

**BANDO DI GARA PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DI  
SERVIZI DI CATERING E BAR  
ALL'INTERNO DEL TEATRO DELLE MUSE DI ANCONA**

Procedura aperta sotto soglia, ai sensi degli articoli 36, comma 9 e 164, comma 2, del D. Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento in concessione dei servizi in oggetto.

Apertura buste: seduta pubblica – mercoledì 29 agosto 2018, alle ore 10:00 – uffici IV piano Teatro delle Muse, Via della Loggia, 1/d, Ancona.

**ART. 1  
AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

Denominazione: Marche Teatro – Società consortile a responsabilità limitata, nel prosieguo indicata come “Marche Teatro”.

Indirizzo: Via della Loggia 1/d

Contatti: Responsabile Unico del Procedimento è **Rodrigo Blanco (Coordinatore Area Tecnica)** tel. **071.20784216** - Responsabile dell'istruttoria: **IDEM** - telefono: **IDEM**

Indirizzo di Posta Elettronica Certificata: **marcheteatro\_bandi@pec.it**

Indirizzo internet amministrazione aggiudicatrice: <http://www.marcheteatro.it>

**ART. 2  
OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

Oggetto della concessione è la gestione di servizi di catering e bar all'interno del Teatro delle Muse.

Trattandosi di concessione di servizi, sarà a carico del concessionario il rischio operativo del sistema offerto; pertanto l'operatore aggiudicatario dovrà farsi carico di gestire il sistema di raccolta dati e di informazione dell'utenza, facendosi altresì carico delle modalità di riscossione delle tariffe, dei solleciti e della gestione degli insoluti.

**ART. 3  
LUOGHI DI ESECUZIONE**

Locale bar 1<sup>a</sup> galleria e salone delle feste (e annesso bar di 3<sup>a</sup> Galleria) all'interno del Teatro delle Muse sito in Piazza della Repubblica, Ancona. Tali locali sono soggetti ai limiti imposti dal Certificato di Prevenzione Incendi e alle norme di corretto esercizio degli impianti e delle attrezzature esistenti. I predetti servizi saranno erogati al pubblico del teatro durante gli spettacoli in programma, alle organizzazioni e ai privati cittadini che utilizzeranno le sale del teatro per effettuare eventi culturali, convegni, attività didattiche, ricevimenti, nonché al personale del teatro addetto ai lavori.

**ART. 4  
TERMINI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

I servizi avverranno mediante provvista di generi di consumo di prima qualità e delle migliori marche, prevalentemente provenienti da produttori locali e in quantità tale da soddisfare le esigenze dell'utenza.

Marche Teatro Scarl metterà a disposizione dell'azienda affidataria della concessione, in via non esclusiva, i locali in cui avverrà lo svolgimento del servizio, il locale di preparazione, i locali tecnici, le attrezzature e gli

arredi di massima come descritti nelle planimetrie e nel verbale di consegna allegati.

L'azienda affidataria dovrà provvedere a proprio carico alla fornitura, al montaggio ed allo smontaggio delle attrezzature e degli arredi necessari ad integrare la dotazione presente. Tali attrezzature ed arredi dovranno comunque risultare, negli elementi estetici, confacenti al prestigio del luogo, pertanto saranno soggetti alla approvazione preventiva della direzione di Marche Teatro. Al termine di ciascun servizio, l'azienda affidataria dovrà ripristinare l'arredo di base dei locali, secondo indicazioni che verranno fornite in seguito dall'Amministrazione Aggiudicatrice (a titolo di esempio, si allegano planimetrie arredi).

L'azienda affidataria si adopererà ad effettuare le proprie attività osservando scrupolosamente quanto indicato dal D. Lgs. 81/2008 in materia di salute e sicurezza degli ambienti di lavoro.

Il servizio descritto all'Art. 2 del presente Bando avrà carattere esclusivo solo per quanto attiene gli eventi organizzati nella sala principale del teatro, secondo il calendario fornito da Marche Teatro, e le attività aventi carattere di continuità, organizzate da soggetti terzi convenzionati (club di servizio), previo accordo con gli stessi.

Per quanto attiene il servizio bar e aperitivi presso il locale di 1ª Galleria, esso sarà rivolto al pubblico in possesso di titolo di accesso (biglietto, abbonamento, tessera associativa, ecc...), in concomitanza con gli eventi da calendario, pertanto, il costo al pubblico dovrà essere concordato con l'Amministrazione Aggiudicatrice e dovrà comunque essere in linea con il listino prezzi degli esercizi analoghi presenti nella zona centro di Ancona. Il servizio bar potrà essere richiesto, eventualmente, anche da utilizzatori privati. Si precisa che all'interno del bar non è possibile svolgere esercizio pubblico, trattandosi di "bar interno".

Per quanto attiene il servizio catering, esso verrà espletato esclusivamente su richiesta dei privati, rispettando le capienze, come da agibilità, delle sale del teatro.

Il Concessionario concorderà preventivamente il menù con il cliente utilizzatore. Il Concessionario, inoltre, si obbliga a comunicare all'Amministrazione Aggiudicatrice il prezzo di vendita e il numero dei pasti, presentando relativa fattura.

Data la titolarità dei servizi, risiedente in capo a Marche Teatro, ogni cliente utilizzatore, dovrà necessariamente rivolgersi a Marche Teatro la richiesta per usufruire di tali servizi.

Il cliente utilizzatore, nella valutazione del prezzo finale, dovrà tener conto, oltre al costo del menù (fatturato direttamente dal Concessionario), anche dei costi afferenti all'utilizzo della sala in cui il servizio verrà espletato (utilizzo spazi e utenze, servizi tecnici, personale di sala, pulizie, ecc...). Tali costi, invece, verranno fatturati direttamente da Marche Teatro.

Qualora un cliente utilizzatore delle sale richiedesse l'espletamento del servizio da parte di altro soggetto abilitato, quest'ultimo potrà accordarsi con il Concessionario circa l'utilizzo delle attrezzature di cui sopra e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio.

## **ART. 5** **DURATA DEL CONTRATTO – PROROGA TECNICA**

Il contratto per l'affidamento in concessione dei servizi in oggetto sarà stipulato mediante sottoscrizione di scrittura privata con decorrenza dalla data di ricezione della lettera di affidamento e la sua durata coprirà un periodo di dodici mesi.

Il contratto sarà a termine senza necessità di disdetta da parte della Amministrazione Aggiudicatrice.

Si prevede la possibilità di modificare, mediante proroga, la durata del contratto purché ancora in corso di esecuzione e, cioè, nel caso in cui la prestazione non sia stata ultimata. La proroga è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente.

Qualora ci si avvalga della proroga, l'operatore economico aggiudicatario e contraente, sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

**ART. 6**  
**ONERE DI CONCESSIONE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Il corrispettivo è costituito da un canone annuo determinato in € **8.000,00 + IVA (Euro ottomila/00)**.

Detto importo, soggetto a rialzo, concorrerà all'attribuzione del punteggio finale; sono ammesse solo offerte economiche alla pari o in aumento.

Il Concessionario non potrà vantare dalla Amministrazione Aggiudicatrice, in nessun caso, pretese, penalità, indennizzi, risarcimenti o quant'altro.

L'affidamento avverrà mediante procedura negoziata, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, a norma dall'articolo 95, comma 3 del citato Decreto Legislativo n. 50/2016.

Le offerte ammesse alla gara saranno valutate da apposita Commissione Giudicatrice composta da tre membri (un Presidente e due Commissari) nominati tra i dipendenti di Marche Teatro.

La Commissione procederà alla valutazione assegnando all'**offerta economica** un massimo di **30,0 punti** e al **progetto tecnico** presentato un massimo di **70,0 punti** così distribuiti:

**(A) PROPOSTA DEI MENÙ - 40,0 PUNTI**

1) Indicare il menù di riferimento e possibili varianti, allegando la lista dei prodotti relativi ai menù proposti, con indicato, per ciascun prodotto:

- marca o nome azienda produttrice;
- luogo di produzione (si darà preferenza a prodotti locali e biologici);
- categoria di tracciabilità del prodotto (IG, IGP, DOP, STG). - fino a 30,0 punti -

2) Referenze della clientela, in relazione a servizi analoghi - fino a 10,0 punti -

**(B) DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA – 20,0 PUNTI**

1) Elenco, foto, immagini e quanto possa aiutare a capire le modalità di allestimento sala (tavoli di appoggio, tovagliati, divise del personale, piatti a servire, stoviglie, suppellettili, ...) - fino a 10,0 punti -

2) Elenco e immagini degli strumenti e delle attrezzature utilizzate (forno, piastre di riscaldamento, pentole, friggitorici, frigoriferi, ...) - fino a 10,0 punti -

**(C) PREMI – 10,0 PUNTI**

Lista premi vinti, concorsi a cui si è partecipato, fiere ed eventi nazionali, valutazioni, recensioni di siti e di agenzie del settore per i quali sarà utilizzato il criterio della proporzionalità – fino a 10,0 punti -

Alla migliore offerta economica verrà assegnato il punteggio massimo, per le altre offerte si procederà attribuendo il punteggio derivante dalla seguente proporzione:

$$\boxed{A:Y = B:X}$$

Dove:

A= migliore offerta

B= altra offerta

X= punteggio altra offerta

Y= punteggio massimo

**ART. 7**  
**SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI**

Possono partecipare al presente Bando i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. in possesso dei seguenti requisiti essenziali, pena l'inammissibilità, che dovranno essere attestati nella dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà (v. All. A):

**a) Requisiti di ordine generale:**

a1) insussistenza delle condizioni di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.

**b) Requisiti di ordine professionale:**

b1) iscrizione alla Camera di Commercio - ovvero ad altro Registro equipollente secondo la vigente legislazione dello Stato di appartenenza, per attività coincidente con quella oggetto della presente procedura di gara;

b2) per le cooperative o consorzi di cooperative, iscrizione nell'Albo delle società cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive, ai sensi del D.M. 23.06.2004, ovvero presso Albo regionale, con finalità statutarie rientranti nella gestione delle prestazioni oggetto del presente affidamento;

b3) in caso di soggetti per cui non siano previste le precedenti iscrizioni, ne va addotta la precisa motivazione e/o dispensa di legge; le finalità statutarie devono comunque comprendere la gestione delle prestazioni oggetto del presente affidamento;

b4) dell'autorizzazione di cui alla Legge n.287/1991 per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;

b5) esperienza professionale comprovata.

**c) Capacità economica e finanziaria:**

c1) dichiarazione di possesso della capacità economica e finanziaria necessaria allo svolgimento dei servizi oggetto della presente gara;

c2) attestazione di sottoscrizione di idonea polizza di copertura assicurativa RCT (Responsabilità Civile verso Terzi) RCO (Responsabilità Civile verso i lavoratori) con massimale di importo almeno pari a € 3.000.000,00 per l'RCT e di almeno € 1.000.000,00 per l'RCO;

**d) Capacità tecnica:**

d1) personale di qualifica idonea e in numero sufficiente a garantire la qualità e la consistenza del servizio (allegare numero, livello di inquadramento e qualifica di tutti gli addetti oltre che il curriculum del Direttore del servizio); dovrà essere garantita la presenza in organico di almeno uno chef e di un direttore di sala;

d2) allegare elenco dei principali servizi svolti o in svolgimento nel triennio 2016/2018, analoghi alle categorie di servizi oggetto di gara, a condizione che i relativi contratti non siano stati risolti anticipatamente per inadempienze contrattuali;

d3) disponibilità o impegno a dotarsi, in caso di aggiudicazione, di un centro di cottura alternativo, per l'intera durata della concessione;

d4) applicazione del protocollo di autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo HACCP (il registro dei controlli dovrà essere sempre presente e consultabile presso le sedi di somministrazioni alimenti e bevande).

**e) regolarità con le normative** in materia previdenziale, sanitaria e di tutela della sicurezza e dell'igiene nei luoghi di lavoro. In particolare, il soggetto dovrà mettersi in regola con:

1) NIA sanitaria (a seguito della concessione, dovrà fornirne copia all'Amministrazione Aggiudicatrice);

2) protocollo HACCP (il registro dei controlli dovrà essere sempre consultabile

dall'Amministrazione Aggiudicatrice).

f) dotazione di **adeguata divisa** (prevedendo almeno un ricambio) per il personale di sala e per il personale adibito alla cucina.

Il possesso dei requisiti da parte dei raggruppamenti andrà dimostrato come seguente:

- il requisito di cui al punto a1) deve essere posseduto da ciascun partecipante al raggruppamento;
- i requisiti di cui ai punti b1) b2) b3) b4) b5) devono essere posseduti da ciascun partecipante al raggruppamento;
- il requisito di cui al punto c1) c2) deve essere posseduto da ciascuno dei componenti del raggruppamento,
- i requisiti di cui ai punti d1) d2) d3) d4) devono essere posseduti dal raggruppamento nel suo complesso,
- i requisiti di cui al punto e) devono essere posseduti da ciascun partecipante al raggruppamento.

**Per i raggruppamenti temporanei di imprese si applicano le disposizioni dell'art. 48 del D. Lgs. 50/2016 e ai consorzi le disposizioni di cui all'art. 47 del medesimo Decreto Legislativo.**

## **ART. 8 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

Sarà a carico del concessionario:

- l'ottenimento, a propria cura e spese, prima dell'inizio dell'attività, di tutte le autorizzazioni che sono previste da leggi e regolamenti per l'espletamento del servizio;
- l'effettuazione di tutte le attività comprese nella gestione del servizio con propri prodotti di consumo, proprie attrezzature e personale nel rispetto della normativa vigente in materia retributiva, contributiva, previdenziale e fiscale;
- l'effettuazione di tutte le attività e le operazioni necessarie per mantenere gli impianti in perfetto stato di efficienza, nonché tutte le operazioni richieste dai competenti organi territoriali di vigilanza; attenersi scrupolosamente alla normativa in vigore in merito alle procedure di conservazione e preparazione degli alimenti con un proprio Piano di Autocontrollo (D. Lgs.193/2007 HACCP).
- gli oneri fiscali relativi al servizio comunale di smaltimento dei rifiuti (TARSU) per il quale andrà presentata con debito anticipo la denuncia originaria presso gli uffici di Ancona Entrate Srl;
- lo smaltimento dei rifiuti presso i siti di conferimento comunali al di fuori dell'edificio;
- la comunicazione di eventuali giornate di non disponibilità per l'espletamento del servizio, con un preavviso minimo di 48 h;
- la presentazione della fattura.

Per l'esecuzione del servizio, il Concessionario dovrà dotarsi delle seguenti attrezzature:

- n. 1 forno (70x50x50 cm per sei teglie, trifase,  $T_{max}= 300^{\circ}$ , 8 kW);
- n. 1 frigorifero per raffreddamento delle bevande;
- n. 1 congelatore (per almeno 300 litri, preferibilmente con caricamento dall'alto);
- piastre di riscaldamento;
- n. congruo di tovaglie, sottotovaglie, posate, bicchieri, tazzine e quant'altro per l'espletamento del servizio;
- pentolame;

- n. congruo di carrelli per il trasporto di vettovaglie;
- contenitori per il trasporto ecc...;
- attrezzature per la pulizia dei locali e di quanto utilizzato nonché quant'altro necessario per soddisfare quanto previsto dal protocollo HACCP.

Per il Salone delle Feste:

- n. 1 macchina del caffè con n. 2 gruppi vapore;
- n. 256 sedie;
- n. congruo di tavoli tondi da 8/10 posti;
- n. adeguato di coprimacchia così da garantire sempre il ricambio di colore preventivamente concordato con l'Amministrazione Aggiudicatrice per n. 2 tavoli rettangolari 240x90 cm;
- n. adeguato di coprimacchia per suddetti tavoli tondi così da garantire sempre il ricambio.

Per Bar 1<sup>a</sup> Galleria:

- n. 1 macchina del caffè con n. 2 gruppi vapore;
- n. adeguato di coprimacchia di colore preventivamente concordato con l'Amministrazione Aggiudicatrice per n. 19 tavoli tondi di diametro pari a 85 cm di proprietà del teatro;
- n. 2 coprimacchia di colore preventivamente concordato con l'Amministrazione Aggiudicatrice per tavoli rettangolari 240x90 cm.

Sui tavoli, normalmente presenti all'interno delle sale in "regime di riposo" (dopo il ripristino successivo all'uso), dovranno essere sempre applicati i coprimacchia suddetti.

Ai fini dell'economicità del servizio, il Concessionario potrà avvalersi dei locali tecnici indicati da Marche Teatro presenti nell'edificio per la permanenza degli elettrodomestici, delle attrezzature e delle vettovaglie di cui sopra.

Infine, il Concessionario dovrà provvedere al reintegro del sale per l'addolcitore dell'acqua collegato alla macchina del caffè.

## **ART. 9 SOPRALLUOGO**

Gli operatori economici intenzionati a partecipare al presente Bando, dovranno obbligatoriamente effettuare un sopralluogo preventivo presso il Teatro delle Muse, ubicato in Via della Loggia 1/d, 60121, Ancona, durante il quale verranno fornite ulteriori indicazioni e precisazioni su richiesta, tra cui i dati storici delle attività e la capienza massima dei locali in oggetto.

Il sopralluogo dovrà essere svolto nei giorni 22, 23 e 24 agosto 2018 compreso, richiesto e concordato esclusivamente tramite e-mail al seguente indirizzo: **marcheteatro\_bandi@pec.it** entro e non oltre il 21 agosto 2018.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante della ditta partecipante, ovvero dal direttore tecnico o suo incaricato munito di delega unitamente alla fotocopia di un valido documento di identità del delegante. Nel caso di imprese associate o da associarsi, il sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante o direttore tecnico di una qualsiasi delle imprese associate o da associarsi (Capogruppo e/o mandante) o da un suo delegato munito di delega unitamente alla fotocopia di un valido documento di identità del delegante.

**ART. 10**  
**MODALITÀ PRESENTAZIONE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE**

Gli operatori economici interessati, in possesso dei requisiti sopraindicati, dovranno far pervenire la documentazione di seguito indicata, entro e non oltre **le ore 17.00 del 27 agosto 2018**, esclusivamente a mezzo PEC, al seguente indirizzo:

**marcheteatro\_bandi@pec.it**

nell'oggetto della comunicazione via PEC, dovrà essere riportata l'indicazione della dicitura **“Offerta per affidamento, in concessione temporanea, dei servizi di catering e bar all'interno del Teatro delle Muse di Ancona”**.

L'invio della documentazione è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'amministrazione aggiudicatrice ove per disguidi di qualsiasi natura, ovvero, per qualsiasi motivo, la documentazione non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione.

Non saranno in alcun caso prese in considerazione le partecipazioni pervenute oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se inviati prima del termine medesimo. Tali istanze non verranno aperte e verranno considerati come non consegnate.

L'offerta dovrà, a pena di esclusione, essere presentata rispettando le seguenti condizioni:

- a) domanda di partecipazione debitamente sottoscritta dall'operatore offerente, dalla quale risulti il possesso dei requisiti di idoneità richiesti ai sensi del presente Bando, redatta utilizzando esclusivamente lo schema di domanda allegato al presente Bando (Allegato A);
- b) una fotocopia di documento di identità del sottoscrittore della stessa, in corso di validità;
- c) copia del presente Bando sottoscritto su ogni pagina, a pena di esclusione, per integrale conoscenza e accettazione da parte dell'operatore offerente;
- d) copia del Verbale di consegna locali bar e catering (All. 1) sottoscritto su ogni pagina, a pena di esclusione, per integrale conoscenza e accettazione da parte dell'operatore offerente;
- e) **piano dei trasporti** con numero e tipologia degli automezzi impiegati (comunicare anche la distanza dalla sede del concessionario) e dei contenitori (allegare scheda tecnica) tali da garantire l'espletamento del servizio;
- f) progetto tecnico, (comprendente proposta dei menù, documentazione fotografica, premi) come specificato nell'Art. 7 dell'Avviso;
- g) offerta economica, indicando il canone annuale offerto, pari o superiore all'importo base, redatta utilizzando esclusivamente lo schema di domanda allegato al presente Bando (Allegato B);
- h) attestazione di sottoscrizione di idonea polizza di copertura assicurativa RCT (Responsabilità Civile verso Terzi) RCO (Responsabilità Civile verso i lavoratori) con massimale di importo almeno pari a € 3.000.000,00 per l'RCT e di almeno € 1.000.000,00 per l'RCO;
- i) organigramma del personale di qualifica idonea e in numero sufficiente a garantire la qualità e la consistenza del servizio (allegare numero, livello di inquadramento e qualifica di tutti gli addetti

oltre che il curriculum del Direttore del servizio); dovrà essere garantita la presenza in organico di almeno uno chef e di un direttore di sala;

- j) elenco dei principali servizi svolti o in svolgimento nel triennio 2016/2018, analoghi alle categorie di servizi oggetto di gara, a condizione che i relativi contratti non siano stati risolti anticipatamente per inadempienze contrattuali.

Si precisa che l'acquisizione delle domande, inoltre, non comporterà l'assunzione di alcun obbligo specifico da parte di Marche Teatro, in ordine alla prosecuzione della propria attività negoziale né l'attribuzione ai soggetti partecipanti di alcun diritto in ordine all'affidamento del servizio.

Marche Teatro potrà avvalersi della facoltà, successivamente all'acquisizione delle domande, di non procedere all'affidamento del servizio, motivandone le ragioni.

Marche Teatro si riserva di affidare il servizio anche in presenza di una sola offerta.

## **ART. 11**

### **INVITO DEGLI OPERATORI ECONOMICI**

Le candidature, pervenute con le modalità e nei termini stabiliti nel presente Bando, saranno esaminate e valutate dalla Commissione Giudicatrice.

Marche Teatro si riserva la facoltà di richiedere agli operatori economici la presentazione di documentazione giustificativa delle dichiarazioni rese e di verificarne, ai sensi dell'art. 71 del DPR n. 445/2000, la veridicità a pena di esclusione dalla procedura nel caso di dichiarazioni mendaci e fatte salve le specifiche sanzioni previste dal D.P.R. n. 445/2000.

In relazione all'affidamento del servizio in oggetto, Marche Teatro conserva piena facoltà di:

- non procedere all'aggiudicazione del servizio se nessuna offerta risulterà conveniente o idonea in relazione all'oggetto della concessione;
- procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- sospendere, re-indire o non aggiudicare ad alcun operatore;
- non stipulare il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione, fornendo le opportune e dovute motivazioni.

Marche Teatro si riserva inoltre il diritto di revocare in qualsiasi momento la procedura in corso e i conseguenti provvedimenti adottati qualora i tempi della stessa non consentano la realizzazione delle attività entro scadenze utili per Marche Teatro.

## **ART. 12**

### **MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Il pagamento del corrispettivo dovrà essere versato dal concessionario mediante bonifico bancario sul conto corrente intestato a Marche Teatro Scarl (IBAN IT78R 03111 02684 0000 0000 3909), entro e non oltre 30 giorni dal ricevimento della relativa fattura.

## **ART. 13**

### **CONTROVERSIE**

Per qualsiasi controversia relativa all'interpretazione, validità, efficacia, esecuzione, attuazione e risoluzione di quanto previsto nel presente Bando o nel contratto, o comunque dipendente dai medesimi, il Foro territorialmente competente sarà esclusivamente quello di Ancona.



**ART. 14**  
**PUBBLICAZIONE BANDO**

Il presente Bando è pubblicato sul sito istituzionale di Marche Teatro nella sezione “bandi e casting” (<http://www.marcheteatro.it/bandi-e-casting/>).

**ART. 15**  
**RICHIESTA CHIARIMENTI**

Gli interessati potranno richiedere notizie e chiarimenti inerenti il presente Bando esclusivamente via PEC all'indirizzo “[marcheteatro\\_bandi@pec.it](mailto:marcheteatro_bandi@pec.it)” dal 27 luglio ed entro e non oltre il 24 agosto 2018.

**ART. 16**  
**RETTIFICHE E MODIFICHE AL PRESENTE BANDO E AI DOCUMENTI ALLO STESSO ALLEGATI**

Le eventuali rettifiche e modifiche relative alla presente procedura (Bando e allegati, modulistica e ogni documento inerente la presente procedura, richiamato e non richiamato in questo Bando) sono resi noti ai concorrenti esclusivamente mediante pubblicazione sul sito istituzionale di Marche Teatro nella sezione “bandi e casting” (<http://www.marcheteatro.it/bandi-e-casting/>).

**ART. 17**  
**DISPOSIZIONI FINALI**

Per quanto non previsto nel presente Bando trovano applicazione le norme del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. e le altre norme nazionali e regionali vigenti in materia di contratti pubblici.

**ART. 18**  
**TRATTAMENTO DEI DATI**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13, 14 e ss. Regolamento Europeo n. 2016/679 (di seguito “GDPR”) e art. 13 e ss. D.Lgs. 196/2003 (“Codice della Privacy”), Marche Teatro Scarl, in qualità di Titolare del trattamento dei dati forniti nell'ambito della presente procedura, informa che tali dati verranno utilizzati ai fini della partecipazione alla gara e trattati con sistemi elettronici e manuali, comunque, in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza.

Con l'invio e la sottoscrizione della domanda di partecipazione/offerta i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

Il conferimento dei dati è facoltativo e l'eventuale rifiuto da parte del concorrente di conferire dati personali comporta l'impossibilità di svolgere le attività di cui alla presente informativa.

I dati personali forniti dal concorrente non saranno diffusi da Marche Teatro Scarl, né comunicati a soggetti terzi, intesi come soggetti indeterminati in qualunque modo, neppure mediante la loro messa a disposizione o consultazione.

A meno che questi non esprima esplicitamente la propria volontà di rimuoverli, i dati personali del concorrente saranno conservati fino a che saranno necessari rispetto alle legittime finalità per le quali sono stati raccolti.

Ciascun concorrente ha il diritto di ottenere dal Titolare del trattamento quanto segue:

a) la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano e in tal caso, di ottenere l'accesso ai dati personali e alle seguenti informazioni:

1. le finalità del trattamento;
2. le categorie di dati personali in questione;

3. i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati, in particolare se destinatari di paesi terzi o organizzazioni internazionali;
  4. quando possibile, il periodo di conservazione dei dati personali previsto oppure, se non è possibile, i criteri utilizzati per determinare tale periodo;
  5. il diritto di chiedere al Titolare del trattamento la rettifica o la cancellazione dei dati personali o la limitazione del trattamento dei dati personali che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento;
  6. il diritto di proporre reclamo a un'autorità di controllo (Autorità Garante per la protezione dei dati personali – [www.garanteprivacy.it](http://www.garanteprivacy.it));
  7. qualora i dati non siano raccolti presso il concorrente, tutte le informazioni disponibili sulla loro origine;
  8. l'esistenza di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, e, almeno in tali casi, informazioni significative sulla logica utilizzata, nonché l'importanza e le conseguenze previste di tale trattamento per l'interessato;
  9. le garanzie adeguate che fornisce il Paese terzo (extra UE) o un'organizzazione internazionale a protezione dei dati eventualmente trasferiti.
- b) il diritto di ottenere una copia dei dati personali oggetto di trattamento, sempreché tale diritto non leda i diritti e le libertà altrui. In caso di ulteriori copie richieste dall'interessato, il Titolare del trattamento può addebitare un contributo spese ragionevole basato sui costi amministrativi;
  - c) il diritto di ottenere dal Titolare del trattamento la rettifica dei dati personali inesatti che lo riguardano senza ingiustificato ritardo;
  - d) il diritto di ottenere dal Titolare del trattamento la cancellazione dei dati personali che lo riguardano senza ingiustificato ritardo, se sussistono i motivi previsti dal GDPR all'art. 17, tra i quali, ad esempio, nel caso in cui non siano più necessari per le finalità del trattamento, o se questo si assuma come illecito, e sempre se ne sussistano le condizioni previste per legge e comunque se il trattamento non sia giustificato da un altro motivo ugualmente legittimo;
  - e) il diritto di ottenere dal Titolare del trattamento la limitazione del trattamento, nelle casistiche previste dall'art. 18 del GDPR, ad esempio laddove l'Interessato ne abbia contestato l'esattezza, per il periodo necessario al titolare per verificarne l'accuratezza. L'Interessato deve essere informato, in tempi congrui, anche di quando il periodo di sospensione si sia compiuto o la causa della limitazione del trattamento sia venuta meno, e quindi la limitazione stessa revocata;
  - f) il diritto di ottenere comunicazione dal Titolare dei destinatari cui sono stati trasmesse le richieste di eventuale rettifiche o cancellazioni o limitazioni del trattamento effettuate, salvo che ciò si riveli impossibile o implichi uno sforzo sproporzionato;
  - g) il diritto di ricevere in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico i dati personali che lo riguardano e il diritto di trasmettere tali dati a un altro titolare del trattamento senza impedimenti da parte del titolare del trattamento cui li ha forniti, nei casi previsti dall'art. 20 del GDPR, e il diritto di ottenere la trasmissione diretta dei dati personali da un titolare del trattamento all'altro, se tecnicamente fattibile;
  - h) il diritto di opporsi in qualsiasi momento al trattamento dei dati personali al ricorrere di situazioni particolari che lo riguardano.

L'Interessato può inoltre sempre opporsi al trattamento dei dati effettuato, in particolare per finalità di promozione e marketing revocando in qualsiasi momento il suo consenso.

Ciascun concorrente potrà esercitare tali diritti contattando il Titolare del trattamento al seguente recapito:  
Via della Loggia, 1/d – 60121 Ancona – tel. 071.207841 e-mail: [info@marcheteatro.it](mailto:info@marcheteatro.it) .

Al fine di garantire che i diritti sopra citati vengano esercitati dal concorrente e non da terzi non autorizzati, il Titolare potrà richiedere allo stesso di fornire eventuali ulteriori informazioni necessarie allo scopo.

Fatta salva ogni altra azione in sede amministrativa o giudiziale, il concorrente può presentare un reclamo all'autorità di controllo competente sul territorio Italiano (Autorità Garante per la protezione dei dati personali) ovvero a quella che svolge i suoi compiti ed esercita i suoi poteri nello Stato membro dove è avvenuta la violazione del GDPR.

Ancona, 26/07/2018

Il Responsabile del procedimento

**Rodrigo Blanco (Coordinatore Area Tecnica)**

Allegati:

All. A - Domanda di partecipazione;

All. B - Modulo Offerta Economica;

All. 1 – Verbale di consegna locali bar e catering

Limitazioni, divieti e condizioni di esercizio (Prot. n. 8255 Pratica VV.F. n. 16149)

Planimetrie arredi