



COMUNE DI PRATOVECCHIO STIA PROVINCIA DI AREZZO

AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO

PER ACQUISIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA FORMULAZIONE DI OFFERTA RIGUARDANTE LA FORNITURA DI **GENERI ALIMENTARI VARI** DESTINATI AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA PER L'A.S. 2018/2019 E DELL'ASILO NIDO PER L'A.E. 2018/2019

Mediante la determina a contrarre n. 866 del 09.06.2018 il Comune di Pratovecchio Stia ha ritenuto opportuno provvedere all'acquisto di tutte le merci necessarie per il fabbisogno della mensa comunale per l'anno scolastico ed educativo 2018/2019 tramite appositi procedimenti di "procedura concorrenziale" come previsto dal sistema di acquisizione per la PA della Regione Toscana START.

Il presente avviso ha unicamente finalità esplorative volte ad individuare gli operatori economici interessati a partecipare alla procedura suddetta, pertanto la risposta al presente avviso non crea alcun vincolo a carico dell'Amministrazione in merito al suo espletamento.

Si forniscono, di seguito le informazioni su alcuni elementi che conterrà l'invito, che il responsabile del procedimento inoltrerà successivamente alla scadenza del presente avviso.

1. STAZIONE APPALTANTE: Comune di Pratovecchio Stia;

2. OGGETTO DELLE PROCEDURA:

Fornitura delle seguenti tipologie di **GENERI ALIMENTARI VARI** per la preparazione dei pasti destinati alla ristorazione scolastica del Comune di Pratovecchio Stia per un valore complessivo di € **6.850,00** (oltre IVA):

PRODOTTI	QUANTITA'	
ACETO BALSAMICO in bottiglie da max ½ litro	Lt	9
ACETO BIANCO in bottiglie da max 1 litro	Lt	40
ACQUA in bottiglie da Lt 0,500 (tipo Sant'Anna, Alisea, San Benedetto)	Lt	210
BISCOTTINI (tipo plasmon/mellin) Gr 360 circa	n.	40
BURRO in panetti max da Gr. 250 grandi marche – filiera corta	Kg	7,5
CACAO DOLCE GRANDI MARCHE bustine da gr 75 circa	n.	18
CAPPERI barattoli da gr. 180 circa	n.	9
CREME VARIE (riso/semolino/mais/tapioca/multicereali)	kg	3
FARINA "0" confez. max da 1 kg	Kg	74
FARINA DI MAIS PER POLENTA (circa 400gr)	n.	1
GRANA PADANO CONF. 1/8 (in confezioni da circa 4,5 Kg)	Kg	30
GRANA PADANO GRATUGLIATO (in confezioni da max 1 Kg)	Kg	113
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO NAZIONALE in confezioni da 1 Litro	Lt	40
LEGUMI IN BARATTOLI DI VETRO (circa gr. 400)	n.	7
LIEVITO PER DOLCI in bustine da gr. 16	n.	53
MOZZARELLA FIOR DI LATTE in pezzature da circa 15gr (ovoline o ciliegine), in	Kg	50

confezioni da max Kg 1		
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE in bottihlie max 1 lt	n.	8
OMOGENEIZZATI (carne, pesce, frutta)	Gr 80X2	415
PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO (conf. gr. 100)	Kg	2,5
PASTA INTEGRALE (BIOLOGICA) confezioni max 5Kg - filiera corta	Kg	150
PASTA TOSCANA formato classico confezioni max 5KG da filiera corta (tipo Fabianelli, Maltagliati)	Kg	550
PASTINA PRIMI MESI (anellini-corallini-stelline...) confez. gr 400	n.	13
PESTO FRESCO ALLA GENOVESE SENZA GLUTINE in confezioni da gr 500 a gr 2100	Kg	20
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' in confezioni da 1/2 e/o in 1/4	kg	80
RICOTTA VACCINA/OVINA O MISTA in confezioni dacirca Kg 2 - filiera corta	Kg	34
RISO PARBOILED GRANDI MARCHE SOTTOVUOTO da max 5 KG da filiera corta	Kg	263
SALE FINO IODATO confezione max da 1Kg	Kg	100
STRACCHINO O CRESCENZA in confez. da gr. 100/150 circa	Kg	40
SUCCO DI ARANCIA 1lt (tipo SANTAL, YOGA, ZUEG)	Lt	45
TONNO IN OLIO DI OLIVA conf. gr. 80	n.	150
VINO BIANCO IN BRIK DA 1 LITRO RICHIUDIBILE	Lt	90
ZUCCHERO SEMOLATO DA KG 1	Kg	15
YOGURT BIMBI	115X2	100

I prezzi base per singolo prodotto, cui far riferimento saranno indicati nella lettera di invito allegata alla procedura concorrenziale sulla piattaforma START, eventualmente successiva alla manifestazione di interesse.

L’azienda fornitrice dei prodotti è tenuta a garantire l’alta qualità degli stessi e a **FORNIRE IN SEDE DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE LA DESCRIZIONE** dei prodotti che saranno forniti in caso di aggiudicazione della fornitura, utile a metterne in evidenza le caratteristiche.

Di seguito le caratteristiche che alcuni prodotti oggetto della fornitura dovranno rispettare:

ACETO BIANCO DI VINO/ACETO BALSAMICO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, ottenuto dalla fermentazione acetica del vino. E’ consentita l’aggiunta di acqua durante la lavorazione; è vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti; non deve presentare odore, colore e sapore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

L’aceto balsamico di Modena deve essere IGP

BURRO

Prodotto proveniente da filiera corta.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all’80%.

Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Dovrà essere fornito in panetti max da gr. 250 a Vs. scelta con almeno 30 giorni di conservazione residui.

FARINA “0” NAZIONALE

La farina di grano tenero deve avere le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa vigente, non deve contenere imbianti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo

di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L.vo 109/92. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

GRANA PADANO DOP

(Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Fornito in spicchi da 1/8 dovrà avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e dovrà essere confezionato secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del grana padano.

Il prodotto deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

GRANA PADANO DOP grattugiato

(Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Dovrà essere fornito in confezioni da 1 Kg o di peso inferiore a Vs. scelta e confezionato secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del grana padano.

Il prodotto deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT NAZIONALE

Prodotto parzialmente scremato a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da 1 litro.

Il prodotto deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE

di produzione nazionale a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.

In pezzature da circa 15gr. (ovoline o ciliegine), in confezioni da 1000gr o inferiori a Vs. scelta.

Alla data della fornitura dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO/PASTA INTEGRALE BIO

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri.

Per pasta integrale si intende un prodotto ottenuto da un cereale lavorato in modo tale da ottenere la semola ma senza utilizzare il processo di raffinazione consueto in modo che il chicco di grano mantenga così tutte le parti (crusca, endosperma e germe) e relative qualità. Il prodotto non deve essere realizzato con della normale farina bianca (quindi raffinata) a cui sono stati aggiunti crusca rimacinata o cruschello, scarti del processo di raffinazione ossia "integrale ricostituita". La pasta integrale deve essere bio certificata da organismo competente legalmente autorizzato e proveniente da filiera corta o km zero.

Essa dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura. Gli involucri contenenti la pasta devono recare il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione, il tipo della pasta ed il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili e il tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento della forma ed assenze di spaccature. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente..

PESTO ALLA GENOVESE

Si richiede fornitura di pesto alla genovese confezionato, privo di glutine.

All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento.

Può essere fornito in confezioni da 500 gr a 2100gr, secondo richiesta e/o Vs. disponibilità per soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità

Il prosciutto cotto deve essere prodotto in Italia e deve essere di "alta qualità" secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 "della disciplina la produzione e la vendita di taluni prodotti di salumeria".

Il prosciutto deve essere privo di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. Non ricostruito o ricomposto, deve essere confezionato a metà o in quarti dalla casa produttrice.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (shelf life residua) di almeno 2 mesi.

RICOTTA

Prodotto da filiera corta, di siero di latte vaccino, ovino o misto, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali.

In confezioni da circa gr. 2000 o di peso inferiore a Vs. scelta.

Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

RISO

Il riso di varietà "Fino Ribe" con trattamento "parboiled" che non scuoce, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, vialati, ambrati, rotti, ecc). Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà indicata. Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e dai regolamenti.

I grani cotti dovranno rimanere staccati tra di loro, non incollarsi e non spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura.

SALE

Sale iodato o iodurato. Dovrà essere in pezzature al max di 1 Kg per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio che tende a depositarsi sul fondo.

STRACCHINO o CRESCENZA

Prodotto da filiera corta.

Formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100/150. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale.

Alla data della fornitura dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

L'azienda fornitrice dei prodotti è tenuta a garantire l'alta qualità degli stessi e **a fornirne le caratteristiche in sede di manifestazione di interesse**. Una percentuale dei prodotti, che non potrà essere inferiore al 30% del totale dovrà provenire da "filiera corta" o "km zero".

Per verificare il rispetto degli standard qualitativi potranno essere effettuati controlli periodici e essere proposti test di gradimento agli utenti.

3. LUOGO E TEMPI DI CONSEGNA DELLE MERCI:

Il prodotto, a seconda della tipologia merceologica, **dovrà essere fornito 2/3 volte alla settimana** all'indirizzo della scuola materna in Via di Pancaldi n. 1 - Pratovecchio Stia, nei quantitativi e con le caratteristiche qualitative di volta in volta richiesti, senza alcun aumento di prezzo e previo ordine e accordo con il personale responsabile del servizio di mensa o delegato entro le ore 9,30. Il periodo delle suddette forniture, da settembre 2018 a giugno 2019, coincide con l'apertura della scuola dell'infanzia "Luciano Ghelli".

4. IMPORTO STIMATO DELLA FORNITURA

L'importo complessivo stimato dell'affidamento di generi alimentari vari è di circa **€ 6.850,00** esclusa IVA, **soggetto a variazione**, in base al menù adottato nella mensa scolastica, e a sue eventuali variazioni:

Nel corso dell'anno scolastico la consistenza e qualità delle singole consegne sarà soggetta a oscillazioni in base al numero degli utenti e delle necessità del servizio di mensa, pertanto l'esatto ammontare della fornitura sarà quello risultante applicando i prezzi offerti dall'appaltatore in sede di gara alle effettive quantità richieste ed acquistate di volta in volta.

5. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

L'aggiudicazione dell'affidamento sarà effettuata, ai sensi dell'art. 95 comma 4 lettera c) del D. Lgs. n. 50/2016 con il criterio del prezzo più basso – espresso in euro – o della percentuale di ribasso più alta. Nella procedura verranno inseriti i singoli prezzi dei prodotti per cui preliminarmente verrà verificato che l'importo proposto dall'impresa partecipante per singolo prodotto rispetti la base d'asta indicata nella tabella quindi **tutti i prezzi proposti dovranno essere necessariamente pari o inferiori a quelli indicati dalla stazione appaltante** e pertanto non saranno ammesse offerte al rialzo (saranno quindi escluse offerte superiori a detta base d'asta).

6. REQUISITI RICHIESTI PER PARTECIPARE:

Sono ammessi a presentare istanza di partecipazione i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

- Requisiti soggettivi e di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- Requisiti di idoneità professionale di cui all'art. 83, comma 3 del D.Lgs. 50/2016 mediante iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività coincidente con quello oggetto della selezione;
- Ottemperanza alla normativa in materia di diritto al lavoro dei disabili ai sensi della L. 68/1999;
- Applicazione a favore dei propri lavoratori dipendenti delle condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai vigenti contratti di lavoro (CCNL) e dagli accordi locali integrativi degli stessi applicabili, alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge la fornitura con il preciso obbligo, in caso di aggiudicazione, di rispettare dette condizioni per tutta la durata del contratto;

7. MODALITA' E TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Il termine per la presentazione della manifestazione di interesse è fissato per il giorno **5 luglio 2018** entro le **ore 18,00**.

Il soggetto economico che intende proporre la propria candidatura dovrà compilare il modello A, allegato alla presente procedura firmato digitalmente.

La manifestazione di interesse da parte dell'operatore economico deve pervenire esclusivamente entro la sopraindicata data in modalità telematica attraverso il Sistema Telematico Regionale Toscana, utilizzando le apposite funzionalità rese disponibili al seguente indirizzo internet: <https://start.toscana.it/> I fornitori già registrati nell'indirizzario regionale dovranno accedere all'area riservata all'avviso in oggetto e utilizzare l'apposita funzione presente sul sistema

I fornitori non iscritti all'indirizzario dovranno compilare il form telematico presente nella pagina contenente il dettaglio relativo all'avviso in oggetto

L'Amministrazione ammetterà alle procedure tutte gli operatori economici rientranti nelle categorie specificate al precedente punto che faranno pervenire nei termini la loro manifestazione di interesse.

Si procederà anche qualora pervenga una sola manifestazione di interesse.

Il presente avviso viene pubblicato anche sul profilo del committente (sito internet), nella sezione bandi e avvisi. <http://www.comune.pratovecchiostia.ar.it/>

8. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Pratovecchio Stia quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla presente procedura o comunque raccolti a tale scopo, informa che tali dati verranno utilizzati unicamente:

- **ai fini della partecipazione alla procedura medesima, della selezione dei concorrenti e delle attività ad essa correlate e conseguenti.**

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante:

- strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, e facenti parte della Commissione;
- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre PA, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata della procedura di affidamento di aggiudicazione del contratto. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con la stipulazione del contratto a seguito della quale il titolare procederà alla archiviazione dei dati della procedura di affidamento, conformemente alle disposizioni vigenti, fatto salvo i dati personali da allegare al contratto medesimo.

Con l'invio e la sottoscrizione la manifestazione di interesse, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

Con separato provvedimento, da adottarsi entro venti giorni dalla data del contratto, l'operatore economico aggiudicatario sarà nominato RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI per le attività collegate con l'esecuzione dell'appalto. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgare in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

I diritti dell'interessato sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e dal D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. La relativa richiesta va rivolta al Comune di Pratovecchio Stia.

È stato designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali il dirigente Responsabile del Servizio Dr.ssa Francesca del Cherico.

L'elenco aggiornato degli incaricati del trattamento è disponibile su espressa richiesta, da inoltrare al seguente recapito: cultura.pratovecchiostia@casentino.toscana.it,

9. COMUNICAZIONI, RESPONSABILITÀ DEL PROCEDIMENTO E ACCESSO AGLI ATTI

L'Amministrazione invia le comunicazioni previste dal D.Lgs 50/2016 all'indirizzo di posta elettronica certificata indicato dal concorrente in sede di presentazione dell'offerta o strumento analogo solo in caso di partecipazione di operatori esteri.

Il concorrente è tenuto a comunicare eventuali cambiamenti di indirizzo di posta elettronica certificata; in assenza di tale comunicazione l'Amministrazione non è responsabile per l'avvenuta mancanza di comunicazione.

Ai fini della presente manifestazione di interesse e della successiva procedura concorrenziale ai sensi della L. n. 241/1990 e ss.mm.ii. il responsabile del procedimento è la Dr.ssa Marina Bruzzanese, tel 0575/504837 email: anagrafe.pratovecchiostia@casentino.toscana.it;

Ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. 50/2016 l'accesso agli atti è differito:

- in relazione all'elenco dei soggetti che hanno presentato offerta, fino alla scadenza del termine per la presentazione delle medesime;
- in relazione alle offerte, fino all'aggiudicazione non efficace;
- in relazione all'eventuale procedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta, fino all'aggiudicazione non efficace.

Ai sensi dell'art. 53 D.Lgs. 50/2016 sono esclusi il diritto di accesso e ogni forma di divulgazione in relazione:

- alle informazioni fornite dagli offerenti nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime, che costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali, fatto salvo il caso che il concorrente lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi per la procedura di affidamento del contratto nell'ambito della quale viene formulata la richiesta di accesso;
- ai pareri legali acquisiti dall'Amministrazione aggiudicatrice per la soluzione di liti, potenziali o in atto, relative ai contratti pubblici;
- alle relazioni riservate del direttore dei lavori e dell'organo di collaudo sulle domande e sulle riserve del soggetto esecutore del contratto.

Fermi i divieti e differimento dell'accesso previsti dall'art. 53 del Decreto stesso, sopra indicati, il diritto di accesso agli atti delle procedure di affidamento e di esecuzione dei contratti pubblici, ivi comprese le candidature e le offerte, è disciplinato dagli articoli 22 e seguenti della legge 7 agosto 1990, n. 241.

I dati raccolti verranno trattati esclusivamente per le finalità indicate nel presente avviso.

Il Responsabile dell'Area Affari Generali
Dott.ssa Francesca Del Cherico