

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**

**COMUNI DI TAVAGNACCO – PAVIA DI UDINE – PRADAMANO – TRICESIMO**  
Provincia di UDINE

**AVVISO PUBBLICO DI PROCEDURA COMPARATIVA PER IL CONFERIMENTO DI INCARICO DI COMPONENTE DELLA COMMISSIONE DI GARA RELATIVA ALLA PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRICESIMO**  
di cui agli art. 77 comma 8 e 216 comma 12 del D.lgs. 50/2016

**IL RESPONSABILE DELLA CUC TAVAGNACCO**

**Premesso che:**

- con Determinazione n. 582 del 05.10.2017 del Responsabile della CUC - Centrale unica di committenza di Tavagnacco è stata indetta procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del D. lgs. 50/2016 e s.m.i. per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica del comune di Tricesimo a ridotto impatto ambientale per gli aa.ss.2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 con opzione di rinnovo per gli aa.ss. 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 da aggiudicarsi mediante il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 95 commi 2, 3 e 6 del D.lgs. 50/2016;
- ai sensi dell’art. 77 comma 1 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. nelle procedure di aggiudicazione di contratti di appalti o di concessioni, limitatamente ai casi di aggiudicazione con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo la valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico è affidata ad una commissione giudicatrice, composta da esperti nello specifico settore cui afferisce l’oggetto del contratto;
- ai sensi dell’art. 77 comma 3 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. i commissari devono essere scelti fra gli esperti iscritti all’Albo istituito presso l’ANAC di cui all’art. 78 dello stesso decreto;
- tale Albo non è ancora stato istituito e il comma 12 dello stesso art. 77 stabilisce che fino all’adozione della disciplina in materia di iscrizione all’Albo di cui all’art. 78, la commissione continua ad essere nominata dall’organo della stazione appaltante competente ad effettuare la scelta del soggetto affidatario del contratto, secondo regole di competenza e trasparenza preventivamente individuate da ciascuna stazione appaltante;
- all’interno degli enti afferenti alla CUC Tavagnacco è assente una figura professionale con specifiche competenze di tipo tecnico, legislativo e gestionale nel settore agro-alimentare e in particolare della ristorazione scolastica;

**Visto:**

- la necessità di procedere, mediante una selezione pubblica finalizzata alla comparazione di curricula, all’individuazione di un professionista specializzato nel settore in parola al fine di affidare l’incarico di componente della commissione di gara nel rispetto del sopraccitato comma 1 dell’art. 77;
- il Regolamento del Comune di Tavagnacco per il conferimento di incarichi esterni, approvato con deliberazione di Giunta comunale n.120 del 23.05.2007 e modificato con deliberazione di Giunta comunale n.42 del 05.03.2008;
- la propria determinazione n. 669 di data 07.11.2017 avente ad oggetto “Approvazione avviso pubblico di procedura comparativa per il conferimento di incarico di componente della commissione di gara relativa alla procedura aperta per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica del comune di Tricesimo e nomina del Responsabile del procedimento”;

**RENDE NOTO CHE**

- a) La CUC Tavagnacco, con il presente avviso, intende individuare un esperto in tecnologia alimentare e in servizi di ristorazione scolastica al fine di conferire l’incarico di componente della commissione di gara relativa alla procedura per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Tricesimo;
- b) l’incarico sarà conferito tramite procedura comparativa con valutazione dei curricula formativi e professionali.
- c) Gli elementi dell’avviso vengono fissati nei successivi punti:

**1. Amministrazione aggiudicatrice – Stazione Appaltante**

**Ente:** Centrale unica di committenza (CUC) di Tavagnacco – Piazza Indipendenza 1 - 33010 Feletto Umberto (UD)

**Responsabile Unico del Procedimento** per il conferimento di incarico di componente della commissione di gara relativa alla procedura aperta per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Tricesimo **(di seguito RUP): Carla Dordolo** (c/o Comune di Tricesimo)

**Contatti:** tel.: 0432.855411

Sito internet: [www.comune.tavagnacco.ud.it](http://www.comune.tavagnacco.ud.it)  
e-mail [cuc@comune.tavagnacco.ud.it](mailto:cuc@comune.tavagnacco.ud.it)  
PEC: [tavagnacco@postemailcertificata.it](mailto:tavagnacco@postemailcertificata.it)

## 2. Soggetti ammessi a partecipare e clausole di esclusione

Sono ammessi a partecipare alla procedura comparativa i soggetti che siano in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti di **ordine generale**:

- a. cittadinanza italiana o appartenenza ad uno stato membro dell'Unione Europea;
- b. godimento dei diritti civili e politici, anche nello Stato di provenienza o di appartenenza;
- c. assenza di condanne penali che escludono dall'elettorato attivo o che impediscono l'esercizio della professione;
- d. assenza di cause di destituzione o dichiarazioni di decadenza dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- e. non pendenza, nei propri confronti, di procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del d.lgs. 06.09.2011, n. 159 e ss.mm.ii. o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 e dall'art. 76, comma 8, del medesimo decreto;
- f. assenza di procedimenti penali in corso, di sentenza di condanna, anche non passata in giudicato, ovvero di sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., per aver commesso uno dei reati previsti dal d.lgs. 231/2001 e ss.mm.ii.;
- g. non trovarsi in una delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del d.lgs. 18.04.2016 n. 50 e ss.mm.ii., per quanto applicabile;
- h. assenza di ogni ulteriore causa di ineleggibilità e di decadenza prevista dalla normativa vigente in materia.

Per l'ammissione alla procedura comparativa sono altresì richiesti, a pena di esclusione, i seguenti requisiti di ordine speciale:

- i. possesso della partita IVA per l'esercizio della libera professione;
- j. diploma di laurea in scienze e tecnologie alimentari o equipollente;
- k. iscrizione all'albo professionale dei tecnologi alimentari.

In sede di domanda di partecipazione, il candidato dovrà altresì dichiarare:

- a) l'assenza delle cause di incompatibilità e di astensione indicate all'art. 77, commi 4, 5 e 6 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- b) l'inesistenza delle cause di incompatibilità e di astensione di cui al punto n. 6 di cui all'art. 35 bis del d.lgs. 30.03.2001 n. 165 e ss.mm.ii., l'art. 51 c.p.c. e art. 42 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- c) l'assenza di qualsivoglia tipo di rapporto presente e passato che generi conflitto di interesse con le ditte partecipanti alla gara;
- d) di aver preso visione del d.lgs. 08.04.2013 n. 39 e ss.mm.ii., recante "Disposizioni in materia di inconfiribilità e incompatibilità di incarichi presso le pubbliche amministrazioni e presso gli enti privati in controllo pubblico, a norma dell'art. 1, commi 49 e 50, della l. 06.11.2012, n. 190" e di non trovarsi in alcuna delle cause di inconfiribilità e di incompatibilità di cui al medesimo decreto.

I requisiti di ordine generale e speciale di cui ai precedenti commi devono essere posseduti alla data di scadenza del termine per la presentazione della domanda di ammissione alla selezione.

Il/La candidato/a attesta il possesso dei requisiti di ordine generale e speciale di cui ai precedenti commi mediante dichiarazione sostitutiva, in conformità alle previsioni del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e ss.mm.ii., da rendersi secondo il *Modello di Domanda di partecipazione* - allegato 1 al presente Avviso.

La mancata dichiarazione dei requisiti di ordine generale e speciale di cui ai precedenti commi comporta l'esclusione del/della candidato/a dalla procedura di selezione.

Al momento dell'accettazione dell'incarico dovrà essere rinnovata la dichiarazione ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 e ss.mm.ii. di:

- a) assenza delle cause di incompatibilità e di astensione indicate all'art. 77, commi 4, 5 e 6 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- b) inesistenza delle cause di incompatibilità e di astensione di cui al punto n. 6 di cui all'art. 35 bis del d.lgs. 30.03.2001 n. 165 e ss.mm.ii., l'art. 51 c.p.c. e art. 42 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- c) assenza di qualsivoglia tipo di rapporto presente e passato che generi conflitto di interesse con le ditte partecipanti alla gara;
- d) aver preso visione del d.lgs. 08.04.2013 n. 39 e ss.mm.ii., recante "Disposizioni in materia di inconfiribilità e incompatibilità di incarichi presso le pubbliche amministrazioni e presso gli enti privati in controllo pubblico, a norma dell'art. 1, commi 49 e 50, della l. 06.11.2012, n. 190" e di non trovarsi in alcuna delle cause di inconfiribilità e di incompatibilità di cui al medesimo decreto.

### 3. Luogo, durata e modalità per l'espletamento dell'incarico

Il luogo dell'espletamento dell'incarico è individuato presso la sede degli uffici municipali del Comune di Tavagnacco – Piazza Indipendenza 1, fraz. Feletto Umberto.

La durata del presente incarico, non esattamente quantificabile a priori in quanto determinato dalla procedura di gara stessa, è fissata presuntivamente in giorni 90 decorrenti dalla prima seduta di gara, salvo proroghe per giustificati motivi.

La prestazione dei servizi tecnico/amministrativi richiesti consiste:

- nella partecipazione alle sedute della commissione di valutazione delle offerte tecniche che si terranno presso la sede degli uffici comunali su convocazione del Presidente della Commissione di aggiudicazione medesima;
- nel collaborare fattivamente ai lavori della commissione di aggiudicazione mettendo a disposizione le proprie competenze professionali in merito agli aspetti tecnici, legislativi e gestionali nel settore agro-alimentare e della ristorazione scolastica;
- nel valutare le offerte con le modalità ed i criteri definiti nel disciplinare di gara.

### 4. Compenso

Il corrispettivo dell'incarico è determinato in € 50,00 per ogni singola ora di seduta (ritenuta d'acconto, contributo previdenziale e iva inclusi), indicativamente per n. 30 ore presunte di gara.

Il predetto compenso sarà pagato direttamente dal Comune di Tricesimo entro 30 giorni dalla presentazione di idonea documentazione fiscale (fattura elettronica) da parte dell'incaricato e comunque in data successiva a quella di approvazione dell'aggiudicazione dell'appalto. La documentazione fiscale di cui sopra dovrà essere intestata al Comune di Tricesimo Piazza Ellero n.1 – 33019 Tricesimo - P. IVA e C.F. 00466980307 e dovrà indicare tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice IBAN, numero conto corrente postale dedicati ai sensi dell'art. 3 della l. 136/2010 e ss.mm.ii.). Dovrà riportare inoltre, ai sensi e per gli effetti del DM 55/2013, del d.l. 66/2014 e del DM 23.01.2015 il codice univoco ufficio destinatario della fattura UFY8VH, il codice esigibilità IVA, la data di scadenza nonché gli estremi della determinazione di affidamento dell'incarico (data e numero cronologico, estremi dell'impegno).

### 5. Modalità di presentazione dell'istanza

Il plico contenente l'istanza di partecipazione e il curriculum vitae dev'essere chiuso e deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale **entro le ore 12:00 del giorno 20.11.2017** esclusivamente al Comune di Tavagnacco - Piazza Indipendenza 1, a Feletto Umberto di Tavagnacco (UD) - Italia.

È altresì facoltà dei concorrenti consegnare a mano il plico, all'Ufficio protocollo del Comune di Tavagnacco in Piazza Indipendenza 1, a Feletto Umberto di Tavagnacco aperto con i seguenti orari:

| lunedì      | martedì     | mercoledì               | giovedì     | venerdì    |
|-------------|-------------|-------------------------|-------------|------------|
| 10.00-12.00 | 10.00-12.00 | 10.00-12.00/15.30-17.30 | 10.00-13.00 | 9.00-12.00 |

Il personale addetto rilascerà ricevuta nella quale sarà indicata data e ora di ricezione del plico. L'orario sarà riportato qualora il plico sia recapitato l'ultimo giorno utile per la presentazione.

Ai fini della partecipazione alla presente selezione farà fede esclusivamente la data e l'ora di effettiva ricezione del plico da parte dell'Ufficio Protocollo del Comune di Tavagnacco e non la data di spedizione. Il recapito tempestivo del plico rimane, in ogni caso, ad esclusivo rischio del mittente e la CUC Tavagnacco e/o la Stazione Appaltante non sono tenuti ad effettuare alcuna indagine circa gli eventuali motivi di ritardo nel recapito del plico.

Le istanze pervenute oltre tale data non potranno essere prese in considerazione per la selezione in oggetto.

Il plico deve recare, all'esterno, le informazioni relative all'operatore economico concorrente (denominazione o ragione sociale - codice fiscale - indirizzo PEC per le comunicazioni) e riportare la dicitura: "PROCEDURA COMPARATIVA PER IL CONFERIMENTO DI INCARICO DI COMPONENTE DELLA COMMISSIONE DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRICESIMO – **Non aprire**".

Il plico dev'essere chiuso in modo da garantirne l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché l'integrità e la non manomissione.

L'istanza dovrà essere redatta preferibilmente in modo conforme all'apposito modello di *Domanda di partecipazione* - allegato 1 al presente Avviso, con la quale, ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii., consapevole delle responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi:

- si dichiara il possesso dei requisiti di partecipazione di cui al precedente art. 2;
- si dichiara il possesso della preparazione professionale e formativa (*curriculum vitae*) oggetto della valutazione di cui al successivo art. 7, con dichiarazione di consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del d.lgs. 30.06.2003, n. 196 e ss.mm.ii. e con dichiarazione di conoscenza che, ai sensi d.lgs. 14.03.2013, n. 33 e ss.mm.ii. e art. 29 del d. lgs 19.04.2016 n. 50 e ss.mm.ii., in caso di conferimento dell'incarico il Curriculum Vitae sarà reso pubblico mediante inserimento dello stesso nella Sezione "Amministrazione Trasparente" del

sito istituzionale del Comune di Tricesimo nonché nella sezione relativa alla gara d'appalto per la quale è indetta la presente selezione.

L'istanza dovrà essere corredata da copia del documento d'identità del sottoscrittore in corso di validità.

## 6. Esclusione dalla selezione

Determina l'esclusione dalla procedura comparativa:

1. la mancata presentazione della domanda di ammissione entro i termini previsti;
2. la mancata sottoscrizione della domanda di ammissione;
3. la mancata allegazione di copia del documento d'identità del sottoscrittore;
4. l'invio ad un indirizzo diverso da quello indicato al precedente art. 5;
5. il mancato possesso dei requisiti di cui al precedente art. 2.

## 7. Criteri di scelta del soggetto contraente

La scelta del soggetto contraente avverrà mediante l'utilizzo del criterio della comparazione degli elementi curriculari. In primo luogo il RUP di cui all'articolo 1 del presente avviso procederà alla verifica della sussistenza dei requisiti obbligatori di cui al precedente art. 2. Successivamente una Commissione Giudicatrice, presieduta dallo stesso RUP (di cui all'art. 1 del presente disciplinare), procederà in una o più sedute riservate all'analisi ed alla valutazione degli elementi curriculari nonché all'attribuzione del relativo punteggio. L'incarico sarà conferito al candidato che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo nella valutazione del curriculum di studi e professionale sulla base di quanto di seguito indicato:

|     | <b>Elementi di valutazione del curriculum e punteggio attribuito</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| a1) | <p><b>Curriculum di studi:</b> saranno valutate, sulla base di quanto riportato nel curriculum del tecnologo che eseguirà il servizio, le esperienze di studio e formative afferenti all'oggetto del presente servizio con particolare riguardo all'ambito della ristorazione. Il concorrente dovrà aver cura di indicare in modo circostanziato tutti gli elementi atti a consentire l'attribuzione del punteggio.</p> <p>a1a) Corsi di perfezionamento scientifico e di alta formazione permanente e ricorrente rilasciati ai sensi dell'art. 3 del decreto MURST 509/1999 e del decreto MIUR 270/2004 ed inerenti alla specifica area dell'affidamento. Punteggio da attribuire secondo i seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- n. 1,5 punti per ogni master universitari di secondo livello conseguiti presso Istituti Universitari all'esito dei quali sia stato rilasciato idoneo attestato;</li><li>- n. 1 punto per ogni master universitari di primo livello conseguiti presso Istituti Universitari o corsi di specializzazione universitaria post lauream della durata minima di un anno all'esito dei quali sia stato rilasciato idoneo attestato;</li><li>- n. 0,5 punto per ogni master conseguiti o corsi di specializzazione post lauream della durata minima di un anno all'esito dei quali sia stato rilasciato idoneo attestato da parte di Istituti di Alta Formazione diversi dalle Università.</li></ul> <p>a1b) Pubblicazioni scientifiche e/o docenze (corsi di formazione, università, altro). Punteggio da attribuire secondo i seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- n. 0,6 punti per docenze universitarie</li><li>- n. 0,6 punti per ogni pubblicazione monografica</li><li>- n. 0,4 punti per ogni pubblicazione su riviste specializzate</li><li>- n. 0,3 punti per ogni docenza in corsi di formazione della durata di almeno 6 ore, tenuti, in qualità di relatore, su argomenti attinenti l'oggetto della presente procedura</li></ul> <p>a1c) Frequenza a corsi di formazione e aggiornamento a fronte della cui frequenza sia stato rilasciato idoneo attestato. Il concorrente dovrà specificare, per ogni corso di formazione, la durata dello stesso in termini di ore e l'Ente che ha rilasciato l'attestato: Punteggio da attribuire secondo i seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- n. 0,4 punto per ogni corso di formazione/aggiornamento di durata uguale o superiore a 15 ore;</li><li>- n. 0,3 punti per ogni corso di formazione/aggiornamento di durata inferiore o uguale a 15 ore;</li><li>- n. 0,2 punti per ogni di corso di formazione/aggiornamento di durata inferiore o uguale a 10 ore;</li><li>- n. 0,1 punti per ogni di corso di formazione/aggiornamento di durata inferiore o uguale a 5 ore;</li></ul> |
| a2) | <p><b>Curriculum professionale:</b> saranno valutate le sole esperienze lavorative attinenti la selezione in parola svolte <u>nel periodo dal settembre 2012 al settembre 2017.</u></p> <p>Il concorrente dovrà specificare, per ogni esperienza lavorativa, l'anno e la durata in mesi della stessa e l'Ente o l'Azienda presso cui è stata svolta. Punteggio da attribuire secondo i seguenti criteri</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

- n. 1,5 punti per ogni incarico professionale con attività di consulenza, assistenza e vigilanza ai servizi di ristorazione scolastica, svolto presso Istituzioni scolastiche pubbliche o private, di durata pari ad un anno scolastico. Gli incarichi di durata inferiore all'anno scolastico, purchè non inferiori ai sei mesi, saranno valutati proporzionalmente;
- n. 0,8 punti per ogni esperienza lavorativa, di durata annuale, maturata in qualità di incaricato per lo svolgimento di attività di supporto specialistico in servizi di ristorazione collettiva;
- n. 0,5 punti per ogni esperienza lavorativa, di durata annuale, maturata in qualità di incaricato per lo svolgimento di attività di supporto specialistico in servizi di ristorazione o in servizi similari;
- n. 1,5 punto per ogni incarico professionale con attività di consulenza, assistenza in materia di predisposizione di capitolati prestazionali relativi a gare d'appalto in materia di ristorazione scolastica;
- n. 1,5 punti per ogni incarico di partecipazione quale membro di commissione giudicatrice per gare d'appalto indette da Amministrazioni pubbliche (Comuni o altri Enti pubblici) per l'affidamento di servizi di ristorazione collettiva.

## **8. Soccorso istruttorio**

Al di fuori dei casi previsti dal precedente art. 6, e fermo restando che tutti i requisiti e le condizioni che legittimano la presentazione della domanda devono sussistere già al momento della sottoscrizione della domanda, l'omissione di dichiarazioni o la non rispondenza al vero di quanto dichiarato, non sono di per sé causa di esclusione, qualora tale omissione o falsità non abbia recato alcun danno o non abbia avvantaggiato il concorrente.

L'Amministrazione chiederà chiarimenti ogni qualvolta ci sia contraddittorietà all'interno della domanda o non sia sufficientemente chiara.

L'Amministrazione chiederà integrazioni ogni qualvolta si tratterà di porre rimedio a incertezze o equivoci generati dall'eventuale ambiguità delle clausole del presente avviso di selezione o comunque presenti nella normativa applicabile alla concreta fattispecie e quando gli atti tempestivamente prodotti integrino un ragionevole dubbio (cd. principio di prova) del possesso dei requisiti di partecipazione non espressamente o univocamente documentati.

Eventuali chiarimenti o integrazioni ai fini dell'ammissione o a fini dell'attribuzione dei punteggi, dovranno essere forniti a mezzo PEC (posta elettronica certificata), entro 2 (due) giorni lavorativi (escluso sabato) dalla richiesta.

Qualora i chiarimenti non venissero forniti entro due giorni dalla richiesta, non sarà presa in considerazione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, la parte relativa al curriculum vitae di dubbia o incerta interpretazione.

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra la CUC Tavagnacco e gli operatori economici s'intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC, indicato dai concorrenti. Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC o problemi temporanei nell'utilizzo di tale forma di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate all'ufficio: diversamente l'amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

## **9. Esito della selezione**

L'esito della selezione verrà comunicato ai candidati tramite PEC e sarà consultabile nelle sezioni degli albi pretori citate nel successivo art. 13.

## **10. Conferimento dell'incarico**

Ai sensi dell'art. 6 del Regolamento Comunale per il conferimento di incarichi esterni del Comune di Tavagnacco, approvato con deliberazione di G.C. n. 120 del 23.05.2007 e modificato con deliberazione di G.C. n.42 del 05.03.2008, il conferimento dell'incarico sarà formalizzato mediante stipulazione, in forma scritta, di apposito disciplinare contenente i seguenti elementi essenziali:

- oggetto della prestazione;
- modalità specifiche di realizzazione e verifica delle prestazioni;
- luogo in cui viene svolta la collaborazione;
- compenso; inizio e durata dell'incarico.

## **11. Avvertenze**

L'Amministrazione procederà all'assegnazione dell'incarico anche se risulterà pervenuta un'unica domanda, purché ritenuta valida e congruente con l'interesse pubblico.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione di non procedere qualora le domande pervenute siano ritenute non adeguate sotto il profilo qualitativo e della garanzia dell'interesse pubblico.

L'incarico non sarà conferito in caso di presenza di una qualsiasi causa di incompatibilità o conflitto di interesse previsti dalla legge o grave ragione di convenienza che induca all'astensione dall'incarico.

L'amministrazione comunale ha la facoltà di prorogare il termine di scadenza del presente avviso o di riaprire il termine stesso, di modificare o integrare l'avviso di selezione, nonché di sospendere o revocare, per motivi di pubblico interesse, la selezione stessa o non affidare l'incarico.

## **12. Trattamento dei dati personali**

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del d.lgs. 30.06.2003, n. 196 e ss.mm.ii, esclusivamente nell'ambito della selezione regolata dal presente avviso. Gli interessati hanno la facoltà di esercitare i diritti previsti da tale legge con le

modalità previste dal Regolamento Comunale per l'accesso agli atti. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Tavagnacco.

### 13. Pubblicazione avviso

- Il presente avviso ed il relativo allegato sono pubblicati a far data dal 09.11.2017 e per giorni 10 naturali e consecutivi:
- all'Albo Pretorio on – line del Comune di Tavagnacco – [www.comune.tavagnacco.ud.it](http://www.comune.tavagnacco.ud.it) - alla voce “Avvisi pubblici” e all'albo pretorio on – line del Comune di Tricesimo – [www.comune.Tricesimo.it](http://www.comune.Tricesimo.it) alla voce “Lavoro-concorsi e bandi di selezione”;
  - nella sezione dell'albo pretorio on – line del Comune di Tavagnacco nella sezione CUC Tavagnacco (mediante link alle precedenti sezioni degli albi pretori on – line dei Comuni di Tavagnacco e Tricesimo);
  - sull'home page del sito Istituzionale web del Comune di Tavagnacco e del Comune di Tricesimo alla voce “Notizie”.

### 14. RICHIESTA INFORMAZIONI

Gli interessati potranno richiedere eventuali chiarimenti, fino a 3 giorni lavorativi precedenti il termine ultimo per la presentazione delle domande di ammissione, al seguente indirizzo di PEC:

- PEC: [tavagnacco@postemailcertificata.it](mailto:tavagnacco@postemailcertificata.it)

Le risposte agli eventuali chiarimenti saranno consultabili nelle sezioni degli albi pretori citate nel precedente art. 13.

Tavagnacco, 09.11.2017

IL RESPONSABILE  
DELLA CUC TAVAGNACCO  
dot.ssa Daniela Bartoli

