



UNIONE MONTANA DEI COMUNI DELLA VALSESIA

Corso Roma, 35 - 13019 Varallo (VC) tel. 0163 51555 – 53800 fax 0163 52405
C.F. 82003830021 cert@pec.unionemontanavalsesia.it www.unionemontanavalsesia.it

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA GARA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DEI PASTI ALLE MENSE SCOLASTICHE ED ALTRI SERVIZI COMPLEMENTARI DEL COMUNE DI CELLIO CON BREIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (PANGPP D.M. 25.07.2011) PER GLI ANNI SCOLASTICI SETTEMBRE 2022 – GIUGNO 2023 E SETTEMBRE 2023 – GIUGNO 2024, CODICE CIG 913340001E

APPALTO DA ESEGUIRE PER CONTO DEL COMUNE DI CELLIO CON BREIA

In esecuzione alla determinazione del Responsabile del Servizio Agrario Tecnico Ambiente (C.U.C.) Territorio dell'Unione montana dei Comuni della Valsesia n.52 in data 16.03.2022

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Unione Montana dei Comuni della Valsesia, Corso Roma, 35 Varallo (VC) tel. 0163/51555

e-mail: info@unionemontanavalsesia.it - P.E.C.: cert@pec.unionemontanavalsesia.it

Indirizzo Internet: <http://unionemontanavalsesia.it/it-it/home>

L'appalto *non* è riservato a categorie protette.

2. OGGETTO DELL'APPALTO

Descrizione, tipo di appalto, luogo di prestazione dei servizi:

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione collettiva per le Scuole Comunali e per i dipendenti del Comune di Cellio con Breia, in tutte le sue fasi: approvvigionamento generi alimentari, preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei locali mensa.

Più precisamente:

- trasporto e fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione Scolastica per le scuole dell'Infanzia, per le scuole Primarie del Comune di Cellio con Breia, con riferimento agli alunni, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati. Nello specifico trattasi di stimati n.14 pasti per gli alunni della Scuola Primaria, n.5 pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e n.2 pasti per le insegnanti. L'affidatario dovrà anche provvedere alla pulizia e riassetto dei locali mensa scolastica;
- trasporto e fornitura pasti preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al Servizio di Refezione per i dipendenti comunali. Nello specifico trattasi di stimati n.3 dipendenti comunali;
- il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire ai terminali di consumo (nello specifico Scuole Comunali e Sede Municipale, poste a circa 30 metri l'una dall'altra) mediante il sistema del legame fresco-caldo in multi porzione e successivo ritiro dei contenitori dei pasti per il lavaggio;
- servizio di porzionamento esclusivamente presso le Scuole Comunali consistente in: preparazione e apparecchiatura dello spazio mensa e/o refettorio, porzionatura nei piatti e distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti. Per la scuola dell'Infanzia, il servizio prevede, altresì, il taglio delle carni e se necessario disosso (qualora richiesto e necessario in base all'autonomia ed età degli utenti da servire), lo sbucciamento e lo

spezzettamento della frutta, da effettuare prima della somministrazione, da parte di personale debitamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica.

3. VALORE STIMATO DELL'APPALTO

Importo stimato del servizio:

L'importo presunto dell'intera durata contrattuale ovvero per il periodo settembre 2022-giugno 2023 e settembre 2023-giugno 2024 ammonta ad € **47.520,00** al netto di IVA, di cui € **432,00** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, così stimati:

Tipologia pasto giornaliero	Numero pasti giornalieri presunti	Importo singolo pasto (comprensivo degli oneri di sicurezza, pari a € 0,05) al netto di IVA	Importo stimato per l'intera durata dell'affidamento (comprensivo degli oneri di sicurezza, pari a € 0,05 per pasto) al netto di IVA
Scuola infanzia	5	5,50	9.900,00
Scuola primaria	14	5,50	27.720,00
Insegnanti scuola	2	5,50	3.960,00
Dipendenti comunali	3	5,50	5.940,00

IMPORTO A BASE D'ASTA: (al netto dell'IVA di legge)

L'importo a base d'asta di ogni singolo pasto è fissato in Euro **5,45.=** oltre ad Euro 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, sul quale l'operatore economico dovrà indicare un unico ribasso percentuale

4. DURATA DEL SERVIZIO

Anni due nelle date definite per gli anni scolastici settembre 2022-giugno 2023 e settembre 2023-giugno 2024, con le modalità di svolgimento dei servizi descritte nel Capitolato di servizio.

5. TERMINE ULTIMO PER LA RICEZIONE DELLE OFFERTE

L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà essere caricata sulla piattaforma SINTEL di Aria spa, nelle modalità di seguito descritte, entro e non oltre il **termine perentorio delle ore 12:00 del giorno 23 APRILE 2022**. Trascorsa la data e l'ora indicata il sistema non accetterà l'offerta.

6. DATA ORA E LUOGO DI APERTURA DELLE OFFERTE

Prima seduta pubblica il giorno 26 APRILE 2022 alle ore 9:00 presso la sede di questa Unione Montana dei Comuni della Valsesia, sita in Corso Roma 35 - 13019 - Varallo (VC), per l'esame della documentazione prodotta dai concorrenti ai fini dell'ammissibilità alla gara, previa attivazione della seduta pubblica sul mercato elettronico.

Seconda seduta, a seguire della prima seduta, salvo attivazione del soccorso istruttorio e conseguente comunicazione di rinvio, per l'esame dell'offerta tecnica, previa convocazione di una commissione di gara e successivamente l'esame dell'offerta economica prodotta dai concorrenti.

7. CONDIZIONI MINIME DI CARATTERE ECONOMICO E TECNICO NECESSARIE PER LA PARTECIPAZIONE

7.1 REQUISITI DI ORDINE GENERALE

- insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.
- insussistenza di piani individuali di emersione di cui agli articoli 1 e seguenti della legge 383/2001 di cui il concorrente si è avvalso, ovvero nel caso in cui il concorrente se ne sia avvalso, che il periodo di emersione si è già concluso
- regolarità rispetto agli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali in favore dei lavoratori;
- non essere assoggettati a provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 81/2008 ed ai connessi provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni.

- e) insussistenza di cause di incapacità a contrarre con le Pubbliche Amministrazioni di cui alla vigente normativa antimafia
- f) insussistenza del divieto di contrarre con la P.A. ex art. 32 quater del Codice Penale edell'art. 53 c. 16 ter. Del D.lgs. n. 165/2001

7.2 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE (art. 83 c. 1 lett. a) Dlgs. 50/2016)

- a) iscrizione nel registro delle imprese della CCIAA per attività coerenti con l'oggetto del presente bando o altro registro ufficiale per i concorrenti stabiliti in un paese diverso dall'Italia di cui all'Allegato XVI del Dlgs. 50/2016 e s.m.i., indicando i numeri identificativi e la località di iscrizione, in aderenza dell'art. 83 c. 3 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- b) per le Cooperative o Consorzi di Cooperative, iscrizione all'Albo Nazionale delle Cooperative, istituito con D.M. Ministero delle attività produttive del 23.6.2004 e s.m.i..
- c) essere in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili. Tale requisito dovrà risultare espressamente da apposita documentazione rilasciata dagli Uffici Provinciali competenti al rilascio
- d) essere in possesso delle seguenti certificazioni:

1) Certificazione UNI-EN-ISO 9001:2008 (Sistema di gestione della qualità)

- per progettazione ed erogazione dei servizi e prodotti di ristorazione per la collettività anche mediante trasporto di pasti
- quale centrale d'acquisto e piattaforma logistica di distribuzione di prodotti alimentari destinati alla ristorazione collettiva
- per servizi di pulizia e disinfezione locali

2) Certificazione EMAS, ISO 14001 (Sistema di gestione Ambientale)

ai sensi dell'art. 5 "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione" punto 5.2. "Selezione dei candidati" dell'Allegato 1 "Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", approvato con D.M. 25.07.2011.

L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi della norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001)

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE, da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete i requisiti devono essere posseduti singolarmente da tutti gli operatori economici.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice i requisiti devono essere posseduti dal consorzio e dalle imprese consorziate per le quali il consorzio concorre.

7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA E TECNICO - ORGANIZZATIVA (art. 83 c. 1 lett. b) e c) del Dlgs. 50/2016 e s.m.i.)

a) Requisito di capacità economico-finanziaria (art. 83 c. 1 lett. b) Dlgs. 50/2016 e s.m.i.):

- possesso di un fatturato minimo globale negli ultimi 3 esercizi finanziari (2019-2020-2021) nel settore della ristorazione collettiva non inferiore a € **47.520,00** al netto di IVA. Tale requisito è richiesto a riprova della solidità economica dell'offerente.

La comprova del requisito, in sede di verifica dei requisiti in caso di aggiudicazione, è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all.to XVII parte I, del Codice

- *per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa*
- *per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero per le società di persone mediante il Modello unico o la Dichiarazione IVA*

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

b) Requisiti di capacità tecnico-organizzativa (art. 83 c. 1 lett. c) Dlgs. 50/2016 e s.m.i.):

Aver gestito negli ultimi tre esercizi finanziari (2019 – 2020 – 2021) servizi di ristorazione scolastica a favore di enti pubblici o privati per un **importo minimo complessivo pari a €23.760,00**. L'indicazione di tali servizi nel DGUE dovrà contenere gli importi contrattuali, i periodi di riferimenti (anno e durata), i committenti e i destinatari del servizio.

c) Centro di cottura

Al fine di preservare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, il concorrente deve impegnarsi, per tutta la durata dell'appalto, ad avere la disponibilità di un centro di cottura che sia ubicato entro un raggio massimo di non oltre 35 km dalla sede delle Scuole Comunali di Cellio con Breia (Via Vittorio Emanuele II s.n.c.) ovvero posto ad una distanza percorribile in un tempo massimo di 40 minuti (come verificabile utilizzando il sito www.viamichelin.it), idoneo alla produzione confezionamento e veicolazione dei pasti in legame fresco-caldo come da Capitolato della presente gara per il quale sussistano autorizzazioni amministrative e sanitarie abilitative per la produzione e somministrazione di alimenti e pasti da asporto come richiesto dalla normativa vigente in materia

Il concorrente in sede di gara dovrà dichiarare (in alternativa) :

- di disporre al momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata della concessione di un centro di produzione dei pasti che soddisfi il requisito anzidetto
- oppure
- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, entro i termini di stipulazione del contratto, ovvero, ove antecedente, dell'avvio dell'esecuzione del servizio sotto riserva di legge ad avere la disponibilità per tutta la durata della concessione di un centro di produzione dei pasti che soddisfi il requisito anzidetto

Il centro di produzione dei pasti dovrà essere detenuto dalla Ditta aggiudicataria a titolo di proprietà o di affitto per tutta la durata del contratto.

L'esibizione del titolo contrattuale in forza del quale l'aggiudicatario è abilitato ad utilizzare il centro cottura non è condizione di partecipazione alla procedura di gara, ma condizione di aggiudicazione definitiva ed esecuzione del contratto

La indisponibilità anche sopravvenuta per qualsivoglia causa, del Centro di Cottura indicato in sede di gara, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione.

Per la verifica sul possesso di tale requisito l'aggiudicatario dovrà presentare, in sede di verifica dei requisiti, la seguente documentazione:

- *copia conforme all'originale dell'atto di proprietà o contratto di locazione dell'impianto o altra specifica documentazione idonea a dimostrarne la piena disponibilità e per tutta la durata dell'appalto*
- *copia conforme all'originale dell'autorizzazione o notifica SCIA, o documentazione equivalente relativa all'impianto e intestata all'aggiudicatario, per la quale sia avvenuta la registrazione presso l'ASL competente nel rispetto delle vigenti norme in materia*

Tutti i requisiti di ordine generale e speciale dovranno essere dichiarati compilando i campi pertinenti all'interno del modello DGUE allegato al presente bando.

Indicazioni per Raggruppamenti temporanei, Consorzi Ordinari, Aggregazioni di imprese di rete, GEIE (soggetti art. 45 c. 2 lett. d) e) f) g)

Ai consorzi ordinari, alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete e ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile.

Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

I soggetti di cui all'[articolo 45, comma 2, lettere d\), e\), f\) e g\)](#) devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

I requisiti generali e di idoneità professionale (**art. 83 c. 1 lett. a) del Dlgs. 50/2016 e s.m.i.) di cui ai punti 7.1 e 7.2 del presente bando** devono essere posseduti:

- singolarmente da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o GEIE
- singolarmente da ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica

Il requisito relativo al fatturato globale (**art. 83 c. 1 lett. b) del Dlgs. 50/2016 e s.m.i.) di cui al punto 7.3 del presente disciplinare** deve essere soddisfatto dal raggruppamento nel complesso.

Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria. Per le altre imprese è richiesta la corrispondenza tra quota di possesso del requisito, percentuale di esecuzione delle attività e quote di partecipazione all'associazione di imprese.

Il requisito di capacità tecnica e professionale **art. 83 c. 1 lett. c) del Dlgs. 50/2016 e s.m.i.) di cui al punto 7.3 del presente disciplinare deve essere posseduto**

- Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale sia dalla mandataria che dalle mandanti. La mandataria deve possedere il requisito in misura maggioritaria.
- Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo di tipo verticale dalla mandataria.

8. SOPRALLUOGO

Vista la particolarità dell'oggetto dell'appalto è fatto obbligo al concorrente di una visita alle strutture. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale Rappresentante o da suo delegato. La delega sottoscritta dal Legale Rappresentante, corredata da documento di identità del sottoscrittore, deve essere consegnata al Comune all'atto del sopralluogo. L'attestazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dall'incaricato del Comune di Cellio con Breia e controfirmata dal rappresentante dell'impresa concorrente, dovrà essere inserita nella documentazione amministrativa.

Il concorrente dovrà effettuare il sopralluogo, almeno 5 giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte (previa prenotazione telefonica da effettuarsi almeno due giorni prima della data scelta dal concorrente per il sopralluogo, contattando il Comune di Cellio con Breia tel. 0163.49121).

9. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. i concorrenti singoli, raggruppati o consorziati possono, per la partecipazione alla presente gara, avvalersi dei requisiti di **carattere economico e finanziario e tecnico-professionale di cui all'art. 83 c.1. lett b) e c)** di altri soggetti a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi

L'avvalimento non può soddisfare i requisiti di cui all'art. 80 del Codice.

La stazione appaltante verifica, conformemente a quanto indicato nel Codice, se i soggetti della cui capacità l'operatore economico intende avvalersi, soddisfano i pertinenti criteri di selezione o se sussistono motivi di esclusione ai sensi dell'[articolo 80](#). Essa impone all'operatore economico di sostituire i soggetti che non soddisfano un pertinente criterio di selezione o per i quali sussistono motivi obbligatori di esclusione.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara. E' ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, ovvero che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara e l'impresa ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

In relazione a ciascun affidamento la stazione appaltante esegue in corso d'esecuzione le verifiche sostanziali circa l'effettivo possesso dei requisiti e delle risorse oggetto dell'avvalimento da parte

dell'impresa ausiliaria, nonché l'effettivo impiego delle risorse medesime nell'esecuzione dell'appalto. A tal fine il responsabile unico del procedimento accerta in corso d'opera che le prestazioni oggetto di contratto sono svolte direttamente dalle risorse umane e strumentali dell'impresa ausiliaria che il titolare del contratto utilizza in adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di avvalimento, pena la risoluzione del contratto d'appalto.

Per le modalità di presentazione delle offerte e le dichiarazioni da allegare all'offerta di partecipazione alla gara si rimanda a quanto indicato dettagliatamente in merito nel disciplinare di gara e al citato art. 89 del Codice dei Contratti pubblici.

10. SUBAPPALTO

E' ammesso nei limiti e nel forme di cui all'art.105 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. limitatamente ai servizi di veicolazione e distribuzione dei pasti nonché di pulizie e riassetto dei locali mensa, non anche a quelli di approvvigionamento, preparazione e confezionamento pasti.

11. TERMINE DI VALIDITA' DELL'OFFERTA: 180 giorni dalla data di presentazione

12. SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE.

I legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

13. CRITERIO DI SELEZIONE DELLE OFFERTE.

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Per ciascuna offerta pervenuta nei tempi e nei modi previsti dal presente documento viene attribuito un punteggio fino a 100 punti complessivi, di cui 70 punti tecnici e 30 punti economici. La valutazione degli aspetti tecnici avverrà, da parte della Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice, sulla base dei seguenti criteri, secondo le modalità indicate successivamente.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Secondo quanto disposto dall'Art. 83 Comma 9 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i., le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, **con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica**, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio secondo quanto meglio specificato nel disciplinare di gara.

15. ALTRE INFORMAZIONI:

- Ai sensi dell'art. 59 commi 3 e 4 del D.lgs 50/2016 e s.m.i sono considerate irregolari le offerte non conformi a quanto prescritto nei documenti di gara. Si procederà all'individuazione dell'Aggiudicatario anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente;
- E' esclusa la competenza arbitrale;
- Tutte le comunicazioni ed informazioni avverranno mediante piattaforma telematica Sintel;
- Trascorso il termine fissato per la presentazione delle offerte non sarà riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva ad altra precedente.
- La partecipazione alla gara da parte delle ditte concorrenti comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente bando e nel disciplinare di servizio.
- Si rammenta che, ferme restando le sanzioni penali conseguenti a dichiarazioni mendaci o formazione di atti e documenti falsi, qualora dai controlli delle dichiarazioni emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, così come previsto dall'art. 75 del D.P.R. n. 445/2000.
- La presentazione delle offerte non vincola l'ente appaltante all'aggiudicazione ne è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento delle procedure di aggiudicazione che la Centrale Unica

di Committenza si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento in base alle valutazioni di propria ed esclusiva convenienza. Agli offerenti in caso di sospensione o annullamento della procedura non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.

- I ricorsi avverso il bando di gara e il presente disciplinare devono essere notificati nei termini e modi di legge. Organismo responsabile per i ricorsi: Tribunale Amministrativo Regionale Piemonte, Corso Stati Uniti n. 45, Torino.
- Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare di gara si fa riferimento al D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., al D.P.R. n. 207/2010 e al capitolato d'appalto.
- Ai sensi del decreto legislativo 196/2003 e s.m.i., in ordine al presente procedimento si informa che le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti alla scelta del contraente e alle modalità di affidamento del servizio oggetto del presente bando. All'interessato viene garantito quanto indicato dall'art 13 del decreto legislativo 196 del 30.06.2003 e s.m.i.. Il titolare del trattamento dei dati sono la Centrale Unica di Committenza istituita presso l'Unione Montana dei Comuni della Valsesia e l'Amministrazione Comunale delegante.

Quesiti in riferimento al bando:

Eventuali informazioni e chiarimenti dovranno essere richiesti esclusivamente attraverso la piattaforma telematica Sintel alla voce "Comunicazioni" della procedura.

La C.U.C. si riserva di rispondere alle domande entro il termine di 3 giorni lavorativi dalla ricezione del quesito. Le risposte alle richieste di chiarimenti fatte pervenire in tempo utile saranno comunicate ai richiedenti sempre mediante piattaforma telematica.

Varallo, 16.03.2022

Il Responsabile del Procedimento

Marco Godio



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Godio Marco".