



AVVISO DI PUBBLICO INCANTO

Oggetto: PROCEDURA DI EVIDENZA PUBBLICA, AI SENSI DELL'ART 2 DEL DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA DEL 13 SETTEMBRE 2005 N.296, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, A TITOLO ONEROSO, DI UN LOCALE DEMANIALE DESTINATO A USO CAFFETTERIA E RISTORAZIONE PER GLI STUDENTI DEI CORSI DELL'ISTITUTO ITALIANO DI CULTURA E PER I SOCI DELLO STESSO

Ente concedente

Denominazione: Istituto Italiano di Cultura di New Delhi

Indirizzo: 50 E, Chandragupta Marg, Chanakyapuri, New Delhi 110021

Indirizzo internet: <https://iicnewdelhi.esteri.it>

Responsabile Unico del Procedimento: Leonilde Callocchia

Indirizzo PEC: iic.newdelhi@cert.esteri.it

Indirizzo mail: iicnewdelhi@esteri.it

1. NATURA DELL'AFFIDAMENTO

Concessione a titolo oneroso di un locale demaniale ai sensi dell'art.1 del DPR 296/2005

2. OGGETTO E DURATA DELLA CONCESSIONE

Sulla base delle disposizioni di cui al DPR 296/2005, l'Istituto Italiano di Cultura di New Delhi (ente concedente), mediante il presente bando di gara, procede all'individuazione dell'operatore economico cui affidare in concessione il locale ad uso caffetteria e ristorazione per gli studenti dei corsi dell'Istituto e i soci dello stesso.

Oggetto della concessione è un locale di 362 mq complessivi, comprendenti una sala interna e uno spazio esterno la cui planimetria è allegata al presente bando (allegato n.5). Il locale è adiacente alla sede dell'Istituto Italiano di Cultura sita in 50-Chandragupta Marg, Chanakyapuri, New Delhi.

Ai sensi dell'art.4 del DPR 296/2005 la Concessione ha una durata di **6 anni** (72 mesi) a decorrere dalla data del verbale di consegna dei locali.

3. PREZZO DEL CANONE A BASE D'ASTA

L'importo del canone annuo, dovuto all'Istituto Italiano di Cultura di New Delhi, e' determinato in INR 2.640.000 (pari a euro 29.269,75 al cambio ufficiale di 90,1955 del 28/01/2025), pagabili in n.12 mensilita' di uguale entita'.

L'ammontare del canone annuo è soggetto ad indicizzazione in base all'andamento locale del costo della vita, conformemente all'indice dei prezzi per gli affitti pubblicato dal locale Istituto Nazionale di Statistica.

Il canone complessivo **posto a base d'asta** per l'intera durata della concessione è pari a INR 15.840.000 (pari a euro 175.618,51 al cambio ufficiale di 90,1955 del 28/01/2025).

4. PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione della concessione, ai sensi dell'art.2 del DPR 296/2005, e' conseguente all'espletamento di una procedura ad evidenza pubblica mediante pubblico incanto ed e' determinata sulla base del criterio dell'offerta piu' vantaggiosa presentata in rialzo rispetto al prezzo posto a base d'asta.

La concessione verra' attribuita al concorrente che, in possesso dei requisiti indicati dal presente bando, offrira' le migliori condizioni tra quelle indicate nello stesso.

L'Istituto di Cultura si riserva la facolta' di aggiudicare l'asta in presenza di almeno un'offerta ritenuta valida e di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte presentate sia ritenuta valida.

E' riservata all'Istituto di Cultura, in qualunque momento della procedura, la facolta' di revisionare le condizioni di interesse pubblico relative alla locazione del locale, di revocare l'intero procedimento o parte di esso e di non procedere all'aggiudicazione anche in presenza di offerte valide senza che da cio' possa derivare alcuna pretesa risarcitoria o a qualsivoglia altro titolo o comportare alcun diritto in favore dei partecipanti e del potenziale aggiudicatario.

La stipula dell'atto di concessione avverra' solo dopo il favorevole esito della verifica in ordine alla sussistenza in capo all'aggiudicatario di tutti i requisiti oggettivi e soggettivi dichiarati e prescritti dal bando e dal presente disciplinare. L'efficacia dell'aggiudicazione, ai sensi della legge 20/1994, e' inoltre subordinata all'adozione da parte dell'Istituto Italiano di Cultura degli atti che regolano il rapporto tra concessionario e il predetto Istituto, e a seguito dell'approvazione degli stessi da parte delle competenti autorita' centrali.

Il mancato avvio delle attivita' previste entro il termine prescritto sara' considerato, a tutti gli effetti, inadempimento contrattuale e comportera' la revoca della concessione

L'Istituto Italiano di Cultura si riserva la facolta' di effettuare delle verifiche sulla corretta applicazione degli obblighi in capo al concessionario nel corso della durata della concessione, facendo richiesta scritta al concessionario di adeguamento entro un mese in caso di difformita'. Il mancato adeguamento potra' portare alla rescissione del contratto.

L'Istituto Italiano di Cultura si riserva la possibilità di revocare il contratto di concessione nel caso in cui gli spazi dovessero rendersi necessari per fini istituzionali

E' a carico del concessionario ogni rischio operativo di gestione relativo al servizio reso nei locali oggetto della concessione

5. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

5.1) Uso dei locali

Sono a carico del concessionario:

- a) gli oneri di manutenzione ordinaria nonché gli oneri di custodia degli spazi e delle attrezzature di proprietà dell'Istituto di Cultura e gli oneri di qualsiasi natura gravanti sui locali, incluse le utenze (elettricità, gas, telefono ecc.);
- b) le spese relative al canone annuo da versare all'Istituto di Cultura da pagare in 12 rate mensili di uguale entità;
- c) spese dei lavori di allestimento e organizzazione dei locali incluse addizioni o migliorie, le quali alla cessazione sono di diritto acquisite gratuitamente alla proprietà dello Stato italiano.

5.2) Caratteristiche dell'offerta gastronomica

Il concessionario si impegna a:

- a) dare inizio al servizio entro un mese dall'avvenuta comunicazione da parte dell'Istituto di Cultura dell'approvazione degli atti relativi all'intero procedimento da parte degli organi di controllo dello Stato italiano e ad espletarlo secondo le disposizioni normative vigenti in materia e secondo le modalità riportate nel presente bando e nel disciplinare di gara
- b) garantire l'operatività della caffetteria/ristorante per l'intera durata della concessione e nei seguenti orari di apertura: 9:00/23:00 tutti i giorni settimanali
- c) a modificare con cadenza stagionale l'offerta gastronomica che dovrà sempre comprendere piatti della tradizione gastronomica italiana nella misura almeno del 80%. Le modifiche stagionali dell'offerta gastronomica dovranno essere preventivamente approvate dall'Istituto di Cultura
- d) a mantenere elevati standard di qualità del cibo e degli ingredienti utilizzati
- e) a tenere conto delle seguenti indicazioni riguardanti il prezzo dei piatti nel menu

	Prezzo medio (INR)	Prezzo massimo (INR)
Antipasti	450	670
Primi	560	1050
Secondi	850	1600
Dolci	450	500
Pizza	550	700

L'eventuale richiesta di revisione prezzi non potrà operare prima del decorso del secondo anno di durata contrattuale e viene concordata tra le parti a seguito di apposita istanza

- f) ad applicare il 15% di sconto sui prezzi della sola offerta gastronomica (esclusa caffetteria e simili) al personale dell'Ambasciata, dell'Istituto di Cultura e agli studenti dei corsi di lingua nel seguente orario: 12-15
- g) a tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti ed assicurare una congrua offerta di prodotti per coloro che sono tenuti a seguire un regime alimentare particolare (ad es.: vegetariani, vegani, celiaci, ecc.).
- h) A collaborare con l'Istituto di Cultura in occasione di eventi e iniziative legate alla cultura gastronomica italiana

5.3) Standard igienici

Il Concessionario dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche nella predisposizione degli alimenti e delle bevande e a mantenere elevanti standard di igiene sia nei locali aperti al pubblico che nelle aree di lavoro.

Il Concessionario dovrà provvedere alla certificazione HACCP per tutto il personale che sarà impiegato nei locali oggetto di concessione

Il Concessionario dovrà provvedere annualmente, a proprie spese e in coordinamento con il concedente, a un *audit* alimentare esterno sullo stato di adeguatezza igienico-sanitario basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) i cui esiti dovranno essere comunicati all'Istituto Italiano di Cultura

5.4) Sicurezza

Il Concessionario dovrà adottare i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la salute, la sicurezza e l'incolumità del personale addetto al servizio e dei terzi, nonché ad osservare e fare osservare tutte le vigenti disposizioni in materia di prevenzione e degli infortuni e sicurezza sul lavoro, ivi comprese quelle previste dal d.lgs. 81/2008, per quanto applicabile.

Dovrà farsi carico di una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e verso i propri dipendenti

Qualsiasi modifica nell'elenco del personale impiegato dovrà essere preventivamente comunicato e autorizzato dall'Istituto italiano di Cultura

5.5) Criteri ambientali minimi

Il servizio di ristorazione dovrà essere basato su criteri di gestione efficienti e sostenibili, ambientalmente e socialmente, basati sui requisiti di legge e standard nazionali/internazionali volontari, in grado di:

- qualificare ulteriormente il servizio di ristorazione valorizzando la qualità percepita dagli utenti;
- assicurare un contesto ambientale funzionale e gradevole per il consumo dei pasti;

- tutelare la salute dei lavoratori e dei consumatori;
- garantire la preparazione e la presentazione di piatti salubri e gustosi agli utenti, utilizzando buone prassi tecniche e tecnologiche di cucina, in linea con i principi dell'alimentazione mediterranea
- ottimizzare le risorse, ridurre i rifiuti e gli sprechi alimentari, anche attraverso la valorizzazione dei prodotti stagionali freschi; contenere l'impatto ambientale dei processi anche attraverso un piano di smaltimento degli oli esausti

6. SOGGETTI AMMESSI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti contenuti nell'Allegato 2 (Documento Unico dei Requisiti – DUR) nonché dei requisiti di qualificazione indicati all'Allegato 1.

L'assenza di motivi di esclusione e il possesso dei requisiti speciali sono attestati tramite dichiarazione sostitutiva di certificazione o dichiarazione giurata innanzi alla competente autorità, conformemente al modello contenuto nell'Allegato 2. L'operatore economico autorizza il concessionario a svolgere le verifiche, presso le autorità competenti, sulla veridicità delle dichiarazioni rese sul possesso dei requisiti

Il mancato possesso anche di uno solo dei requisiti indicati nell'Allegato 2 e' causa di esclusione

L'effettuazione di un preventivo sopralluogo nel locale oggetto della concessione e' condizione indispensabile per l'ammissione alla presentazione dell'offerta. Il concorrente e' pertanto obbligato ad effettuare il predetto sopralluogo entro e non oltre il giorno **15 febbraio 2025**. Il locale potra' essere visionato congiuntamente a un rappresentante dell'Istituto Italiano di Cultura, previo appuntamento da concordare telefonicamente o mediante messaggio di posta elettronica ai seguenti recapiti:

email: admin.iicnewdelhi@esteri.it

telefono: 0091 11 26871901

Detto sopralluogo, di cui sara' redatto verbale firmato dal Responsabile Unico del Procedimento (o suo delegato) e sottoscritto dal concorrente, costituisce condizione indispensabile per la presentazione dell'offerta e pertanto non saranno prese in esame le offerte di concorrenti che non avranno sottoscritto il predetto verbale.

7. REQUISITI PROFESSIONALI E DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Sono ammessi a partecipare alla gara operatori economici che alla data di scadenza del presente avviso siano in possesso dei seguenti requisiti:

7.1. Iscrizione nel Registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza (GST Registration) per attività primaria inerente l'oggetto della concessione (servizio di gestione bar e ristorazione) e siano in possesso della seguente licenza:

- FSSAI License

7.2. Abbiamo almeno 3 anni consecutivi, tuttora in atto, di servizio di ristorazione in locali dove vengono serviti principalmente -in misura pari o superiore all'80% - piatti della tradizione culinaria italiana.

7.3. Abbiamo adeguate capacità economiche e finanziarie e in particolare abbiamo avuto un fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività oggetto della concessione riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili (2022 – 2023 – 2024) di INR 30,000,000 GST esclusa.

Tale requisito è richiesto per selezionare operatori economici dotati di capacità economico-finanziaria idonea a garantire un adeguato livello qualitativo dei servizi; si è tenuto, altresì, conto della complessità dei servizi che richiede una struttura organizzativa aziendale solida e capace di rispettare le condizioni previste dal bando, durante l'intera durata del contratto.

I concorrenti dovranno dichiarare di essere consapevoli, in caso di dichiarazioni mendaci e di falsità di atti, delle sanzioni previste dalla normativa vigente e della decadenza dalla partecipazione alla gara ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n.445 del 28 dicembre 2000.

Il mancato possesso anche di uno solo dei requisiti sopra indicati è causa di esclusione.

8. ELEMENTI DI VALUTAZIONE

Saranno valutati dalla commissione giudicatrice i seguenti elementi per ognuno dei quali verrà attribuito un punteggio che contribuirà all'assegnazione della concessione:

8.1 Conoscenza approfondita della cultura gastronomica italiana – Si chiede di allegare eventuale documentazione che attesti, a titolo esemplificativo:

- a) organizzazione di eventi culturali e/o mediatici sulla cucina italiana o altre attività ritenute pertinenti
- b) pubblicazioni in materia
- c) premi e certificazioni ottenuti
- d) recensioni su riviste specializzate

In relazione ai punti a),b),c) d) saranno valutati in maniera particolarmente positiva eventi organizzati in Italia e pubblicazioni, premi e recensioni ottenuti in Italia.

8.2 Capacità di garantire la qualità del servizio – si chiede di allegare un piano del personale che si intende impiegare con breve profilo degli chef e del personale di sala. Il personale impiegato in sala deve avere buona padronanza della lingua inglese e esperienza di lavoro con pubblico internazionale

8.3 Presentazione di un menu a prezzi accessibili – Si richiede di allegare una proposta di menu iniziale da utilizzare per i primi 4 mesi di funzionamento del ristorante, fermo restando che tale menu potrà essere arricchito con altre offerte in vista dei cambi stagionali. Il menu dovrà contenere in via esclusiva piatti della tradizione gastronomica italiana e dovranno essere

indicati i prodotti di importazione italiana. Saranno accettati, in misura limitata, anche piatti della tradizione mediterranea.

Il menu dovrà contenere anche un'offerta di panini e simili e di prodotti di caffetteria

Inoltre, dovrà essere prevista la possibilità di scelta di almeno due combinazioni (antipasto + primo e antipasto +secondo) nella fascia di prezzo di 800/1100 INR, accessibile per gli studenti dell'Istituto italiano di Cultura.

8.4 Capacità di allestire gli spazi in linea con la promozione dell'immagine dell'Italia all'estero – si chiede di allegare un progetto di massima dell'allestimento (sia interno che esterno) dello spazio oggetto della concessione.

9. CAUSE DI ESCLUSIONE

Costituiscono cause di esclusione, oltre a quelle già espressamente previste, le seguenti:

- a) Il mancato adempimento alle prescrizioni previste dalla normativa vigente
- b) L'incertezza sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta
- c) Il difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali dell'offerta
- d) La mancata integrità del plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi che siano tali da ritenere, secondo circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte

Qualsiasi irregolarità sostanziale e formale della documentazione richiesta invaliderà l'offerta stessa che resterà esclusa dalla procedura, salvo il ricorso al soccorso istruttorio nei casi previsti dalla legge

10. SUBCONCESSIONE

E' vietato concedere in subconcessione, anche temporaneamente, in tutto o in parte, direttamente o indirettamente, la concessione oggetto del presente bando.

11. TERMINI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara gli operatori economici interessati dovranno far pervenire, a pena esclusione, la domanda di partecipazione e tutta la documentazione richiesta redatta su carta semplice e sul modello predisposto (Allegato 2), in lingua italiana o inglese. La domanda dovrà pervenire **ENTRO IL TERMINE DEL 1 MARZO 2025 ore 17:00** con una delle modalità di seguito indicate:

- Consegna a mano presso l'Istituto Italiano di Cultura di New Delhi (50 E Chandragupta Marg Chanakyapuri, New Delhi) in orario d'ufficio (dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi, dalle 10 alle 17). Nel caso di consegna a mano verrà rilasciata apposita ricevuta a firma del Responsabile Unico del Procedimento (o suo delegato) con protocollo recante data e ora di consegna

- A mezzo servizio postale all'indirizzo dell'Istituto

L'inoltro della documentazione e' a completo e esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilita' dell'Istituto di Cultura nel caso in cui, per disguidi postali o di altra natura, ovvero per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio sopra indicato.

Cio' vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata A/R o altro vettore, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale. Tali plichi non verranno aperti e saranno considerati come non consegnati. Gli stessi saranno conservati per un periodo massimo di tre mesi, durante i quali potranno essere riconsegnati al concorrente su richiesta scritta.

A fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, richiesto a pena esclusione, fara' fede unicamente il timbro del protocollo dell'Istituto Italiano di cultura, con l'attestazione del giorno di arrivo da parte dell'incaricato alla ricezione. L'orario sara' riportato qualora il plico sia recapitato l'ultimo giorno utile per la presentazione

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel bando, nel disciplinare di gara e nei documenti ad esso allegati.

12. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Ogni partecipante alla gara dovra' presentare entro le ore 17:00 del giorno 1 marzo 2025 una busta non trasparente con sopra scritto il mittente.

La busta dovra' riportare inoltre la seguente dicitura:

“NON APRIRE. Pubblico incanto con procedura di evidenza pubblica per la concessione a titolo oneroso di un locale demaniale presso Istituto Italiano di Cultura in New Delhi ad uso di caffetteria per gli studenti dei corsi e soci dello stesso”

La busta dovra' essere sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e dovra' pervenire al seguente indirizzo:

Italian Embassy Cultural Centre

50-E Chandragupta Marg, Chanakyapuri

110021 New Delhi

I plichi che dovessero pervenire privi delle sopra citate indicazioni non saranno presi in considerazione.

Il plico dovra' contenere, pena l'esclusione dalla gara, solo TRE buste, a loro volta chiuse, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti rispettivamente la dicitura:

- BUSTA A- domanda di partecipazione
- BUSTA B – offerta tecnica
- BUSTA C – offerta economica

Ogni documentazione o dichiarazione, anche se afferente la gara, al di fuori delle buste “A”, “B”, “C” comporterà l’esclusione del concorrente dalla partecipazione alla gara così come l’errata inclusione della documentazione nelle buste.

13. CONTENUTO DELLE BUSTE INSERITE NEL PLICO

13.1. Busta “A - Documenti amministrativi”

La busta “A – Documenti amministrativi” dovrà contenere la seguente documentazione:

- a) Documento Unico dei Requisiti (allegato 2), in cui l’operatore economico attesta l’assenza di motivi di esclusione e il possesso di eventuali requisiti speciali di qualificazione, sottoscritto dal Legale Rappresentante del candidato o da un Procuratore Legale, con allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i.
- b) eventuale procura attestante i poteri del sottoscrittore, a pena di esclusione;
- c) impegno dell’operatore economico a mantenere l’offerta irrevocabile per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione delle offerte e disponibilità a prorogarne la scadenza per ulteriori 90 giorni su richiesta del concedente;
- d) dichiarazione di avvenuto sopralluogo dei locali, rilasciata dal RUP o suo sostituto, e di presa visione della planimetria degli stessi (può essere in sostituzione allegata fotocopia della stessa).

In caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità degli elementi richiesti al paragrafo precedente, il concedente assegna all’operatore economico un termine, non superiore a dieci giorni e non inferiore a cinque, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie. In caso di inutile decorso del termine, l’operatore economico è escluso dalla gara.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l’individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

13.2. Busta “B - Offerta tecnica”

Nella busta “B – Offerta tecnica” l’operatore economico presenterà la sua migliore offerta tecnica nel rispetto dei requisiti minimi indicati nella sezione 1 dell’Allegato 1 (specifiche tecniche della prestazione ed eventuali requisiti speciali di qualificazione) ed all’articolo 7 del presente bando.

Nella busta “B – offerta tecnica” devono essere contenuti, a pena esclusione dalla gara, i seguenti documenti, riguardanti i vari punti che costituiscono i requisiti minimi (art. 7.1,7.2 e 7.3 del presente bando) e gli elementi di valutazione:

Requisiti minimi

- 1) Licenze professionali
 - a. FSSAI License

- 2) bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, riferiti agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili (2022 – 2023 – 2024)

3) Menu degli ultimi 3 anni di servizio di ristorazione in locali dove vengono serviti principalmente -in misura pari o superiore al 80% - piatti della tradizione culinaria italiana.

Elementi di valutazione

1) Conoscenza approfondita della cultura gastronomica italiana – potranno essere presentati, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- a) organizzazione di eventi culturali e/o mediatici sulla cucina italiana o altre attività ritenute pertinenti
- b) pubblicazioni in materia
- c) premi o certificazioni ottenute
- d) recensioni su riviste specializzate

In relazione ai punti a),b),c) d) saranno valutati in maniera particolarmente positiva eventi organizzati in Italia e pubblicazioni, premi e recensioni ottenuti in Italia.

2) Capacità di garantire la qualità del servizio

- Dovrà essere presentato il piano del personale che si intende impiegare

3) Presentazione di un menu a prezzi accessibili anche per gli studenti dell'Istituto Italiano di Cultura

- Dovrà essere presentata una proposta di menu che sarà, in caso di aggiudicazione della concessione, la base iniziale per i primi 4 mesi di funzionamento della caffetteria

4) Capacità di allestire gli spazi in linea con la promozione dell'immagine dell'Italia all'estero

- Dovrà essere presentato il progetto di massima dell'allestimento dello spazio (esterno e interno) oggetto della concessione

Fermo restando il rispetto dei requisiti minimi, il punteggio sarà attribuito sulla base della griglia di valutazione prevista all'articolo 14 del presente bando.

L'offerta dovrà contenere la denominazione dell'operatore economico e dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante o dal procuratore con annessa copia di un documento di identità in corso di validità.

La presenza di qualsiasi elemento dell'offerta economica nella presente busta comporterà l'esclusione dell'operatore economico dalla presente procedura.

Il concedente potrà in ogni momento chiedere chiarimenti in merito all'offerta tecnica, assegnando un termine all'operatore economico non superiore a dieci giorni e non inferiore a cinque. I chiarimenti resi non possono modificare in alcun modo l'offerta tecnica.

Si prega di presentare la documentazione relativa agli elementi di valutazione in fascicoli separati e spillati per ognuno dei punti sopra elencati (da 1 a 4), in modo da facilitarne la lettura e la valutazione. Della documentazione non in lingua inglese o italiana va presentata la traduzione in una delle due lingue menzionate.

13.3. Busta “C - Offerta economica”

Nella busta “C – Offerta economica” l’operatore economico presenterà la sua migliore offerta economica per la prestazione richiesta. Nella busta C deve essere contenuta, a pena esclusione dalla gara:

La dichiarazione di offerta recante l’importo annuo, espresso in cifre e lettere, offerto dall’operatore **in rialzo** rispetto a quello posto a base d’asta, corrispondente al canone di concessione dovuto all’Istituto Italiano di Cultura per l’uso degli spazi demaniali all’interno del compound dell’Ambasciata d’Italia a New Delhi

L’offerta dovrà contenere la denominazione dell’operatore economico e dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante o dal procuratore con annessa copia di un documento di identità in corso di validità.

La stazione appaltante potrà in ogni momento chiedere chiarimenti in merito all’offerta economica, assegnando un termine all’operatore economico non superiore a dieci giorni e non inferiore a cinque. I chiarimenti resi non possono modificare in alcun modo l’offerta economica.

Saranno escluse dalla gara le domande in cui l’offerta economica risultasse inclusa nella busta A oppure nella busta B

14. CRITERI PER LA SCELTA DEL CONCESSIONARIO E VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Il criterio di aggiudicazione è quello dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, sommando i punteggi ottenuti dall’Offerta Tecnica e da quella economica, attribuiti secondo il seguente schema:

CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Punteggio tecnico (PT)	Offerta tecnica	80
Punteggio economico (PE)	Offerta economica	20
Ptotale (Pt+Pe)		100

14.1 Attribuzione del punteggio tecnico

Il punteggio previsto per l’offerta tecnica (max 80 punti) e’ cosi’ ripartito:

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
1. Conoscenza approfondita della cultura gastronomica italiana	25
2. Capacita’ di garantire la qualita’ del servizio	25

3. Presentazione di un menu a prezzi accessibili anche per gli studenti dell'Istituto Italiano di Cultura	15
4. Capacita' di allestire gli spazi in linea con la promozione dell'immagine dell'Italia all'estero	15
Punteggio tecnico massimo	80

14.2 Attribuzione del punteggio economico

Il punteggio dell'offerta economica verra' attribuito come segue: al concorrente che avra' offerto il rialzo maggiore verra' attribuito il punteggio massimo di 20 punti. Agli altri concorrenti verra' attribuito un numero di punti proporzionale al distacco dal rialzo maggiore secondo la seguente formula:

$$PE = M \times (OV/OE)$$

PE: punteggio economico

OE: offerta economica con rialzo maggiore

OV: offerta economica in valutazione

M: punteggio economico massimo (20 punti)

Non saranno prese in considerazione offerte alla pari o inferiori all'importo a base di gara od offerte condizionate

15. COMMISSIONE

1. La Commissione giudicatrice è nominata dopo il termine di scadenza per la presentazione delle offerte, ed è composta da 5 membri scelti in base a requisiti di professionalità ed esperienza. I commissari non devono aver svolto altra funzione o incarico tecnico o amministrativo relativamente all'affidamento di cui si tratta. La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti sulla base dei criteri e delle formule indicate al precedente articolo 14.

2. La composizione della Commissione giudicatrice sarà pubblicata sul sito istituzionale dell'autorità concedente.

3. La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.

4. Il RUP può avvalersi dell'ausilio della Commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell'anomalia delle offerte.

16. MODALITA' DI AFFIDAMENTO

1. La concessione avra' la durata di anni 6 (sei)

2. L'efficacia della concessione e' subordinata all'adozione, da parte dell'Istituto di Cultura, degli atti che regolano il rapporto tra il concessionario e il predetto Istituto di Cultura, e a seguito dell'approvazione degli stessi da parte delle competenti autorita' centrali
3. Il soddisfacimento delle prescrizioni e dei requisiti indicati nel presente avviso e nel disciplinare di gara costituiscono, in caso di aggiudicazione, condizioni essenziali per la stipula dell'atto di concessione. Dette condizioni sono immediatamente impegnative per l'operatore economico aggiudicatario, mentre l'Istituto Italiano di Cultura rimarra' vincolato solo successivamente all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti richiesti ed a seguito dell'approvazione degli atti di gara da parte delle autorita' italiane competenti
4. L'operatore economico aggiudicatario e' tenuto a comunicare tempestivamente ogni modifica intervenuta negli assetti societari

17. ANOMALIA DELL'OFFERTA

1. Spetta all'ente concedente la valutazione di anomalia e/o di congruita' dell'offerta nella sua complessita'. L'ente concedente si riserva la facolta' di sottoporre a verifica un'offerta che, in base anche ad altri elementi, appaia anormalmente alta e non sostenibile. Saranno infatti oggetto di valutazione anche la serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta.
2. Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale, assegnando agli operatori economici un termine tassativo dal ricevimento della richiesta.
3. Non sono ammesse giustificazioni in relazione ai trattamenti salariali minimi inderogabili e agli oneri di sicurezza previsti dalla normativa.
4. Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni, risultino nel complesso inaffidabili.

18. AGGIUDICAZIONE

1. La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.
2. Il concedente si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, se ritenuta congrua e conveniente. Altresì nel caso in cui nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, il concedente si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione. Inoltre, in caso di annullamento o revoca della procedura, nessun legittimo affidamento sulla conclusione della procedura di gara né alcun diritto di natura risarcitoria, riparatoria o indennitaria per le spese sostenute per la partecipazione alla procedura, potrà essere invocato da parte dei concorrenti o eventuali terzi.
3. L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente bando ed è immediatamente efficace. Il concedente procede, entro cinque giorni, alle comunicazioni della stessa a tutti gli offerenti.
4. In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione del concorrente e all'incameramento della garanzia provvisoria ove prevista, nonché in caso di operatori economici italiani, alla segnalazione all'ANAC. Si procederà con lo scorrimento della graduatoria.
5. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le eventuali spese contrattuali.

19. PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

1. Il Committente garantisce la protezione dei dati personali forniti dall'operatore economico ai sensi della normativa vigente in Italia in materia di protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, di cui si fornisce un'informativa all'Allegato 2.
2. Con la sottoscrizione dell'informativa l'operatore economico presta il consenso al trattamento dei predetti dati personali da parte del Committente, ivi incluse le verifiche previste.

20. NORMATIVA APPLICABILE E FORO COMPETENTE

1. La procedura di selezione del contraente è regolata dalle norme italiane, ovvero dal DPR 296/2005.
2. Le controversie relative al presente affidamento sono devolute alla giurisdizione esclusiva del Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio - Via Flaminia 189, 00196 Roma RM (Italia).

21. CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

Eventuali chiarimenti sulla presentazione delle offerte possono essere richiesti esclusivamente mediante la proposizione di quesiti scritti da inviare al responsabile del Procedimento entro il **16 febbraio 2025** al seguente indirizzo: admin.icnewdelhi@esteri.it

I chiarimenti saranno forniti con lo stesso mezzo a tutti i concorrenti entro il 20 febbraio 2025

Per quanto non espressamente previsto e disciplinato dal presente bando e dal disciplinare di gare, si applicano le disposizioni previste in materia ed in particolare:

- Il DPR n.296/2005: "Regolamento concernente i criteri e le modalità di concessione in uso e locazione dei beni immobili appartenenti allo Stato"
- La Legge del 7 agosto 1990, n.241: "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi"

22. DOCUMENTAZIONE DI GARA E PUBBLICITÀ

1. Sono parte integrante del presente bando i seguenti allegati:

- Allegato 1 - Prestazione oggetto della concessione;
- Allegato 2 - Documento Unico dei Requisiti-domanda di partecipazione;
- Allegato 3 - Disciplinare di gara;
- Allegato 4 - Schema di regolamentazione d'uso;
- Allegato 5 - Planimetria del locale;

2. La documentazione di gara sarà pubblicata integralmente:

- sul sito internet dell'IIC di New Delhi

<https://iicnewdelhi.esteri.it/it/>

- sul sito dell'Ambasciata d'Italia in New Delhi:

<https://ambnewdelhi.esteri.it/it/>

New Delhi, 30 gennaio 2025

Sezione 1
OGGETTO DELLA CONCESSIONE
(Specifiche tecniche)

- locale di 362 mq complessivi adiacente alla sede dell'Istituto Italiano di Cultura di New Delhi da destinare a servizio di ristorazione e caffetteria
- Durata della concessione: anni 6

{REQUISITI SPECIALI DI QUALIFICAZIONE}

1. Iscrizione nel Registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza (GST Registration) per attività primaria inerente l'oggetto della concessione (servizio di gestione bar e ristorazione) e possesso delle seguenti licenze e certificazioni: FSSAI License.
2. 3 (tre) anni consecutivi di esperienza, tuttora in atto, di servizio di ristorazione in locali dove vengono serviti principalmente -in misura pari o superiore all'80% - piatti della tradizione culinaria italiana.
3. adeguate capacità economiche e finanziarie e in particolare fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività oggetto della concessione riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili (2022 – 2023 – 2024) di INR 30,000,000 GST esclusa.

Sezione 2
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
1. Conoscenza approfondita della cultura gastronomica italiana	25
2. Capacità di garantire la qualità del servizio	25

3. Presentazione di un menu a prezzi accessibili anche per gli studenti dell'Istituto Italiano di Cultura	15
4. Capacita' di allestire gli spazi in linea con la promozione dell'immagine dell'Italia all'estero	15
Punteggio tecnico massimo	80

DOCUMENTO UNICO DEI REQUISITI- DUR

Tutte le informazioni richieste devono essere inserite dall'operatore economico, salvo dove espressamente indicato

PARTE I
INFORMAZIONI SU PROCEDURA DI CONCESSIONE E COMMITTENTE

Identità del Committente	Risposta:
Nome:	<i>ISTITUTO ITALIANO DI CULTURA DI NEW DELHI</i>
Titolo o breve descrizione della procedura:	<i>CONCESSIONE LOCALI A USO CAFFETTERIA</i>

PARTE II
INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

A. Dati identificativi dell'operatore economico	Risposta:
Denominazione:	[.....]
Numero di identificazione nazionale, se previsto (codice fiscale, partita IVA, registrazione....)	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Persone di contatto: Telefono: PEC o e-mail: (sito web) (<i>ove esistente</i>):	[.....] [.....] [.....] [.....]

B. Eventuali rappresentanti dell'operatore economico:	Risposta:
Nome completo	[.....]
Data e luogo di nascita	[.....]
Posizione/Titolo ad agire:	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Telefono:	[.....]

E-mail:	[.....]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo):	[.....]

PARTE III MOTIVI DI ESCLUSIONE

A: Motivi di esclusione legati a condanne penali

Sono esclusi dalla partecipazione alla selezione coloro che sono stati condannati, con sentenza penale definitiva, in Italia o nel Paese dove si svolge l'appalto, per uno o più dei seguenti motivi: (1) partecipazione a un'organizzazione criminale; (2) corruzione; (3) frode; (4) reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche; (5) riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo; (6) lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani; (7) ogni altro delitto da cui derivi l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione. Le situazioni rilevanti per l'esclusione sono quelle previste dal diritto italiano, nonché:

- negli Stati membri dell'Unione Europea, le situazioni indicate nella normativa interna che ha recepito l'articolo 57 della direttiva 2014/24/UE;
- nei Stati non appartenenti all'Unione Europea, le situazioni equivalenti previste dalla normativa penale locale.

A. Motivi legati a condanne penali	Risposta:
1) L'operatore economico o un membro dei suoi organi di direzione o di vigilanza o chiunque abbia nell'operatore economico poteri di rappresentanza, di decisione o di controllo sono stati condannati per uno dei motivi indicati sopra con sentenza definitiva pronunciata non più di cinque anni fa o in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito nella sentenza?	[] Sì [] No
2) In caso affermativo, indicare (ripetendo per le volte necessarie): a) la data della condanna, quali punti tra quelli riportati da 1 a 7 e i motivi di condanna; b) dati identificativi delle persone condannate; c) durata del periodo di esclusione stabilito dalla sentenza di condanna.	a) Data: [.....], Durata della condanna: [.....] Motivi: [.....] b) [.....] c) durata del periodo d'esclusione [.....]
3) In caso di sentenze di condanna, quali misure ha adottato l'operatore economico per dimostrare la sua affidabilità (<i>self-cleaning</i>)?	[Indicare misure adottate]

B: Motivi di esclusione legati al pagamento di imposte o contributi previdenziali

B. Pagamento di imposte, tasse o contributi	Risposta:
--	------------------

<p>1) L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali, nel Paese dove è stabilito, in Italia e nel Paese dove si svolge la concessione?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>2) <u>In caso negativo</u>, indicare:</p> <p>a) lo Stato dove si è verificata l'inadempienza;</p> <p>b) l'importo;</p> <p>c) come è stata stabilita l'inottemperanza;</p> <p>d) misure adottate per porvi rimedio;</p>	<p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p> <p>c) [.....]</p> <p>d) [.....]</p>

C: Motivi di esclusione legati a insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali

C. Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
1) L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
2) L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni o è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni: a) fallimento, procedura di insolvenza, liquidazione, concordato preventivo con i creditori, amministrazione controllata o altra situazione analoga? b) ha cessato le sue attività?	a) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No b) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
3) L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
4) L'operatore economico ha sottoscritto accordi con altri operatori economici intesi a falsare la concorrenza?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
5) L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
6) L'operatore economico o un'impresa a lui collegata hanno fornito consulenza al Committente o hanno altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
7) L'operatore economico ha già avuto esperienza di cessazione anticipata di un precedente appalto pubblico o gli sono già stati imposti risarcimenti danni o altre sanzioni in relazione a un precedente appalto pubblico?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
8) L'operatore economico: a) si è reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione? b) ha occultato tali informazioni? c) non è stato in grado di trasmettere senza indugio i documenti complementari richiesti da un Committente? d) ha tentato di influenzare indebitamente il procedimento decisionale di un Committente, ha tentato di ottenere informazioni confidenziali che possono conferirgli vantaggi indebiti nella procedura di appalto, ha fornito informazioni fuorvianti che possono avere un'influenza notevole sulle decisioni riguardanti la procedura d'appalto?	a) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No b) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No c) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
9) <u>In caso di risposta affermativa ad una qualsiasi delle domande della presente sezione C</u> , indicare le situazioni verificatesi e quali misure ha adottato l'operatore economico per dimostrare la sua affidabilità (<i>self-cleaning</i>)	[Indicare misure adottate]

D: Motivi di esclusione previsti dalla legislazione italiana e situazioni equivalenti previste dall'ordinamento del Paese dove si svolge l'appalto

D. Motivi di esclusione previsti dalla legislazione italiana	Risposta:
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni?	
1) sussistono a suo carico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dalla legislazione antimafia?	1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
2) è soggetto a infiltrazioni della criminalità organizzata?	2) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
3) è stato soggetto all'interdizione dell'esercizio dell'attività o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione?	3) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

4) è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Autorità nazionale anticorruzione per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione?	4) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
5) ha violato il divieto di intestazione fiduciaria?	5) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
6) rispetta le norme sul diritto al lavoro dei disabili?	6) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
7) se è stato vittima dei reati di concussione e di estorsione commessi dalla criminalità organizzata o da chi intendeva agevolare l'attività della criminalità organizzata e non ricorre un caso di necessità o di legittima difesa, ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria?	7) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
8) si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale?	8) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
9) ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti del Committente che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Committente nei confronti del medesimo operatore economico (<i>pantouflage</i> o <i>revolving door</i>)?	9) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

**PARTE IV
CRITERI DI SELEZIONE**

	Risposta
L'operatore economico soddisfa tutti i criteri di selezione richiesti nei documenti di gara?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

A: IDONEITÀ

Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dalla stazione appaltante nel bando o nei documenti di gara	
Idoneità	Risposta:
Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato di stabilimento per un'attività pertinente anche se non coincidente con l'oggetto della concessione	[.....]
Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
Per gli appalti di servizi e forniture: È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?	[] SI [] NO In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore ne dispone: [.....][] SI [] NO (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]

Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	
---	--

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dalla stazione appaltante nel bando o nei documenti di gara	
Capacità economica e finanziaria	Risposta:
Il fatturato globale maturato nel triennio precedente a quello di indizione della procedura è il seguente:	Fatturato globale [...] [...]valuta
Se le informazioni relative al fatturato globale non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:	[...]
Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nel bando o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:	[...]
Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nel bando o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI

Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dalla stazione appaltante nel bando nei documenti di gara													
Capacità tecniche e professionali	Risposta:												
Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi: di aver eseguito nel precedente triennio dalla data di indizione della procedura di gara contratti analoghi a quello in affidamento anche a favore di soggetti privati:	Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....] <table border="1" data-bbox="746 1684 1398 1800"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>importi</th> <th>date</th> <th>destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari								
Descrizione	importi	date	destinatari										

<p>Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nel bando o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p> <p>Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nel bando o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[...]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
--	--

Parte V: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a IV sono veritiere e corrette e che il/i sottoscritto/i è/sono consapevole/i delle conseguenze, anche di natura penale, previste dall'ordinamento italiano e dall'ordinamento locale in caso di false dichiarazioni.

Il sottoscritto/i con la presente attesta/no l'assenza di motivi di esclusione previsti nella parte III ed il possesso dei requisiti di cui alla parte IV.

Il sottoscritto/I sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso ed autorizza/no il Committente, indicato alla parte I, a svolgere tutte le verifiche necessarie sulla veridicità delle dichiarazioni rese sui requisiti, anche presso le autorità competenti, e ad accedere anche ai relativi documenti complementari.

Il sottoscritto accetta senza riserve o eccezioni le disposizioni e le condizioni contenute nei documenti di gara e nei documenti allegati che costituiscono parte integrante del presente bando.

Luogo e data, [.....]

Firma/e

ALLEGARE COPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITA' DI CIASCUN FIRMATARIO.

INFORMATIVA SULLA PROTEZIONE DELLE PERSONE FISICHE CON RIGUARDO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Regolamento (UE) 2016/679, art. 13 (1)

La presente informativa, ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) indica le modalità con cui si trattano i dati personali. Nel rispetto della citata normativa e di diritti e obblighi conseguenti, La informiamo:

1. Titolare del trattamento - Il Titolare del trattamento è il MAECI C.F.80213330584, in persona del legale rappresentante pro tempore, che, nel caso specifico, opera per il tramite della stazione appaltante come individuata negli atti di gara: - email: urp@esteri.it ; PEC: ministero.affariesteri@cert.esteri.it;
2. Responsabile per la protezione dei dati - Il Responsabile per la Protezione dei Dati è raggiungibile al seguente indirizzo - email: : rpd@esteri.it ; PEC: rpd@cert.esteri.it;
3. Finalità del trattamento - I dati personali sono trattati e raccolti per le seguenti finalità:
 - A. finalità amministrativo-contabili in relazione alla valutazione della richiesta precontrattuale dell'interessato (quali quelle di iscrizione all'Albo dei fornitori), alla valutazione dell'incarico e all'eventuale adempimento dello stesso.
 - B. adempimento di obblighi di legge (quali verifiche antiriciclaggio, comunicazioni a fini fiscali), da regolamenti e/o norme comunitarie nonché da norme emanate da Autorità di vigilanza e controllo o da altre Autorità a ciò legittimate.
4. Base giuridica del trattamento dei dati - Per le finalità indicate alle lettere A), il trattamento è necessario all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o all'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso, ai sensi dell'art. 6, par. 1, lett. b) del Regolamento UE 2016/679. Per le finalità indicate alla lettera B) il trattamento è necessario per adempiere un obbligo legale al quale è soggetto il titolare del trattamento e il conferimento dei dati è obbligatorio, ai sensi dell'art. 6, par. 1, lett. c) del Regolamento UE 2016/679.
5. Modalità del trattamento e conservazione dei dati personali - Il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici (software di gestione web), con logiche strettamente correlate alle finalità stesse dell'ente e, comunque, in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza nel rispetto della normativa vigente. Il Titolare si impegna a custodire e controllare i dati personali adottando le adeguate misure tecniche e organizzative necessarie per contrastare i rischi di distruzione o perdita, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità per cui sono stati raccolti. Nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione, i dati saranno conservati per tutta la durata del trattamento e anche successivamente per il tempo necessario ai fini dell'estinzione delle obbligazioni che incombono sull'ente [ente] e per l'espletamento di tutti gli eventuali adempimenti di legge connessi o da esse derivanti anche riguardo alla gestione degli archivi pubblici nel rispetto del Codice di deontologia e di buona condotta per i trattamenti di dati personali per scopi storici e statistici.
6. Categorie particolari di dati personali - I dati che rivelano l'origine razziale o etnica (con riferimento al certificato di cittadinanza), i dati relativi alla salute i dati inerenti alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona, le convinzioni politiche e sindacali, religiose, filosofiche e di altro genere equiparabile, qualificabili come "categorie particolari di dati personali, nonché i dati relativi a condanne penali e reati ai sensi dell'art. 10 del Regolamento UE 2016/679 saranno trattati esclusivamente con il consenso dell'interessato nell'esercizio dei compiti e delle funzioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dalla normativa e per le finalità indicate al precedente punto 3 e secondo la base giuridica precisata al punto 4.
7. Destinatari - I dati personali trattati dall'ente potranno essere comunicati a Enti e soggetti pubblici secondo quanto previsto dalla vigente normativa, nonché a consulenti nominati dallo stesso ente. I dati forniti dall'Interessato potranno essere comunicati anche a soggetti esterni quali consulenti, legali, società che forniscono hardware, software e gestiscono reti e sistemi informatici (outsourcer), società per i servizi archiviazione e conservazione dei documenti, nonché patronati, organizzazioni, associazioni, imprese. L'interessato presta il suo consenso alla pubblicazione dei predetti dati e degli elementi essenziali del contratto stipulato nel sito internet del committente, conformemente alla normativa italiana sulla trasparenza dei contratti pubblici;
8. Trasferimento dei dati all'estero – Ai sensi dell'art.49 i dati personali potranno essere trasferiti a Paesi terzi non appartenenti all'Unione Europea o a organizzazioni internazionali, laddove il trasferimento sia necessario all'esecuzione del contratto o per l'esecuzione di misure precontrattuali adottate su istanza dell'interessato.

9. Diritti dell'interessato - I diritti dell'interessato sono previsti dagli articoli dal 15 al 22 del Regolamento UE 2016/679 tra i quali quelli di: - Chiedere la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali. - Accedere in ogni momento ai dati che lo riguardano. - Ottenere le indicazioni circa le finalità del trattamento, le categorie dei dati personali, i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati e, quando possibile, il periodo di conservazione (art.15). - Ottenere la rettifica o, nel caso i dati siano trattati in violazione di legge oppure incompleti o errati, la cancellazione dei dati o il blocco (art. 16) (art. 17). - Ottenere la limitazione del trattamento (art. 18). - Ottenere la portabilità dei dati, ossia riceverli da un titolare del trattamento, in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico, e trasmetterli ad un altro titolare del trattamento senza impedimenti (art. 20). - Opporsi al trattamento dei propri dati in qualsiasi momento per motivi legittimi (art. 21). - Opporsi ad un processo decisionale automatizzato relativo alle persone fisiche, compresa la profilazione. - Chiedere al titolare del trattamento l'aggiornamento, l'integrazione, o la limitazione del trattamento che lo riguardano (art. 22). - Revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul Consenso prestato prima della revoca (art.7). - Proporre reclamo a un'autorità di controllo, segnatamente nello Stato membro in cui risiede abitualmente, lavora oppure del luogo ove si è verificata la presunta violazione. Per l'Italia tale autorità è il "Garante per la protezione dei dati personali", istituito dalla legge 31 dicembre 1996, n. 675 (<http://www.garanteprivacy.it/>) (art. 77). I predetti diritti potranno essere esercitati in ogni momento scrivendo al Titolare del trattamento, all'indirizzo e-mail come indicati al punto 1.

Luogo e data, [.....]

Firma dell'interessato per presa visione e consenso al trattamento dei dati
