Comune di Venarotta
(Provincia di Ascoli Piceno)
-Area Amministrativa-

PROT. N. 0005927-17/07/2019-C_L728-SARCH-P

OGGETTO: AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO ANNI SCOLASTICI 2019/2020 – 2020/2021 -2021/2022.
CPV 55523100-3 - SERVIZI DI MENSA SCOLASTICA

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Visti :

- l'art.30 del D.lgs.n.50/2016;
- l'art.36 del D.lgs.n.50/2016;
- l'art.216 comma 10 del D.lgs.n.50/2016;

Vista la determinazione dell'Area Amministrativa n. 27 del 17/07/2019;

RENDE NOTO

Che il Comune di Venarotta intende acquisire le manifestazioni di interesse da parte di operatori economici, ai quali inviare richiesta d'Offerta (R.d.O.) sul Mercato Elettronico delle Pubbliche Amministrazioni (MEPA), nell'ambito della procedura negoziata per l'affidamento del servizio in oggetto ai sensi dell'articolo 36, comma 2 lettera b) del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. (di seguito Codice degli Appalti).
Il servizio rientra nell'ambito della -categoria di servizi CPV 55523100-3 - servizi di mensa scolastica.

Con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di affidamento concorsuale e, pertanto, non sono previste graduatorie, attribuzione di punteggi o altre classificazioni di merito e non costituisce altresì un invito ad offrire né un'offerta al pubblico, ai sensi dell'art. 1336 c.c. né promessa al pubblico, ai sensi dell'art. 1989 c.c.

Il presente avviso ha, pertanto, uno scopo esplorativo, senza l'instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali nei confronti dell'Ente, che si riserva la possibilità di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, il procedimento avviato, e di non dar seguito all'indizione della successiva procedura concorsuale e selettiva per l'individuazione dell'aggiudicatario, senza che i richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Si forniscono di seguito, le informazioni utili per la manifestazione d'interesse, che costituiscono elementi a base della documentazione della successiva procedura.

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE E PUNTI DI CONTATTO

Ente appaltante: Comune di Venarotta (AP) –Via Euste Nardi n. 39, 63091 Venarotta (AP)
Contatti: Tel. 0736/362132 – Fax 0736/362896
Sito internet: www.comune.venarotta.ap.it
PEC: comune.venarotta@emarche.it
E-mail: prot.comunevenarotta@libero.it

Comune di Venarotta
(Provincia di Ascoli Piceno)
-Area Amministrativa-

P.IVA: 00357520444 - **C.F.:** 80004310449
RUP procedimento di gara Boni Antonietta – Responsabile area amministrativa

OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica delle scuole: dell'infanzia, primaria e secondaria di 1^ grado, site nel Comune di Venarotta, compresa la pulizia di tutti i locali adibiti a detto servizio, ivi compreso tutti i servizi igienici.
Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal capitolato d'oneri nonché dal presente disciplinare.
L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di estendere, con esplicito provvedimento il servizio ai dipendenti dello stesso Comune qualora venga istituito il servizio di mensa interno all'Ente, per i giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano, nonché ad ulteriori categorie di utenti che verranno all'uopo precisamente individuate, adeguando il corrispettivo annuo pattuito qualora venga superato il numero massimo dei pasti previsto.
Il presente capitolato recepisce le disposizioni del D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni" elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato in GURI n. 107 del 8 maggio 2008 – revisione 10 aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013),
L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel presente Capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

- acquisto, trasporto e conservazione delle derrate alimentari.
- preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010);
- la somministrazione presso il refettorio secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune.
- corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- fornitura di stoviglie **usa e getta in materiale biodegradabile e compostabile** in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso il refettorio;
- fornitura di bottiglie di acqua minerale in caso di interruzione temporanea del servizio idrico di rete;
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;

- fornitura di asciugamani/scottex e carta igienica per i servizi igienici del personale, del personale docente ed ATA e degli alunni
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici riservati al personale, agli alunni ed ai docenti e personale ATA);
- esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, tovaglie ecc.);
- esecuzione delle manutenzioni ordinarie del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;

DURATA ED IMPORTO

Il contratto di appalto avrà la durata di n. 3 anni scolastici: 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022. Decorrerà quindi dall'inizio dell'anno scolastico 2019/2020 e terminerà i suoi effetti il 30.6.2022.

L'importo del singolo pasto, a base di gara, è fissato in Euro 4,10, oltre l'I.V.A., ai sensi di legge, per un numero PRESUNTO di pasti annuo pari a 8.300 e quindi per un importo complessivo annuo massimo pari a € 34.030,00 oltre IVA secondo legge. L'importo complessivo massimo del contratto per gli anni scolastici 2019/2020 -2020/2021 -2021/2022 è pari ad €. 102.090,00 otre IVA.

Tale importo è maggiorato di €. 15,00, oltre IVA secondo legge, per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta come riportato nel DUVRI allegato al presente capitolato d'oneri per farne parte integrante e sostanziale.

A scadenza del contratto non é richiesta alcuna formalità o notifica.

Per gli alunni della scuola dell'Infanzia, oltre al pranzo, è prevista la fornitura della colazione, a base di frutta, da servire a metà mattinata.

Per tali alunni l'importo a base di gara di ogni singolo pasto pari ad E. 4,10, è comprensivo del pranzo e della colazione, pertanto senza maggiori oneri per l'Amministrazione comunale.

Il corrispettivo dell'appalto viene stabilito nella risultanza del prezzo unitario scaturito dall'aggiudicazione per il numero di pasti effettivamente erogato.

Si precisa che il servizio è a MISURA e potrà pertanto subire delle variazioni in meno rispetto alla quantità massima indicata.

DESCRIZIONE SINTETICA DEL SERVIZIO

La somministrazione dei pasti verrà effettuata con decorrenza dall'inizio di ciascun anno scolastico e, comunque, in data da concordare con il Dirigente Scolastico, in tutti i giorni feriali, escluso il sabato ed i giorni di vacanza, alle ore 12,00 per la scuola dell'infanzia e alle ore 13,15, se dovuto, per la scuola primaria e secondaria, secondo il calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali e l'eventuale sospensione delle lezioni in occasione delle festività, decisa dalle Autorità scolastiche. In ogni caso, il numero esatto dei pasti da preparare e somministrare sarà comunicato giornalmente in base alle presenze effettive e sarà collegato ai rientri previsti durante l'anno scolastico di riferimento dagli organi competenti. I giorni di rientro pomeridiano potranno anche subire variazioni o soppressioni, immediatamente comunicati alla ditta appaltatrice, senza che la ditta stessa possa vantare diritti, compensi o altro.

UBICAZIONE LOCALI

L'appaltatore dovrà provvedere alla preparazione e somministrazione dei pasti presso l'edificio adibito a "mensa scolastica", sito in Venarotta, Via Valerio Valentini, n. 48 utilizzando le attrezzature esistenti nella stessa e descritte dettagliatamente nella "Parte 3" del D.U.V.R.I.

MENÙ

Le merci da fornire sono quelle necessarie per la produzione dei pasti indicati nel menù validato dal SIAN dell'AREA VASTA 5 Ascoli Piceno – San Benedetto del Tronto, riportato nell'Allegato A). Il menù settimanale, compilato sulla base delle tabelle dietetiche –grammature, allegato B) al Capitolato d'oneri dovranno essere seguiti dalla Ditta affidataria in base alla stagionalità dei prodotti.
L'Amministrazione Comunale, sulla base delle indicazioni concordate con il SIAN, si riserva la facoltà, nel corso del contratto, di apportare variazioni, innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche. Potranno inoltre essere previste alternative per soddisfare esigenze dietetiche particolari (redatte da pediatra dell'utente). Il tutto senza che la ditta abbia a pretendere alcun compenso aggiuntivo.
All'avvio del servizio, e comunque all'individuazione di nuovi prodotti o fornitori, la Ditta appaltatrice avrà cura di presentare al Comune le relative schede tecniche che, una volta controllate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.
Qualora, per i motivi più vari, vi fossero delle oggettive e comprovate difficoltà di approvvigionamento, oppure al verificarsi di gravi situazioni relative all'igiene ed alla salubrità generale di determinati prodotti, la Ditta appaltatrice dovrà darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione e potranno essere autorizzate limitate deroghe, sentito il SIAN.
I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite.

PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è a carico della Ditta che deve assicurare il servizio senza alcuna interruzione.
L'organico del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio, incluso il trasporto, se dovuto, e lo scodellamento dei pasti, risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida.
Trattandosi di servizio pubblico la ditta è obbligata a far rispettare ai suoi dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12 giugno 1990 n. 146 e successive modifiche ed integrazioni (legge 11 aprile 2000 n.83) sul diritto di sciopero, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

IDONEITÀ SANITARIA E FORMAZIONE

La Ditta appaltatrice deve garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.
Come previsto dal punto 5.5.3 dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 (CAM), l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazioni sulle seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;

- Energia, trasporti e mense.

CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.
A tal fine, di seguito si riporta l'elenco del personale attualmente impiegato:

ELENCO PERSONALE

N° addetti	Mansioni e contratto	Livello	Ore settimanali	Scatti di anzianità
1	Cuoco CCNL PUBBLICI ESERCIZI	4°	23	Previsto per novembre 2021
1	Operaio CCNL PUBBLICI ESERCIZI -	6°	3	Previsto per febbraio 2023

SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE

Sono ammessi alla gara gli operatori economici di cui all'articolo 45 del D.lgs.n.50/2016 in possesso dei requisiti prescritti, quali:
operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative), b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), e c) (consorzi stabili), dell'art. 45, comma 2, del Codice;
operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettera d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti), f) (le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete) ed g) (gruppo europeo di interesse economico), dell'art. 45, comma 2, del Codice, oppure da operatori che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del Codice;
operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui all'articolo 62 del d.P.R. n. 207/2010;

Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice

CHE SONO ISCRITTI AL MEPA AL BANDO "SERVIZI" CATEGORIA DI ABILITAZIONE "SERVIZI DI RISTORAZIONE-(CPV 55523100-3 servizi mensa scolastica)

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Requisiti di ordine generale:
Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:
a) una delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016;

b) le condizioni di cui all'articolo 53, comma 16 ter, del decreto legislativo n.165/2001 o di cui all'articolo 35 decreto legge 24 giugno 2014 n.90 convertito con modificazioni dalla legge 11 agosto 2014 n.114 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione;
Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010, n. 78 convertito in legge 30 luglio 2010 n.122).
Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 48, comma 7, primo periodo, del Codice, è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).
Alle imprese indicate per l'esecuzione dall'aggregazione di imprese di rete con organo comune e soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 45, comma 2, lett. f) del codice è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

Requisiti di idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e tecnico-professionali art.83 D.Lgs 50/2016

- Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura competente per territorio per attività coerente con il servizio oggetto dell'appalto, oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato o all'Albo Nazionale delle Cooperative (in caso di cooperativa) o all'Albo Regionale (in caso di cooperativa sociale).
- Fatturato specifico nel settore oggetto di appalto relativo agli ultimi tre anni (2016-2017-2018) per un importo complessivo di € 100.000,00.

La richiesta è motivata al fine di ricevere offerte serie ed attendibili, evitando che operatori economici con insufficiente dimensione economica e organizzativa, possano presentare offerte non adeguatamente ponderate, con conseguente discapito per l'utenza che fruisce dei servizi.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95 comma 2 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., assegnando 30 punti all'offerta economica e 70 punti all'offerta tecnica con il metodo del confronto a coppie.

Punteggio massimo 70 punti			
N.	CRITERIO	SUB-CRITERIO	Punteggio
A	Caratteristiche generali e sistema organizzativo del servizio Max 30	Descrizione del piano operativo di gestione con indicazione: a) Modalità di approvvigionamento e stoccaggio derrate alimentari	15
		b) Modalità gestione degli imprevisti e delle emergenze.	8
		c) Modalità di attuazione del piano di autocontrollo *Criterio motivazionale* *Organicità e completezza della proposta metodologica, del piano delle attività, della tempistica e delle risorse.*	7
B	Attività ricreative ed educazione alimentare Max 13	a) Progetto di educazione alimentare per l'utenza (incontri annuali in materia di Educazione alimentare e di comportamento a tavola con presenza di un dietista/nutrizionista) senza costi aggiuntivi per l'Ente *Criterio motivazionale* *Rispondenza dell'offerta rispetto alle finalità e agli obiettivi che l'Ente si prefigge secondo quanto indicato dal capitolato. Adeguatezza, pertinenza dei programmi e degli interventi ed innovatività delle attività proposte. Metodi, strumenti, tecniche, varietà e quantità.*	13
C	Proposte migliorative del servizio Max 12	a) Proposte migliorative del servizio a titolo gratuito per l'Ente. *Criterio motivazionale* *Grado di rispondenza ed appropriatezza delle proposte in riferimento al servizio e al target dell'utenza. Rilevanza quantitativa, qualitativa della proposta, tempistiche e modalità di svolgimento.*	12
D	Responsabilità ambientale Max 10	a) Riciclo dei residui di mensa -Recupero e consegna, a cura dell'impresa, dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio *Criterio motivazionale* *Coerenza del progetto e la sua fattibilità- Tempistica e quantità di protocolli operativi L'impresa dovrà produrre idonea documentazione atta a certificare gli accordi presi con i centri ai quali verranno destinati i residui mensa in questione e le modalità di rendicontazione all'amministrazione delle derrate consegnate*	10

E	Sistema di qualità del servizio Max 5	a) Tempistica e modalità di monitoraggio del gradimento *Criteri motivazionali* *Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e il controllo in itinere della qualità e del buon funzionamento dei servizi, della tempistica, della funzionalità e fattibilità del sistema di documentazione e controllo proposto. Adeguatezza dei report e modulistica proposta*	5

OFFERTA ECONOMICA

Per l'attribuzione del punteggio relativo al prezzo verrà utilizzata la seguente formula:
Pi= 30*Ri/Rmax
Dove
Pi=punteggio attribuito al concorrente i-esimo
Ri= Ribasso percentuale del concorrente i-esimo (3 cifre decimali)
Rmax=Ribasso percentuale massimo offerto (3 cifre decimali)

Al fine di garantire il necessario rispetto del rapporto tra il peso dell'offerta economica e quello dell'offerta tecnica si procederà alla riparametrazione dei punteggi attribuiti a quest'ultima secondo quanto stabilito dalle linee guida Anac n.2 approvate con delibera n.1005 del 21.09.2016.
Il servizio verrà aggiudicato alla ditta con il più alto punteggio finale dato dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta economica e all'offerta tecnica.
In caso di parità di punteggio, l'aggiudicazione verrà effettuata nei confronti dell'impresa che avrà conseguito il punteggio più elevato della componente tecnico qualitativa dell'offerta; in caso di ulteriore parità si provvederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

I soggetti che intendono essere invitati alla procedura dovranno manifestare il proprio interesse inviando la domanda di partecipazione, sottoscritta dal titolare/legale rappresentante/procuratore del concorrente e redatta utilizzando l'apposito schema Allegato "A", al presente avviso.
Le domande di partecipazione alla selezione, a pena di esclusione, devono pervenire esclusivamente mediante posta elettronica certificata (P.E.C.) inviata all'indirizzo: comune.venarotta@emarche.it da un indirizzo P.E.C. del concorrente, **entro le ore 12,00 del 29.07.2019.**
L'invio della candidatura è a totale ed esclusivo rischio del mittente e rimane esclusa ogni responsabilità dell'Amministrazione ove per qualsiasi motivo, l'istanza non pervenga entro il previsto termine di scadenza all'indirizzo di destinazione. Il termine di presentazione della candidatura è perentorio e farà fede la data e l'orario indicati dal sistema di posta elettronica certificata.
La dichiarazione di manifestazione di interesse dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante dell'impresa interessata, corredata da copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore o di un documento di riconoscimento equipollente in corso di validità. In alternativa, è ammessa la sottoscrizione mediante firma digitale. Non sono ammesse candidature aggiuntive o sostitutive pervenute dopo la scadenza del termine di ricezione indicato nel presente avviso.

INDICAZIONI SULLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO:

PROCEDURA DI INVITO

La procedura di affidamento, una volta individuati gli operatori economici, avverrà tramite Richiesta di Offerta R.D.O.) sul Mercato Elettronico della P.A. (MePA). Alla procedura verranno invitati tutti gli operatori economici che abbiano presentato istanza di manifestazione d'interesse e dichiarato il possesso dei requisiti previsti nel presente avviso, cosi come previsto dall'Art. 36 del D.Lgs 50/2016 s.m.i.,.

Presentando la manifestazione di interesse l'operatore esplicitamente accetta tutto quanto prescritto nel capitolato d'oneri.

Qualora a seguito dell'avviso di manifestazione di interesse risultino ammessi un numero di soggetti inferiore a cinque, si procederà all'integrazione dell'elenco dei soggetti da invitare con operatori economici iscritti nel portale acquisti in rete della Pubblica Amministrazione di CONSIP nell'area merceologica di riferimento.

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Ai fini della presente gara ed ai sensi della Legge n. 241/1990, il Responsabile del procedimento è Il Responsabile Area Amministrativa – Boni Antonietta – Recapiti: Tel. 0736/362132 fax: 0736/362896;
e-mail: prot.comunevenarotta@libero.it

INFORMATIVA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 2016/679.

Ai sensi e per gli effetti della normativa in materia di protezione dei dati personali, emanata con il D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, come da ultimo modificato dal d.lgs. 101/2018 a norma del Regolamento UE 679/2016 in relazione alle operazioni che vengono eseguite per lo svolgimento delle attività previste dal presente contratto, l'Amministrazione Committente, in qualità di Titolare, tratterà i dati conformemente alla legge come da informativa fornita. Questa amministrazione ha nominato, a mezzo Unione Montana del Tronto e Valfluvione, Responsabile Comunale della Protezione dei Dati Personali, la Ditta Fidoka s.r.l. con sede legale in Ripe di S. Ginesio (MC) Via Val di Fiastra n.6, che svolgerà l'incarico tramite il proprio referente Dott. Claudio Cimarossa, CMRCLD88L01E783X, Responsabile della protezione dei dati (D.P.O.). Email: RPD@umtronto.it.

Allegati:
- **Modello di istanza di partecipazione**
- **Capitolato d'oneri e suoi allegati**

IL RESPONSABILE AREA AMMINISTRATIVA
(Boni Antonietta)

COMUNE DI VENAROTTA (Provincia di AP) Segreteria