

## DISCIPLINARE DI GARA PROCEDURA APERTA

Affidamento del servizio di preparazione e fornitura pasti con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa rapporto qualità prezzo, nel Centro di accoglienza "Safe Space" per minori stranieri non accompagnati in Via Bernardino Ramazzini, 31 00151 Roma.

L'affidamento è a valere sul Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione FAMI 2021-2027 – Obiettivo Specifico 2 Migrazione legale/Integrazione – Avviso 0057 Qualificazione e rafforzamento degli uffici pubblici delle Prefetture UU.TT.G 2023-2025- Sportello III

### **PROG-537: Progetto "SPRInt- Supporto alla Prefettura di Roma per l'Integrazione di cittadini di paesi terzi"**

Croce Rossa Italiana Comitato Area Metropolitana di Roma Capitale ODV, con sede in Roma Via Bernardino Ramazzini 31, indice una procedura di gara aperta, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi degli articoli 71 e 108 del d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 – Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici (in seguito: Codice) per l'affidamento del servizio di preparazione esterna e fornitura giornaliera dei pasti "Giornata Alimentare", colazione pranzo e cena, nella struttura "Safe Space" di prima accoglienza per minori stranieri non accompagnati FAMI (fondo Asilo, Migrazione ed Integrazione 2021-2027) – Obiettivo Specifico 2 Migrazione legale/Integrazione – Avviso 0057 Qualificazione e rafforzamento degli uffici pubblici delle Prefetture-UU.TT.G 2023-2025 - Sportello III

STAZIONE APPALTANTE: Croce Rossa Italiana Comitato Area Metropolitana di Roma Capitale ODV (di seguito nominata per brevità CRI Roma) C.F/P.IVA 12658311001, sede legale Via Bernardino Ramazzini 31 – 00151 Roma

### **1. OGGETTO**

Affidamento del servizio di preparazione esterna dei tre pasti principali, cosiddetta "giornata alimentare" (colazione, pranzo e cena) con fornitura quotidiana, in due distinti orari giornalieri (uno per la fornitura del pranzo ed uno per la fornitura della cena), nella struttura di prima accoglienza "Safe Space" per minori stranieri non accompagnati di Via Bernardino Ramazzini 31 Roma (presenza massima di 25 minori accolti in struttura).

L'appalto viene indetto a valere sulla sovvenzione FAMI di cui la stazione appaltante risulta essere soggetto co-beneficiario, nell'ambito della relativa convenzione di sovvenzione tra il capofila Prefettura di Roma e il Ministero dell'Interno Dipartimento per le Libertà Civili e l'Immigrazione.

Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti nel Centro cottura della ditta aggiudicataria e il trasporto presso i locali del Centro di Prima Accoglienza "Safe Space".

Il cibo deve essere fornito tramite vaschette monoporzione idoneamente sigillate e trasportato tramite appositi contenitori termici, atti a mantenere costante la temperatura del cibo salvaguardando le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Nella fornitura è incluso l'approvvigionamento di posate necessarie alla consumazione dei pasti.

Il numero massimo dei pasti erogati giornalmente è di n. 50 (25 a pranzo, 25 a cena).

La fornitura delle porzioni "colazione" (biscotti/fette biscottate monoporzione, marmellata monoporzione, acqua in bottiglia da 0.5 lt) prevista per un numero orientativo di n. 25 unità/prodotto sarà effettuata congiuntamente al trasporto giornaliero della cena.

Il servizio sarà effettuato tutti i giorni dal lunedì alla domenica da erogare nel periodo contrattuale. Il predetto numero di pasti è indicativo in quanto è subordinato alla effettiva presenza dei minori ospiti in struttura. Resta inteso che, qualora gli utenti siano in numero inferiore a quello previsto dal presente

avviso, con conseguente variazione del numero di pasti erogati, il corrispettivo mensile da riconoscere all'aggiudicatario sarà rapportato al numero dei minori rispetto ai quali è stata richiesta l'erogazione della suddetta fornitura.

Sarà cura del responsabile del procedimento individuato dalla Stazione Appaltante comunicare giornalmente all'azienda aggiudicataria – in orari congrui, da concordare con la stessa azienda, al fine di consentire l'efficiente espletamento della fornitura – il numero di pasti (pranzo, cena, numero monoporzioni per colazione) da richiedere in fornitura, sulla base del numero effettivo di ospiti presenti. Il servizio di fornitura pasti, reso con pasti veicolati, disciplinato dal presente avviso, comprende tutte le attività necessarie per la preparazione, la fornitura e distribuzione dei pasti, presso il centro "Safe Space", da parte della ditta aggiudicataria.

### **Caratteristiche tecniche della fornitura**

Per ogni pasto (pranzo e cena con alternanza dei menù previsti) dovrà essere assicurata a tutti i commensali una disponibilità minima di:

1. Un primo piatto (come alternative: pasta g 80/100 a seconda del condimento, g 80/100 di legumi o riso, cous cous, pizza).
2. Un secondo piatto (come alternative: carne rossa/carne bianca 100/150, pesce 100/150 g, due uova, formaggio).
3. Un contorno (150/200 g di verdura).
4. Un panino 50/60 g.
5. Un tipo di frutta di stagione.
6. 0,5 lt. di acqua minerale.
7. Biscotti/fette biscottate monoporzione, marmellata monoporzione, confezioni latte e the (orientativamente 1 confezione 1lt latte per 5 utenti e n. 1 confezione 50 bustine di the per 10 utenti).

Nella scelta degli alimenti sarà posta la massima cura nel proporre menù non in contrasto con i principi e le abitudini alimentari degli utenti. In particolare dovranno essere rispettati tutti i vincoli costituiti dalle regole alimentari dettate dalle diverse scelte religiose.

I suddetti menù potranno essere modificati previo accordo tra la Ditta aggiudicataria e il responsabile del Procedimento. I pasti e gli altri servizi saranno forniti e distribuiti, secondo le modalità e gli orari concordati con la stazione appaltante CRI Roma. Sarà cura del responsabile procedimento CRI Roma comunicare quotidianamente al fornitore il n. di minori MSNA presenti nella struttura di accoglienza; tale numero in ogni caso non potrà superare le 25 unità.

L'aggiudicatario del servizio consegnerà giornalmente a CRI Roma un rendiconto dei pasti consumati per gli opportuni riscontri.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. L'aggiudicatario si impegna ad assolvere agli obblighi di cui al D.lgs 155/97 (attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3 CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari) e successive integrazioni e modifiche in tema di HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

### **Tipologia del servizio**

La Ditta aggiudicataria della fornitura dovrà farsi carico:

- a) Dell'approvvigionamento delle derrate
- b) Della preparazione delle stesse presso la sede della ditta
- c) Della cottura (da effettuarsi il giorno stesso del loro consumo)
- d) Del confezionamento in porzioni monouso
- e) Del trasporto dei pasti con due viaggi differenziati, uno per il pranzo e uno per la cena, in contenitori isotermici, dal centro cottura della Ditta al Centro di Prima accoglienza "Safe Space" sito in Via Bernardino Ramazzini, 31 – 001151 Roma
- f) Del ritiro dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti

### **Orario di consegna dei pasti**

Pranzo dalle 12.00 alle 13.30

Cena dalle 19.00 alle 20.30

### **Responsabile del procedimento**

Entro 15 (quindici) giorni dalla stipulazione del Contratto, l'Appaltatore comunicherà, per iscritto, il nominativo e i recapiti del Responsabile dell'esecuzione ("Referente") che sarà l'interlocutore della stazione appaltante CRI Roma.

### **Continuità del Servizio**

Il Servizio dovrà essere svolto senza interruzioni. Qualora si verificano delle cause di forza maggiore (scioperi, etc.) che impediscano il regolare ed integrale svolgimento del servizio, l'Appaltatore dovrà fornire tempestiva comunicazione a CRI Roma e dovrà garantire l'esecuzione di un servizio d'emergenza.

### **Corrispettivi**

L'importo offerto dall'Aggiudicatario rimarrà fisso e invariato per tutta la durata del contratto.

I corrispettivi verranno fatturati con cadenza mensile e saranno corrisposti da CRI Roma secondo la normativa vigente in materia e previo accertamento delle prestazioni effettuate.

I corrispettivi contrattuali sono e devono intendersi comprensivi di qualsiasi onere necessario all'esecuzione dei servizi oggetto di appalto e sono dovuti e si riferiscono ai servizi prestati nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

Tutti i corrispettivi sono determinati nell'offerta economica a proprio rischio dall'Appaltatore in base alle proprie indagini, alle proprie stime.

### **Fatturazione e pagamenti**

Il pagamento dell'importo di ciascuna fattura, avverrà, entro 60 giorni dal ricevimento della fattura, la cui data sarà comprovata dall'accettazione sul sistema di interscambio della fatturazione elettronica, previa verifica della regolarità di esecuzione del servizio. La contabilizzazione dei servizi sarà effettuata dall'Appaltatore con cadenza mensile posticipata.

I pagamenti, relativi al presente contratto, dovranno essere effettuati nel rispetto delle disposizioni di cui alla L. 136/2010 art. 3 (tracciabilità dei flussi finanziari) e successive modificazioni e integrazioni. Tutte le fatture, pertanto, devono obbligatoriamente indicare i riferimenti della convenzione FAMI, che saranno comunicati dalla stazione appaltante successivamente all'aggiudicazione del servizio.

Il codice univoco a cui trasmettere le fatture è M5UXCR1

## **2. IMPORTO A BASE D'ASTA**

Il prezzo posto a base di gara per la fornitura dell'unità pasto "giornata alimentare" (costituita da colazione, pranzo e cena) soggetto a ribasso, è pari ad **€9,35** al netto di IVA.

L'importo massimale presunto dell'appalto è pari ad **€161.500,00** al netto di IVA come per legge.

L'importo è presuntivo e non vincola l'Ente, posto che il numero dei pasti da fornire quotidianamente varia in funzione della variazione della presenza effettiva dei minori (che dipende da fattori e decisioni esterne alla sfera della stazione appaltante).

Si precisa comunque che la capacità ricettiva massima è pari a 25 minori per il suddetto centro di accoglienza. Pertanto l'ente appaltante deve ritenersi vincolato solo al prezzo unitario per pasto offerto dalla ditta aggiudicataria.

## **3. DECORRENZA E DURATA DEL SERVIZIO**

La durata dell'appalto in oggetto è pari a 24 mesi e decorre dalla sottoscrizione del contratto a seguito dell'aggiudicazione, sino alla data di durata della convenzione di sovvenzione FAMI.

La durata del servizio potrà essere modificata e prorogata in dipendenza della proroga della durata della succitata Convenzione di sovvenzione FAMI, tra il capofila Prefettura di Roma e il Ministero dell'Interno Dipartimento per le Libertà Civili e l'Immigrazione.

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

#### **4. LUOGO DI CONSEGNA FORNITURA**

Centro di Prima Accoglienza "Safe Space" Via Bernardino Ramazzini, 31 – 00151 Roma

#### **5. CANALI DI COMUNICAZIONE**

Tutte le comunicazioni inerenti il procedimento della presente gara tra la stazione appaltante e operatori economici, ad eccezione della presentazione delle offerte, si intendono validamente effettuate qualora rese all'indirizzo pec [cp.roma@cert.cri.it](mailto:cp.roma@cert.cri.it) della stazione appaltante e all'indirizzo che i concorrenti dovranno obbligatoriamente indicare nella documentazione di gara. In caso di raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati. In caso di consorzi di cui all'art. 65 comma 2 lett.b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

#### **6. DOCUMENTI DI GARA**

La documentazione di gara disponibile sul sito internet del CRI Roma <http://www.criroma.org> comprende quanto sotto riportato. Il Disciplinare di gara contiene le caratteristiche descrittive e prestazionali del servizio, le norme relative alle modalità di partecipazione alla gara, di compilazione e presentazione dell'offerta, dei documenti da presentare e le procedure di aggiudicazione dell'appalto.

#### **ALLEGATI**

- Allegato 1 - Disciplinare di gara
- Allegato 2 - Domanda di partecipazione
- Allegato 3 - Schema Offerta tecnico-economica

## **7. – SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 65 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli. Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 67 e 68 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

## **8. - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Ai fini dell'ammissione alla gara il concorrente dovrà dichiarare pena l'esclusione nella domanda di ammissione:

- il possesso dei requisiti generali prescritti dal Codice;
- i requisiti di idoneità tecnico-professionale, in relazione alle attrezzature e materiali impiegati, alla esperienza professionale, al rispetto della normativa ai fini della sicurezza sul lavoro e di autocontrollo HACCP nel luogo ove avrà sede il Centro di cottura;
- l'iscrizione alla camera di commercio per l'oggetto dell'appalto.

Il concorrente dovrà indicare la sussistenza di tutte le ipotesi di illecito professionale, di tutte le ipotesi di penali irrogate e di contestazioni ricevute.

L'operatore economico che concorre alla procedura di evidenza pubblica, è tenuto a dichiarare tutte le situazioni ed eventi potenzialmente rilevanti ai fini del riscontro dell'effettivo possesso dei requisiti di ordine generale di partecipazione alla stessa.

In caso di raggruppamento temporaneo, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, i requisiti di partecipazione devono essere posseduti da ciascuna impresa raggruppata o consorziata o aggregata.

### **Requisiti di idoneità professionale**

Iscrizione nel Registro delle Imprese per attività pertinente con quella oggetto della presente procedura di gara.

### **Requisiti di capacità tecnica e professionale**

Il concorrente, deve disporre a pena di esclusione:

- di attrezzature, materiali e mezzi tecnici necessari ad eseguire il servizio oggetto dell'appalto;
- per titolo di proprietà o altro titolo e per tutta la durata dell'appalto, di un centro cottura ubicato con capacità produttiva adeguata al servizio. Tali caratteristiche devono essere dichiarate, a pena di esclusione;
- delle necessarie procedure di controllo metodo HACPP;
- di comprovata esperienza almeno triennale in attività identiche a quelle oggetto della presente procedura e avere svolto il servizio con buon esito e senza contestazioni.

## 9. – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Ai fini della partecipazione alla presente procedura è richiesto l'invio al seguente indirizzo PEC [cp.roma@cert.cri.it](mailto:cp.roma@cert.cri.it) dei documenti di seguito elencati:

- Allegato 2 Domanda di partecipazione;
- Allegato 3 Schema Offerta tecnico-economica.

L'offerta tecnico-economica, redatta secondo il modello Allegato 3, dovrà contenere obbligatoriamente a pena di esclusione il prezzo offerto al netto dell'Iva per i servizi oggetto dell'appalto da affidare.

L'offerta economica, a pena di esclusione, è sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di partecipazione.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

## 10 – TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla presente procedura, l'operatore economico, **entro e non oltre le ore 18:00 del 15 febbraio 2024** dovrà inviare la documentazione sopra-indicata all'indirizzo PEC della stazione appaltante CRI Roma [cp.roma@cert.cri.it](mailto:cp.roma@cert.cri.it)

## 11 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La presente procedura aperta verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 del Codice e sarà individuata sulla base del migliore rapporto qualità prezzo secondo i criteri sotto riportati:

1. Offerta economica che dovrà essere al ribasso max PUNTI 20
2. Offerta tecnica max PUNTI 80

E' previsto il raggiungimento di un punteggio minimo di 50 e massimo di 80 per l'offerta tecnica e minimo di 10 e massimo di 20 punti per l'offerta economica.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

La Commissione aggiudicherà l'appalto al concorrente che avrà raggiunto un punteggio totale tra offerta economica e offerta tecnica di minimo 60 punti.

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Il contratto è stipulato seguendo le modalità individuate dall'articolo 18 del codice.

### **Criteria di valutazione dell'offerta tecnica**

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

<b>CRITERI</b>	<b>SOTTOCRITERI</b>	<b>PARAMETRI DI VALUTAZIONE</b>
GESTIONE DEL SERVIZIO <i>Max punti 20</i>	Certificazioni di gestione qualitativa del servizio, della sicurezza alimentare, della salute e sicurezza sul lavoro	N. 5 punti per ogni certificazione attestata.
ALIMENTI E MENU' PROPOSTI <i>Max punti 35</i>	Alternanza settimanale dei menù secondo quanto previsto nel paragrafo "caratteristiche tecniche della fornitura". Combinazione di prodotti che tengano conto delle peculiari abitudini alimentari dei contesti d'origine.	Da 15 a 35 punti in base alla composizione dei menù proposti
ANNI DI ESPERIENZA NELL'EROGAZIONE PASTI A FAVORE DI UTENZA FRAGILE <i>Max punti 10</i>	Esperienza nella fornitura dei pasti in centri di accoglienza e in strutture socio-sanitarie	3 anni: Punti 3 Da 4 anni a 6 anni: Punti 6 Oltre 6 anni: Punti 10
PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO <i>Max punti 15</i>	Migliorie tecniche	Gestione informatizzata delle comunicazioni del numero di pasti giornalieri ed eventuali diete speciali: 5 punti Disponibilità di un centro cottura che disti dal luogo di fornitura meno di 20 km: 10 punti

### **Criteria di valutazione dell'offerta economica**

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio definito in ribasso rispetto alla base d'asta individuata con riferimento al singolo pasto.

Al prezzo dell'unità pasto "giornata alimentare" è attribuito un punteggio massimo di 20. I concorrenti devono indicare nell'offerta economica la percentuale di ribasso del prezzo della singola unità "giornata alimentare".

Il punteggio massimo (punti 20) sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato il migliore ribasso.

Formula attribuzione dei punteggi  $X = P_i$  moltiplicato C diviso  $P_o$

Dove:

- X= punteggio totale attribuito al concorrente medesimo
- C= punteggio massimo attribuibile
- Po= offerta del concorrente
- Pi= offerta migliore ovvero prezzo più basso

Il costo unitario dell'unità pasto "giornata alimentare" stabilito come base d'asta è di € 9,35 oltre Iva.

## **12- CHIARIMENTI**

Eventuali chiarimenti e/o ulteriori informazioni legati alla procedura, relativi ad elementi amministrativi e tecnici possono essere richiesti al seguente indirizzo PEC [cp.roma@cert.cri.it](mailto:cp.roma@cert.cri.it) facendo esplicito riferimento all'oggetto della procedura, almeno 5 (cinque) giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Le risposte ai chiarimenti saranno fornite all'indirizzo pec indicato dal concorrente e pubblicate, se di interesse generale sul sito <https://www.criroma.org/> entro il termine di 3 (tre) giorni prima della scadenza del termine stabilito per la ricezione delle offerte, si rinvia al D. Lgs. n. 36/2023.

È onere dei concorrenti consultare regolarmente sul sito di CRI Roma <https://www.criroma.org/> pagine relative all'appalto in oggetto, con particolare riguardo ad eventuali avvisi per i concorrenti successivi alla pubblicazione del bando ed alle risposte date ai quesiti di carattere generale pervenuti.

## **13- COMUNICAZIONI**

I concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni.

Tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC [cp.roma@cert.cri.it](mailto:cp.roma@cert.cri.it) e all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara, salva deroga espressa.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla stazione appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

## **14 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e ss. Modificazioni e integrazioni (Codice in materia di protezione dati personali) e, ai sensi dell'art. 13 e 14 regolamento UE n. 216/679 esclusivamente ambito della gara regolata dal presente

disciplinare di gara.

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti, si precisa che i dati inseriti nella domanda di partecipazione e allegati vengono acquisiti e trattati, in ottemperanza alle disposizioni vigenti.

I dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti, oltre che ai fini di cui sopra, anche ai fini della stipula del contratto e gli adempimenti conseguenti.

Il Trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere

effettuato, mediante strumenti informatici e telematici idonei.

I soggetti a cui potranno essere comunicati i dati, nei limiti delle norme vigenti: soggetti esterni componenti della commissione giudicatrice; concorrenti che facciano richiesta di diritto di accesso.

La presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto da parte del concorrente attesta l'avvenuta presa visione delle modalità di trattamento dei dati personali, indicati nell'informativa ai sensi del d.lgs. 196/2003 e ss. modifiche e integrazioni.

## **15- CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA**

Sarà cura ed onere dei soggetti interessati alla partecipazione alla gara visitare periodicamente il sito Web <https://www.criroma.org/> per prendere visione di eventuali comunicazioni, integrazioni e o modifiche, relative alla presente gara, per eventuali comunicazioni durante il corso della procedura. Il medesimo sito dovrà essere consultato altresì per eventuali comunicazioni durante il corso della procedura di gara. Il concorrente quindi con l'accettazione del presente documento, si rende parte diligente nel consultare il sito internet della stazione appaltante.

## **16- NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

Per quanto non previsto espressamente si rinvia al D.Lgs n. 36 /2023 nonché a tutta la legislazione in materia in quanto sia applicabile (ivi espressamente incluso Vademecum di attuazione dei progetti emesso dal Ministero dell'Interno Dipartimento per le Libertà Civili e l'Immigrazione FAMI – Fondo Asilo, Migrazione e Integrazione).

## **17- DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Per le controversie derivanti dalla presente procedura è competente il Tribunale Amministrativo di Roma.