



COMUNE DI PAGLIARA

Città Metropolitana di Messina

Via R. Margherita, 92 c.a.p. 98020 Tel. 0942 737168

www.comune.pagliara.me.it E Mail: segreteria.comune.pagliara.me.it cod. Fiscale 00414810838

ALLEGATO "A"

DISCIPLINARE DI RDO

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI ROCCHENERE, DELLA SCUOLA PRIMARIA DI PAGLIARA E DELL'ASILO NIDO DI PAGLIARA PER L'ANNO SCOLASTICO 2025 / 2026- PERIODO 01.10.2025 /30.04.2026.

CIG: _____ CPV: 55523100-3

1. AMMINISTRAZIONE APPALTANTE: Comune di Pagliara

Responsabile Unico del Procedimento (RUP): Dott.ssa Pirri Giuseppa Maria

Email: segreteria.comune.pagliara.me.it ;

PEC: comunepagliara@pec.it;

2. OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Costituisce oggetto dell'appalto il servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola dell'Infanzia di Rocchenere, della Scuola Primaria di Pagliara e dell'Asilo Nido di Pagliara, secondo la seguente ripartizione:

PLESSI SCOLASTICI	Numero presunto di utenti
Scuola dell'Infanzia di Rocchenere	21+3 (personale scolastico)
Scuola Primaria di Pagliara	18 +3 (personale scolastico)
Asilo Nido	10
Utenti complessivi	55

Il numero di pasti stimato è 4070 di cui 1776 per la scuola dell'infanzia, 1554 per la scuola primaria e 740 per l'Asilo Nido.

L'affidamento è regolato dal D.Lgs. n. 36/2023 e da quanto previsto nel Capitolato Speciale;

3. DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'affidamento avrà durata dal 01.10.2025 al 30.04.2026, con possibilità di rinnovo per ulteriore periodo in coerenza con la disponibilità finanziaria dell'Ente (e sarà avviato ai sensi dell'art. 17 comma 8 del D.

LGS. 36/2023);

4. CATEGORIA

Servizio cpv 55523100-3

5. IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo a base di gara di gara è pari ad € 41.382,13, oltre IVA del 4 %, calcolato in base alla stima dei costi necessari all'espletamento del servizio.

L'appalto è finanziato con risorse proprie del Comune di Pagliara;

Lotto unico.

6. VARIANTI.

Non sono ammesse offerte in variante.

7. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

7.1. Requisiti di ordine generale (idoneità morale):

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui agli art. da 94 a 98 del D.Lgs. n. 36/2023 che qui si intendono integralmente richiamati, il cui possesso deve essere espressamente attestato dal legale rappresentante e dagli altri soggetti individuati dal precitato D.Lgs. Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

7.2. Requisiti di idoneità professionale:

- Iscrizione per attività comprendente i servizi oggetto dell'appalto nel Registro Imprese presso la competente C.C.I.A.A. o in analogo registro dello Stato di appartenenza.
- Per le società cooperative è richiesta l'iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso il MISE e, se cooperative sociali, all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali gruppi A e B, mentre per i Consorzi di cooperative sociali è richiesta l'iscrizione al medesimo Albo Regionale – gruppo C. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese i requisiti di idoneità professionale devono essere posseduti da tutte le imprese raggruppate.
- I Requisiti di idoneità professionale ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 50/2016, saranno autocertificati nel DGUE, con dichiarazioni sostitutive ai sensi del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii., con firma digitale apposta dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa.
- In caso di raggruppamento temporaneo di imprese le certificazioni devono essere possedute da tutte le imprese raggruppate.

7.3 Capacità economica e finanziaria:

- Fatturato specifico medio annuo, nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito agli ultimi n. 2 esercizi finanziari disponibili (anno 2023, anno 2024) pari ad almeno: 53600,00 iva compresa;
- Possesso, ai sensi dell'art. 83, comma 4 lett. c) del Codice, della seguente copertura assicurativa per

responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare per un massimale non inferiore a €. 2.000.000,00 (duemilioni/00), con durata pari a quella dell'appalto.

7.4 Capacità tecniche e professionali :

- Avere svolto negli ultimi 2 anni scolastici (2023-2024 e 2024-2025) con buon esito almeno n. 1 servizio nello specifico settore di attività oggetto d'appalto, per Enti pubblici utilizzando cucine in loco per un numero di pasti giornaliero non inferiore a n. 251 e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata.
- Il concorrente dovrà indicare per ciascun anno l'Ente Pubblico in cui si è svolto il servizio, il periodo di esecuzione del contratto, il numero di cucine gestite, il numero di pasti;
- Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore IAF 30, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: "servizio di ristorazione collettiva". La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015;

L'acquisizione dei documenti a comprova del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario per l'affidamento dei contratti pubblici sarà effettuata mediante il servizio Fascicolo virtuale dell'operatore economico FVOE;

Mediante acquisizione degli originali o copie conformi delle attestazioni rilasciate dalle Amministrazioni/Enti contraenti, con l'indicazione anche dell'oggetto, dell'importo, del periodo di esecuzione, del buon esito dell'esecuzione e della mancanza di atti o provvedimenti di risoluzione anticipata del contratto per fatto od omissione del concorrente per ciò che non è possibile acquisire tramite FVOE.

Il mancato possesso di anche solo uno di detti requisiti comporta l'esclusione dalla gara, e la segnalazione all'ANAC ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 80, comma 12, del Codice.

Nel caso in cui le imprese che siano in possesso dei requisiti generali di cui al D.Lgs. n. 36/2023, risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando, possono partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento e potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, la documentazione prevista dall'art. 104 del vigente Codice degli appalti.

Il possesso di tutti i requisiti sopra elencati potrà essere attestato mediante ricorso a dichiarazioni sostitutive di certificazione e/o di atto di notorietà, ai sensi di quanto previsto agli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, con assunzione da parte del dichiarante delle responsabilità penali previste all'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, ovvero attraverso la presentazione delle relative certificazioni e/o attestazioni.

L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli in ordine alla veridicità delle dichiarazioni rese.

8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 104 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi degli artt. da 65 a 69 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 104, comma 4, lett. a), b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti,

anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale *[ad esempio: iscrizione alla CCIAA oppure a specifici Albi]*.

Il **contratto di avvalimento** contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Ai sensi dell'art. 104, comma 12 del Codice, **a pena di esclusione**, nei soli casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che partecipino alla medesima gara l'impresa ausiliaria e quella che si avvale delle risorse da essa messe a disposizione.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

9. SUBAPPALTO

Il concorrente deve indicare all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare nel limite massimo indicato dall'art. 119 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 119, comma 3 del Codice.

Ai sensi dell'art. 119 comma 6 del D.lgs. n. 36/2023 l'appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta deve essere completa di una garanzia provvisoria, come definita dall'art. 53 del Codice, pari a 1% del prezzo base dell'appalto, salvo quanto previsto all'art. 106, comma 1 del Codice con Ente beneficiario il Comune di Pagliara. La cauzione provvisoria potrà essere presentata in misura ridotta del 30%, per le imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000;

11. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo non è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo non è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo può comunque essere effettuato inoltrando comunicazione agli indirizzi del Rup.

12. PARTECIPAZIONE ALLA GARA E TERMINE PRESENTAZIONE OFFERTA

Tutti i documenti relativi alla presente procedura dovranno essere inviati esclusivamente per via telematica attraverso il Portale MEPA, dovranno essere redatti in formato elettronico ed essere sottoscritti

a pena di esclusione con firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D. Lgs. n. 82/2005.

La presentazione dell'offerta è a totale ed esclusivo rischio dell'operatore economico partecipante, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Stazione Appaltante ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'offerta non pervenga entro il termine di scadenza fissato per la presentazione delle offerte. In ogni caso, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, l'operatore economico esonera la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di qualsiasi natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del Portale degli Acquisti della Pubblica Amministrazione MEPA disponibile all'indirizzo www.acquistinretepa.it.

L'offerta dovrà essere composta dai seguenti documenti:

- Documentazione Amministrativa - Busta di qualifica;
- Offerta tecnica - Busta Tecnica, predisposta nel rispetto di quanto previsto dall'art 15 del presente disciplinare di gara;
- Offerta economica - Busta Economica;

I file della Documentazione Amministrativa dovranno essere firmati digitalmente e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta di Qualifica.

I file relativi all'Offerta Tecnica dovranno essere firmati digitalmente e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta Tecnica.

I file relativi all'Offerta Economica dovranno essere firmati digitalmente e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta Economica.

11.1 CONTENUTO DELLA BUSTA "A" - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta A contiene:

- la domanda di partecipazione;
- il DGUE;
- PassOE;
- Capitolato speciale di appalto sottoscritto;
- la documentazione a corredo, se necessaria in relazione alle diverse forme di partecipazione;
- garanzia provvisoria;
- Duvri sottoscritto digitalmente.

11.2 CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA

La busta "B – Offerta tecnica" dovrà contenere relazione tecnica e documentazione autocertificata dalle quali risultino gli elementi necessari a comprovare i parametri posti per la valutazione tecnico-qualitativa

di cui all'art. 13 del presente disciplinare di gara.

Si precisa che la relazione non deve superare complessivamente 25 pagine in formato A/4.

11.3 CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA

La busta “C – Offerta economica” contiene, **a pena di esclusione**, l’offerta economica, con indicazione dei seguenti elementi:

- Ribasso percentuale, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.
- Verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali.

L’offerta economica, **a pena di esclusione**, deve essere sottoscritta digitalmente.

12 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. 108 del Codice.

La valutazione dell’offerta tecnica e dell’offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

OFFERTA TECNICA: massimo 80 punti;

OFFERTA ECONOMICA: massimo 20 punti;

12.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

N. CRIT	CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB CRITERIO/ DESCRIZIONE	P. max
1	Organizzazione del servizio max 20 punti	Descrizione e composizione del team di lavoro, del sistema di autocontrollo, degli interventi finalizzati alla continuità operativa in caso di emergenze, descrizione delle operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature ivi comprese quelle per il trasporto delle derrate alimentari e la distribuzione dei pasti. (Q)	7
		Modalità di gestione delle diete speciali. (Q)	5
		Predisposizione e fornitura di menù sostitutivi, previa approvazione ASL, con prodotti tradizionali siciliani in occasione delle festività (Natale, Carnevale, Pasqua) (Q)	4
		Monitoraggio della qualità del servizio (Q)	4
2	Qualità generi alimentari erogati. Max 25 punti	Controllo dei fornitori; Il concorrente dovrà indicare e descrivere le modalità di approvvigionamento nonché la qualità degli alimenti, descrivendo anche i sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori e i certificati di qualità delle derrate alimentari. (Q)	4

		Utilizzo di prodotti biologici della Regione Sicilia, oltre a quelli già previsti nel capitolato, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali in materia: Massimo punti: Punti 1 per ogni prodotto aggiuntivo fino ad un massimo di 5 punti. (T)	5
		Fornitura di prodotti di qualità certificata DOP/IGP tradizionali, regionali. n. 1 prodotto punti 3 n. 2 prodotti punti 6 (T)	6
		Utilizzo di prodotti a Km zero n. 2 prodotti punti 4 per ogni altro prodotto n. 2 punti fino al max di 10 (T)	10
3	Qualità dei menu proposti; max punti 15	I menu per l'infanzia e la primaria dovranno essere conformi alle linee guida Regionali. Saranno valutati : articolazione del menu, rotazione in base alla stagionalità dei prodotti freschi, tipologia e varietà delle ricette proposte . Max 15 punti (Q)	15
4	Progetto educazione alimentare max punti 12	Il Progetto di educazione alimentare sarà valutato in base alla divulgazione agli utenti del servizio di materiale informativo relativo al menu, alla stagionalità degli alimenti ed ai prodotti locali utilizzati; in base all'organizzazione di incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi con modalità da concordare con Scuola e Comune; all'organizzazione di attività volte alla promozione della cultura alimentare. (Q)	12
5	Piano di recupero dei residui	Impegno a recuperare il cibo non somministrato per destinarlo a cittadini bisognosi con l'ausilio di Associazioni sul territori e dei servizi sociali del Comune : punti 4. Nessun impegno punti 0 (T)	5
6	Proposte migliorative	Proposta migliorativa : punti 3 Nessuna proposta migliorativa: punti 0	3
		TOTALE	80

12.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi (Q) cui è assegnato un punteggio discrezionale della tabella, ogni commissario attribuirà, sulla base della relazione descrittiva del servizio e della documentazione presentata da ciascun concorrente, un coefficiente variabile da zero a uno secondo la seguente graduazione:

Fatto salvo il rispetto, pena l'esclusione, dei requisiti minimi indicati nel capitolato, le valutazioni dei coefficienti della prestazione rispetto a ciascun requisito attribuiti dai singoli commissari (coefficienti tra 0 e 1) verranno effettuate sulla base della completezza espositiva e correttezza tecnica del dimensionamento del servizio e validità tecnico/funzionale delle soluzioni proposte per l'esecuzione dei servizi.

SCALA DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
NESSUNA PROPOSTA	0
SCARSO	0,10
INSUFFICIENTE	0,30
SUFFICIENTE	0,60
BUONO	0,8
OTTIMO	1

Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, per ogni sub criterio di valutazione, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti. Per ciascun sub-criterio l'attribuzione del sub-punteggio relativo a ciascuna offerta verrà quindi effettuata moltiplicando i rispettivi coefficienti definitivi medi attribuiti, per il corrispondente sub-punteggio massimo previsto dal disciplinare per il sub-criterio medesimo.

Per quanto riguarda gli elementi quantitativi il punteggio è assegnato senza riparametrizzazione.

Ai sensi dell'art. 108, comma 7, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

13. CALCOLO OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio massimo di 20 punti sarà assegnato all'offerta più bassa che costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = 20 \times \text{valore offerta più bassa} / \text{valore singola offerta}.$$

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta.

Il Comune si riserva la facoltà di decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 108, comma 10 del Codice.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica

e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

15. OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A E VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La gara si svolgerà tramite il portale MEPA. La prima seduta si svolgerà in seduta riservata.

Tale seduta riservata, se necessario, potrà essere aggiornata a giorni successivi, che saranno comunicati ai concorrenti a mezzo posta elettronica certificata e pubblicazione di avviso sul sito istituzionale dell'Ente.

Il seggio di gara, presieduto dal RUP -Responsabile del Servizio, procederà, nella prima seduta a verificare le domande di partecipazione inserite a sistema entro i termini indicati e, una volta aperte, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il seggio di gara procederà a:

aprire la busta di qualifica per ciascuna impresa concorrente, verificare la firma digitale dei documenti in essa allegati e verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;

attivare, eventualmente, la procedura di soccorso istruttorio;

redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;

adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara.

16.COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri;

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

17.APERTURA DELLE BUSTE B E C –VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il RUP procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

Si premette che, non si effettua la verifica delle buste tecniche in seduta pubblica in quanto, nelle procedure telematiche, le buste tecniche possono essere aperte in seduta riservata.

La commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente disciplinare.

La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al RUP che procederà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice. La commissione non procederà all'apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

Come per la validazione della documentazione amministrativa, prioritariamente sarà visualizzato il fascicolo di gara di ogni concorrente e definito lo status dei documenti caricati nella busta dell'offerta tecnica.

Successivamente ogni Commissario, attribuirà, per ciascun criterio o subcriterio, il proprio punteggio ed il punteggio finale sarà rappresentato dalla media dei punteggi attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

I punteggi così calcolati, suddivisi per singolo criterio, verranno inseriti nella piattaforma.

La stazione appaltante procederà dunque all'individuazione dell'unico punteggio numerico finale per la

formulazione della graduatoria.

18. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino anormalmente basse nel complesso e procede ai sensi del seguente articolo 20.

19. AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica su modello generato dalla piattaforma del MePA.

20. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Messina, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

21. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara, e nel rispetto del Regolamento Ue 2016/679.

Pagliara, 18.09.2025

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

(Dott.ssa Pirri Giuseppa Maria)

