOTALE</i>
€ 248.480,00 (di cui € 3.500,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso di gara)	€ 248.480,00 (di cui € 3.500,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso di gara)	/	€ 496.960,00 (di cui € 7.000,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso di gara)

Detto valore è calcolato sulla base dei seguenti parametri:

- costo unitario del pasto soggetto a ribasso: € 5,00, oltre I.V.A.
- costo unitario della merenda soggetto a ribasso: € 0,60, oltre I.V.A.

PASTI PRESUNTI ANNUI: 47.700 (265 pasti x 180gg)

MERENDE PRESUNTE ANNUE: 10.800 (60 merende x 180gg)

Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato a misura ex art. 3, c. 1 lettera eeeee) del Codice e, pertanto, il corrispettivo spettante all'appaltatore sarà determinato sulla base del numero delle prestazioni effettivamente svolte e da contabilizzare.

L'ammontare dell'appalto come determinato si intende remunerativo, senza eccezione alcuna, di tutti gli oneri, condizioni e prestazioni posti a carico dell'appaltatore.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la S.A. ha stimato **nell'importo di € 123.246,45 annue** calcolato considerando il costo orario medio del lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo – Comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva" di cui alle Tabelle del Ministero del lavoro e delle politiche sociali (aprile 2013) della Provincia di Torino, in relazione alle seguenti figure:

	Codice livello	Codice mansione	ORE DEDICATE
1	3	CUOCO	FULL TIME 40H
2	6S	Add.S.Mensa	PART TIME 23,75H
3	6S	Add.S.Mensa	PART TIME 22,50H
4	6S	Add.S.Mensa	PART TIME 22,50H
5	6S	Add.S.Mensa	PART TIME 15H

6	6S	Add.S.Mensa	PART TIME 15H
7	6S	Add.S.Mensa	PART TIME 15H
8	6S	Add.S.Mensa	PART TIME 15H
9	6S	Add.S.Mensa	PART TIME 15H

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 12 (dodici) mesi decorrenti dalla data di inizio lezioni scolastiche fino al 31 agosto 2021.

Il contratto si intenderà risolto alla scadenza del termine stabilito, senza necessità di preventiva disdetta. L'appaltatore si impegna a dare inizio al servizio anche in pendenza di stipulazione del contratto in caso di consegna anticipata sotto riserva di legge ex art. 32, co. 8 e 13, Codice Appalti.

Le attività oggetto dell'appalto per entrambe i lotti consistono in maniera esemplificativa ma non esaustiva in:

- la preparazione e il confezionamento dei pasti e dove previsto delle merende presso il Centro di Cottura, secondo il legame fresco-caldo;
- il trasporto e la distribuzione dei pasti mediante il sistema del legame misto in multi razione organizzando il servizio nei seguenti turni (11.30 – 12.30 – 13.15 – 13:30) per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado;
- il trasporto dei pasti dal Centro Cottura al Municipio per i dipendenti che consumano il pranzo c/o gli uffici comunali;
- la pulizia, l'allestimento, lo sbarazzo e la sanificazione dei tavoli di tutti i locali di consumo;
- la pulizia e la sanificazione dei locali di ricevimento e di consumo dei pasti e del Centro di Cottura;
- la pulizia, la sanificazione e il riordino di tutte le attrezzature e stoviglie utilizzate, secondo le modalità e le prescrizioni contenute nel presente capitolato.

Si precisa, in particolare, che la sanificazione è intesa anche e soprattutto alla luce di tutte le disposizioni, nazionali e regionali, in tema di emergenza COVID-19.

Nei mesi di luglio ed agosto il servizio sarà limitato al centro estivo, se attivato, e ai dipendenti comunali.

Sono compresi nel servizio: la fornitura e l'integrazione delle attrezzature, delle stoviglie e delle posate, degli utensili e di quant'altro risulti necessario per la realizzazione del servizio, nonché la fornitura del materiale di consumo (tovagliette e tovaglioli di carta, prodotti e attrezzature per le pulizie e il lavaggio delle stoviglie e qualsiasi altro prodotto o materiale necessario per il suddetto servizio).

Le modalità di produzione, la composizione, le caratteristiche e la qualità merceologica di ogni prodotto devono rispettare le prescrizioni ed i limiti imposti dalle vigenti norme legislative generali e le specifiche merceologiche indicate nell'allegato "CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI" del Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, inoltre la frutta, le verdure e gli ortaggi devono essere certificati, secondo le normative vigenti, quali "prodotti biologici".

I pasti sono preparati come da menù, con le grammature e secondo le tabelle di conversione crudo/cotto, allegati al capitolato speciale descrittivo e prestazionale, che recepiscono le "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" del 2002 e le "Proposte operative per la ristorazione scolastica" del 2007 della Regione Piemonte e le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del 2010.

Per le gite scolastiche autorizzate, in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini" individuali, secondo le specifiche fornite nelle Linee sopra richiamate.

Deve essere garantita la possibilità di preparare diete "speciali", che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti ed è previsto, oltre al menù del giorno, un menù predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti indisposti.

È, inoltre, prevista la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, vegani, ecc.).

Come previsto dagli artt. 34 e 144, D.Lgs. n. 50/2016, si recepiscono e perseguono i principi della sostenibilità ambientale definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e le disposizioni di cui al D.M.

Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

L'importo dell'appalto ha valore meramente indicativo, essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della Stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza, **l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato.**

3. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare manifestazione di interesse a partecipare i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di carattere generale

- Insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art. 80, comma 1, D.Lgs. n. 50/2016;

Requisiti di idoneità economica e finanziaria e tecnico/professionale

- **Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura** oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della gara.
- **Abilitazione al sistema MEPA** per l'invito RDO (richiesta di offerta) nella specifica sottocategoria "Servizi di ristorazione scolastica";
- **Fatturato specifico medio annuo** nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito a ciascuno degli ultimi 3 esercizi finanziari disponibili non inferiore ad **€ 249.000 IVA esclusa**.

Il settore di attività e servizio si intende la ristorazione collettiva, comprendente ogni tipo di gestione di mensa aziendale (pubblica e/o privata) ove si svolga ristorazione collettiva e/o somministrazione di alimenti e bevande anche nella forma di bar o forme similari di gestione bar. Tale requisito è richiesto al fine di consentire la selezione di un operatore affidabile, data la rilevanza del servizio.

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice:

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA.

- In considerazione della particolare natura del servizio, devono essere assicurate particolari garanzie di affidabilità ed esperienza specifica da parte degli operatori coinvolti, pertanto saranno ammessi alla gara per l'affidamento dei servizi in oggetto i concorrenti che abbiano svolto, **nel triennio Scolastico 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 servizi di ristorazione scolastica** (ovvero per scuole pubbliche, private e/o paritarie, comprendenti asilo nido, infanzia, primaria e secondaria) con esclusione quindi delle Istituzioni Universitarie, Artistiche e Istituti assimilati per un importo complessivo non inferiore a **€ 249.000 al netto d'Iva**.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività. Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

Resta inteso che la manifestazione di interesse di cui trattasi costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali al solo fine di essere ammessi alla successiva procedura negoziata e che pertanto, mediante apposita ulteriore dichiarazione, dovrà essere rinnovata dall'interessato ed accertata dall'Amministrazione in occasione della successiva procedura di affidamento.

- **Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla/e norma/e UNI EN ISO 14001 in corso di validità**, nel settore oggetto della gara o analogo.
- **Possesso di una struttura attrezzata ed idonea**, in grado di fornire il servizio anche in caso di impossibilità di utilizzo del Centro Cottura per causa di forza maggiore, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche del capitolato, avente almeno le stesse caratteristiche del Centro Cottura comunale e

situata a distanza tale da garantire che la durata del trasporto non superi i 45 (quarantacinque) minuti.

4. TERMINE DI PRESENTAZIONE DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

I soggetti interessati, in possesso dei requisiti richiesti, possono chiedere di essere invitati a partecipare alla procedura negoziata presentando domanda in carta semplice utilizzando il modulo allegato (All. 1), sottoscritto dal legale rappresentante, di cui dovrà essere allegata fotocopia di idoneo documento di identità in corso di validità.

La domanda di partecipazione dovrà pervenire entro le **ore 12,00 del giorno 18 agosto 2020**, tramite posta elettronica certificata all'indirizzo banchette@cert.ruparpiemonte.it.

In sede di invio della domanda di partecipazione il richiedente dovrà chiaramente indicare che trattasi di: **"AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA RDO SUL MEPA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRE UTENZE – PERIODO: SETTEMBRE 2020 - AGOSTO 2021.**

Si precisa che le richieste pervenute oltre tale termine non saranno prese in considerazione.

5. CRITERI INDIVIDUAZIONE SOGGETTI DA INVITARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA

Il Comune di Banchette invierà la lettera d'invito a partecipare a procedura negoziata (R.D.O.) da espletarsi su piattaforma Consip a tutti coloro che abbiano utilmente formulato la manifestazione di interesse e siano in possesso dei requisiti di cui al punto n. 3) del presente avviso.

Il Comune di Banchette:

- non inviterà operatori economici o candidati che non hanno i requisiti richiesti;
- si riserva l'eventualità di non procedere all'espletamento della procedura negoziata;
- ai sensi dell'art. 95 comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016, si riserva altresì di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

La presente procedura costituisce una selezione preventiva delle candidature, finalizzata al successivo invito per l'affidamento con procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 del d.lgs. 50/2016 da espletarsi su piattaforma MEPA.

Resta stabilito sin da ora che la presentazione della candidatura non genera alcun diritto o automatismo di partecipazione ad altre procedure di affidamento sia di tipo negoziale che pubblico.

6. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice (D.Lgs. 50/2016).

La valutazione dell'offerta sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	Punteggio massimo
Offerta Tecnica	80
Offerta Economica	20
Totale	100

Gli operatori interessati possono richiedere chiarimenti esclusivamente tramite posta elettronica certificata all'indirizzo banchette@cert.ruparpiemonte.it **entro le ore 12,00 del giorno 12 agosto 2020.**

Le risposte ai chiarimenti verranno inviate, sempre tramite posta elettronica certificata, all'operatore richiedente ed altresì pubblicate sul profilo del committente, espunti eventuali dati personali e/o sensibili.

Alla presente domanda di partecipazione non dovrà essere allegata alcuna offerta economica.

Criteri		Punti MAX	Sub criteri		Sub punti
1	<p>Struttura organizzativa del servizio: Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto diviso tra personale direttivo e personale operativo con indicazione del numero degli addetti, delle rispettive qualifiche funzionali. La dotazione di personale del centro cottura, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere analiticamente elencati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'Impresa Aggiudicatrice. Il concorrente deve allegare all'offerta un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).</p> <p>NB: Il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo al criterio di valutazione dovrà produrre in allegato alla relazione tecnica i CV del personale direttivo e di quello operativo, impegnato nell'esecuzione dell'appalto. L'assenza dei CV richiesti comporterà l'attribuzione di punti 0 (zero). L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio</p>	14	1.1.	Saranno considerate migliori le proposte il cui piano organizzativo nel suo complesso tenga conto: <ul style="list-style-type: none"> - dell'organizzazione del personale di cucina; - del personale di sala; - del personale ausiliario nonché del personale di coordinamento, di controllo di qualità delle prestazioni e delle procedure e di quello specialistico (nutrizionista/dietologo, etc.); - della qualità e professionalità delle risorse umane impegnate nell'esecuzione dell'appalto indicando anche l'esperienza specifica pregressa e gli anni di anzianità di ogni addetto/professionista nell'ambito oggetto della gara 	8

	Organizzazione del Servizio in più turni, come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto		1.2	<p>Sarà considerata migliore l'organizzazione del servizio in relazione alla capacità di saper gestire tutti gli aspetti sia normali che critici (es a titolo non esaustivo es. velocità del servizio, pulizia, presentazione delle pietanze, sostituzione imprevista di tutto o parte del menù, numero di utenti superiore alle previsioni...) tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - della descrizione delle mansioni e dei turni di ciascuno addetto; - del piano di lavoro e dello schema operativo/gestionale, nonché di ogni altra attività complementare al corretto e integrale svolgimento del servizio 	6
2	<p>Articolazione dei menù Piano per la composizione dei vari menù sulla base delle proposte quotidiane delle varie pietanze, in considerazione del bacino di utenza cui il servizio è rivolto, del Capitolato d'oneri e delle particolari prescrizioni alimentari dovute a scelte religiose o etiche.</p>	4	2.1	<p>Saranno considerate migliori le proposte:</p> <p>CHE TENGANO CONTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto; - della stagionalità e varietà dei prodotti; - della varietà delle pietanze, con particolare riferimento alla composizione e combinazione giornaliera dei primi, dei secondi e dei contorni, con specifiche indicazioni della periodicità dei moduli proposti; - del contenuto calorico di ogni pasto; <p>CHE PRIVILEGINO</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'utilizzo di prodotti locali e prodotti a km zero; - un'ampia articolazione dei menù e la predisposizione di menù speciali in occasione delle festività nazionali; - la dieta mediterranea; <p>CHE PREVEDANO</p> <ul style="list-style-type: none"> - la disponibilità di pietanze adatte a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali ad esempio la celiachia, ecc); - la disponibilità di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi 	4

				religiosi e a scelte etiche	
3	Piano di autocontrollo	3	3.1	Piano di autocontrollo sulle prestazioni del personale rispetto al modo di porsi nei confronti dell'utenza e nella preparazione degli alimenti documentato da schede di valutazione espresse dall'utenza	3
4	Migliorie tecniche e strutturali: a) Proposta di interventi strutturali nel centro cottura; b) Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature e arredi nel centro cottura e nei locali di consumo dei pasti nelle scuole.	25	4.1	Interventi mirati volti a migliorare l'ambientazione, la fruibilità ed il comfort dei refettori (in ragione di qualità e quantità delle soluzioni proposte)	6
			4.2	Sostituzione o inserimento di nuove attrezzature nei locali cucina, refettori e stoccaggio (in ragione di qualità e quantità delle proposte)	15
			4.3	Presentazione di un programma specifico e dettagliato degli interventi di manutenzione dei locali – impianti ed attrezzature - integrativo rispetto agli standard minimi richiesti nel Progetto (in ragione di qualità, quantità ed articolazione dei contenuti)	4
5	Piano alimentare – Utilizzo prodotti come da obblighi CAM (Criteri ambientali minimi) NB. Si rammenta che il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo al presente criterio di valutazione dovrà produrre, in allegato alla relazione tecnica, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni BIOLOGICO/DOP/IGP previste dalla normativa vigente. L'assenza delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0 (zero). L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio.	20	5.1	Prodotti biologici, IGP e prodotti DOP che si intendono impiegare nell'esecuzione del servizio in aggiunta a quelli biologici riportati nell'art. 29 del Capitolato Speciale d'Appalto e nel rispetto delle tabelle merceologiche	8

			5.2	Fornitura dei prodotti agroalimentari locali (Filiera piemontese), tenuto conto che quelli riportati nell'art. 29 del Capitolato Speciale d'Appalto devono comunque essere biologici	8
			5.3	Disponibilità a offrire, anche in corso di appalto, migliorie/modifiche al menù oggi vigente, in vista di una sua totale e successiva revisione	4
6	Sistemi di controllo qualità e sicurezza	12	6.1	Piano delle analisi: quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste.	4
			6.2	Piano di pulizia e sanificazione delle stoviglie, dei contenitori e dei locali a basso impatto ambientale.	4
			6.3	Elencazione dei prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, dei contenitori e dei locali a basso impatto ambientale	4
7	Progetto di educazione alimentare e di educazione al consumo. Destinazione del cibo non somministrato	2	7.1	Piano di recupero delle eccedenze presso i refettori scolastici in applicazione della Legge n. 166/2016	2
	TOTALE	80			

7. ULTERIORI INFORMAZIONI

Il presente avviso non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'Amministrazione che sarà libera di seguire anche altre procedure. L'Amministrazione si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. e del nuovo regolamento (UE) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione dei dati, si precisa che 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 della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici anche con strumenti informatici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. I dati non verranno comunicati a terzi.

Gli interessati, con la presentazione della manifestazione d'interesse, acconsentono al trattamento dei propri dati personali, ai sensi del D.Lgs. n. 196/03 e s.m.i. e al nuovo regolamento (UE) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione dei dati, per tutte le fasi procedurali.

Il presente avviso viene pubblicato sul profilo del committente (sito internet dell'Amministrazione – sez. "Amministrazione Trasparente" – Bandi e Contratti) per 15 giorni naturali e consecutivi.

Banchette, 30.07.2020

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
f.to Dott. Eugenio Viterbo