

AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER L'ESPLETAMENTO DI GARA INFORMALE, PREORDINATA ALL'AFFIDAMENTO DIRETTO, AI SENSI DELL'ART.1, COMMA 2, LETTERA a), DEL D.L. 76/2020, DEL SERVIZIO DI VERIFICA E MONITORAGGIO DEGLI STANDARD DI SICUREZZA ALIMENTARE E QUALITATIVI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE EROGATO DALL'ERSU DI PALERMO

ATTIVITÀ DI CONTROLLO QUALITÀ E TECNICO-ISPETTIVO SUL SERVIZIO

**IL DIRETTORE
RENDE NOTO**

che l'ERSU di Palermo intende esperire un'indagine di mercato, mediante acquisizione di manifestazioni di interesse, al fine di individuare, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza, gli operatori ai quali inviare apposito invito a partecipare a gara informale, preordinata all'affidamento diretto, ai sensi dell'art.1, comma 2, lettera a), del D.L. 76/2020, del servizio di verifica e monitoraggio degli standard di sicurezza alimentare e qualitativi del servizio di ristorazione erogato dallo stesso Ente.

Premesso che:

- l'ERSU garantisce un servizio ristorazione con l'erogazione di pasti completi agli studenti dell'Università di Palermo e iscritti ai seguenti istituti:
 - LUMSA di Palermo, Dip. di Giurisprudenza
 - Accademia di BB.AA. di Palermo
 - Accademia di BB.AA. di Trapani
 - Accademia di BB.AA. e del Restauro di San Martino delle Scale
 - Accademia di BB.AA. di Agrigento
 - Conservatorio di Musica di Palermo
 - Conservatorio di Musica di Trapani
 - Conservatorio di Musica di Ribera
- tale servizio è garantito da ditta esterna aggiudicataria /affidataria,
- la ditta aggiudicataria adotta ed applica, come da normativa vigente, un proprio sistema di Autocontrollo-HACCP ai sensi del *Codex Alimentarius* ed in ottemperanza al Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del Reg. CE 178/2002 sulla tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.

Considerato che:

- l'ERSU, in qualità di ente erogatore del servizio e quindi di soggetto sul quale ricadono in prima battuta eventuali responsabilità in caso di problematiche varie inerenti la sicurezza alimentare (intossicazioni, infezioni e tossinfezioni alimentari, reazioni allergiche, etc.), ha la necessità di verificare la corretta applicazione, da parte del soggetto aggiudicatario, degli obbligatori principi e procedure inerenti la Sicurezza Alimentare presso i vari centri

di preparazione e/o somministrazione pasti durante le varie fasi si approvvigionamento, stoccaggio, preparazione e somministrazione di alimenti comprese le eventuali fasi di trasporto di pasti pronti per assicurare sempre la salubrità degli alimenti somministrati.

Similmente è in capo alla SA la verifica del rispetto degli standard qualitativi (merceologici, organolettici, nutrizionali, etc.) degli alimenti preparati e somministrati in relazione a quanto previsto dal capitolato di appalto (tipologia e natura degli alimenti, origine, etc.).

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE E STAZIONE APPALTANTE:

ERSU di Palermo (Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario) C.F.: 80017160823

Viale delle Scienze Edificio 1 – 90128 Palermo

Responsabile del procedimento ai sensi dell'art.31 del Codice: Dott. Sergio Lupo Tel. 0916546005 – mail: ristorazione@ersupalermo.it

2. OGGETTO DELL'APPALTO:

2.1 Costituisce oggetto del servizio l'incarico per la verifica ed il monitoraggio degli standard di sicurezza alimentare e qualitativi del servizio di ristorazione erogato dall'ERSU di Palermo presso i n. 3 centri di cottura/preparazione ed i n. 15 centri di porzionamento/somministrazione/consegna pasti (vedasi tabella sotto riportata); si significa che il numero dei sopra citati centri possano subire variazioni sia in aumento che in diminuzione.

L'incarico ha la durata di anni 2 (*due*); si significa che questo servizio deve essere espletato per qualunque appalto relativo al Servizio di Ristorazione.

2.2 L'incaricato dovrà assicurare per tutti i centri di seguito elencati le seguenti funzioni ed attività che saranno delegate:

- consultazione e verifica della documentazione autorizzativa di tutti i locali adibiti stoccaggio, preparazione e somministrazione di alimenti (autorizzazione agli scarichi reflui, agibilità, registrazione sanitaria ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004, autorizzazione amministrativa da parte del Comune, etc.);
- consultazione e verifica della documentazione inerente al sistema di Autocontrollo/HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 implementato dalla ditta aggiudicataria e della corretta applicazione di quanto previsto nello stesso;
- consultazione e verifica della documentazione inerente al sistema di tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti ai sensi del Reg. CE 178852/2002 implementato dalla ditta aggiudicataria e della corretta applicazione di quanto previsto nello stesso;
- ispezioni e verifiche periodiche, senza preavviso ai responsabili della società aggiudicatrice del servizio ed al personale addetto, al fine di verificare il rispetto delle procedure di corretta prassi igienica e di lavorazione;
- verifica delle condizioni strutturali, funzionali e igieniche dei locali adibiti a tali mansioni;
- verifica delle condizioni strutturali, funzionali e igieniche di impianti e attrezzature presenti nei suddetti locali (compresa la verifica del corretto funzionamento degli

- impianti frigo sia positivi che negativi e delle apparecchiature adibite a conservazione a legume-caldo);
- verifica delle condizioni strutturali, funzionali e igieniche degli automezzi adibiti al trasporto di pasti pronti dai centri di cottura agli altri punti di erogazione/somministrazione;
 - verifica delle corrette modalità di trasporto di tali pasti nel rispetto di adeguate condizioni igienico-sanitarie, utilizzo di idonei contenitori e rispetto del relativo legume-caldo o legume-freddo;
 - verifica del corretto abbigliamento e dell'igiene del personale adibito a preparazione e somministrazione pasti;
 - verifica della corretta rilevazione giornaliera delle temperature degli impianti e apparecchiature di conservazione di alimenti a temperatura controllata (legume freddo e caldo);
 - verifica del corretto comportamento del personale e della corretta applicazione di tutte le procedure e requisiti inerenti alla sicurezza alimentare (GMP, GHP, SOP, SSP, etc.);
 - verifica della corretta applicazione della procedura inerente alla gestione degli allergeni compresa l'obbligatoria comunicazione agli utenti ai sensi del Reg. CE 1169/2011;
 - verifica della corretta procedura relativa alla gestione del pericolo acrilammide ai sensi del Reg. UE 2158/2017 nella preparazione di pizze ed altri prodotti da forno a base di farina, panatura e gratinatura di alimenti, preparazione di patatine fritte, preparazione del caffè espresso, etc.
 - verifica dei requisiti del personale alimentarista (possesto di apposito e valido attestato per "Operatore Alimentarista" ai sensi del Decreto n. 698 del 03.08.2022 dell'Assessorato della Salute della Regione Siciliana "*Riorganizzazione dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti, in modalità Residenziale, FAD sincrona e asincrona. Revoca del D.A. 630 del 12 aprile 2019*" o di equipollente diploma di maturità conseguito presso Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione e annessi attestati di aggiornamento triennale ai sensi del citato decreto);
 - predisposizione ed applicazione di un adeguato piano di campionamento analitico mediante prelievi e campionature di pasti pronti, semilavorati, materie prime nonché mediante prelievi sull'acqua potabile in distribuzione nei vari centri (per controllo analitico chimico e microbiologico e chimico ai sensi del recente **D. Lgs. n. 18 del 23 febbraio 2023**) e mediante controlli ambientali con tamponi su superfici varie (piani lavoro, attrezzature, utensili, etc.), a rotazione, al fine di verificare l'efficacia delle procedure di sanificazione verifica e valutazione di un "piano di sicurezza dell'acqua per la valutazione del rischio" ai sensi del recente **D.Lgs. n. 18 del 23 febbraio 2023**;
 - verifica della corretta attuazione, da parte della ditta aggiudicataria del "PASTO TEST" ossia della "*campionatura rappresentativa del pasto*" mediante la conservazione a temperatura di +4 °C per 72 ore dal momento della preparazione

e in idonei contenitori ermeticamente chiusi, di un campione di almeno 150 grammi di ciascuna pietanza preparata ogni giorno. Tale procedura NON OBBLIGATORIA, è prevista dalle "Linee guida per la ristorazione scolastica" di diverse regioni italiane ed è adottata al fine di effettuare delle analisi in caso di sospette intossicazioni, infezioni o tossinfezioni alimentari.

- predisposizione di report per la committenza dopo ciascun sopralluogo/audit o comunque con cadenza almeno mensile.
- verifica delle caratteristiche qualitative, organolettiche e nutrizionali degli alimenti in rispetto a quanto previsto dal capitolato di appalto relativo alla "GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 E S.M.I., PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE MENSE UNIVERSITARIE DELL'ERSU DI PALERMO CIG: 7132539561 CPV: 55512000-2" raggiungibile al seguente link:

https://www.ersupalermo.it/amministrazionetrasparente/?wpfb_dl=13532

Si significa che questo servizio deve essere espletato anche per eventuale ulteriore appalto relativo al Servizio di Ristorazione.

È previsto l'obbligo di sopralluogo, una volta al mese, presso ognuno dei centri suindicati.

Tutta la documentazione ed i dati elaborati dovranno essere messi a disposizione dell'Ente fornendo copia con modalità da stabilire con successivo accordo.

3. NORME REGOLATRICI:

Le prestazioni dei servizi e forniture, oggetto della presente procedura, dovranno garantire:

- che il servizio verrà svolto in conformità alle norme vigenti o che verranno emanate in corso d'opera ed a quanto previsto nel disciplinare d'incarico;
- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze, generali e particolari, che possono influire sull'esecuzione;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel disciplinare d'incarico;
- di osservare le norme per la sicurezza dei lavoratori di cui alla L. n.81/2008;
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D.lgs. n.196/2003, e ss.mm.ii. che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
- tutte le norme comunitarie e nazionali in merito alla sicurezza alimentare;
- D.lgs. del 18 aprile 2016 n.50, "Codice dei contratti pubblici";
- Art.1, comma 2, lettera a), del D.L. 76/2020;
- D.lgs n. 56 del 2017;
- D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207 "Regolamento di esecuzione";
- D.lgs. n. 18 del 23 febbraio 2023;
- normativa in materia di imposte, tasse e contributi.



4. MODALITÀ, TEMPI DI INTERVENTO, ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI E DEI CONTROLLI:

- Il servizio prevede le seguenti attività di "controllo qualità" e "tecnico ispettivo" nelle seguenti strutture:

N.	Nome	Indirizzo	Attività svolta
1	Santi Romano	Viale delle Scienze Ed.1 -Palermo	Stoccaggio - preparazione/cottura - porzionamento - impiattamento - somministrazione - fornitura pasti da ritiro (cestino)
2	San Saverio	Via G. Di Cristina, 7 - Palermo	porzionamento - impiattamento - somministrazione - fornitura pasti da ritiro (cestino)
3	Biscottari	Via dei Biscottari 12 - Palermo	porzionamento nella fornitura pasti da consegnare (cestino)
4	Schiavuzzo	Via dello Schiavuzzo, 22/24 - Palermo	porzionamento nella fornitura pasti da consegnare (cestino)
5	Casa del Goliardo	Vicolo Sant'Uffizio, 13/15 - Palermo	porzionamento nella fornitura pasti da consegnare (cestino)
6	SS. Nunziata	Piazza Casa Professa - Palermo	porzionamento - impiattamento - somministrazione - fornitura pasti da ritiro (cestino)
7	SS. Salvatore	Via Altarello di Baida, 2 - Palermo	porzionamento nella fornitura pasti da consegnare (cestino)
8	ARNAS CIVICO	Via Carmelo Lazzaro - Palermo	Stoccaggio - preparazione/cottura - porzionamento - impiattamento - somministrazione - fornitura pasti da ritiro (cestino)
9	Centro Pasti	Via Favier, 7 - Palermo	Stoccaggio - preparazione/cottura
10	Conservatorio Scarlatti	Via Squarcialupo, 45 - Palermo	porzionamento nella fornitura pasti da consegnare (cestino)
11	Facoltà di Scienze "Via Archirafi"	Via Archirafi, 30 - Palermo	porzionamento nella fornitura pasti da consegnare (cestino)
12	Cantieri Culturali alla Zisa	Via Paolo Gili, 4 - Palermo	porzionamento nella fornitura pasti da consegnare (cestino)
13	Accademia Belle Arti	Via Papireto,1 - Palermo	porzionamento nella fornitura pasti da consegnare (cestino)
14	Consorzio Universitario di Agrigento	Via Quartararo 92100 Agrigento	porzionamento nella fornitura pasti da consegnare (cestino)
15	Polo Universitario di Agrigento	Via Ugo La Malfa 92100 Agrigento	porzionamento nella fornitura pasti da consegnare (cestino)

16	Polo Universitario di Trapani	Via Lungomare Dante Alighieri - Trapani	porzionamento nella fornitura pasti da consegnare (cestino)
-----------	-------------------------------	---	---

Si significa che il numero dei sopra citati centri possano subire variazioni sia in aumento che in diminuzione.

- Il soggetto aggiudicatario del presente appalto dovrà effettuare controlli nella produzione e distribuzione dei pasti nel rispetto della normativa di riferimento e, comunque, nel rispetto delle buone pratiche volte a garantirne la qualità e la sicurezza, stilando, per ogni sopralluogo, apposito verbale dal quale risulti l'attività svolta. Per ogni struttura sopra indicata dovranno essere effettuate almeno 3 controlli nei punti di stoccaggio, preparazione e cottura pasti, per anno accademico e almeno 2 controlli nei punti di consegna pasti per anno accademico.
- Il controllo avviene mediante ispezioni, concordate con l'Ufficio del RUP dell'Ente, ma non annunciate ai destinatari del controllo, nei vari plessi di preparazione e distribuzione pasti come da summenzionata tabella.
- I controlli riguarderanno in particolare:
 - la qualità delle materie prime consegnate ai centri di produzione pasti gestiti in appalto;
 - la conservazione delle merci, con riguardo ai magazzini dove vengono conservate e alle procedure adottate;
 - ogni aspetto del ciclo di preparazione e distribuzione dei pasti svolto dalla ditta appaltatrice, con riferimento alle strutture, al personale, alle attrezzature, ai mezzi e alle procedure (conservazione, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, porzionatura, tempi, mantenimento catene del caldo e del freddo, pulizie e sanificazioni);
 - il rispetto delle procedure in materia di tracciabilità degli alimenti;
 - il prelievo di tamponi ed alimenti per l'esame in laboratorio, con conseguente lettura dei risultati e proposta di soluzioni; l'effettuazione degli esami presso laboratori terzi non costituisce subappalto;
 - la corretta e costante applicazione del sistema di autocontrollo predisposto dalla ditta fornitrice il servizio, incluse la valutazione della metodologia di preparazione, cottura, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti, sulla base della normativa vigente e del contratto di servizio;
 - la conformità dei locali, degli impianti e delle attrezzature utilizzate;
 - la predisposizione di apposite check-lists (lista di riscontro) che l'indicazione di criticità riscontrate, l'elaborazione di suggerimenti e la fissazione di standard per l'ottimizzazione delle procedure;
 - effettuazione di tamponi ambientali e prelievi per analisi chimiche, fisiche e microbiologiche, finalizzate a valutare la conformità del servizio sotto il profilo della sicurezza igienica e sanitaria;
 - incontri con la Commissione Mensa;
 - supporto all'Ente e assistenza tecnica;
 - reperibilità e intervento sul posto in caso di urgenze, entro 3 ore dalla richiesta da parte dell'Ufficio del RUP dell'Ente.

- Per ogni sopralluogo il soggetto aggiudicatario dovrà redigere una specifica relazione nella quale darà puntualmente atto dell'attività di controllo effettuata, degli aspetti verificati e degli eventuali rilievi di non conformità emersi, prospettando altresì le opportune azioni da intraprendere e trasmetterla entro due giorni all'Ufficio del RUP dell'Ente.
- Nei casi di riscontro di eventuali anomalie specifiche che pregiudicano la sicurezza alimentare, la relazione dovrà essere preceduta da un'informativa immediata.

4. REQUISITI DEI SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE:

- Laurea magistrale o specialistica in una materia attinente alla sicurezza alimentare (biologia, chimica, medicina, veterinaria, agraria, scienze forestali, tecnologia alimentare, etc.);
- comprovata esperienza di almeno **5 anni** nel campo della sicurezza alimentare;
- avere svolto l'attività di consulente per la sicurezza nel campo della ristorazione collettiva sia per enti pubblici che privati (servizi di refezione e mense scolastiche, strutture sanitarie e assistenziali residenziali quali case di riposo, RSA, laboratori didattici di istituti professionali alberghieri, complessi alberghieri, sale ricevimenti etc.);
- Possesso dei requisiti generali previsti dall'art. 80 del D.lgs. 50/2016;
- DURC regolare;
- per le ditte individuali: iscrizione del titolare/professionista presso apposito Albo/Ordine Professionale della provincia in cui la ditta ha sede del settore scientifico;
- per le ditte societarie: iscrizione nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede per attività di analisi e controllo di prodotti alimentari e che preveda la presenza di un direttore con laurea in Chimica o Scienze Biologiche e i professionisti singoli e associati iscritti presso il relativo Ordine Professionale di Chimica e Biologia;
- aver svolto negli ultimi 5 anni servizi di controllo e applicazione del sistema di HACCP per enti pubblici e privati;
- iscrizione nel registro regionale dei laboratori che effettuano le analisi ai fini dell'autocontrollo (HACCP) per le industrie alimentari e/o per i professionisti iscritti all'Ordine dei chimici e/o biologi;
- certificati secondo la norma UNI EN ISO 9001 per procedure di campionamento, erogazione di servizi di campionamento ed effettuazione di analisi chimico-fisiche e biologiche;
- devono indicare il Responsabile tecnico del controllo qualità, che deve essere in possesso della Laurea Magistrale in Scienze Biologiche e/o Chimica;
- possesso di iscrizione nella sezione "Albo dei Fornitori" della piattaforma e-procurement "Traspare" dell'ERSU;

5. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 58 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., l'Amministrazione per questa procedura si avvarrà della piattaforma di negoziazione on-line per l'approvvigionamento della pubblica amministrazione "TRASPARE", accessibile all'indirizzo:

<https://ersupalermo.traspare.com>.

Per poter presentare la propria manifestazione di interesse, ciascun concorrente è tenuto ad eseguire preventivamente la registrazione a "TRASPARE" accedendo al portale appositamente predisposto all'indirizzo:

https://ersupalermo.traspare.com/employees/sign_up.

Per le indicazioni per la registrazione e la qualificazione e tutto ciò che attiene all'operatività sulla piattaforma, si dovrà fare riferimento ai manuali raggiungibili al seguente link

<https://ersupalermo.traspare.com> .

Per supporto in ordine al funzionamento della piattaforma e alla procedura di gara l'operatore economico potrà utilizzare la sezione "CHIARIMENTI" della piattaforma.

Gli operatori economici in possesso dei requisiti dovranno presentare manifestazione di interesse ed annessa dichiarazione conformemente al modello allegato al presente avviso, debitamente compilato e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante, esclusivamente tramite la suddetta piattaforma "TRASPARE" per l'ERSU di Palermo entro il termine perentorio del **29/05/2023 ore 12:00**.

Non saranno prese in considerazione richieste non pervenute tramite tale piattaforma telematica, inviate successivamente alla data e l'orario di scadenza del presente avviso e quelle redatte non in conformità del presente avviso.

Gli operatori economici interessati, in possesso dei suddetti requisiti, dovranno far pervenire la propria manifestazione di interesse, mediante la presentazione della seguente documentazione:

a) manifestazione di interesse/dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà utilizzando esclusivamente l'apposita modulistica (Allegato 1) predisposta dall'amministrazione e allegata al presente avviso e disponibile sul sito internet <https://ersupalermo.traspare.com>, compilato e sottoscritto dal legale rappresentante della ditta o dal suo procuratore (in tal caso dovrà essere allegata anche copia della relativa procura).

Il suddetto modulo è stato predisposto affinché venga compilato direttamente a video e poi stampato, eventuali correzioni dovranno essere confermate e sottoscritte.

In caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo o coassicurazione la presente documentazione dovrà essere resa da ciascun soggetto partecipante al raggruppamento.

b) Copia fotostatica leggibile del documento di identità, in corso di validità, di colui che sottoscrive la manifestazione di interesse (art. 38, comma 3, DPR445/2000).

Qualora la manifestazione di interesse sia firmata digitalmente non è necessaria la presentazione di copia del documento di identità.

La procedura sarà opportunamente individuata con la presente dicitura: "AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER L'ESPLETAMENTO DI GARA INFORMALE, PREORDINATA ALL'AFFIDAMENTO DIRETTO, AI SENSI DELL'ART.1, COMMA 2, LETTERA a), DEL D.L. 76/2020, DEL SERVIZIO DI VERIFICA E MONITORAGGIO DEGLI STANDARD DI SICUREZZA ALIMENTARE E QUALITATIVI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE EROGATO DALL'ERSU DI PALERMO".

La valutazione delle offerte pervenute sarà fatta da apposita commissione, nominata con separato provvedimento.

6. CRITERI DI SELEZIONE E VALUTAZIONE:

L'aggiudicazione verrà effettuata a favore del concorrente che offre il servizio con un maggior ribasso dell'importo del servizio come indicato nel successivo art.7 previo accertamento della commissione dei requisiti richiesti ai partecipanti.

Nel caso in cui il concorrente che presenti la miglior offerta non abbia i requisiti richiesti o non soddisfi integralmente le esigenze dell'Ente, si procederà mediante affidamenti successivi a favore dei concorrenti secondo l'ordine di aggiudicazione. L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola istanza di partecipazione, purché ritenuta valida e completa.

La SA si riserva il diritto di non procedere all'individuazione, se nessuna istanza di partecipazione risulti idonea in relazione all'oggetto del contratto. L'Ente si riserva, altresì la facoltà insindacabile di dar seguito o meno all'affidamento dell'incarico senza che alcuna pretesa, a qualsiasi titolo, possa essere avanzata dai professionisti interessati. La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri secondo l'ordine della graduatoria stessa, entro il termine di validità del contratto.

7. IMPORTO DEL SERVIZIO:

L'importo stimato del servizio (campionamento ambientale, test di laboratorio, implementazione ed aggiornamento del Piano di Autocontrollo e delle relative procedure operative) è complessivamente pari ad **Euro: 38.000,00 (IVA esclusa)** per un periodo di 24 mesi.

8. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI:

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 679/2016, I dati saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse allo svolgimento della procedura di selezione di affidamento cui si riferiscono e nel rispetto degli obblighi previsti dalla normativa e dalle disposizioni regolamentari. Il conferimento dei dati da parte delle Ditte interessate è pertanto obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla procedura medesima. I trattamenti dei dati richiesti all'interessato sono effettuati ai sensi dell'art. 6, comma 1, lett. e) del regolamento UE 679/2016 per tutti gli adempimenti connessi alla procedura.

9. PUBBLICAZIONE, AVVISO E PUBBLICITÀ

La presente manifestazione di interesse e tutte le informazioni inerenti alla presente procedura sono pubblicati sull'Albo On-line del sito istituzionale www.ersupalermo.it dell'Ente, nonché sul Portale e-procurement "TRASPARE" dell'Ente <https://ersupalermo.traspares.com>.

Il Direttore
Ernesto Bruno