Spett.le
Accademia Casa Puddu S.r.l.
Via Galvani, 2
09129 Cagliari
P.Iva 03563170921

RICHIESTA DI PREVENTIVO

PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO EX ART. 50 COMMA 1 LETT. B) DEL D.LGS 36/2023 e SS.II. PER UN SERVIZIO DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DI ECCELLENZA DEI TERRITORI DI 14 GAL DELLA SARDEGNA PER LA PARTECIPAZIONE ALLE ATTIVITA' DI SUPPORTO PER LA PARTECIPAZIONE DELLA REGIONE SARDEGNA ALL'EXPO OSAKA KANSAI. CUP E89B24000190002 CPV 55523000-2.

Sommario

ARTICOLO 1 ... 3
STAZIONE APPALTANTE ... 3
ARTICOLO 2 ... 4
OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO ... 4
ARTICOLO 3 ... 7
IMPORTO A BASE DELL'AFFIDAMENTO ... 7
ARTICOLO 4 ... 8
DURATA DELL'AFFIDAMENTO ... 8
ARTICOLO 5 ... 8
REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ... 8
ARTICOLO 6 ... 9
REQUISITI DI ESECUZIONE ... 9
ARTICOLO 7 ... 10
MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DEL PREVENTIVO ... 10
ARTICOLO 8 ... 11
COMUNICAZIONI ... 11
ARTICOLO 9 ... 12
AFFIDAMENTO E STIPULA DEL CONTRATTO ... 12
ARTICOLO 10 ... 12
MODALITA' DI AVVIO DEL SERVIZIO E PENALI ... 12
ARTICOLO 11 ... 12
PATTO DI INTEGRITA' ... 12
ARTICOLO 12 ... 12
ARTICOLO CODICE DI COMPORTAMENTO ... 12
ARTICOLO 13 ... 12
ULTERIORI DISPOSIZIONI ... 12
ARTICOLO 14 ... 13
TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI ... 13
ALLEGATI ... 14

PREMESSE

Il GAL Sulcis Iglesiente Capoterra e Campidano di Cagliari (d'ora innanzi GAL Sulcis o GAL mandatario), in qualità di capofila e coordinatore di 14 Gruppi di Azione Locale della Regione Sardegna, in attuazione del Piano operativo approvato dal Centro Regionale di Programmazione (Regione Sardegna) in data 29/01/2025, intende procedere con l'affidamento di un servizio con un unico operatore economico ex art. 59 del D.Lgs. 36/2023, avente ad oggetto "l'organizzazione di eventi di promozione enogastronomica dei prodotti identitari dei territori dei Gal della Sardegna nei locali di Casa Sardegna ad Osaka durante la settimana della Sardegna all'Expo di Osaka Kansai dal 23 al 27 giugno 2025 e delle azioni di supporto alla partecipazione della Sardegna all'Expo.

Tanto premesso

L'operatore economico in indirizzo, selezionato tra coloro che risultano iscritti nella piattaforma SardegnaCat è in virtù del possesso dei requisiti di partecipazione indicati nella determinazione del GAL Sulcis Iglesiente Capoterra e Campidano di Cagliari n° 67 del 28/04/2025 richiamati nella presente richiesta di preventivo, è invitato a fornire il proprio migliore preventivo rispetto all'importo stimato del servizio, secondo le modalità meglio specificate nei successivi articoli.

Si specifica che la presente lettera di richiesta e il capitolato tecnico a cui si fa riferimento, non costituiscono una procedura di gara ma semplicemente forniscono le indicazioni utili e necessarie per la stazione appaltante e l'operatore economico per la fornitura del servizio richiesto.

Il presente affidamento sarà espletato con il supporto di strumenti elettronici e si svolgerà tramite la Piattaforma SardegnaCat raggiungibile al sito internet: https://www.sardegnacat.it/

ARTICOLO 1
STAZIONE APPALTANTE

La stazione appaltante è il GAL Sulcis Iglesiente Capoterra e Campidano di Cagliari s.c.a.r.l. (GAL), P.IVA 02324550926, via A. Moro 6, 09010 Masainas (CI), Tel 0781/697025 E-mail: segreteria@galsulcisiglesiente.it Pec: galsulcisiglesiente@pec.it Indirizzo Internet: www.galsulcisiglesiente.it.
La Responsabile Unica del Progetto è la Direttrice del GAL Sulcis Iglesiente Capoterra e Campidano di Cagliari, Dott.ssa Nicoletta Piras.

Accettando tale affidamento, l'operatore economico si impegna a eseguire il servizio e le forniture in oggetto entro e non oltre i termini tassativi indicati dal GAL.
La dilazione dei termini di esecuzione non è ammessa neanche per singoli elementi se non per cause riconducibili ad un mero interesse del GAL e purché il ritardo non derivi da imperizia o inattività dell'Appaltatore.
Si specifica che l'Appaltatore dovrà effettuare tutte le attività nel rispetto di quanto prescritto nel capitolato tecnico approvato con determinazione n.° 67 del 28/04/2025 del GAL Sulcis Iglesiente Capoterra e Campidano di Cagliari.

L'operatore economico accetta e si vincola al rispetto delle specifiche condizioni contenute nella presente richiesta di preventivo e nel capitolato tecnico per il solo fatto di avere presentato un preventivo.
L'ammontare complessivo dell'affidamento, di cui al presente articolo, comprende, oltre l'utile dell'operatore economico, tutte le eventuali forniture di materiali tutte le spese di soggiorno e trasporto, tutti gli oneri prescritti dal D. Lgs. 36/2023 e in genere quanto altro occorre per la fornitura del servizio.
Tutte le comunicazioni dovranno essere inviate all'indirizzo pec: galsulcisiglesiente@pec.it oppure tramite il servizio messaggistica di SardegnaCat.

ARTICOLO 2
OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Uno degli obiettivi della Convenzione stipulata tra il Centro Regionale di Programmazione e il GAL è la pianificazione, organizzazione e realizzazione di iniziative propedeutiche alla partecipazione della Regione Sardegna all'Esposizione universale Expo 2025 Osaka Kansai, promuovendo un significativo coinvolgimento del sistema economico e culturale della Sardegna e massimizzando le potenziali ricadute sul territorio regionale.
La Regione Sardegna parteciperà all'Expo 2025 ad Osaka Kansai nella settimana dal 22 al 28 giugno 2025 con il tema *Tema Health and Well-being*. Al fine di potenziare e supportare il sistema Sardegna presente nel padiglione dell'Expo, si prevede l'organizzazione di una serie di eventi con il coinvolgimento dei 14 GAL che hanno aderito all'Accordo di collaborazione ai sensi della Legge 241/90 ex art 15 con il Gal Sulcis Iglesiente Capoterra e Campidano di Cagliari. Si organizzeranno, in particolare, una serie di iniziative di rafforzamento e di supporto alle attività presenti nel padiglione dell'Expo durante la settimana della Sardegna.
Per quanto concerne le iniziative da realizzare ad Osaka durante la settimana dedicata alla Sardegna, il GAL Sulcis, con il supporto dell'agenzia ICE Tokyo, ha individuato una location attrezzata nella città di Osaka (cucina, sala, attrezzature multimediali, ecc.), per ospitare eventi food e non food con l'organizzazione di cooking show, degustazioni guidate, laboratori del gusto, accompagnati da momenti culturali e artistici. Il luogo dovrà diventare una sorta di "Casa Sardegna" e diventare il punto di riferimento post eventi Expo dove raccontare i territori, far conoscere i prodotti e i produttori. Le aziende, i prodotti e gli attrattori culturali individuati dai 14 GAL dovranno essere i protagonisti.
Una seconda iniziativa sempre collegata all'Expo, ed in particolare al tema salute e benessere, potrà essere finalizzata al tema della Blue zone di cui Giappone e la Sardegna rappresentano due delle cinque zone al mondo con la maggiore longevità
Pertanto, oggetto del presente affidamento saranno **2** (**due)** azioni:

1. Organizzazione e supporto delle attività Food and Wine previste nel programma di Casa Sardegna dal 23 al 27 giugno 2025;
2. Organizzazione e supporto delle attività Food and Wine da organizzare in merito all'iniziativa finalizzata al tema della Blue zone, entro il 31 dicembre 2025;

In particolare, oggetto del presente affidamento **per l'azione n. 1** "Casa Sardegna" sarà l'organizzazione di:

- Una standing dinner di presentazione della settimana della Sardegna all'Expo per il giorno 23 giugno;

- Un laboratorio del gusto sui dolci del carnevale e sui vini dolci e un cooking show con uno e/o due piatti rappresentativo dei territori dei Gal presenti con il relativo abbinamento cibo – vino, per il giorno 24 giugno 2025;
- un cooking show con uno e/o due piatti rappresentativo dei territori dei Gal presenti con il relativo abbinamento cibo – vino, per il giorno 25 giugno 2025, giornata tematica dedicata alla Civiltà Nuragica;
- un cooking show: Sardegna – Giappone: Le blue zone si incontrano. (preparazione di uno/due piatti legati al cibo della longevità (piatti di recupero) da parte di uno chef sardo e di uno chef giapponese). una - Degustazione guidata di vini rossi dei territori dei Gal presenti per il giorno 25 giugno 2025 giornata dedicata al tema: Sardegna Longevità, Ricerca e Benessere;
- una cena di gala di chiusura delle attività di Casa Sardegna con i prodotti dei territori dei Gal presenti;

Per quanto concerne **l'azione 2** "evento di supporto all'Expo"sarà l'organizzazione di:

- Una standing dinner di valorizzazione dei prodotti legati al tema della longevità. Data da definire.

In tutte le azioni l'operatore economico dovrà garantire:

- la presenza per tutti gli eventi di una brigata di cucina;
- organizzare e gestire la spedizione dei prodotti dalla Sardegna al Giappone;
- supportare il Gal nella collaborazione con ICE Tokyo per la realizzazione dei servizi.

Al fine di organizzare al meglio le attività di cui sopra si chiede:

Coordinamento attività evento

Si richiede il coordinamento di tutte le attività connesse alla realizzazione degli eventi enogastronomici dentro la location di "Casa Sardegna" inclusa la gestione delle comunicazioni con l'Agenzia ICE, e tutti gli operatori e i soggetti interessati alla realizzazione dell'evento. La stessa attività dovrà essere realizzata per l'azione 2.

Ideazione e progettazione Menù; Laboratori dei Gusto e cooking show

- **23 Giugno 2025 Standing dinner**

Si richiede l'ideazione e la progettazione di un menù esclusivo per la standing dinner destinata a circa 90 persone. Il menù dovrà includere almeno 5 diverse tipologie di portate, realizzate con i prodotti tipici e di eccellenza delle aziende che manifesteranno interesse a partecipare all'iniziativa. Ogni portata dovrà essere studiata per esaltare i sapori e le caratteristiche uniche dei prodotti locali, rispettando l'alta qualità e le esigenze gastronomiche del contesto internazionale. Il menù dovrà essere preventivamente approvato dal Gal Sulcis.

- **27 Giugno 2025 Cena di gala**

Si richiede l'ideazione e la progettazione di un menù esclusivo per la cena di gala destinata a circa 70 persone. Il menù dovrà includere almeno 5 diverse tipologie di portate, realizzate con i prodotti tipici e di eccellenza delle aziende che manifesteranno interesse a partecipare all'iniziativa. Ogni portata dovrà

essere studiata per esaltare i sapori e le caratteristiche uniche dei prodotti locali, rispettando l'alta qualità e le esigenze gastronomiche del contesto internazionale. Il menù dovrà essere preventivamente approvato dal Gal Sulcis.

- **24 25 e 26 Giugno 2025 cooking show**

Si richiede l'ideazione e la progettazione di uno o due piatti legati al tema della serata destinato a circa 90 persone; I piatti dovranno essere realizzati con i prodotti tipici e di eccellenza delle aziende che manifesteranno interesse a partecipare all'iniziativa. Ogni portata dovrà essere studiata per esaltare i sapori e le caratteristiche uniche dei prodotti locali e i territori di provenienza, rispettando l'alta qualità e le esigenze gastronomiche del contesto internazionale. I piatti dovranno essere preventivamente approvati dal Gal Sulcis;

- **24 25 26 Giugno 2025 Laboratori del gusto e degustazioni guidate**

Si richiede l'ideazione e la progettazione di laboratori del gusto di prodotti e vini legati al tema della serata destinati a circa 20/25 persone. I laboratori dovranno essere preventivamente approvati dal Gal Sulcis

Realizzazione e coordinamento standing dinner, cena di gala, laboratori, cooking show e degustazioni guidate.

Il servizio dovrà includere la gestione e il coordinamento di tutte le attività relative alla realizzazione del menù e alla preparazione delle portate, in conformità con i menù approvati. L'operatore economico sarà responsabile del corretto approvvigionamento delle portate, del rifornimento delle aree del buffet e del coordinamento del servizio di sala, assicurando un'esecuzione fluida e professionale durante tutti gli eventi.

Presenza di personale specializzato

Per la realizzazione delle attività sopra menzionate dovrà essere garantita la presenza presso la sede di Casa Sardegna e presso la sede che verrà successivamente indicata per l'azione 2, di personale qualificato, ed in particolare delle seguenti figure professionali:

- 1 Responsabile esperto nel coordinamento e realizzazione di eventi sul food
- 1 Chef con esperienza internazionale;
- 1 Sous Chef esperto in lievitati;
- 1 Sommelier per mescita del beverage e abbinamento cibo vino;
- 1 Maître di sala;
- 1 Aiuto sala;

Tutti i costi relativi alla presenza del personale presso le sedi indicate saranno a carico dell'operatore economico.

Logistica dei Prodotti e spedizione Internazionale

Si richiede la gestione completa della logistica dei prodotti destinati agli eventi di cui sopra. L'operatore dovrà occuparsi della preparazione, dell'imballaggio e della spedizione internazionale, includendo la predisposizione di tutta la documentazione necessaria per l'esportazione.

Acquisto di prodotti e materie prime per la preparazione dei piatti

Si richiede l'approvvigionamento di eventuali prodotti e materie prime da acquistare per la realizzazione dei piatti della standing dinner, della cena di gala, dei laboratori del gusto e dei cooking show per l'attività 1 e per la standing dinner dell'attività 2.

L'affidamento non è stato suddiviso in lotti né rappresenta una aggregazione artificiosa, in quanto trattandosi di una prestazione di servizi e di forniture strettamente interdipendenti tra loro, la suddivisione in lotti avrebbe comportato un'eccessiva difficoltà di esecuzione dell'affidamento da un punto di vista tecnico. Inoltre, l'esigenza di coordinare i diversi operatori economici per diversi lotti avrebbe rischiato seriamente di pregiudicare la corretta esecuzione dell'affidamento in modo unitario e coordinato.

Le caratteristiche qualitative e quantitative del servizio e delle forniture richieste sono specificate nel capitolato tecnico allegato alla presente richiesta di preventivo e sono da intendersi quali indicazioni finalizzate all'individuazione della tipologia dell'affidamento e come indicazione minima rispetto alla quale il preventivo potrà presentare elementi di innovazione e di miglioria.

ARTICOLO 3
IMPORTO A BASE DELL'AFFIDAMENTO

L'importo a base dell'affidamento soggetto ad un eventuale ribasso è stabilito in **€ 68.000,00** IVA esclusa di cui di cui **€ 29.100,00** per costi della manodopera oltre **€ 7.500,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, per un importo complessivo di **€ 75.500,00 Iva esclusa.**

L'ammontare complessivo dell'affidamento, di cui al presente articolo, comprende, oltre l'utile dell'Impresa, tutte le forniture di materiali, tutti i trasporti, tutte le spese di manodopera varie, tutti gli oneri prescritti dal D.Lgs. 36/2023, come modificato e integrato, e in genere quanto altro occorre per il servizio.

La fonte di finanziamento sono le risorse di cui alla convenzione n. 98 prot. 10312 del 20/12/2024 sulla competenza 2024 del Bilancio Regionale, capitolo SC08.9027
L'importo stimato è stato calcolato sulla base dei parametri indicati nell'art. 7 del Capitolato.
Il contratto collettivo applicato è il CCNL Pubblici esercizi, ristorazione e turismo, contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro. Ai sensi dell'art. 11, commi 3 e 4, del D.Lgs. n. 36/2023, l'operatore economico dovrà indicare lo stesso CCNL ovvero un CCNL con equivalenti tutele.
L'importo del preventivo dovrà tenere conto di:

- tutte le spese relative ai compensi e alle trasferte (comprensive di vitto e alloggio) di tutte le

professionalità, a qualunque titolo coinvolte nell'esecuzione contrattuale;

- tutti i costi e oneri relativi ai servizi offerti;
- tutte le spese legate all'acquisto di software per la gestione ed esecuzione della fornitura, i costi relativi all'attrezzatura ed infrastrutture necessarie alla realizzazione degli stessi, nonché tutte le spese legate alla preparazione e all'esecuzione di ciascuno;
- tutti gli oneri accessori, compresi quelli legati ad attività o apparecchiature accessori e alla finalizzazione della verifica di conformità;

L'importo è comprensivo di tutti gli elementi necessari alla perfetta esecuzione del servizio richiesto.

ARTICOLO 4
DURATA DELL'AFFIDAMENTO

La durata dell'affidamento è stimata in 10 mesi, a decorrere dalla sottoscrizione del contratto o dall'avvio del servizio, l'azione 1 dovrà essere realizzata entro il 30 giugno 2025 e l'azione 2 presumibilmente entro il 31 dicembre 2025, salvo la possibilità di differimento della data da parte della Regione Sardegna.

L'affidatario sarà comunque tenuto, anche oltre la scadenza, a completare tutte le attività previste dal Capitolato tecnico dell'affidamento speciale relativamente a pratiche iniziate antecedentemente alla data di scadenza dell'incarico.

Il Gal si riserva la facoltà di prorogare il contratto agli stessi patti e condizioni per ulteriori 12 mesi. L'esercizio di tale facoltà verrà comunicato all'appaltatore prima della scadenza dell'incarico.

ARTICOLO 5
REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

5.1 Requisiti di ordine generale

Sono esclusi gli operatori economici:

- per i quali sussistono le cause di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del Codice e nei limiti di quanto previsto dall'art. 96 del Codice medesimo;
- che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art.53, comma 16 ter del D.Lgs. 165/2001;

In caso di mancata accettazione delle clausole contenute nel Protocollo di legalità/Patto di integrità ai sensi dell'art. 1 comma 17 della Legge 6 novembre 2012 n. 190

5.2 Requisiti di idoneità professionale ai sensi dell'art. 100 comma 1 lett. a) del Codice:

- Iscrizione, per attività coerenti con quelle oggetto della procedura, nel Registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.), o nell'Albo delle imprese artigiane;

5.3 Requisiti di capacità tecniche e professionali ex art. 100 comma 1 lett. c) del Codice

- Esecuzione negli ultimi 3 anni antecedenti la data di invio della richiesta di preventivo, di almeno 2 prestazioni analoghe a quella oggetto della presente richiesta. Per ciascun incarico devono essere indicati il soggetto committente, l'oggetto dell'affidamento, la data di affidamento, il periodo di esecuzione, i relativi importi.

Il soggetto aggiudicatario ai fini dei controlli previsti dagli art. 94,95, 96 e 98 del codice dei contratti deve garantire alla stazione appaltante l'accesso al FVOE mediante autorizzazione da rilasciare sulla piattaforma dell'ANAC al seguente indirizzo:https://portale-servizi.anticorruzione.it/fvoe.

ARTICOLO 6
REQUISITI DI ESECUZIONE

Ai sensi degli artt. 57 comma 1 e 102 del Codice:

- L'operatore economico si impegna a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale indicato dalla stazione appaltante nella presente richiesta di preventivo, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.
- L'operatore economico si impegna a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

Ai sensi dell'Allegato II.3 al Codice, inoltre:

a) Gli operatori economici tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, producono al momento della presentazione del preventivo, copia dell'ultimo rapporto redatto, con attestazione della sua conformità a quello trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità ai sensi del comma 2 del citato articolo 46, ovvero, in caso di inosservanza dei termini previsti dal comma 1 del medesimo articolo 46, con attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità;

b) Gli operatori economici con un numero di dipendenti pari o superiori a 15 e fino a 50, e non tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale ai sensi dell'art. 46 D.Lgs. 198/2006:
   - devono consegnare alla stazione appaltante, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuno delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. L'operatore economico è altresì tenuto a trasmettere la relazione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

c) Gli operatori con un numero di dipendenti pari o superiori a 15 e fino a 50:
   - sono tenuti inoltre a consegnare alla stazione appaltante, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, una relazione che chiarisca l'avvenuto assolvimento degli obblighi previsti a carico delle imprese dalla L. 12/03/1999, n. 68, e illustri eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a loro carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione del preventivo. L'operatore economico è altresì tenuto, entro il medesimo termine, a trasmetterla anche alle rappresentanze sindacali aziendali;
   - sono tenuti infine a consegnare alla stazione appaltante, entro sei mesi dalla stipula del contratto, una dichiarazione del legale rappresentante attestante di essere in regola con le

norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della L. 12.03.1999 n. 68.

d) Il concorrente si impegna, a pena di esclusione, in caso di affidamento del contratto ad assicurare:
   a. una quota pari al 30% per cento delle assunzioni necessarie di occupazione giovanile
   b. una quota pari al 30% per cento delle assunzioni necessarie di occupazione femminile

**

Per l'esecuzione dei servizi l'operatore economico deve avere la disponibilità entro la data di stipulazione del contratto, ovvero entro la data di consegna del servizio in caso di esecuzione anticipata del medesimo, delle seguenti figure professionali, nel rispetto dei requisiti minimi di cui all'art. 4 del Capitolato Speciale, in termini di numero, titoli di studio, specifiche competenze ed esperienze

N. unità	Figura professionale minima richiesta	Profilo
1	Responsabile esperto nel coordinamento e realizzazione di eventi sul food	Esperto Senior (5 anni di esperienza)
1	Chef sardo con esperienza internazionale	Esperto Senior (5 anni di esperienza)
1	Maître di sala	Esperto Senior (5 anni di esperienza)
1	Sous Chef esperto in lievitati	Esperto Junior (3 anni di esperienza)
1	Sommelier	Esperto Junior (3 anni di esperienza)
1	Aiuto sala	Consulente Junior (2 anni di esperienza)

La disponibilità dovrà essere comprovata attraverso un rapporto di lavoro subordinato o di collaborazione tra l'operatore economico e ciascun componente del gruppo di lavoro.
La comprova dei requisiti dei componenti il gruppo di lavoro è fornita mediante:

- attestazioni rilasciate dal committente pubblico o privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con p.a. o privati, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione.

ARTICOLO 7
MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DEL PREVENTIVO

Il preventivo e la documentazione prevista dalla presente richiesta di preventivo dovranno essere inviati esclusivamente per via telematica attraverso il sistema della Centrale di committenza regionale SardegnaCAT, in formato elettronico ed essere sottoscritte a pena di esclusione con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.
Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nella presente lettera di invito.
Con la trasmissione del preventivo l'operatore economico accetta tutta la documentazione, gli allegati e chiarimenti inclusi.
Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della

Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia è accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'operatore economico dovrà far pervenire il preventivo - redatta in lingua italiana - entro e non oltre il termine perentorio di venerdì **02 maggio 2024 alle ore 12.00** sulla piattaforma SardegnaCAT, tramite il sistema messo a disposizione e secondo le indicazioni previste dalle Regole per l'accesso. Della data e dell'ora di arrivo del preventivo fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

L'operatore economico dovrà inserire nella Piattaforma la seguente documentazione:

- A) Dichiarazione sul possesso dei requisiti di partecipazione debitamente sottoscritta digitalmente dall'operatore economico, ai sensi del D.P.R. n. 445/00 e ss.mm.ii., con firma digitale, o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata DGUE;
- B) Dichiarazioni integrative, secondo l'allegato modello, debitamente sottoscritte digitalmente dall'operatore economico, ai sensi del D.P.R. n. 445/00 e ss.mm.ii., con firma digitale, o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata;
- C) Patto di integrità, debitamente sottoscritto;
- D) Relazione tecnica esplicativa delle modalità in cui verrà realizzato il servizio, con l'indicazione delle figure professionali e i lori curricula professionali;

  La relazione dovrà contenere le modalità organizzative che intende adottare l'operatore economico per ogni singola attività nonché le eventuali caratteristiche migliorative offerte rispetto a quelle minime previste dal capitolato tecnico.
- E) Preventivo, secondo l'allegato modello, debitamente sottoscritta dall'operatore economico con firma digitale, o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata, con l'indicazione del ribasso percentuale offerto, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge. Verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali. Il preventivo **deve specificare,** ai sensi dell'art. 108 comma 9 del Codice, la stima dei costi del personale e i costi aziendali per la sicurezza;
- F) Tracciabilità dei flussi finanziari;
- G) Dichiarazione sul conflitto di interesse;
- H) Autorizzazione all'utilizzo dei dati personali.

ARTICOLO 8
COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici sono eseguiti in conformità con quanto disposto dal decreto legislativo n. 82/05, tramite la piattaforme di approvvigionamento digitale SardegnaCat e, per quanto non previsto dalle stesse, mediante utilizzo del domicilio digitale estratto da uno degli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater, del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS.

In caso di malfunzionamento della piattaforma, la stazione appaltante provvederà all'invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis,6-ter, 6-quater del decreto legislativo n. 82/05.

ARTICOLO 9
AFFIDAMENTO E STIPULA DEL CONTRATTO

L'affidamento viene affidato all'operatore economico in possesso dei requisiti richiesti nella presente richiesta di preventivo, il cui preventivo sia congrua in rapporto alla qualità della prestazione, abbia eventualmente caratteristiche migliorative rispetto a quelle minime stabilite dalla lex specialis, e risponda all'interesse pubblico che la Stazione appaltante intende soddisfare. L'affidamento è disposto, inoltre, nel rispetto del principio di rotazione.

Il contratto viene stipulato attraverso le modalità previste dall'articolo 18 comma 1 secondo periodo del Codice, previa verifica dei requisiti di partecipazione.

ARTICOLO 10
MODALITA' DI AVVIO DEL SERVIZIO E PENALI

La consegna del servizio avviene in contraddittorio con l'Appaltatore secondo i termini e le modalità previste nel capitolato tecnico a cui si rinvia.
Per il ritardato adempimento delle obbligazioni contrattuali verranno applicate le penali come stabilite dal capitolato tecnico a cui si rinvia.
Le attività sopra descritte dovranno essere svolte in stretto raccordo e sotto il coordinamento del Direttore dell'esecuzione/ Responsabile Unico di Progetto.

ARTICOLO 11
PATTO DI INTEGRITA'

Gli operatori economici dovranno dichiarare di accettare il patto di integrità/protocollo di legalità del 14/02/2024 accessibile al seguente link www.galsulcisiglesiente.it quale strumento idoneo a sancire il comune impegno tra la Stazione appaltante e gli operatori economici partecipanti alla procedura al fine di assicurare la legalità, la trasparenza e correttezza sia nel corso della stessa che in sede di esecuzione del contratto, garantendo la prevenzione, il controllo ed il contrasto dei tentativi di infiltrazione mafiosa, nonché la verifica della sicurezza e della regolarità dei luoghi di lavoro.

ARTICOLO 12
ARTICOLO CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'affidatario deve uniformarsi ai doveri di condotta previsti dal D.P.R. 16/04/2013, n. 62.

ARTICOLO 13
ULTERIORI DISPOSIZIONI

È facoltà insindacabile della Stazione appaltante, sospendere e/o annullare in ogni momento la presente procedura, senza che ciò costituisca titolo per eventuali richieste di risarcimento del danno da parte degli operatori economici invitati.

È facoltà della Stazione appaltante non procedere all'affidamento del servizio qualora il preventivo non risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Il preventivo vincola il concorrente per 180 giorni dalla data di presentazione del preventivo, salvo proroghe richieste dalla Stazione appaltante.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13/08/2010, n. 136.

Tutte le spese, che dovessero sorgere, relativamente al presente atto restano a totale carico dell'Affidatario, senza diritto di rivalsa.

ARTICOLO 14
TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679, in materia di trattamento dei dati personali e di privacy, si provvede all'informativa, facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti, saranno raccolti e conservati presso gli uffici del GAL, sotto la responsabilità del responsabile del procedimento. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla presente procedura di affidamento, pena l'esclusione. Con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi a esso conseguenti ai sensi di legge. La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al citato Regolamento UE n. 2016/679.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode del diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del GAL Sulcis titolare del trattamento.

ALLEGATI

Sono allegati alla presente richiesta di preventivo e ne costituiscono parte integrante e sostanziale i seguenti documenti:

- A. Capitolato speciale;
- 01 Modello di preventivo
- 02.Modello dichiarazioni integrative;
- 03. Dichiarazione conflitto di interesse;
- 04. Tracciabilità flussi finanziari;
- 05. Modello dichiarazione privacy;
- 06 Patto di integrità;
- 07 Programma di massima attività Casa Sardegna;
- DGUE

La RUP/ Direttrice

(Dott.ssa Nicoletta Piras)

NICOLETTA
PIRAS
28.04.2025
09:56:16
GMT+02:00