

## AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO

**Indagine di mercato finalizzata alla raccolta di manifestazioni di interesse per la partecipazione a una successiva procedura ex art. 36 c. 2 lett b) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. per l' "Affidamento dei servizi a richiesta di catering (coffee break, coffee station, cocktail, buffet e pranzo/cena)" per eventi di Parcam S.r.l., della Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi, dell'azienda speciale Formaper e delle Società partecipate Camera Arbitrale di Milano S.r.l., Innovhub-SSI S.r.l. e Promos Italia S.c.r.l.**

Parcam S.r.l. (di seguito anche: "Parcam") pubblica il presente avviso per individuare gli operatori economici da invitare a una successiva procedura ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. (di seguito anche: "Codice") per l'affidamento dei servizi in oggetto.

Tali servizi saranno commissionati dalle seguenti Committenti: Parcam e, in caso di necessità, Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi, dell'Azienda speciale Formaper e delle Società partecipate Camera Arbitrale S.r.l., Innovhub-SSI S.r.l., Promos Italia S.c.r.l..

Tramite il presente avviso Parcam intende, pertanto, acquisire le manifestazioni di interesse da parte degli operatori economici interessati a partecipare alla procedura stessa.

Il presente avviso è pubblicato in base alle indicazioni contenute nelle Linee Guida n. 4/2016 dell'ANAC, aggiornate al Decreto Legislativo 19 aprile 2017, n. 56, recanti "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici". L'avviso non dà avvio ad alcuna procedura di gara ma è finalizzato allo svolgimento di un'indagine di mercato per l'individuazione di operatori economici che saranno invitati, successivamente, a presentare la propria offerta.

Il presente avviso non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo Parcam né la Camera di Commercio di Milano, Monza Brianza, Lodi né alcuna delle Committenti sopra indicate. Parcam sarà, pertanto, libera di avviare altre procedure di selezione o di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di pubblico interesse, il procedimento avviato senza che gli operatori economici che abbiano inviato la propria manifestazione di interesse possano vantare alcuna pretesa.

Il presente avviso è pubblicato:

- sul profilo di Parcam (principale Committente del servizio) all'indirizzo [http://www.parcam.it/index.phtml?Id\\_VMenu=2418](http://www.parcam.it/index.phtml?Id_VMenu=2418)
- sul sito internet della Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi all'indirizzo <https://www.milomb.camcom.it/avvisi-aziende-speciali-e-societa-in-house>
- sulla piattaforma di e-procurement "SinTel" della Regione Lombardia <http://www.ariaspa.it>

### 1. OGGETTO DELL'AVVISO

Parcam ha l'esigenza di avvalersi di un Fornitore per i servizi a richiesta di catering, da utilizzare dalle Committenti in occasione di eventi a carattere istituzionale e per eventuali clienti terzi.

## 2. TIPOLOGIE DI SERVIZIO RICHIESTE

Le tipologie di servizio che il Fornitore dovrà garantire sono le seguenti:

### A. Livello base

#### COFFEE BREAK

Composizione minima: caffè espresso e caffè decaffeinato (a cialde e di marca conosciuta), thè, latte, almeno 2 gusti di succhi di frutta in caraffa di vetro, acqua oligominerale naturale e gassata in bottiglia di vetro, pasticceria mignon secca e fresca, mini-croissant assortiti.

#### COFFEE STATION - 4 ORE

Composizione minima: stessa composizione del coffee break base con riassortimento delle bevande/alimenti per 4 ore continuative a partire dall'inizio effettivo del servizio.

#### COFFEE STATION - 8 ORE

Composizione minima: stessa composizione del coffee break base con possibilità di croissant dolci e salati e con riassortimento delle bevande/alimenti per 8 ore continuative a partire dall'inizio effettivo del servizio.

#### COCKTAIL

Composizione minima: aperitivo poco alcolico, almeno 2 gusti di succhi di frutta in caraffa di vetro, vini DOC, spumante metodo Charmat o prosecco, acqua oligominerale naturale e gassata in bottiglia di vetro, tartine (assortimento 3 gusti), sfogliatine (assortimento 3 gusti), almeno una varietà di monoporzione, pasticceria mignon secca e fresca o macedonia di frutta fresca

#### BUFFET

Composizione minima: 1 antipasto, 1 primo, 1 secondo, 2 contorni, assortimento di pane e focaccia, dolce o macedonia di frutta fresca, caffè espresso, vino bianco DOC, vino rosso DOC, acqua oligominerale gassata e naturale in bottiglia di vetro, succhi di frutta in caraffa di vetro trasparente

#### PRANZO/CENA

Composizione minima: Aperitivo, primo, secondo, contorno, dessert, caffè espresso e caffè decaffeinato (a cialde di marca conosciuta), vino bianco DOC, vino rosso DOC, vino spumante o prosecco, acqua oligominerale gassata e naturale in bottiglia di vetro

### B. Livello rinforzato

#### COFFEE BREAK

Composizione minima: caffè espresso, caffè decaffeinato e d'orzo - a cialde e di marca conosciuta - latte caldo e freddo, varietà di thè e tisane, almeno 3 gusti di succhi di frutta di marca serviti in caraffa di vetro, acqua oligominerale naturale e gassata in bottiglia di vetro, mini-croissant artigianali con e senza ripieno dolci e salati, pasticceria mignon secca e fresca

#### COFFEE STATION - 4 ORE

Composizione minima: stessa composizione del coffee break rinforzato con riassortimento delle bevande/alimenti per 4 ore continuative a partire dall'inizio effettivo del servizio

#### COFFEE STATION - 8 ORE

Composizione minima: stessa composizione del coffee break rinforzato con possibilità di croissant dolci e salati e con riassortimento delle bevande/alimenti per 8 ore continuative a partire dall'inizio effettivo del servizio

#### COCKTAIL

Composizione minima: aperitivo poco alcolico, 2 tipi succhi di frutta serviti in caraffa di vetro, vini DOC, spumante brut e prosecco, acqua oligominerale naturale e gassata in bottiglia di vetro, tartine

(assortimento 6 gusti), sfogliatine (assortimento 6 gusti), almeno due varietà di monoporzione, pasticceria mignon o frutta fresca

#### BUFFET

Composizione minima: 2 antipasti, 2 primi, 1 secondo, selezione di formaggi e affettati, contorni (verdure cotte o crude), assortimento di pane e focaccia, dolce e frutta fresca (oppure, in alternativa alla frutta, macedonia di frutta fresca), caffè, vino bianco DOC, vino rosso DOC, vino spumante o prosecco, acqua oligominerale gassata e naturale in bottiglia di vetro, succhi di frutta serviti in caraffa di vetro

#### BUFFET SERVITO

Composizione minima: 2 antipasti, 2 primi, 2 secondi, contorni (verdure cotte o crude), assortimento di pane e focaccia, dolce e frutta, caffè espresso e decaffeinato, vino bianco DOC, vino rosso DOC, vino spumante o prosecco, acqua oligominerale gassata e naturale in bottiglia di vetro, succhi di frutta serviti in caraffa di vetro

#### PRANZO/CENA

Composizione minima: Aperitivo, antipasto, primo, secondo, contorno, dessert, caffè espresso e decaffeinato, vino bianco DOC, vino rosso DOC, vino spumante o prosecco, acqua oligominerale gassata e naturale in bottiglia di vetro, liquori o vino da dessert.

Il Fornitore dovrà proporre, in sede di successiva procedura negoziata, le seguenti **tipologie di menù**:

#### A. Livello base

COFFEE BREAK: n. **1** proposta di menù valida per tutte le stagioni.

COFFEE STATION 4 ORE: n. **1** proposta di menù valida per tutte le stagioni.

COFFEE STATION 8 ORE: n. **1** proposta di menù valida per tutte le stagioni.

COCKTAIL: n. **2** proposte di menù stagione estiva e n. **2** proposte di menù stagione invernale.

BUFFET: n. **4** proposte di menù stagione estiva: vegetariano, a base di pesce, a base di carne, misto e n. **4** proposte di menù stagione invernale: vegetariano, a base di pesce, a base di carne, misto.

PRANZO/CENA: n. **4** proposte di menù stagione estiva: vegetariano, a base di pesce, a base di carne, misto e n. **4** proposte di menù stagione invernale: vegetariano, a base di pesce, a base di carne, misto.

#### B. Livello rinforzato

COFFEE BREAK: n. **1** proposta di menù valida per tutte le stagioni.

COCKTAIL: n. **2** proposte di menù stagione estiva e n. **2** proposte di menù stagione invernale.

BUFFET: n. **4** proposte di menù stagione estiva: vegetariano, a base di pesce, a base di carne, misto e n. **4** proposte di menù stagione invernale: vegetariano, a base di pesce, a base di carne, misto.

BUFFET SERVITO: n. **4** proposte di menù stagione estiva: vegetariano, a base di pesce, a base di carne, misto e n. **4** proposte di menù stagione invernale: vegetariano, a base di pesce, a base di carne, misto.

PRANZO/CENA: n. **4** proposte di menù stagione estiva: vegetariano, a base di pesce, a base di carne, misto e n. **4** proposte di menù stagione invernale: vegetariano, a base di pesce, a base di carne, misto.

**3. PREZZI UNITARI CHE SARANNO POSTI A BASE DI GARA NELLA SUCCESSIVA PROCEDURA**

<b>TIPOLOGIA DI SERVIZIO PER N. PERSONE E CAMERIERI</b>	<b>PREZZO A PERSONA A BASE DI GARA</b>
<b>COFFEE BREAK BASE</b>	
Da 15 a 30 persone – 1 cameriere	€ 11,50
Da 31 a 60 persone – 2 camerieri	€ 10,50
Da 61 a 100 persone – 3 camerieri	€ 9,50
<b>COFFEE STATION BASE – 4 ORE *</b>	
Da 15 a 30 persone – 1 cameriere	€ 11,50
Da 31 a 60 persone – 2 camerieri	€ 10,50
Da 61 a 100 persone – 3 camerieri	€ 9,50
<b>COFFEE STATION BASE – 8 ORE **</b>	
Da 15 a 30 persone – 1 cameriere	€ 11,50
Da 31 a 60 persone – 2 camerieri	€ 10,50
Da 61 a 100 persone – 3 camerieri	€ 9,50
<b>COFFEE BREAK RINFORZATO</b>	
Da 15 a 30 persone – 2 camerieri	€ 14,50
Da 31 a 60 persone – 3 camerieri	€ 13,50
Da 61 a 100 persone – 4 camerieri	€ 12,50
<b>COCKTAIL BASE</b>	
Fino a 30 persone – 1 cameriere	€ 22,00
Da 31 a 60 persone – 2 camerieri	€ 21,00
Da 61 a 100 persone – 3 camerieri	€ 20,00
<b>COCKTAIL RINFORZATO</b>	
Fino a 30 persone – 2 cameriere	€ 30,00
Da 31 a 60 persone – 3 camerieri	€ 29,00
Da 61 a 100 persone – 4 camerieri	€ 28,00
<b>BUFFET BASE</b>	
Fino a 30 persone – 1 cameriere	€ 33,50
Da 31 a 60 persone – 2 camerieri	€ 32,50
Da 61 a 100 persone – 3 camerieri	€ 31,50
<b>BUFFET RINFORZATO</b>	
Fino a 30 persone – 2 cameriere	€ 36,50
Da 31 a 60 persone – 3 camerieri	€ 34,50
Da 61 a 100 persone – 4 camerieri	€ 32,50
<b>BUFFET SERVITO RINFORZATO</b>	
Fino a 30 persone – 2 cameriere	€ 47,50

Da 31 a 60 persone – 4 camerieri	€ 44,50
Da 61 a 100 persone – 5 camerieri	€ 41,50
<b>PRANZO / CENA BASE</b>	
Fino a 30 persone – 2 cameriere	€ 71,00
Da 31 a 60 persone – 4 camerieri	€ 67,00
Da 61 a 100 persone – 5 camerieri	€ 63,00
<b>PRANZO / CENA RINFORZATO</b>	
Fino a 30 persone – 2 cameriere	€ 82,00
Da 31 a 60 persone – 4 camerieri	€ 77,00
Da 61 a 100 persone – 6 camerieri	€ 72,00
<b>SERVIZIO n. 1 CAMERIERE AGGIUNTIVO</b>	
	€ 150,00
<b>**Maggiorazione COFFEE STATION BASE 8 ORE</b> da sommare ai prezzi offerti per il servizio di coffee station base 8 ore	max 20%
<b>***Maggiorazione</b> rispetto ai singoli prezzi unitari offerti per tipologia di menù/servizio commissionato per <b>intolleranze/allergie alimentari</b> (ad es. menù senza glutine, menù senza lattosio, ecc ) vedi dettaglio sotto	max 10%

**NOTA BENE:**

\* per il servizio di **coffee station 4 ore** al Fornitore verranno riconosciuti i prezzi offerti moltiplicati per il numero di commensali a cui andrà sommato il prezzo offerto per il servizio di n. **1** cameriere aggiuntivo.

\*\* per il servizio di **coffee station 8 ore** al Fornitore verranno riconosciuti i prezzi offerti maggiorati della percentuale indicata dall'operatore a ribasso sul **20%** posto a base di gara (riconosciuta per il refill), tale importo unitario verrà moltiplicato per il numero di commensali e sommato al prezzo offerto per il servizio di n. **2** camerieri aggiuntivi.

\*\*\* nel caso di richieste da parte delle Committenti di menù espressamente dedicati a particolari intolleranze/allergie alimentari, quali ad esempio menù senza glutine o menù senza lattosio, i prezzi offerti verranno maggiorati della percentuale indicata dall'operatore a ribasso sul **10%** posto a base di gara. La maggiorazione sarà sommata al costo unitario relativo alla tipologia di menù (base o rinforzato) e di servizio (coffee break, coffee station, cocktail, buffet, buffet servito, pranzo/cena) commissionato esclusivamente per gli intolleranti/allergici.

**4. LOCATION DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere erogato presso una delle sedi delle Committenti, in locali predisposti a tali finalità, **oppure presso una struttura** dalle stesse indicata, **sita prevalentemente nell'area metropolitana di Milano o nel territorio provinciale.**

Si fa presente che il personale, ed in particolare quello ospite dei locali ad uso cucina, dovrà attenersi alle norme di sicurezza sul lavoro previste ai sensi del Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i..

Le location attualmente utilizzate da Parcam, dalla Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi, da Promos Italia, Formaper e Innovhub-SSI hanno sede agli indirizzi di seguito riportati:

- via Meravigli n. 9/B, Milano - Palazzo Emilio Turati - piano primo (sede centrale Camera di Commercio);

- piazza Cambiagli n. 9, Monza (sede e uffici Camera di Commercio);
- via Haussmann 11/15, Lodi (sede e uffici Camera di Commercio);
- via Mercanti n. 2, Milano - Palazzo Giureconsulti;
- via Meravigli n. 7, Milano - Palazzo Francesco Turati (sede Parcam, Promos Italia e Camera Arbitrale);
- via Giuseppe Colombo n. 79 e n. 83, Milano;
- via G. Galilei n. 1, San Donato Milanese (Innovhub-SSI);
- via Santa Marta n. 18, Milano (sede Formaper).

## 5. TEMPISTICHE DI ATTIVAZIONE DEI SERVIZI

Le richieste per i servizi da svolgere saranno attivate tramite ordinativi.

Le conferme del servizio saranno fatte pervenire al Fornitore, per i servizi svolti:

- a) presso le sedi indicate agli indirizzi di cui al precedente paragrafo, almeno 4 (quattro) giorni di calendario antecedenti la data di svolgimento;
- b) al di fuori delle sedi indicate agli indirizzi di cui al precedente paragrafo (in ogni caso in Lombardia), almeno **6** (sei) giorni di calendario antecedenti la data di svolgimento.

In casi urgenti, da ritenersi comunque quantitativamente limitati, il Fornitore dovrà erogare il servizio anche se richiesto **48** ore solari antecedenti l'evento, salvo oggettivi motivi di impossibilità.

## 6. ATTREZZATURE MINIME NECESSARIE PER LE TIPOLOGIE DI SERVIZIO RICHIESTE

Le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio sono le seguenti:

### A. Livello base

Le attrezzature minime necessarie per l'espletamento del servizio sono:

- piatti di porcellana bianca
- bicchieri incolori in vetro cristallino adatti alla tipologia di evento richiesto (es. tumbler, aperitivo, flute, ecc.)
- posate in acciaio
- piatti da portata in materiale non a perdere e di qualità
- tovaglioli in tessuto di ogni misura e tipologia o per specifiche tipologie di servizio (es. coffee break, cocktail) prodotti in carta-tessuto conformi all'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE e s.m.i.
- tovagliato in tessuto di qualità, tinta unita, bianco e con possibilità di colori diversificati da concordare
- sottopiatto per pranzi/cene
- allestimento centrotavola
- allestimento decorativo adeguato alla tipologia/periodo di svolgimento del servizio (es. periodo di Natale)
- arredi (tavoli e sedie in base alla tipologia di servizio richiesto)

### B. Livello rinforzato

Le attrezzature minime necessarie per l'espletamento del servizio sono:

- piatti di porcellana bianca
- bicchieri in cristallo adatti alla tipologia di evento richiesto (es. tumbler, aperitivo, flute, ecc.)
- posate in argento
- piatti da portata in porcellana liscia e argento
- tovaglioli in tessuto elegante e di qualità di ogni misura e tipologia
- tovagliato in tessuto elegante e di qualità di misura adeguata ai tavoli di appoggio, tinta unita, bianco e con possibilità di colori diversificati da concordare
- sottopiatto per pranzi/cene
- allestimento centrotavola

- allestimento decorativo adeguato alla tipologia/periodo di svolgimento del servizio (es. periodo di Natale)
- arredi (tavoli e sedie di pregio in base alla tipologia di servizio richiesto)

## 7. VALORE ECONOMICO DELLA PROCEDURA DA AVVIARE E DURATA CONTRATTUALE

In relazione alla procedura da avviare, Parcam ha stimato, in base ai propri fabbisogni e a quelli delle altre Committenti sopra citate, l'importo a base di gara in complessivi Euro **160.000,00** + IVA se dovuta inclusi gli oneri per la sicurezza. Tale importo rappresenta una stima delle esigenze delle Committenti, per un periodo di **18 mesi** dall'avvio effettivo. Il corrispettivo effettivo corrisponderà al numero dei servizi ordinati e ricevuti moltiplicati per i prezzi unitari offerti contrattualmente.

## 8. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE GENERALI E SPECIALI

Tutti gli operatori economici che parteciperanno alla procedura negoziata dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

a) requisiti di ordine generale

I Concorrenti non devono essere incorsi in alcuno dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

b) idoneità professionale

Essere iscritti nel registro delle imprese della Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura.

c) capacità tecnica e professionale

Aver eseguito nell'ultimo triennio, antecedente la pubblicazione della presente manifestazione di interesse:

n. **2** servizi analoghi di catering (coffee break, coffee station, cocktail, buffet, e pranzi/cene) rivolti a n. **2 differenti** committenti per un importo pari o superiore a **30.000,00 Euro/annui cad committente**.

Nell'ambito complessivo di tali contratti devono essere coperte tutte o alcune delle varie tipologie di servizio (coffee break, coffee station, cocktail, buffet e pranzi/cene).

**In aggiunta, solo** nel caso quanto sopra non comprenda anche i "servizi al tavolo" si richiede, n. **1** prestazione, di qualsiasi importo, relativa alla tipologia "servizio al tavolo".

d) Capacità economica e finanziaria

**Fatturato specifico minimo annuo** nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito agli ultimi n. **3** (tre) esercizi finanziari disponibili non inferiore ad Euro/anno **160.000,00** IVA esclusa.

Il settore di attività è il **servizio di catering (coffee break, coffee station, cocktail, buffet e pranzo/cena)**.

Tale requisito è richiesto al fine di individuare un operatore economico con un'organizzazione in grado di svolgere in continuità tutte le tipologie di servizio richieste, nonché dotato di capacità economico-finanziaria tale da garantire capacità produttiva e capacità tecniche adeguate al livello qualitativo del servizio richiesto.

Ai Concorrenti dell'eventuale successiva procedura verrà richiesto di dichiarare il possesso di tali requisiti mediante la compilazione del modello "DGUE" Documento di Gara Unico Europeo.

I mezzi di prova dei requisiti saranno richiesti esclusivamente al Concorrente che risulterà aggiudicatario dell'affidamento.

## 9. TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE, RICHIESTA DI INFORMAZIONI

Gli operatori economici, in possesso dei requisiti sopra specificati, che intendono partecipare alla procedura di affidamento dovranno inviare un'apposita dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, utilizzando l' "**Allegato A**" debitamente compilato e firmato **digitalmente** dal legale rappresentante dell'aspirante Concorrente, ovvero da un procuratore. In tale ultimo caso, andrà **allegata** copia della relativa procura.

La candidatura potrà essere inviata entro e non oltre le ore **12:00** del **24 gennaio 2020**, in alternativa tramite:

- SinTel (di seguito anche: "Piattaforma"), rispondendo alla procedura in oggetto ed inserendo negli appositi campi predisposti della Piattaforma i documenti richiesti.
- oppure, tramite email al seguente indirizzo [ufficiogareas@mi.camcom.it](mailto:ufficiogareas@mi.camcom.it)  
Nell'oggetto dell'email dovrà essere riportata la seguente dicitura: "**Manifestazione d'interesse – Servizio catering per eventi commissionati da Parcam S.r.l. e altre Committenti**"

Non saranno ammesse manifestazioni di interesse pervenute oltre il termine stabilito e/o pervenute con modalità diverse rispetto a quelle sopra indicate.

L'invio della candidatura è a totale ed esclusivo rischio del mittente e rimane esclusa ogni responsabilità di Parcam ove per qualsiasi motivo, l'istanza non pervenga entro il previsto termine di scadenza all'indirizzo di destinazione. Il termine di presentazione della candidatura è perentorio e farà fede la data e l'orario indicati dal sistema di posta elettronica certificata.

Eventuali richieste di chiarimenti sul presente avviso dovranno pervenire, entro e non oltre le ore **18.00** del **17 gennaio 2020**, attraverso il canale "*Comunicazioni della procedura*" della Piattaforma SinTel o, in alternativa, tramite email indirizzata all'U.O. Gare Aziende speciali [ufficiogareas@mi.camcom.it](mailto:ufficiogareas@mi.camcom.it)

La successiva procedura negoziata sarà condotta **esclusivamente** utilizzando il Sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "**SinTel**", al quale gli operatori economici invitati accederanno all'indirizzo: [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it).

Al fine di invitare gli operatori economici che hanno manifestato interesse alla successiva procedura negoziata, è **indispensabile** che gli operatori economici siano **registrati** presso tale Piattaforma **e qualificati** per la Stazione Appaltante Parcam S.r.l..

Qualora l'operatore economico non sia **registrato e qualificato** deve procedere tempestivamente a eseguire la registrazione/qualificazione altrimenti non potrà essere invitato. Per eventuali chiarimenti, modalità operative e guide si rimanda al sito [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it) sezione "*Acquisti per la PA – E-Procurement – Strumenti di supporto – Guide per le Imprese*".

## 10. NUMERO DI OPERATORI DA INVITARE

Per la procedura non è stabilito un numero massimo di operatori economici da invitare.

L'invito a partecipare alla successiva procedura negoziata verrà rivolto a tutti gli operatori economici che avranno presentato nei termini la manifestazione d'interesse e che avranno dichiarato il possesso di tutti i requisiti di qualificazione richiesti.

Nel caso in cui pervenisse un numero di candidature **inferiore** a n. **5**, Parcam si riserva la facoltà, a propria discrezione, di integrare l'elenco degli operatori economici da invitare alla successiva procedura con altri operatori economici che non abbiano presentato candidatura e a cui verrà richiesta autodichiarazione dei requisiti in sede di procedura.

L'elenco dei candidati selezionati resterà riservato ai sensi dell'art. 53, comma 2, lettera b) del Codice infatti, il diritto di accesso in relazione all'elenco degli operatori economici che:

- a) hanno manifestato il loro interesse;



b) sono stati invitati a presentare offerte;

c) avranno presentato l'offerta;

è differito fino alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte medesime.

## 11. CRITERI DI SELEZIONE DELL'AGGIUDICATARIO E MODALITÀ DI STIPULA

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà tramite il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del Codice.

Il contratto sarà stipulato a "misura" ai sensi dell'art. 3, lettera eeeee), del Codice.

La manifestazione d'interesse non costituisce prova circa il possesso dei requisiti di carattere generale, nonché di quelli di carattere speciale richiesti per l'affidamento del servizio che, invece, dovrà essere dichiarato dall'interessato anche nel corso della procedura negoziata.

## 12. TRATTAMENTO DATI

Titolare del trattamento è Parcam S.r.l..

I dati conferiti dal Fornitore in occasione della partecipazione al procedimento di selezione (in particolare nella dichiarazione sostitutiva), della stipula del contratto ed eventualmente successivamente forniti nel corso dello svolgimento dell'attività saranno trattati solo per il perseguimento delle finalità per le quali sono stati raccolti, nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia e del Regolamento (UE) 2016/679 e come descritto in dettaglio nell'informativa riportata in calce. Eventuali trattamenti che perseguano ulteriori e diverse finalità saranno oggetto di specifico consenso.

Qualora l'attività oggetto del contratto rendesse necessario nominare il Fornitore quale Responsabile esterno del trattamento dati, tale nomina avverrà con separato atto scritto.

Milano, 9 gennaio 2020

Il Responsabile del procedimento  
Marta Irene Lisena

All.:

A: Manifestazione di interesse (da compilare);

B: modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel ;

### ***Informativa ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e della normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali.***

*Titolare del trattamento dei dati personali forniti in relazione alla manifestazione di interesse, è Parcam s.r.l.*

*I dati personali forniti sono trattati, anche con modalità elettronica, esclusivamente per le finalità indicate nel presente avviso, nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 e delle disposizioni vigenti in materia. Eventuali trattamenti che perseguano ulteriori e diverse finalità saranno oggetto di specifico consenso. Il conferimento di tali dati è volontario; il mancato conferimento non consentirà la partecipazione alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio oggetto dell'Avviso. I diritti di cui agli artt. 12 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679, possono essere esercitati rivolgendosi al titolare del trattamento.*