

AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO
FINALIZZATO ALL'INDIVIDUAZIONE DI OPERATORI ECONOMICI
da invitare alla procedura negoziata per l'affidamento, in concessione temporanea, dei
SERVIZI DI CATERING E BAR ALL'INTERNO DEL TEATRO DELLE MUSE DI
ANCONA

Ai sensi dell'art. 164 e ss. del D. Lgs. n. 50/2016, Il Direttore di Marche Teatro – Società consortile a responsabilità limitata (di seguito “Marche Teatro”) - rende nota l'intenzione del citato Ente di procedere, con il presente Avviso, ad un'indagine di mercato finalizzata ad individuare, nel rispetto dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità e pubblicità, idonei Operatori Economici, da invitare a successiva procedura negoziata per l'affidamento in concessione del servizio sotto indicato.

Il presente Avviso non costituisce invito a partecipare a gara pubblica, né proposta contrattuale ma è finalizzato unicamente ad esperire una indagine di mercato e, pertanto, non vincola in alcun modo Marche Teatro che, in qualunque momento potrà interrompere la presente procedura ed intraprenderne altre, senza che i soggetti istanti possano vantare alcuna pretesa.

Resta altresì inteso che l'istanza di manifestazione di interesse non costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento della procedura che invece dovranno essere dichiarati dall'interessato in occasione della procedura negoziata di affidamento ed accertati dall'amministrazione aggiudicatrice.

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. **07120784216** - 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 dei servizi di catering e bar all'interno del Teatro delle Muse da affidare ai sensi dell'art. 164 e ss.

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
PROCEDURA DI GARA

Avviso esplorativo volto ad identificare una platea di potenziali affidatari interessati all'esecuzione del

servizio in oggetto da assegnare con procedura di affidamento diretto di cui all'art. 36, comma 2 lettera b) del D. Lgs. 50/2016, mediante preventiva acquisizione del preventivo di spesa (affidamento di importo compreso tra € 40.000,00 e € 150.000,00).

Il presente Avviso è, pertanto, finalizzato esclusivamente alla ricezione di manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione di un adeguato numero di operatori economici.

Marche Teatro, trattandosi di una pura indagine esplorativa, si riserva, a suo insindacabile giudizio, la più ampia potestà discrezionale che le consentirà pertanto di dare luogo o meno all'affidamento, senza che i potenziali affidatari possano vantare pretese o diritti di alcuna natura.

Marche Teatro si riserva inoltre la facoltà di cui all'art. 95, comma 12, D. Lgs. 50/2016, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Il presente Avviso non costituisce avvio di procedura di gara, né proposta contrattuale, ma viene pubblicato al solo fine di eseguire un'indagine a scopo puramente esplorativo e pertanto non vincola Marche Teatro, che potrà procedere tramite affidamento al soggetto che sarà a suo insindacabile giudizio ritenuto idoneo. Marche Teatro si riserva di interrompere o sospendere il procedimento avviato per sopraggiunte ragioni senza che gli operatori possano vantare alcuna pretesa.

ART. 4 LUOGO DI ESECUZIONE

Locali bar 1^a galleria e salone delle feste 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. 5 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.

L'azienda Marche Teatro Scarl metterà a disposizione dell'azienda affidataria della concessione, i locali in cui avverrà lo svolgimento del servizio, i laboratori, i depositi, le attrezzature e gli arredi di massima come descritti nelle planimetrie e nel verbale di consegna, che saranno allegati alla lettera di invito.

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 immagini di allestimenti tipici - All.1, All.2, All.3 -).

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.

Le forniture descritte all'art. 4 del presente Avviso avranno carattere esclusivo per quanto attiene gli spettacoli 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 degli stessi.

Per quanto attiene il servizio bar, esso sarà rivolto al pubblico in possesso di titolo di accesso (biglietto, abbonamento, tessera associativa, ecc...), pertanto, dovrà essere adottato un listino prezzi per le consumazioni al banco, allineato con l'offerta degli esercizi analoghi presenti nella zona centro di Ancona.

Per quanto riguarda gli aperitivi, il servizio avrà la medesima utenza e verrà effettuato a buffet, con

consumazione ai tavoli. Un aperitivo dovrà includere:

- un calice di vino oppure un cocktail alcolico/analcolico, o altra bevanda a scelta
- assaggi di almeno sei pietanze tiepide e fredde, a scelta, composte con materie prime diversificate (pasta, riso, pane, carne, pesce, verdure, cereali, legumi, ecc...)
- frutta di stagione.

Il valore energetico complessivo dell'aperitivo, bevanda inclusa, non dovrà essere inferiore alle 700 calorie.

Il costo dovrà essere concordato con l'Amministrazione Aggiudicatrice.

Per quanto attiene il servizio catering, sarà rivolto prevalentemente a clienti utilizzatori delle sale del teatro, su richiesta, per un massimo (a seconda della capienza della sala prescelta) di 256 partecipanti per il salone delle feste e di circa 60 partecipanti per il bar foyer di prima galleria.

Il servizio avverrà, a seconda della scelta, con le seguenti modalità:

- consumazione al tavolo con servizio al tavolo;
- consumazione al tavolo con servizio a buffet;
- consumazione in piedi con servizio a buffet.

Il concessionario potrà concordare preventivamente il menù con il cliente utilizzatore e sarà tenuto a comunicare all'Amministrazione Aggiudicatrice il prezzo di vendita e il numero dei pasti previsti.

ART. 6 **DURATA DEL CONTRATTO – PROROGA TECNICA**

Il contratto per l'affidamento in concessione dei servizi oggetto del presente Avviso 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 o più favorevoli per l'Amministrazione Aggiudicatrice.

ART. 7 **IMPORTO STIMATO DEL CONTRATTO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Il valore stimato della concessione si aggira attorno all'importo di € 90.000,00 annui ed è stato stimato sulla base dei fatturati dell'anno 2016.

Il corrispettivo, relativo ai dodici mesi, per l'affidamento della concessione è determinato in € 9.500,00.

Tutti gli importi sopracitati si intendono iva esclusa.

L'affidamento avverrà mediante procedura negoziata preceduta dalla consultazione di soggetti potenzialmente idonei a ricevere l'incarico, ai sensi dell'articolo 36, comma 2 lettera b) del Decreto Legislativo 19 aprile 2016, n. 50, 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 al **progetto tecnico** presentato un massimo di **100,0 punti** così distribuiti:

(A) PROPOSTA DEI MENÙ - 60,0 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 30,0 punti -

(B) DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA – 30,0 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 20,0 punti -

2) Elenco e immagini degli strumenti e delle attrezzature utilizzate (forno, piastre di riscaldamento, pentole, friggitrici, 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 -

Marche Teatro procederà all'invito degli operatori che hanno presentato la manifestazione di interesse al presente Avviso, specificando che se:

- a) il numero dei candidati è superiore a 5, si procederà al sorteggio;
- b) il numero dei candidati è inferiore a 5, si inviteranno tutti gli operatori che hanno manifestato il proprio interesse.

Nel caso in cui sia stata presentata una sola manifestazione di interesse valida, si procederà ai sensi dell'art. 36 comma 2. lettera b) D. Lgs. 50/2016 (affidamento diretto).

ART. 8
SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI

Possono manifestare interesse al presente Avviso 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).

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 2015/2017, 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 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. 9 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;
 - smaltimento dei rifiuti presso i siti di conferimento comunali.

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

- n. 1 macchina del caffè con n. 3 gruppi vapore;
- 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. 256 sedie per sala ristorazione;
- n. congruo di tavoli da 8/10 posti per sala ristorazione;
- n. congruo di tovaglie, sottotovaglie, posate, bicchieri, tazzine e quant'altro per l'espletamento del servizio;
- n. 24 coprimacchie di colore preventivamente concordato con l'Amministrazione Aggiudicatrice per tavoli rotondi (diametro di 85 cm), come da immagine in allegato (All.3);
- n. 4 (2 per il bar, 2 per il salone delle feste) coprimacchie di colore preventivamente concordato con l'Amministrazione Aggiudicatrice per tavoli rettangolari (240x90 cm);
- 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.

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

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.

Resta inteso che le attrezzature sopra riportate potranno essere cedute temporaneamente, a titolo gratuito, all'Amministrazione Aggiudicatrice, su richiesta di quest'ultima, per eventuali attività non previste in questo Avviso.

ART. 10 SOPRALLUOGO

Gli operatori economici intenzionati a manifestare il proprio interesse alla presente procedura potranno effettuare un sopralluogo preventivo presso il Teatro delle Muse, ubicato in Via della Loggia 1/d, 60121, Ancona.

Il sopralluogo deve essere richiesto e concordato dal 21 fino al 23 agosto 2017 compreso, telefonando allo **071.20784212** o tramite e-mail al seguente indirizzo: **marcheteatro_bandi@pec.it**.

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. 11
MODALITÀ PRESENTAZIONE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici, in possesso dei requisiti sopraindicati, potranno manifestare il proprio interesse al presente Avviso, mediante invio della documentazione di seguito indicata, entro e non oltre **le ore 24.00 del 28 agosto 2017**, esclusivamente a mezzo PEC, al seguente indirizzo:

marcheteatro_bandi@pec.it

nell'oggetto della comunicazione via PEC, dovrà essere riportata l'indicazione della Amministrazione Aggiudicatrice, del mittente e la dicitura **“Indagine di mercato finalizzata all'individuazione di operatori economici da invitare alla procedura negoziata per l'affidamento, in concessione temporanea, dei servizi di catering e bar all'interno del Teatro delle Muse di Ancona”**.

L'invio della documentazione di manifestazione d'interesse al presente Avviso 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 istanze 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.

La documentazione di cui al presente Avviso dovrà includere:

- a) l'istanza di partecipazione debitamente sottoscritta dall'operatore offerente, dalla quale risulti il possesso dei requisiti di idoneità richiesti ai sensi del presente Avviso, redatta utilizzando esclusivamente lo schema di domanda allegato al presente Avviso (Allegato A);
- b) una fotocopia di documento di identità del sottoscrittore della stessa, in corso di validità;
- c) copia del presente Avviso sottoscritto su ogni pagina, a pena di esclusione, per integrale conoscenza e accettazione da parte dell'operatore offerente;
- d) **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.

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. 12
INVITO DEGLI OPERATORI ECONOMICI

Le manifestazioni di interesse, pervenute con le modalità e nei termini stabiliti nel presente Avviso, saranno esaminate e valutate dal Rup. In seguito, Marche Teatro trasmetterà ai soggetti ammessi lettera di invito per la partecipazione alla procedura selettiva.

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 contrattuale;
- procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- sospendere, re-indire o non aggiudicare ad alcun operatore;
- non stipulare motivatamente il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione.

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. 13
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. 14
CONTROVERSIE

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

ART. 15
PUBBLICAZIONE AVVISO

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

ART. 16
RICHIESTA CHIARIMENTI

Gli interessati potranno richiedere notizie e chiarimenti inerenti il presente Avviso esclusivamente via PEC all'indirizzo "marcheteatro_bandi@pec.it" dal 21 agosto ed entro e non oltre le ore 12.00 del 28 agosto 2017.

ART. 17
RETTIFICHE E MODIFICHE AL PRESENTE AVVISO E AI DOCUMENTI ALLO STESSO
ALLEGATI

Le eventuali rettifiche e modifiche relative alla presente procedura (Avviso e allegati, modulistica e ogni documento inerente la presente procedura, richiamato e non richiamato in questo Avviso) 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. 18
DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente Avviso 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. 19
TRATTAMENTO DEI DATI

Informativa ai sensi dell’art. 13 del D. Lgs. 196/2003:

Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

In particolare, in ordine al procedimento instaurato da questa procedura:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla verifica della capacità dei concorrenti di partecipare alla gara in oggetto;
- b) i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all’eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo;
- c) il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l’esclusione dalla gara;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: 1) il personale interno di Marche Teatro; 2) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 241/1990;
- e) i diritti spettanti all’interessato sono quelli di cui all’art. 7 del D. Lgs. n. 196/2003, cui si rinvia;
- f) soggetto attivo della raccolta è Marche Teatro e il responsabile è Rodrigo Blanco.

Ancona, 9 agosto 2017

Il Responsabile del procedimento

Rodrigo Blanco (Coordinatore Area Tecnica)

Allegati:

All. A: Istanza di partecipazione;

All. 1, All.2, All.3.