

BANDO DI GARA
PER IL CONTRATTO DI AMMISSIONE E L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E CAFFETTERIA PRESSO IL PADIGLIONE N. 2 E 3 DEL QUARTIERE FIERISTICO DI GONZAGA PER IL PERIODO 10.02.2023 – 31.12.2026 CON FACOLTA’ DEL COMMITTENTE DI PROLUNGARE PER ALTRI 24 MESI IL CONTRATTO

Art. 1

OGGETTO

La scrivente Società “Fiera Millenaria di Gonzaga srl”, in seguito denominata semplicemente “Fiera”, intende concedere nei pad. 2 e 3 un locale cucina di mq. 178, un’area di mq. 286 (su due piani) ad uso RISTORAZIONE ed un locale nel pad. 2 ad uso CAFFETTERIA, di mq. 32, durante le seguenti manifestazioni:

Fiera Carpitaly, Mostra Internazionale Cinofila, Fiera Nazionale Antiquariato di marzo, Fiera dell’Elettronica di marzo, Fiera Nazionale Antiquariato di maggio, Fiera dell’elettronica di settembre, Fiera Nazionale Antiquariato di ottobre, Bovimac, Bimbinaria (a partire dal 2024)

L’elenco delle manifestazioni è indicativo, potrà subire variazioni nel corso della durata del contratto.

Art.2

MODALITA’ DEL SERVIZIO

Le aree sopra indicate dovranno essere destinate ad attività di ristorazione durante le manifestazioni sopra elencate ed usufruiranno di tutti i servizi prestati dalla fiera all’area espositiva.

All’interno di tali spazi dovranno svolgersi le attività di somministrazione di alimenti e bevande, con carattere transitorio, per il solo periodo delle manifestazioni di cui sopra

La Fiera metterà a disposizione dell’aggiudicatario alcune attrezzature (vedi elenco allegato d) che potranno essere utilizzate dall’aggiudicatario. (è obbligatorio il sopralluogo per verificare la dotazione esistente).

L’aggiudicatario dovrà munirsi della attrezzatura mancante per l’esercizio dell’attività, tenuto conto che sono previsti i seguenti numeri di visitatori e espositori:

CALENDARIO MANIFESTAZIONI CONTENENTE I DATI UTILI ALLA PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA ECONOMICA

Nome Fiera	Mese	N° gg	N° visitatori previsti	N° espositori	Orari di apertura
**Carpitaly	Febbraio	2	8.000	80	dalle 8,30 alle 18,00
Mostra Internazionale Cinofila	Marzo	3	1.000	6	dalle 8,30 alle 18,00
**Fiera Nazionale Antiquariato e collezionismo	Marzo	3	5.000	400	dalle 8,30 alle 18,00
**Fiera dell’Elettronica	Marzo	2	6.000	180	dalle 8,30 alle 18,00
**Fiera Nazionale Antiquariato e collezionismo	Maggio	3	5.000	400	dalle 8,30 alle 18,00
**Fiera dell’Elettronica	Settembre	2	6.000	180	dalle 8,30 alle 18,00
**Fiera Nazionale Antiquariato e collezionismo	Ottobre	3	5.000	400	dalle 8,30 alle 18,00
Bovimac	Novembre	2	3.000	100	dalle 8,30 alle 18,00
Bimbinaria	Novembre (2024)	2	4.000	10	dalle 8,30 alle 19,30

** In queste manifestazioni è presente un altro servizio di caffetteria presso il pad. 5 gestito dalle associazioni del territorio.

L'apertura al pubblico del punto di ristoro dovrà essere garantita nei seguenti orari:

- Servizio RISTORAZIONE orario di apertura: dalle ore 11,30 alle ore 14,30 durante le giornate di apertura della manifestazione, è facoltà del concessionario aprire il servizio di ristorazione anche durante le fasi di allestimento;
- Servizio CAFFETTERIA orario di apertura: dall'orario di apertura all'orario di chiusura della manifestazione, è facoltà del concessionario aprire il servizio di caffetteria anche durante le fasi di allestimento;

A titolo gratuito, è fatto obbligo all'aggiudicatario di erogare agli organizzatori, i servizi indicati nello schema seguente:

Nome Fiera	Mese	N°	Servizio caffetteria	Servizio ristorazione	n° giorni
Mostra Internazionale Cinofila	Marzo	50	caffetteria	buoni pasto	3
Fiera Nazionale Antiquariato e collezionismo	Marzo	20		buoni pasto	3
Fiera Nazionale Antiquariato e collezionismo	Maggio	20		buoni pasto	3
Fiera Nazionale Antiquariato e collezionismo	Ottobre	20		buoni pasto	3

Fiera Millenaria di Gonzaga, oltre alle fiere indicate in precedenza, potrà organizzare e/o ospitare nuovi eventi e manifestazioni durante il periodo contrattuale. Per i nuovi eventi organizzati direttamente da Fiera Millenaria il concessionario avrà diritto di prelazione per effettuare il servizio di RISTORAZIONE e CAFFETTERIA, se richiesto, con l'obbligo di definire un costo di affitto delle strutture da utilizzare. Nel caso in cui la manifestazione sia ospitata, Fiera Millenaria metterà in contatto il concessionario con l'organizzatore esterno, Il concessionario potrà effettuare accordi specifici con l'organizzatore.

Art.3

IMPORTO A BASE DI GARA E OFFERTA

Importo a base di gara:

PARTE FISSA ANNUA:

Euro 12.000,00 (dodicimila/00) al netto di IVA

PARTE FISSA UTENZE:

Euro 3.000 (tremila/00) al netto di IVA

PARTE VARIABILE ANNUA:

in offerta si dovrà indicare percentuale (al netto di IVA) che si intende riconoscere sul valore del ricavato complessivo annuale derivante dalla attività di RISTORAZIONE e CAFFETTERIA

EVENTI NON COMPRESI NEL CONTRATTO: Il costo di partecipazione del concessionario per i nuovi eventi organizzati da Fiera Millenaria e non compresi nello schema precedentemente esposto verrà definito prima dell'inizio dell'evento.

L'aggiudicazione avverrà secondo il CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA, che sarà valutata da apposita commissione, sulla base dell'offerta e dei criteri di valutazione stabiliti nel presente bando. La Fiera si riserva di procedere o meno ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 4

REQUISITI RICHIESTI

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti:

1. iscrizione nel Registro delle Imprese presso la CCIAA oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività di impresa corrispondenti a quelle oggetto della presente procedura di gara;
2. assenza di procedura fallimentari, liquidative o di concordato o equivalenti, in corso alla data del presente bando o già conclusesi con i relativi provvedimenti giudiziari emessi nell'ultimo quinquennio, tale requisito potrà essere documentato mediante dichiarazione sostitutiva di certificazione o da idonea documentazione (allegato g);
3. non aver riportato condanne penali, nonché non avere in corso procedimenti penali che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, la costituzione del rapporto con la Pubblica Amministrazione; In caso di società, associazioni o organismi collettivi tali requisiti devono essere posseduti dal legale rappresentante;
4. avere una struttura organizzativa che gli consenta di fornire almeno 300 pasti caldi giornalieri; tale requisito potrà essere documentato mediante dichiarazione sostitutiva di certificazione o da idonea documentazione, tale requisito potrà essere documentato mediante dichiarazione sostitutiva di certificazione o da idonea documentazione (allegato h);
5. i concorrenti dovranno aver conseguito, nell'ultimo triennio 2019/2020/2021, un fatturato medio annuo, nel settore della ristorazione, non inferiore a € 200.000,00. Ai sensi dell'art. 83, punto 5, del codice degli appalti, il fatturato, come sopra quantificato, è richiesto al fine di consentire la selezione di un operatore affidabile nel settore oggetto della gara, che dia adeguata garanzia di solidità e capacità in considerazione della delicatezza e rilevanza economica della attività da svolgere, tale requisito potrà essere documentato mediante dichiarazione sostitutiva di certificazione o da idonea documentazione (allegato h)

Art. 5

PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per partecipare alla gara, la ditta, pena esclusione dovrà far pervenire la documentazione richiesta **entro le ore 12,00 di mercoledì 11 gennaio 2023** presso gli uffici della Fiera siti in Gonzaga (Mn) in Viale Fiera Millenaria n. 13, tramite servizio postale con raccomandata a/r, ovvero a mano tramite recapito diretto o con corriere.

Il recapito dell'offerta rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, il piego stesso non dovesse giungere a destinazione in tempo utile.

Oltre al termine fissato per la presentazione non è valida alcuna offerta, Per le offerte inviate che non siano pervenute o siano pervenute in ritardo non sono ammesse contestazioni, restando la Fiera esonerata da qualsiasi responsabilità relativa ad eventuali disguidi o ritardi del servizio postale.

La busta dovrà pervenire sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e deve riportare a pena di esclusione la dicitura. Per la consegna a mano o mezzo corriere si consiglia di contattare il seguente numero di telefono 0376 58098.

“OFFERTA PER IL CONTRATTO DI AMMISSIONE E L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E CAFFETTERIA PRESSO IL PADIGLIONE N. 2 E 3 DEL QUARTIERE FIERISTICO DI GONZAGA PER IL PERIODO 10.02.23 – 31.12.26 CON FACOLTA’ DEL COMMITTENTE DI PROLUNGARE PER ALTRI 24 MESI IL CONTRATTO”

All'interno della busta, pena la non ammissione, dovranno essere inserite altre tre buste:

BUSTA 1 – documenti amministrativi - dovrà contenere:

- a) la domanda di partecipazione secondo l'allegato a) di cui al presente bando di gara debitamente compilata dal legale rappresentante;
- b) fotocopia del documento di identità del sottoscrittore;
- c) visura camerale in vigore dove si evincano le attività dell'impresa partecipante;
- d) dichiarazione della capacità tecnica di produrre e fornire almeno 300 pasti caldi giornalieri, secondo l'allegato h);

- e) dichiarazione sostitutiva di certificazione, secondo allegato g);
- f) DURC in corso di validità;
- g) Attestato di avvenuto sopralluogo, secondo l'allegato e);

BUSTA 2 – documenti tecnici - dovrà contenere:

- a) Piano operativo, secondo l'allegato c) che illustri il progetto di RISTORAZIONE e CAFFETTERIA che l'aggiudicatario intende attivare per soddisfare il servizio richiesto. Il progetto dovrà indicare:
 - tipologia di RISTORAZIONE (es. self service, servizio al tavolo, ecc);
 - personale impiegato (es. n° persone impiegate per i vari servizi richiesti);
 - tipologia menù per ristorazione (n° portate previste, elenco materie prime utilizzate, elenco prodotti e fornitori del territorio, elenco prodotti BIO utilizzati, ecc);

BUSTA 3 – offerta economica - dovrà contenere

- a) offerta economica redatta su apposito allegato b) con l'indicazione dell'offerente, della accettazione dell'importo fisso richiesto da Fiera Millenaria e della percentuale che intende riconoscere sul valore del ricavato complessivo annuale derivante dalla attività di RISTORAZIONE e CAFFETTERIA. L'offerta dovrà essere controfirmata dal concorrente;
- b) fotocopia del documento di identità del sottoscrittore;

Art. 6

CRITERI DI VALUTAZIONE

L'aggiudicazione della gara avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei seguenti parametri e relativi punteggi:

a. offerta economica

massimo punteggio assegnato: 75 punti

L'offerente dovrà indicare la percentuale che intende riconoscere sul valore del ricavato complessivo annuale derivante dalla attività di RISTORAZIONE e CAFFETTERIA **che intende offrire.**

Il calcolo del coefficiente prezzo è determinato secondo la formula :

$$X = \frac{Po * C}{Pi}$$

Dove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente

Po = Percentuale offerta dal concorrente

Pi = Percentuale più alta offerta in gara

C = punteggio attribuito al prezzo (75 punti)

b. piano operativo

massimo punteggio assegnato: 25 punti

così suddivisi:

- a) **5 punti** per “tipologia di servizio” - indicare nella relazione il n° operatori di cucina e il n° operatori di sala impiegati nel servizio di RISTORAZIONE, il n° di operatori impiegati nel servizio di CAFFETTERIA;
- b) **7 punti** per tipologia di menù - indicare nella relazione le tipologie di menù offerte;
- c) **7 punti** per l'utilizzo e la promozione di prodotti e piatti del territorio mantovano, per l'attribuzione del punteggio è necessario indicare il nome dei fornitori che si intende utilizzare, la tipologia di materie prime impiegate, le tipologie di prodotti Bio che verranno utilizzati;
- d) **6 punti** per “estetica dell'ambiente di ristorazione riservato al pubblico” – indicare nella relazione come si intende attrezzare e abbellire la sala ristorante durante le manifestazioni;

Il totale del punteggio assegnabile è pari a 100 punti.

La commissione giudicatrice, una volta effettuata l'ammissione dei concorrenti ed assegnato il punteggio di cui alla lettera b) del presente articolo, a proprio insindacabile giudizio, procederà in una seconda fase, all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica e all'assegnazione del punteggio di cui alla lettera a); nonché alla sommatoria dei punti totali spettanti ad ogni concorrente ed alla formazione della graduatoria; con l'aggiudicazione provvisoria al vincitore.

In caso di parità di punteggio complessivo verrà favorito il concorrente che avrà offerto il prezzo più vantaggioso per la fiera. In caso di ulteriore parità verrà favorita l'impresa iscritta da più tempo alla CCIAA.

La commissione attribuirà il punteggio di cui alla lettera a) assegnando il massimo punteggio 75 a chi avrà formulato il maggior rialzo e gli altri punteggi sulla base della formula indicata in precedenza.

La commissione, a suo insindacabile giudizio, assegnerà il punteggio di cui alla lettera b) tenendo conto dei criteri indicati, della qualità del menù proposto e del servizio proposto.

La fiera si riserva comunque la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente e idonea in relazione all'oggetto del contratto. In tal caso nessun diritto né danno sarà riconosciuto ai partecipanti alla gara.

L'aggiudicatario è vincolato alla propria offerta e qualora per qualsiasi motivo o fatto imputabile all'aggiudicatario, questi non svolga il servizio oggetto di gara la Fiera intraprenderà azione di risarcimento del danno; è facoltà della fiera, procedere o meno all'aggiudicazione del servizio al secondo classificato.

Art. 7

DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha una durata di 48 mesi, è facoltà di Fiera Millenaria prolungare di altri 24 mesi il periodo contrattuale.

Art. 8

OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

E' a carico dell'aggiudicatario:

1. la stipula del contratto entro tre giorni dalla comunicazione anche verbale della formale aggiudicazione della gara;
2. l'aggiudicatario dovrà essere munito di tutti i permessi, autorizzazioni, concessioni e provvedimenti comunque denominati previsti dalla vigente normativa per il regolare esercizio dell'attività, con particolare riferimento alle autorizzazioni igienico – sanitarie, e di esercizio di attività di somministrazione di alimenti e bevande pubblico come previsto dall'art. 5 comma 1 e 2 L. 25.8.1991 n. 287.
3. la responsabilità per qualunque danno a cose o persone che dovesse verificarsi nel corso della concessione, connesso con l'esercizio dell'attività svolta;
4. la custodia del locale, degli spazi e delle attrezzature concessigli, con la diligenza del buon padre di famiglia;
5. tutti gli oneri inerenti all'allestimento dell'area ristorazione. Nessuna somma, a nessun titolo, verrà riconosciuta o rimborsata per le spese effettuate;
6. gli oneri relativi a spostamenti, modifiche e ripristini del lay out e della dotazione iniziale della cucina che saranno addebitati all'aggiudicatario;
7. la richiesta di tutti i permessi, autorizzazioni e nullaosta necessari all'esercizio dell'attività;
8. la restituzione al termine del contratto del locale nel medesimo stato in cui si trovava alla consegna;
9. il rigoroso rispetto della normativa in materia di collocamento, trattamento previdenziale ed assistenziale del personale e comunque di tutta la normativa in materia di lavoro, anche in riferimento alle norme antinfortunistiche. Il concessionario dovrà inoltre curare che il personale mantenga uno standard elevato di igiene e pulizia personale nel rispetto delle disposizioni vigenti;

10. la stipula di idonea polizza assicurativa per la r.c. per un massimale di Euro 500.000,00;
11. l'aggiudicatario dovrà fornire semestralmente i dati relativi ai ricavi dei servizi di RISTORAZIONE e CAFFETTERIA, più precisamente dovrà inviare a Fiera Millenaria il resoconto dei ricavi nelle seguenti date:
- 1° semestre invio entro 10.06 di ogni anno contrattuale
 - 2° semestre invio entro 10.12 di ogni anno contrattuale

Art. 9

PAGAMENTI E GARANZIA PROVVISORIA

Il pagamento del corrispettivo dovrà essere eseguito con le seguenti modalità:

PARTE FISSA € 12.000

Divisa in 3 rate:

1° rata € 4.000 (iva esclusa) scadenza 15.02. di ogni anno contrattuale

2° rata € 4.000 (iva esclusa) scadenza 15.06. di ogni anno contrattuale

Saldo € 4.000 (iva esclusa) scadenza 15.10 di ogni anno contrattuale

PARTE FISSA UTENZE € 3.000

Divisa in 3 rate:

1° rata € 1.000 (iva esclusa) scadenza 15.02. di ogni anno contrattuale

2° rata € 1.000 (iva esclusa) scadenza 15.06. di ogni anno contrattuale

Saldo € 1.000 (iva esclusa) scadenza 15.10 di ogni anno contrattuale

PARTE VARIABILE

1° rata al 15.06. di ogni anno contrattuale

Saldo al 15.12 di ogni anno contrattuale

Per i nuovi eventi organizzati da fiera Millenaria e non inseriti in calendario verrà stabilito di volta in volta il costo di presenza, come indicato all'Art. 3 , il pagamento dovrà essere effettuato con le seguenti modalità:

50% alla firma dell'accordo

Saldo a 30 gg dal termine della manifestazione.

All'atto della firma del contratto l'aggiudicatario dovrà rilasciare una garanzia provvisoria di € 4.000,00 (quattromila/00). La garanzia verrà svincolata alla scadenza del contratto, ovvero il 31.12.2026;

ART. 10

REVISIONE PREZZI

Al termine di ogni anno contrattuale di attività Fiera Millenaria potrà richiedere un aggiornamento dei prezzi relativi alle utenze indicati nel modulo offerta allegato b)". L'aggiornamento verrà concordato fra le parti.

ART.11

CONTROLLI E VERIFICHE DEL SERVIZIO DELLA STAZIONE APPALTANTE

E' facoltà della Stazione appaltante effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video e asporto di campioni di prodotti utilizzati per la somministrazione, da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio, per verificare le caratteristiche merceologiche.

I controlli verranno effettuati attraverso un esame visivo e avranno per oggetto la verifica dei seguenti aspetti:

- a) verifica della rispondenza delle scadenze delle materie prime utilizzate;
- b) pulizia e igiene dei luoghi di lavoro, in base a una griglia di 4 livelli così articolata:

- 0 pulito
 - 1 tracce di sporco
 - 2 sporco, polvere e alcune ragnatele
 - 3 diffusamente sporco e ragnatele evidenti
- c) controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti di cucina, dell'area RISTORAZIONE al pubblico e del servizio di CAFFETTERIA;
- d) controllo del numero di addetti presenti;
- e) controllo del corretto utilizzo delle attrezzature e verifica della idoneità igienica e dello stato di manutenzione delle attrezzature impiegate per l'effettuazione del servizio di RISTORAZIONE e CAFFETTERIA;
- f) puntualità nell'apertura del servizio al pubblico;
- I risultati delle verifiche e dei controlli saranno riportati in appositi "Rapporti" che verranno inviati all'Impresa.

ART. 12 PENALI

Nel caso si riscontrino violazioni degli obblighi posti a carico dell'Impresa, inadempimenti o i ritardi nello svolgimento del servizio, come indicato nell'ART. 11 l'aggiudicatario dovrà provvedere entro 24 ore dalla comunicazione a rimediare agli inconvenienti senza indugio. Ove tali violazioni abbiano prodotto un danno significativo, tangibile e/o d'immagine al Committente, il medesimo potrà procedere all'applicazione delle sanzioni sotto descritte.

- a) Per inadempienza come indicato all'ART. 11 ai punti a, b, c, d,e,f verrà applicata una penale di € 200,00;

In ogni caso l'Impresa dovrà comunque provvedere immediatamente ai necessari interventi di ripristino. Tali interventi non daranno luogo ad alcun corrispettivo in quanto resi a compensazione del contestato svolgimento del servizio e potranno consistere in maggiori prestazioni anche effettuate con nuove modalità o con incremento di frequenza al fine di ristabilire lo standard qualitativo del servizio stesso. Rifusione spese, pagamento dei danni e penalità sono addebitati all'Impresa mediante ritenute sulle fatture in pagamento.

Art. 13

MATERIALI E STRUTTURE IN COMODATO D'USO

L'aggiudicatario ha l'obbligo del sopralluogo per verificare le condizioni dei locali e delle attrezzature e ne accetta lo stato e le condizioni. Ha l'obbligo di renderle adeguate e conformi al servizio da erogare. Ha facoltà di effettuare delle modifiche e/o integrazioni alle attrezzature e ai locali destinati al servizio di RISTORAZIONE e CAFFETTERIA. Tali interventi sono da intendersi ad esclusivo carico da parte dell'aggiudicatario. Gli interventi dovranno essere concordati con Fiera Millenaria di Gonzaga, è facoltà di Fiera Millenaria approvarli, è facoltà di Fiera Millenaria partecipare economicamente alle spese che l'aggiudicatario dovrà sostenere.

Art. 14

RISOLUZIONE CONTRATTUALE

Ciascuna parte potrà recedere unilateralmente e senza oneri dal contratto dandone comunicazione all'altra mediante lettera raccomandata A.R. con un preavviso di almeno sei mesi decorrenti dalla data di ricevimento della comunicazione.

Il Committente, inoltre, avrà facoltà di risolvere il contratto, dandone avviso all'Impresa con lettera raccomandata A.R., o mezzo PEC nei seguenti casi:

1. grave inosservanza da parte del concessionario di uno o più obblighi contrattuali assunti;
2. inosservanza dei termini di comunicazione dei dati di fatturato e di pagamento come indicati all'art. 8 comma 11 e dell'art.9.
3. cessione a terzi, anche parziale del contratto;

4. in caso di revoca o decadenza dell'autorizzazione alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
5. in ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione della concessione a sensi dell'art. 1456 del c.c.

La risoluzione del contratto non esonera in alcun modo il concessionario dall'eventuale risarcimento, dovuto al Committente, per i danni da esso subiti in conseguenza dei fatti che hanno determinato la risoluzione medesima o comunque per ogni altro evento in corso di contestazione.

Art. 15

SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'aggiudicatario eventuali spese di registrazione del contratto e relativi bolli.

Art. 16

TRATTAMENTO DATI – PRIVACY

Il Committente, quale titolare del trattamento, informa l'operatore economico aggiudicatario appaltatore che ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 – art. 13 e 14 - e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, i dati forniti in risposta alla procedura di affidamento o comunque raccolti a tale scopo, nonché forniti ai fini della conclusione del contratto, verranno utilizzati unicamente: ai fini della conclusione e della esecuzione del contratto di appalto nonché della rendicontazione del contratto, e delle attività ad esse 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 conferimento dei dati è necessario per la stipulazione, l'esecuzione la rendicontazione del contratto e, pertanto, il mancato conferimento determina l'impossibilità di dar corso alle suddette attività.

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, quali il direttore dell'esecuzione;
- 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 amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, 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;
- 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 del contratto considerate le relative opzioni.

La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con rendicontazione finale del contratto, a seguito della quale il titolare procederà all'archiviazione dei dati secondo le vigenti disposizioni in tema di documentazione amministrativa (Manuale di gestione e conservazione).

I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati 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. In particolare, l'operatore economico 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.

Con la sottoscrizione del contratto di appalto, l'operatore economico aggiudicatario-appaltatore viene designato come Responsabile del trattamento dei dati in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto medesimo.

Art. 17

DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente bando di gara, valgono le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia. Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, si informa che i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno: utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del presente procedimento, seguendo i principi di laicità, correttezza, pertinenza e non eccedenza.

In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti sanciti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003. L'eventuale rifiuto a fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla procedura.

Allegati:

- a) domanda di ammissione
- b) offerta economica
- c) piano operativo da compilare
- d) elenco attrezzature
- e) attestato di avvenuto sopralluogo
- f) facsimile comodato d'uso
- g) dichiarazione sostitutiva
- h) dichiarazione capacità tecnica

Gonzaga, lì 12.12.2022

Fiera millenaria di Gonzaga srl
Il Presidente
(Giovanni Sala)