

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE  
N° 935 del 17/12/2024

<b>Struttura proponente:</b> AREA PROMOZIONE E COMUNICAZIONE			<b>Proposta n.</b> 3118 del 17/12/2024
<b>CODICE CRAM:</b> DG.001.	<b>Ob. Funz.:</b> B03A01	<b>CIG:</b> B4D4BD5128	<b>CUP:</b> F89B24000280002
<b>Oggetto:</b> Trattativa Diretta (TD) sul portale MEPA art. 50 comma 1 lett. B) affidamento all'operatore economico SHOW FOOD Srl per il servizio di catering e logistica per la realizzazione di una cena istituzionale, in occasione della candidatura della Cucina Italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco, Terme di Diocleziano 17 dicembre 2024. Decisione di aggiudicazione e impegno di spesa. CUP: F89B24000280002 – CIG: B4D4BD5128			

**ATTO CON SCRITTURE CONTABILI** **SI**

Si dichiara la conformità della presente proposta di determinazione alle vigenti norme di legge e la regolarità della documentazione

<b>Funzionario Istruttore</b>	
Data 17/12/2024	Firma Arianna Moscardi
<b>Responsabile P.O.</b>	
Data 17/12/2024	Firma Arianna Moscardi
<b>Responsabile del procedimento</b>	
Data 17/12/2024	Firma Arianna Moscardi
<b>Dirigente di AREA</b>	
Data 17/12/2024	Firma Serena Magliano

<b>CONTROLLO FISCALE</b>	
Data 17/12/2024	Firma Laura Ridenti

<b>CONTROLLO CONTABILE</b>							
<i>A CURA DEL SERVIZIO PROPONENTE</i>				<i>A CURA DEL A.C.B.</i>			
ANNO FINANZIARIO	E/U	CAPITOLO	IMPORTO	ANNO	N	DATA	COD. DEBITORE CREDITORE
2024	U	1.03.02.02.005	91.597,60				

<b>Istruttore</b>	
Data 17/12/2024	Firma Caldani Elisabetta
<b>P.O. Gestione Amministrativa, contabile e fiscale</b>	
Data 17/12/2024	Firma Caldani Elisabetta
<b>Dirigente di AREA</b>	
Data 17/12/2024	Firma Caldani Elisabetta

OGGETTO: Trattativa Diretta (TD) sul portale MEPA art. 50 comma 1 lett. B) affidamento all'operatore economico SHOW FOOD Srl per il servizio di catering e logistica per la realizzazione di una cena istituzionale, in occasione della candidatura della Cucina Italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco, Terme di Diocleziano 17 dicembre 2024. Decisione di aggiudicazione e impegno di spesa.  
**CUP: F89B24000280002 – CIG: B4D4BD5128**

### LA DIRIGENTE DELL'AREA PROMOZIONE E COMUNICAZIONE

- VISTA la Legge Regionale 10 gennaio 1995, n. 2, concernente l'Istituzione dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL) e ss.mm.ii.;
- VISTO lo Statuto, approvato con Deliberazione 20 luglio 2021, n. 472, avente ad oggetto "Approvazione dello Statuto dell'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL), ex art. 8- ter co.2 della Legge Regionale 10 gennaio 1995, n. 2",
- VISTO il Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00100 del 15 giugno 2023, con il quale è stato nominato il Commissario Straordinario dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL), nella persona del dott. Massimiliano Raffa;
- VISTA la Deliberazione del Commissario Straordinario 13 Settembre 2023, n. 52/CS/RE, con la quale è stato conferito l'incarico di Direttore Generale di ARSIAL al Dott. Giacomo Guastella, a far data 01 ottobre 2023, giusta Determinazione dirigenziale 02 ottobre 2023, n. 641/RE;
- VISTA la Determinazione del Direttore Generale 22 luglio 2024, n. 77, con la quale è stato disposto di conferire l'incarico delle funzioni dirigenziali dell'Area Promozione e Comunicazione presso la sede centrale di ARSIAL, alla Dott.ssa Serena Magliano, a far data 01 agosto 2024, per anni 3 (tre), eventualmente rinnovabili, secondo le esigenze dell'Amministrazione e nel rispetto della normativa vigente e comunque non oltre l'eventuale data di collocamento a riposo per raggiunti limiti di età;
- PRESO ATTO che con la succitata Determinazione del Direttore Generale n. 77/2024, è stato, altresì, disposto di confermare le deleghe gestionali già attribuite ai Dirigenti ARSIAL con Determinazioni del Direttore Generale n. 643/RE/2023 e n. 42/2024, per adottare atti e provvedimenti amministrativi, così come previsto dall'art. 17 "Funzioni dei dirigenti", comma 1, lett. b), del D.lgs. 30 marzo 2011, n. 165 e ss.mm.ii., e confermate alcune disposizioni impartite con determinazione del Direttore Generale n. 480/2016;
- VISTA la Legge Regionale 29 dicembre 2023, n. 23 – Legge di stabilità regionale 2024;
- VISTA la Legge Regionale 29 dicembre 2023, n. 24, con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione finanziario della Regione Lazio 2024-2026 e dei suoi Enti pubblici dipendenti. Con l'art. n. 6, comma 1, lett. c), della predetta Legge è stato approvato, altresì, il Bilancio di Previsione finanziario 2024-2026 ARSIAL,

approvato con deliberazione del Commissario Straordinario n. 77/CS/RE del 21 novembre 2023;

VISTA la Deliberazione del Commissario Straordinario 14 giugno 2024, n. 68, con la quale è stata disposta l'adozione della variazione n. 10 "Assestamento generale di bilancio – verifica della salvaguardia degli equilibri" al Bilancio di previsione 2024-2026, in termini di competenza e cassa per l'esercizio finanziario 2024 ed in termini di competenza per gli esercizi finanziari 2025 e 2026;

VISTA la Legge Regionale 29 luglio 2024, n. 14, recante: "assestamento delle previsioni di bilancio 2024-2026";

VISTA la legge regionale 12 agosto 2020, n. 11, recante: "Legge di contabilità regionale";

VISTA la Deliberazione del Commissario Straordinario 27 giugno 2024, n. 76, con la quale è stato adottato il Regolamento di Contabilità ed Economale di ARSIAL;

PRESO ATTO delle nuove normative di legge (D.M. n. 132/2020) con le quali è stato stabilito che le Regioni e gli Enti locali rifiutano le fatture elettroniche se "non contengono in maniera corretta numero e data dell'atto amministrativo d'impegno di spesa;

VISTO il Decreto Legislativo 23 giugno 2011, n. 118, recante: "Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli Enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42", e successive modifiche;

VISTO il D.lgs. 14 marzo 2013, n. 33, e ss.mm.ii.;

ATTESO che l'Agenzia, al fine di aderire agli indirizzi e alle direttive del superiore organo regionale, è chiamata, in ossequio e nel rispetto dei propri fini istituzionali a porre in essere attività, eventi e comunque azioni tese a promuovere e divulgare la qualità dell'enogastronomia tipica del territorio laziale e così concorrere allo sviluppo socio economico del territorio regionale;

VISTA la DGR n. 720 del 14/11/2023 concernente "Legge regionale n. 8/2023, art. 3) Promozione della cucina italiana a patrimonio immateriale UNESCO" con la quale è stata affidata ad ARSIAL, per l'anno 2024, la realizzazione di progetti, eventi e iniziative volti a sostenere la candidatura italiana "La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale", quale bene da inserire nella lista del Patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO;

PREMESSO CHE:

- dando seguito agli atti di indirizzo della Presidenza di Arsial, l'Area Promozione ha provveduto ad organizzare una cena istituzionale per il giorno 17 dicembre p.v., avente ad oggetto il supporto della candidatura della cucina italiana a Patrimonio dell'Unesco presso il Museo Nazionale Romano, Terme di Diocleziano (atto di concessione prot. n. MN-RM|10/12/2024|0003113-P) come da DGR 720/2023 sopra citata;
- il Dirigente a.i. dell'Area Promozione e Comunicazione ha individuato, ai sensi dell'art 15 del DLgs 36/2023, quale Responsabile unica del progetto la funzionaria Arianna Moscardi, come da nota prot. n. 3111/2024 del 9/12/2024 e che non sussistono cause di astensione riferite a situazioni di conflitto di interesse, anche solo potenziale, in capo alla Responsabile del Progetto, ai sensi dell'art. 16 del Dlgs 36/2023, come da nota prot int n. 3076/2024 del 04/12/2024;

TENUTO CONTO CHE con Determina Dirigenziale n. 907 del 13/12/2024 è stata indetta per quanto sopra esposto, la trattativa diretta sul portale MEPA, ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett.b del D.lgs. 36/2023, per l'affidamento del servizio di catering e logistica per la realizzazione di una cena istituzionale, in occasione della candidatura della Cucina Italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco, Terme di Diocleziano 17 dicembre 2024;

PRESO ATTO CHE con la determinazione sopra richiamata è stato/a:

- nominato il DEC nella persona della funzionaria Erica Antonelli;
- stabilito che in relazione all'importo di aggiudicazione determinato in euro 75.080,00 iva al 22% esclusa, da intendersi quale importo massimo del contratto, di cui 13.500,00 di costi di manodopera ed euro 750,00 di costi di sicurezza aziendali, l'incentivo di cui all'art. 3 del Regolamento incentivi di Arisial è determinato in 1.501,60 (pari al 2% sull'importo netto oggetto dell'affidamento diretto) per funzioni tecniche ex art. 45 commi 3 e 5 del d.lgs 36/2023;
- individuato il gruppo di lavoro di cui all'art. 3 del Regolamento incentivi Deliberazione del Commissario Straordinario N° 114 del 11/10/2024 come da scheda (B 2) allegata alla stessa determinazione;
- prenotata la somma complessiva di € 91.597,60 iva al 22% inclusa, a favore dell'operatore economico SHOW FOOD Srl con sede in Via Eusebio Chini 69 - 00147 Roma P.I. 13401961001, sul capitolo di uscita sul capitolo di uscita 1.03.02.02.005, Cram DG.001, Ob. Funzione B03A01, del bilancio di previsione 2024-2026, esercizio finanziario 2024 che presenta la necessaria disponibilità (prenotazione n.41);
- prenotata ai sensi di quanto stabilito dall. art. 18 del Regolamento Arisial "Incentivi alle funzioni tecniche" adottato con deliberazione del Commissario Straordinario n. 114 dell'11/10/2024, la somma complessiva di € 1.501,60 (pari al 2%) sull'importo netto oggetto dell'affidamento diretto) per funzioni tecniche ex art. 45 commi 3 e 5 del d.lgs 36/2023, sul capitolo 1.03.02.02.005, Cram DG.001, Ob. Funzione B03A01 (prenotazione n. 42);

CONSIDERATO :

- che l'art. 50 del d.lgs. 36/2023, con riferimento all'affidamento delle prestazioni di importo inferiore alle soglie di cui all'art. 14 dello stesso decreto, dispone che le stazioni appaltanti procedono, tra le altre, con le seguenti modalità: omissis ..... b) affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante fatti salvi gli obblighi di cui all'art. 1, comma 450, della Legge 296/2006, così come modificato dal comma 130 dell'articolo 1 della legge 30 dicembre 2018, n. 145 ( ricorso al Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA) per gli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore a 5.000 euro e al di sotto della soglia di rilievo comunitario);
- che ai sensi dell'art. 25 comma 2 del Dlgs 36/2023, le stazioni appaltanti e gli enti concedenti utilizzano le piattaforme di approvvigionamento digitale per svolgere le procedure di affidamento e di esecuzione dei contratti pubblici;

- che l'art.48 del Dlgs 36/2023 (Disciplina comune applicabile ai contratti di lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di rilevanza europea) che dispone che affidamento e l'esecuzione dei contratti aventi per oggetto lavori, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di rilevanza europea si svolgono nel rispetto dei principi di cui al Libro I, Parti I e II;

## TENUTO CONTO CHE:

- l'operatore economico SHOW FOOD Srl con sede in Via Eusebio Chini 69 - 00147 Roma P.I. 13401961001 risulta essere in possesso delle pregresse esperienze di cui all'art. 50 del d.lgs. 36/2023, ai fini dell'affidamento diretto del servizio di cui al presente atto e risulta essere iscritto al MEPA per categoria merceologica di riferimento;
- è stata avviata con il sopra indicato operatore economico la RDO n. **4945592** su piattaforma Acquisti in Rete PA recante oggetto " servizio di catering e logistica per la realizzazione di una cena istituzionale, in occasione della candidatura della Cucina Italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco, Terme di Diocleziano 17 dicembre 2024. DGR 720 del 14/11/2023, con scadenza ore 08:00 del 16.12.2024;

VISTA l'offerta presentata per l'esecuzione del servizio di cui trattasi relativa alla ID n. **4945592**, per un importo di € 75.080,00 oltre IVA al 22% pari a € 16.517,60 per un importo complessivo pari a € 91.597,60 iva inclusa, alle condizioni tutte previste dalla trattativa diretta ID n. 4945592 presentata sul portale Acquisti in rete PA e dall'allegato schema di lettera di invito e offerta economica che si approvano quali parti integranti e sostanziali del presente provvedimento, di cui 13.500,00 di costi di manodopera ed euro 750,00 di costi di sicurezza aziendali;

## PRESO ATTO :

- che non rileva l'interesse transfrontaliero ex art. 48 comma 2 D.lgs. 36/2023;
- che risulta essere rispettato il principio di rotazione di cui all'art. 49 del D.lgs. 36/2023;
- che la scrivente RUP ha avviato le verifiche attraverso il FVOE.02 e che l'operatore economico SHOW FOOD Srl, risulta essere in possesso dei requisiti di cui agli artt. 94 e 95 del D.lgs. 36/2023;  
che è stato acquisito DURC, tramite FVOE.02, regolare, prot. INPS\_43770861, con scadenza al 28.03.2025;
- non sono state rilevate le condizioni per l'elaborazione del DUVRI, ai sensi dell'art. 26, comma 3bis, D. Lgs. 81/2008 ai sensi dell'art.106 del Dlgs n.36/2023;
- che in linea con le direttive del Titolo IV del D.lgs. 81/08 seppur non applicabile al caso in esame è stato redatto il PIANO DI SICUREZZA e COORDINAMENTO a scopo cautelativo, che si allega alla presente;

ACQUISITI dall'ANAC il codice CIG n. **B4D4BD5128** e dal Dipartimento per la Programmazione e il coordinamento della politica economica il CUP: **F89B24000280002**;

VISTO l'esito dell'istruttoria, ritenuta adeguata e sufficiente in relazione ai principi del risultato, di fiducia e di affidamento di cui all'art.4 del D.lgs. n.36/2023 effettuata in conformità alle normativa sopra richiamata;

SU PROPOSTA della Responsabile Unica di Progetto come richiamato nei punti precedenti e in conformità all'art 50 comma 1 lett b e art. 17 comma 2 del D.lgs. 36/2023;

## **D E T E R M I N A**

In conformità con le premesse che formano parte integrante e sostanziale del dispositivo della presente determinazione,

**DI AGGIUDICARE** ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera b) del D.lgs. 36/2023, per le ragioni esplicitate in preambolo, all'operatore economico SHOW FOOD Srl con sede in Via Eusebio Chini 69 - 00147 Roma P.I. 13401961001, il servizio di catering e logistica per la realizzazione di una cena istituzionale, in occasione della candidatura della Cucina Italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco, Terme di Diocleziano 17 dicembre 2024, per un importo di € 91.597,60 iva al 22% inclusa di cui € 13.500,00 di costi di manodopera ed euro 750,00 di costi di sicurezza aziendali, alle condizioni previste dalla trattativa diretta ID n. presentata 4945592 sul portale Acquisti PA e dalle "Condizioni Particolari del servizio" (all. 1) che si approvano quali parti integranti e sostanziali del presente provvedimento;

### **DI STABILIRE:**

- che il presente provvedimento assume la valenza della decisione di contrarre di cui all'art. 17, comma 2, d.lgs. 36/2023;
- che non sussistono le condizioni per l'elaborazione del DUVRI, ai sensi dell'art. 26, comma 3bis, D. Lgs. 81/2008 ai sensi dell'art.106 del Dlgs n.36/2023;
- che ai sensi dell'art. 53 comma 4 del D. Lgs. n. 36/2023, seppur precedentemente prevista dalla lettera di invito, si ritiene di non richiedere la cauzione definitiva pari al 5% dell'importo contrattuale, per motivi non imputabili né alla Stazione appaltante né e alla ditta, considerata l'imminenza della data dell'evento, e dell'atto di concessione degli spazi pervenuto con ritardo dal Ministero della Cultura, in conformità al principio del risultato e al fine di realizzare il generale interesse pubblico di supportare le attività di promozione della cucina italiana a patrimonio immateriale UNESCO, e che pertanto viene meno la motivazione della richiesta di cauzione;
- che il contratto con la società affidataria sarà stipulato in modalità elettronica su piattaforma MEPA;
- che il pagamento della prestazione verrà effettuato previa verifica dell'esatto adempimento della prestazione, esclusivamente con le modalità di cui all'art. 3 della legge 136/2010 (tracciabilità dei flussi finanziari) e precisamente tramite bonifico su conto corrente bancario o postale dedicato alle commesse pubbliche in esito alla verifica della regolarità contributiva dell'operatore economico affidatario del presente servizio;

### **DI DARE ATTO**

- che tramite il FVOE.02 è stata verificato il possesso dei requisiti ex art. 94 e 95 del Dlgs 36/2023;

- che non state dichiarate cause di astensione riferite a situazioni di conflitto di interesse, anche solo potenziale, in capo alla Scrivente Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art. 16 del D.lgs 36/2023;

**DI IMPEGNARE**, a fronte della prenotazione n. 41 del 12/12/2024 di cui alla determina dirigenziale n. 907 del 13/12/2024, a favore dell'operatore economico SHOW FOOD Srl con sede in Via Eusebio Chini 69 - 00147 Roma P.I. 13401961001, la somma complessiva di € 91.597,60 iva al 22% inclusa, sul capitolo di uscita sul capitolo di uscita 1.03.02.02.005, Cram DG.001, Ob. Funzione B03A01, del bilancio di previsione 2024-2026, esercizio finanziario 2024 che presenta la necessaria disponibilità;

**DI DEMANDARE** ad un successivo provvedimento il perfezionamento della prenotazione n. 42, di cui alla determina dirigenziale n. 907 del 13/12/2024, pari a € 1.501,60 attraverso l'impegno a favore del "fondo incentivi" ed il contestuale accertamento in entrata per pari importo sul capitolo 3.05.99.02.001 "Fondo incentivante per il personale" a favore del "fondo incentivi", come da scheda (B 2) allegata alla stessa determinazione;

**DI COMUNICARE** alla società affidataria, a cura del Responsabile unica del progetto, l'obbligo di indicare all'atto dell'emissione delle fatture elettroniche il riferimento dell'atto amministrativo autorizzativo (determinazione ARSIAL) a pena rifiuto delle stesse, senza ulteriori verifiche e nel campo "Riferimento Amministrazione" il Centro di Responsabilità Amministrativa (CRAM), per facilitare lo smistamento della fattura all'Area competente.

Ai sensi del quarto comma dell'articolo 3 della L. n. 241/1990 e s.m.i. avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al T.A.R. del Lazio, ai sensi dell'art. 120 del D.lgs. 2 luglio 2010 n. 104 entro il termine di trenta giorni dalla data di scadenza del termine di pubblicazione, ovvero da quello in cui l'interessato ne abbia ricevuta la notifica o ne abbia comunque avuta piena conoscenza.

Soggetto a pubblicazione				Tabelle			Pubblicazione documento	
Norma/e	Art.	c.	l.	Tempestivo	Semestrale	Annuale	Si	No
D.Lgs. 33/2013	23	I			X		X	
D.Lgs. 33/2013	26	II		X			X	

## CONDIZIONI PARTICOLARI RELATIVE AL SERVIZIO

Trattativa Diretta (TD) sul portale MEPA per l'affidamento del servizio di catering e di logistica per la realizzazione di una cena istituzionale, in occasione della candidatura della Cucina Italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco, Museo Nazionale Romano, Terme di Diocleziano 17 dicembre 2024. DGR 720 del 14/11/2023.

**CUP: F89B24000280002**

**CIG: B4D4BD5128**

**Stazione appaltante:** A.R.S.I.A.L. - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

**Indirizzo:** Via Rodolfo Lanciani n. 38 – 00162 ROMA (RM)

**Partita IVA e Codice Fiscale:** 04838391003

**Recapito telefonico:** 06/862.73.609

**PEC:** [arsial@pec.arsialpec.it](mailto:arsial@pec.arsialpec.it)

**E-mail:** [a.moscardi@arsial.it](mailto:a.moscardi@arsial.it)

## **PREMESSA**

In occasione della candidatura della Cucina Italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco (DGR 720 del 14/11/2023), Il giorno 17 dicembre 2024 si svolgerà una cena istituzionale per 300 persone presso il Museo Nazionale Romano, Terme di Diocleziano. L'evento rappresenta un'occasione di primaria ed assoluta rilevanza per valorizzare le eccellenze agroalimentari, culturali, artistiche, architettoniche della nostra Regione.

### **Art. 1 - Oggetto del servizio**

L' oggetto dell'affidamento è il servizio di catering e di logistica per la realizzazione di una cena istituzionale per 300 persone, che si svolgerà il giorno 17 dicembre 2024 presso le Terme di Diocleziano (Chiostro di Michelangelo).

### **Art. 2 – Importo del servizio**

Il valore stimato dell'intera prestazione del servizio è quantificato in EURO 75.080,00 iva al 22% esclusa, da intendersi quale importo massimo del contratto, di cui euro 13.500,00 di costi di manodopera ed euro 750,00 di costi di sicurezza aziendali.

Ai sensi dell'articolo 11 del Dlgs 36/2023 i costi del lavoro sono stati determinati in relazione al contratto collettivo del settore merceologico del CCNL Confcommercio Turismo PP.EE e non sono soggetti a ribasso fatta salva la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che l'eventuale ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

In linea con le direttive del Titolo IV del D.lgs. 81/08 seppur non applicabile al caso in esame è stato redatto il PIANO DI SICUREZZA e COORDINAMENTO a scopo cautelativo, che si allega alla presente

non sono state rilevate le condizioni per l'elaborazione del DUVRI, ai sensi dell'art. 26, comma 3bis, D. Lgs. 81/2008 ai sensi dell'art.106 del Dlgs n.36/2023;

Ai sensi dell'art. 48 comma 2 del D.lgs. 36/2023 non si rileva un interesse transfrontaliero certo.

### **Art. 3 – Caratteristiche e modalità di esecuzione del servizio**

Il servizio di catering di cui all'oggetto dovrà prevedere all'interno del Museo Nazionale Romano, Terme di Diocleziano per pax 300:

- un aperitivo di benvenuto a giro braccio all'entrata;
- un aperitivo a giro braccio presso il Chiostro Ludovisi;

- una cena placè presso il Chiostro di Michelangelo;
- n. 150 lunch- box per il personale che presterà servizio durante l'evento;

### **Aperitivo di benvenuto a giro braccio per 300 pax**

L'impresa dovrà prevedere un welcome drink all'entrata del museo e un aperitivo che verrà servito a giro braccio dalle ore 19:30 alle ore 20:30 presso il Chiostro Ludovisi.

1. dovrà essere garantito un numero di camerieri e sommelier idonei per il numero di persone previste in modo da garantire un rapido servizio;
2. è obbligatorio la presenza del responsabile di sala durante lo svolgimento del servizio;
3. I tavoli d'appoggio dovranno essere posizionati garantendo un fluido movimento degli ospiti rispettando le norme di sicurezza imposte dalle normative vigenti e quelle imposte dalla location.

### **Cena Placé per 300 pax**

L'impresa dovrà realizzare una cena che verrà servita dalle ore 20:30 presso il Chiostro Michelangelo.

Il servizio dovrà prevedere esclusivamente l'utilizzo dei prodotti del Lazio, con particolare riferimento alle produzioni regionali agroalimentari di qualità DOP/IGP/STG, DOCG/DOC/IGT e PAT.

il menù della cena dovrà comprendere un antipasto, 2 primi, un secondo, un dolce individuabili in una proposta che preveda l'utilizzo esclusivo delle eccellenze enogastronomiche regionali, il menù della cena dovrà essere rappresentativo delle cinque province del Lazio, in abbinamento ai migliori vini del territorio che non sono oggetto di costo del presente servizio. Il menù da offrire ai partecipanti, così come la mise en place, i centrotavola natalizi dovranno essere dettagliati in sede di offerta.

L'organizzazione e la gestione del servizio sono a carico dell'impresa che avrà la responsabilità di:

- garantire che la fornitura, la preparazione, la trasformazione, il trasporto, la manipolazione, la conservazione, la distribuzione e la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuate in modo igienico, nel pieno rispetto delle clausole contrattuali;
- garantire il rispetto di tutte le norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie in vigore per il servizio di catering;

- avvalersi di personale specializzato che accederà ai locali destinati al servizio nel rispetto di tutte le prescrizioni di accesso;
- garantire eventuali richieste di intolleranze /allergie durante il servizio;
- garantire che tutto il personale dell'impresa sia in possesso di idonea divisa e tessera di riconoscimento come previsto dall'art. 6 della l. 123/07;
- garantire il servizio di allestimento, riordino e pulizia degli spazi entro i tempi imposti dal Museo;
- L'impresa dovrà essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività oggetto del servizio.

#### **Art. 4 – Durata e tempi di realizzazione del servizio**

Il servizio deve essere eseguito il giorno 17 dicembre 2024.

Le attività di allestimento e dis-allestimento degli spazi adibiti per l'aperitivo e la cena dovranno essere effettuati nel rispetto del regolamento del Museo e delle norme sulla sicurezza sul lavoro vigenti.

Il contratto decorre dalla stipula perfezionata tramite MEPA e cesserà giorno 18 dicembre 2024.

#### **Art. 5 - Responsabilità e obblighi**

L'aggiudicatario è direttamente ed esclusivamente responsabile dei danni derivati da cause a lui imputabili di qualunque natura, che risultino arrecati dal proprio personale a persone o a cose, tanto dell'amministrazione che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione della prestazione oggetto del presente affidamento.

L'aggiudicatario s'impegna in ogni caso a osservare le norme in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro vigenti in materia, nelle esecuzioni delle prestazioni contrattuali, tutte le vigenti disposizioni legislative, dei regolamenti concernenti le assicurazioni sociali e di qualsiasi altra prescrizione normativa che potrà essere emanata in materia. La ditta aggiudicataria s'impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, in base alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico gli obblighi relativi.

L'aggiudicatario s'impegna altresì ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nel servizio del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro collettivi applicabili alla categoria e nelle località in cui svolgono le prestazioni. Arisial è assolutamente estranea al rapporto di lavoro costituito tra la ditta e i propri dipendenti addetti al servizio e non potrà mai essere coinvolta in eventuale controversia che dovesse insorgere, in quanto nessun rapporto di lavoro si intenderà instaurato tra i dipendenti della ditta e il committente Arisial.

**Inoltre per poter partecipare alla gara l'operatore economico dovrà essere in possesso di propria copertura assicurativa RCT.**

### **Art. 6 – Oneri della Ditta**

Sono compresi nel presente affidamento i seguenti servizi, senza che la ditta possa fare eccezione o richiedere compensi aggiuntivi di alcun tipo:

- Il montaggio e smontaggio delle attrezzature necessarie per l'erogazione del servizio, le spese di trasporto, eventuali mezzi di sollevamento necessari e altri accessori sono da intendere inclusi;
- Eventuali richieste di occupazione di suolo pubblico/privato per il carico e scarico del materiale;
- Certificazioni per attrezzature da cucina, ed eventuali certificazioni di impianti elettrici realizzati ad hoc per necessità di cucina, firmati da tecnico abilitato;
- Fornitura, trasporto, collocamento e installazione dei manufatti, materiali e apparecchi (prelevamento e trasporto eseguito con qualsiasi sussidio o mezzo meccanico, dal luogo di deposito all'area di lavoro);
- Ritiro e trasporto rifiuti del materiale di risulta del servizio;
- Qualsiasi onere o materiale o attrezzatura aggiuntivo necessario al fine di garantire un servizio finale fornito alla regola d'arte;
- Il ripristino dei luoghi come consegnati, comprese le pulizie di tutti i luoghi in cui è stato svolto il servizio;
- Rispetto delle norme di legge in materia di sicurezza in vigore;

In caso di disservizio verrà comunque effettuata una trattenuta sull'importo di aggiudicazione. L'ammontare della trattenuta sarà definito dal funzionario ARSIAL incaricato. Nessuna opposizione potrà essere avanzata dalla Ditta allestitrice sull'ammontare della trattenuta.

## **Art. 7 – Regolarità e Controlli**

IL Responsabile Unico del progetto, attraverso il DEC, si riserva la facoltà di predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli atti a verificare:

- la conformità del servizio e delle forniture alle prescrizioni contrattuali;
- la validità delle autorizzazioni sanitarie;
- la validità delle dichiarazioni commerciali;
- le modalità di smaltimento dei rifiuti;
- la professionalità degli addetti e il comportamento nei confronti degli utenti del servizio.

Il RUP farà pervenire all'impresa per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati. L'impresa sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del RUP.

## **Art. 8 – Procedura di aggiudicazione**

Si procederà mediante affidamento ai sensi dell'art. 50 lettera b) del d.lgs. 36/2023 tramite trattative diretta sul MEPA.

L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta e, impregiudicato il potere di autotutela della Stazione Appaltante, ad intervenuta efficacia dell'aggiudicazione, il contratto sarà stipulato nei successivi trenta giorni ai sensi dell'art. 55 comma 1 del Dlgs 36/2023 su piattaforma MEPA.

Ai sensi dell'art. 55 comma 2 del Dlgs 36/2023 NON si applicano i termini dilatori previsti dall'articolo 18, commi 3 e 4.

Tutte le spese contrattuali e conseguenti sono a carico dell'aggiudicatario. Con la partecipazione alla presente procedura e la presentazione dell'offerta, il concorrente si impegna, in caso di aggiudicazione, ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge la prestazione anzidetta.

L'aggiudicatario dovrà presentare, entro dieci giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, la seguente documentazione:

- 1) idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva, ai sensi dell'art. 117, con le modalità previste dall'articolo 106 del Dlgs 36/2023, per un importo pari al 5 per cento fisso dell'importo contrattuale;
- 2) qualora la garanzia sia prestata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa o rilasciata da Intermediari finanziari iscritti nell'elenco di cui all'articolo 106 del D.lgs. n.

385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta all'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs n. 58/1998 e che abbiano i requisiti di solvibilità minimi previsti dalla vigente normativa bancaria assicurativa, essa dovrà contenere l'espressa esclusione della preventiva escussione ex art. 1944 c.c. e della decadenza ex art. 1957 c.c. nonché la clausola di operatività, entro 15 giorni, a semplice richiesta di Arsiat;

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico- finanziario comprovabili mediante i documenti presentati in sede di gara avviene attraverso l'utilizzo della **Banca Dati Anac** e, nello specifico, mediante il FVOE 2.0.

L'esito positivo degli accertamenti in ordine al possesso dei requisiti dichiarati dal concorrente, nonché la ricezione della predetta documentazione sopra specificata entro il predetto termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione di avvenuta aggiudicazione, è condizione necessaria per la stipula del contratto che avverrà mediante procedura generata dal portale MEPA.

Qualora l'aggiudicatario non produca la documentazione richiesta, ovvero non risulti in possesso dei requisiti dichiarati, l'Amministrazione procederà ad annullare l'aggiudicazione.

## **Art. 9 - Disposizioni in materia di sicurezza**

È fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della sicurezza dei lavoratori vigente nel proprio paese e in quello di svolgimento della manifestazione fieristica. L'aggiudicatario, nel rispetto di quanto disposto nel D.Lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni relativo alla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro s'impegna a fornire agli operai un'adeguata informazione e formazione sui rischi propri dell'attività e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare e a dotarli di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi propri delle attività oggetto dei servizi di cui al presente capitolato.

Essendo il servizio realizzato al di fuori della sede della Stazione appaltante l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle prescrizioni contenute nel piano di sicurezza e di coordinamento relativo a tutte le attività finalizzate all'allestimento dello spazio istituzionale oggetto del presente appalto. Dovranno essere rispettate tutte le norme relative ai rischi di interferenza contenute nel regolamento tecnico del Museo, e nel D.U.V.R.I. redatto dalla Stazione Appaltante;

**Resta fermo quanto stabilito nell'art. 108 comma 9 del d.lgs. 36/2023 ai sensi del quale nell'offerta economica l'operatore, a pena di esclusione, deve indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.**

### **Art. 10 - Inadempimenti - Penali - Verifiche**

L'impresa aggiudicataria sarà sottoposta ad una penale nel caso di Inadempienza per la realizzazione del servizio di catering non conforme al progetto presentato in sede di gara e successivamente concordato.

Arsial provvede all'immediata contestazione all'aggiudicatario di inadempienze e/o carenze rispetto alle attività contrattualmente previste. L'aggiudicatario potrà presentare controdeduzioni entro il termine perentorio di 10 giorni dalla formale contestazione. Non sarà motivo d'applicazione di penalità di ritardo espressamente autorizzato dall'amministrazione appaltante per cause non imputabili all'aggiudicatario. La richiesta e/o il pagamento di penali non esonera l'aggiudicatario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale. L'applicazione delle suddette penali non preclude il diritto dell'amministrazione di richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti. L'amministrazione si riserva il diritto di verificare in ogni momento l'adeguatezza del servizio prestato dall'aggiudicatario. Nel caso di esecuzione irregolare del servizio, di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato o di prestazioni di servizio insufficienti, tali da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, l'Amministrazione procederà a fissare all'aggiudicatario un termine per le controdeduzioni e per la regolarizzazione delle inadempienze, decorso inutilmente il quale avrà facoltà di risolvere il contratto, fermo restando il diritto di risarcimento del danno.

### **Art. 11 - Modalità di pagamento - Clausola risolutiva espressa**

Si precisa che il presente affidamento è finanziato con fondi regionali e che il pagamento della prestazione avverrà, a conclusione della stessa, previa attestazione di regolare esecuzione da parte della RUP, ai sensi dell'articolo 116 del Dlgs 36/2023 e a seguito di verifica della regolarità contributiva ex art. 48 bis del DPR 602/1973 a conclusione di ciascuna iniziativa.

Si precisa che in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o dell'eventuale subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante tratterà dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

L'operatore economico aggiudicatario assume espressamente, ai sensi dell'art. 3 della L. 136 del 13/08/2010 e s.m.i., gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari in detta norma previsti.

Il mancato rispetto della presente clausola comporta l'automatica risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

L'Agenzia è soggetta a split payment, la fattura elettronica dovrà essere intestata ad: Arisial, Via Rodolfo Lanciani, 38 – 00162, Roma.

Il codice unico di ARSIAL (o IPA) è UF08E9.

Si segnala che nella compilazione della fattura elettronica, nel campo Riferimento Amministrazione, dovrà essere inserito, a pena di rifiuto del documento, il codice DG.001 e nel campo < Esigibilità IVA> l'indicazione "S" – scissione dei pagamenti.

Oltre a detto Codice Univoco ogni fattura dovrà contenere il codice CIG ed il CUP assegnato all'affidamento, il numero di Determinazione Dirigenziale di affidamento, tutti i dati previsti dall'art. 21 del D.P.R. 633/1972 (compresa l'indicazione separata di imponibile, aliquota Iva, imposta totale, IBAN conto dedicato, ecc.) inserendo l'annotazione obbligatoria "scissione dei pagamenti" e la descrizione delle prestazioni, nonché la dicitura della progettualità sui fondi a valere di volta in volta comunicati.

## **Art. 12 – Documentazione amministrativa**

### *12.1 FASCICOLO VIRTUALE OPERATORE ECONOMICO*

I soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale dell'Autorità (Servizi ad accesso riservato – **FVOE. 2.0**) secondo le istruzioni contenute.

L'operatore economico, dopo la registrazione al servizio **FVOE. 2.0**, indica al sistema il **CIG** della procedura di affidamento cui intende partecipare.

## *12.2 DGUE Documento di Gara Unico Europeo*

Il Concorrente dovrà compilare e sottoscrivere digitalmente il modulo di autodichiarazione DGUE scaricabile sul sito <https://www.mit.gov.it/comunicazione/news/documento-di-gara-unico-europeo-dgue>

Il file xlm compilato a sistema sulla piattaforma di cui al suddetto indirizzo dovrà essere stampato, scansionato e allegato in RDO firmato digitalmente.

Gli operatori economici possono riutilizzare il DGUE utilizzato in una procedura d'appalto precedente purché confermino che le informazioni ivi contenute sono ancora valide.

## *12.3 Tracciabilità dei flussi finanziari*

Il concorrente dovrà compilare il documento denominato "Tracciabilità dei flussi finanziari" in ogni sua parte, lo dovrà far firmare al Legale Rappresentante della Ditta, e dovrà essere inserito nell'apposito spazio della RDO sul portale MEPA.

## *12.4 Autocertificazione divieto di pantouflage*

Il concorrente dovrà compilare il documento denominato "Divieto di Pantouflage" in ogni sua parte, lo dovrà far firmare al Legale Rappresentante della Ditta, e dovrà essere inserito nell'apposito spazio della RDO sul portale MEPA.

## *12.5 Relazione tecnica esplicativa*

Il concorrente dovrà allegare la proposta di menù per la realizzazione del servizio affidato in conformità alle prescrizioni e indicazioni di cui alla presente lettera di invito.

## *12.6 Offerta economica*

Il concorrente presenterà l'offerta economica utilizzando il documento predisposto dal sistema (le sue impostazioni di invio sono già predefinite e non modificabili).

Non sono ammesse offerte indeterminate, condizionate, parziali, plurime, tardive, alternative.

Resta fermo quanto stabilito nell'art. 108 comma 9 del D.lgs. 36/2023 ai sensi del quale nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

## *12.7 Relazione pregresse esperienze*

Il concorrente deve allegare la relazione sulle sue pregresse esperienze.

### **Art. 13 - Soccorso Istruttorio**

La stazione appaltante assegnerà un termine non inferiore a cinque giorni e non superiore a dieci giorni per:

- a) integrare di ogni elemento mancante la documentazione trasmessa alla stazione appaltante nel termine per la presentazione delle offerte con la domanda di partecipazione alla procedura di affidamento o con il documento di gara unico europeo, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica;
- b) sanare ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione, del documento di gara unico europeo e di ogni altro documento richiesto dalla stazione appaltante per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente

### **Art. 14 - Risoluzione**

Si potrà procedere alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) mancato rispetto del termine previsto per la consegna dell'allestimento completo e funzionante;
- b) violazione dell'obbligo della riservatezza;
- c) quando Arsial e l'impresa, per mutuo consenso, sono d'accordo che si proceda all'estinzione contrattuale prima dell'avvenuto compimento dello stesso;
- d) per sopravvenuta, assoluta e definitiva impossibilità delle prestazioni da parte dell'impresa per causa ad essa non imputabile;
- e) per fallimento, scioglimento, liquidazione o cessazione di attività;
- f) per cessione del contratto;

- g) per cessione dell'azienda, ove Arsial decida di non continuare il rapporto contrattuale con l'acquirente; la medesima procedura si adotta in caso di affitto o usufrutto dell'azienda;
- h) per frode, grave negligenza e inadempimento, mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni sottoscritte;
- i) in altri casi previsti dalla vigente normativa ai sensi dell'art. 122 del D.lgs. 36/2023.

All'impresa inadempiente saranno addebitate le maggiori spese sostenute da Arsial rispetto a quelle previste dal contratto risolto. L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

### **Art. 15 - Recesso**

Arsial ha diritto di recedere unilateralmente dal contratto, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 5 giorni da comunicarsi alla ditta affidataria con PEC, nel caso di mutamenti di carattere organizzativo. Dalla comunicata data di efficacia del recesso, la ditta affidataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando, tuttavia, attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con Arsial, che tale cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti danno alcuno ad Arsial stessa. In caso di recesso, la ditta affidataria ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché direttamente eseguiti, secondo il corrispettivo e le condizioni.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si rinvia all'art. 123 del D.lgs. 36/2023.

### **Art. 16 – Disposizioni in caso di annullamento dell'evento**

Fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di non procedere ad alcuna aggiudicazione senza incorrere in responsabilità e/o azioni di risarcimento dei danni, neanche ai sensi degli artt. 1337 e 1338 c.c., qualora, invece, si verificano le seguenti ipotesi:

- evento annullato entro le 48 ore dall'iniziativa: Arsial riconoscerà alla ditta affidataria i costi fino a quel momento sostenuti e debitamente comprovati;
- evento annullato il giorno stesso: Arsial riconoscerà alla ditta affidataria l'intero importo contrattuale.

## **Art. 17 – Accesso agli atti e obbligo di riservatezza**

Per quanto concerne l'accesso agli atti si applicano le disposizioni di cui all'art. 35 e 36 del D.Lgs. n. 36/2023.

L'aggiudicatario si impegna ad osservare la piena riservatezza su informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti da Arsial, da enti e amministrazioni pubbliche e da associazioni o altri enti partecipanti al progetto e/o eventuali interessati dalle attività.

## **Art. 18 – Informativa Trattamento dei dati**

I dati forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse alla presente procedura, saranno trattati da Arsial conformemente alle vigenti disposizioni di legge (Regolamento europeo (UE) 2016/679 c.d. GDPR).

Ai sensi degli articoli 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (di seguito GDPR), e del D.lgs. 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che i dati personali forniti formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata.

A tal riguardo, si forniscono le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali forniti:

Titolare del trattamento è ARSIAL, con sede in Via Rodolfo Lanciani, 38 00162 Roma -  
PEC: [arsial@pec.arsialpec.it](mailto:arsial@pec.arsialpec.it)

Responsabile della Protezione dei dati: Management and Consulting S.p.A.,

PEC: [mandc-spa@pec.it](mailto:mandc-spa@pec.it)

Finalità del trattamento

Svolgimento della procedura di affidamento del servizio di progettazione e allestimento area istituzionale regionale a Siracusa (Ortigia) in occasione del G7.

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nella "domanda di partecipazione", nelle dichiarazioni integrative, nel "DGUE" vengono acquisiti ai fini della partecipazione (in particolare ai fini dell'effettuazione della verifica dell'assenza dei motivi di esclusione, del possesso dei criteri di selezione individuati nel bando e nel presente disciplinare e negli ulteriori documenti allegati all'offerta nonché dell'affidamento e, comunque, in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti);

- i dati da fornire da parte dell'operatore economico vengono acquisiti, oltre che ai fini di cui sopra, anche ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, compresi gli adempimenti contabili e il pagamento del corrispettivo contrattuale;

#### Base giuridica del trattamento

Esecuzione da parte di ARSIAL dei compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri (ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici) e obbligo legale al quale è soggetto il Titolare del trattamento

#### Periodo di conservazione dei dati

I dati personali saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati, nei termini previsti dalla vigente normativa in materia di archiviazione e conservazione.

#### Categorie di dati ottenuti da soggetti terzi

Si informa che, ove necessario per il perseguimento delle finalità e dell'adempimento degli obblighi sopra specificati, ARSIAL potrà raccogliere presso altre Pubbliche Amministrazioni o Enti Pubblici e privati, per le finalità di trattamento previste.

#### Modalità del trattamento

I dati personali raccolti sono trattati anche con strumenti elettronici per il tempo strettamente necessario a conseguire gli scopi per cui sono stati raccolti, o per scopi di archiviazione e conservazione stabiliti dalle norme vigenti.

Specifiche misure di sicurezza sono osservate per prevenire la perdita dei dati, usi illeciti o non corretti ed accessi non autorizzati.

#### Dati giudiziari

Di norma i dati forniti dagli Operatori Economici non rientrano nelle "categorie particolari di dati personali", di cui all'art. 9 Regolamento UE (vedi art. 22, comma 2 del D. Lgs. 10.8./018, n. 101). I "dati personali relativi a condanne penali e reati", di cui all'art. 10 del Regolamento UE (vedi art. 22, comma 2 del D. Lgs. 10.8.2018, n. 101) sono trattati esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile.

Con la sottoscrizione e l'invio della domanda di partecipazione e della propria offerta, l'operatore acconsente espressamente al trattamento dei dati giudiziari necessari per la partecipazione al presente procedimento.

#### Destinatari o categorie di destinatari dei dati:

I dati saranno resi raccolti ed elaborati, anche in forma elettronica, da ARSIAL, e resi disponibili nei confronti del personale dell'Area competente, autorizzato al trattamento.

Si informa, inoltre, che i dati personali raccolti potranno essere oggetto di comunicazione ad altri soggetti, interni autorizzati al trattamento o esterni ad ARSIAL, nei confronti dei quali la comunicazione si configura come adempimento di obblighi di legge o contrattuali o come necessaria per il perseguimento delle finalità sopra specificate o per la tutela dei diritti e degli interessi di ARSIAL.

Trasferimento dei dati personali verso paesi non appartenenti all'Unione Europea.

I dati raccolti ed elaborati non vengono trasferiti presso Società o altre entità al di fuori del territorio comunitario.

Inesistenza di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione.

Il Titolare del trattamento non adotta alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, di cui all'art. 22.

Diritti dell'interessato e modalità di esercizio dei diritti

In ogni momento l'interessato potrà esercitare, alle condizioni e nei limiti previsti dal RGPD e fermo restando quanto specificato nel successivo paragrafo "Natura della comunicazione dei dati e conseguenze della mancata comunicazione", il diritto di accesso ai propri dati personali nonché gli altri diritti di cui agli articoli 15 e seguenti del RGPD.

Potrà, altresì, esercitare il diritto di proporre reclamo all'autorità Garante per la protezione dei dati personali, seguendo le procedure e le indicazioni pubblicate sul sito web ufficiale dell'Autorità su [www.garanteprivacy.it](http://www.garanteprivacy.it)

Natura della comunicazione dei dati e conseguenze della mancata comunicazione

La comunicazione dei dati personali richiesti è necessaria per l'espletamento della procedura in argomento.

La mancata, parziale o inesatta comunicazione degli stessi potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità per Arsial di istruire l'offerta presentata e realizzare le finalità sopra indicate.

### ***Art. 19 - Responsabile del trattamento dei dati personali***

Le attività oggetto della procedura implicano, da parte dell'affidatario, il trattamento dei dati personali di cui è Titolare Arsial, ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (di seguito GDPR).

Arsial, in qualità di Titolare del Trattamento, con atto formale (addendum contrattuale: Nomina a Responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi degli articoli 4, n. 8) e art. 28 del GDPR – Regolamento (UE) 679/2016 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 Aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al

trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE”), riportato in allegato al contratto e parte integrante dello stesso, nominerà l’affidatario quale Responsabile del trattamento dei dati ai sensi degli articoli 4, n. 8) e 28 del GDPR.

Con la sottoscrizione dell’addendum l’affidatario si impegnerà ad accettare la nomina a Responsabile del Trattamento.

L’affidatario si impegna, inoltre, a sottoscrivere l’atto di nomina (addendum contrattuale) entro il termine di venti giorni dalla data di stipula del contratto.

### **Art. 20 - Foro Competente**

Per ogni controversia insorta tra l’Amministrazione e la Ditta affidataria è competente il Foro di Roma rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri (art. 213 dlgs 36/2023).

### **Art. 21 - Disposizioni finali**

Per quanto non espressamente previsto nelle presenti Condizioni particolari, valgono, in quanto applicabili:

Dlgs 36/2023;

L. 241/1990;

Codice civile.

### **Art. 22 - Codice di Comportamento**

Ai sensi del combinato disposto dell’art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell’art. 54 del D.Lgs. n. 165/2001”, l’aggiudicatario e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo sono tenuti, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dal sopracitato codice del quale potrà prendere visione sul sito internet di questa Amministrazione all’indirizzo:

[https://www.arsial.it/app/uploads/amm-trasparente/NUOVO-CODICE-DI-COMPORTAMENTO-DI-ARSIAL-5\\_7\\_2023.pdf](https://www.arsial.it/app/uploads/amm-trasparente/NUOVO-CODICE-DI-COMPORTAMENTO-DI-ARSIAL-5_7_2023.pdf)

### **Art. 23 – Scadenza**

La scadenza dell’offerta sarà indicata nella RDO al momento della sua pubblicazione.

## **Art. 24 - Responsabile del Progetto**

La Responsabile Unica del progetto (RUP) è la funzionaria dell'Area Promozione dott.ssa Arianna Moscardi, Telefono: 06/862.73.510 e-mail: [a.moscardi@arsial.it](mailto:a.moscardi@arsial.it)

## **Art. 25 – Richiesta chiarimenti**

Qualora qualche Ditta abbia la necessità di richiedere quesiti e/o chiarimenti, questi saranno trasmessi e forniti tramite portale. Il termine ultimo di invio dei chiarimenti sarà indicato nella RDO al momento della sua pubblicazione.