

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 DEL TERRITORIO DEL GAL SULCIS IGLESIENTE CAPOTERRA E CAMPIDANO DI CAGLIARI PER L’EVENTO “SARDEGNA, ISOLA DI GIGANTI” AMBASCIATA D’ITALIA TOKYO – 2 DICEMBRE 2024 - LR N. 17 DEL 22 NOVEMBRE 2022, ARTICOLO 13, COMMA 2, ANNUALITÀ 2022-2023, DGR N. 47/35 DEL 30/11/2021- CUP E89J21016550002

Sommario

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

PREMESSA.

Il GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari (di seguito Amministrazione), con determinazione n. 138 del 12/11/2024 ha ritenuto di procedere all'affidamento diretto, senza consultazione di più operatori economici, ai sensi dell'articolo 50 comma 1 lett. b) del D.Lgs 36/2023 (d'ora in poi anche solo il "Codice"), del **servizio di valorizzazione dei prodotti enogastronomici di eccellenza del territorio del GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari per l'evento "Sardegna, Isola di Giganti" presso l'Ambasciata Italiana a Tokyo – 2 Dicembre 2024.**

L'operatore economico in indirizzo, selezionato tra coloro che risultano iscritti nella piattaforma SardegnaCat, in virtù del possesso dei requisiti di partecipazione indicati nella determinazione del GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari n 138 del 12/11/2024 richiamati nella presente richiesta di preventivo, **è invitato** a fornire la propria migliore preventivo economica rispetto all'importo stimato del servizio, secondo le modalità meglio specificate nei successivi articoli.

Si specifica che la presente lettera di richiesta e la relazione tecnica esplicativa 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.sardegncat.it/>

ARTICOLO 1 STAZIONE APPALTANTE

La stazione appaltante è il GAL Sulcis Iglesiasiente 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 Iglesiasiente 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 nella relazione tecnica esplicativa dell'affidamento approvata con determinazione 138 del 12/11/2024 del GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari.

L'operatore economico accetta e si vincola al rispetto delle specifiche condizioni contenute nella presente richiesta di preventivo e nella relazione tecnica esplicativa 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

Il GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari, nell'ambito della sua strategia di sviluppo locale e in risposta al bisogno di supportare l'internazionalizzazione delle imprese del territorio intende porre in essere azioni volte a potenziare la partecipazione del Sistema imprenditoriale del GAL Sulcis

Iglesiente Capoterra e Campidano di Cagliari nei mercati esteri favorendo una maggiore conoscenza del territorio a potenziali investitori esteri.

Nell'ambito di tali attività è prevista la partecipazione del GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari all'evento Internazionale di promozione e valorizzazione delle eccellenze locali "Sardegna, Isola di Giganti" che si svolgerà a Tokyo, presso la sede dell'Ambasciata d'Italia nella giornata del 2 dicembre 2024.

L'evento è finalizzato a favorire il dialogo culturale e commerciale, rappresentando una vetrina importante per valorizzare le bellezze naturali, culturali e le eccellenze del territorio del GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari, con particolare attenzione alle sue specialità agroalimentari. L'obiettivo è anche avviare trattative e definire accordi di collaborazione, attraverso incontri diretti che favoriscano l'attrazione di investimenti esteri nel territorio. All'evento saranno presenti operatori economici giapponesi, buyers, importatori, nonché rappresentanti istituzionali e mediatici giapponesi.

L'evento è organizzato in collaborazione con l'Agenzia ICE, la Regione Sardegna, L'Ambasciata Italiana a Tokyo e la Fondazione Mont'è Prama.

Durante l'evento internazionale "Sardegna, Isola di Giganti" sarà organizzato un momento di valorizzazione e promozione delle eccellenze gastronomiche del territorio del GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari, attraverso una standing dinner realizzata con i prodotti delle aziende che hanno manifestato interesse a partecipare all'iniziativa. L'iniziativa che si terrà presso l'Ambasciata Italiana a Tokyo, in un contesto istituzionale e professionale prevede la progettazione e realizzazione di esperienze culinarie, in particolare una standing dinner, che richiede un alto livello di professionalità nell'organizzazione e nella gestione delle attività.

Oggetto del presente affidamento sono le seguenti prestazioni:

Coordinamento attività evento

Si richiede il coordinamento di tutte le attività connesse alla realizzazione della standing dinner inclusa la gestione delle comunicazioni con l'Agenzia ICE, l'Ambasciata Italiana a Tokyo e tutti gli operatori e i soggetti interessati alla realizzazione dell'evento.

Ideazione e progettazione Menù standing dinner

Si richiede l'ideazione e la progettazione di un menù esclusivo per una standing dinner destinata a circa 100 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.

Realizzazione e coordinamento buffet standing dinner

Si richiede la realizzazione e il coordinamento di un buffet per circa 100 ospiti, che dovrà includere almeno 5 diverse tipologie di portate, come indicato precedentemente. 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 il menù approvato. 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 l'evento.

Ideazione e progettazione grafica dell'evento

Si richiede l'ideazione e la progettazione grafica del menù concordato, con l'indicazione dettagliata di tutte le portate. Il menù dovrà essere realizzato bilingue, in italiano e in giapponese. La progettazione

grafica dovrà richiamare le eccellenze gastronomiche del territorio del GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra e Campidano di Cagliari, includendo tutte le informazioni e le indicazioni che verranno fornite dal GAL.

Presenza di personale specializzato

Per la realizzazione delle attività sopra menzionate dovrà essere garantita la presenza presso l'Ambasciata Italiana a Tokyo 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
- 1 Sommelier per miscita del beverage e abbinamento cibo vino
- 1 Maître di sala
- 1 Cameriere

Tutti i costi relativi alla presenza del personale presso l'Ambasciata Italiana a Tokyo saranno a carico dell'operatore economico.

Logistica dei Prodotti e spedizione Internazionale

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

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 nella relazione tecnica esplicativa 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 **€ 31,040,00** IVA esclusa di cui di cui € 13.800,00 per costi della manodopera oltre € 960,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, per un importo complessivo di **€ 32.000,00 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 è la LR n. 17 del 22 novembre 202, articolo 13, comma 2, Annualità 2022-2023, DGR n. 47/35del 30/11/2021.

L'importo del preventivo dovrà tenere conto di:

- tutte le spese relative ai compensi e alle trasferte (comprehensive 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;

Resta inteso che:

- il preventivo presentata si intende omnicomprensiva;
- il preventivo si intende valida per 180 giorni a decorrere dal termine fissato per la ricezione delle offerte senza che l'operatore economico offerente possa avanzare pretesa alcuna per qualsivoglia titolo;
- il preventivo non deve contenere, a pena di esclusione, alcuna condizione concernente modalità di pagamento, limiti di validità del preventivo o altri elementi in contrasto con le indicazioni fornite nel presente documento e nei relativi allegati;
- la documentazione deve essere presentata in lingua italiana;
- non saranno prese in considerazione offerte condizionate ovvero espresse in modo indeterminato;
- non saranno prese in considerazione offerte nelle quali siano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di fornitura dei servizi;

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

Il corrispettivo contrattuale per le attività in affidamento sarà erogato secondo le modalità indicate nella relazione tecnica esplicativa a cui si rinvia.

ARTICOLO 4 DURATA DELL'AFFIDAMENTO

La durata dell'affidamento è stimata in 30 giorni ossia un mese, a decorrere dalla sottoscrizione del contratto o dall'avvio del servizio, e dovrà concludersi entro e non oltre il 03/12/2024, data di rientro in Sardegna.

L'affidatario sarà comunque tenuto, anche oltre la scadenza, a completare tutte le attività previste dalla relazione tecnica esplicativa 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 4 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

Avere la disponibilità entro la data di avvio del servizio, di almeno le seguenti figure professionali:

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 Junior (3 anni di esperienza)
1	Sommelier	Esperto Junior (3 anni di esperienza)
1	Cameriere	Consulente Junior (2 anni di esperienza)

La disponibilità dovrà essere comprovata attraverso un rapporto di lavoro subordinato o di collaborazione professionale.

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 del **giovedì 14 novembre 2024 alle ore 14.00** 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 loro 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 dalla relazione tecnica esplicativa.
- D) Preventivo, secondo l'allegato modello, debitamente sottoscritto 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;
- E) Tracciabilità dei flussi finanziari;
- F) 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 piattaforma 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 nella relazione tecnica esplicativa a cui si rinvia.

Per il ritardato adempimento delle obbligazioni contrattuali verranno applicate le penali come stabilite dalla relazione tecnica esplicativa a cui si rinvia.

Le attività sopra descritte dovranno essere svolte in stretto raccordo e sotto il coordinamento del Direttore dell'esecuzione e del 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 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 13 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:

- Dichiarazione sul possesso dei requisiti di partecipazione;
- Modello dichiarazioni integrative;
- Modello preventivo;
- Modello dichiarazione conflitto di interessi/titolare effettivo;
- Modello dichiarazione privacy;
- Relazione tecnica esplicativa;
- Patto di integrità.
- Tracciabilità flussi finanziari.

La RUP/ Direttrice

(Dott.ssa Nicoletta Piras)