



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

Lycée Chateaubriand



Rome



ÉTABLISSEMENT
EN GESTION DIRECTE



aefe

Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger

VERSION FRANCAISE

RC

Règlement de la Consultation

Marché de gestion du service de restauration scolaire
MAPA N° 23-1 RESTO RN

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES : 05/06/2023 à 12H00

**Marché de gestion du service de restauration scolaire du Lycée Chateaubriand de Rome et de
l'École française de Naples**

Table des matières

VERSION FRANCAISE	4
1. OBJET	4
2. CONDITIONS DE LA CONSULTATION	4
3. ETAT DES LIEUX OBLIGATOIRE.....	5
4. TYPE ET DURÉE DE MARCHÉ.....	5
5. DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES	6
5.1 Retrait des dossiers par voie dématérialisée	6
5.2 Contenu du dossier de consultation des entreprises	6
5.3 Modification de détail au dossier de consultation.....	6
6. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES.....	7
7. CONDITIONS D’ENVOI OU DE REMISE DES DOSSIERS.....	7
8. PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES.....	7
8.1. PIECES DE LA CANDIDATURE - DOCUMENTATION ADMINISTRATIVE:	8
8.2. PIECES DE L’OFFRE	9
9. DEGUSTATION OBLIGATOIRE APRES DEPOT	9
10. ESTIMATION DES CANDIDATURES ET OFFRES	10
10.1 Pour le lot n° 1	10
10.2. Pour le lot n° 2.....	12
11. POSSIBILITE DE NEGOCIATION APRES DEPOT	13
12. PROTECTION DES DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL - RGPD.....	13
VERSIONE ITALIANA	14

1. OGGETTO	15
2. CONDIZIONI DI GARA.....	15
3. SOPRALUOGO OBBLIGATORIO	16
4. TIPO E DURATA DEL CONTRATTO.....	16
5. DOCUMENTAZIONE DI GARA DELLE IMPRESE	17
5.1 Ritiro della documentazione di gara in modo dematerializzato.	17
5.2 Contenuto della documentazione di gara per le imprese.....	17
5.3 Modifica di dettaglio alla documentazione di gara	17
6. INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI.....	18
7. CONDIZIONI D'INVIO O DEPOSITO DELLE OFFERTE	18
8. PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE E DELLE OFFERTE	19
8.1. DOCUMENTI DI CANDIDATURA – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	19
8.2. LA DOCUMENTAZIONE DELL'OFFERTA	20
9. DEGUSTAZIONE OBBLIGATORIA DOPO IL DEPOSITO	20
10. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE.....	21
10.1. Per il lotto n. 1	22
10.2. Per il lotto n. 2	23
11. POSSIBILITA' DI NEGOZIAZIONE DOPO IL DEPOSITO.....	24
12. PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI - GDPR.....	24

VERSION FRANCAISE

<p style="text-align: center;">Marché de gestion du service de restauration scolaire du Lycée Chateaubriand de Rome et de l'École Française de Naples DESRIPTIF</p>
--

1. OBJET

Le présent document a pour objet de préciser les données de bases et le contenu des prestations nécessaires à la gestion du service de restauration scolaire sur les sites du Lycée Chateaubriand de Rome et de l'École Française de Naples avec fourniture de repas en liaison mixte alliant liaison froide chaude (cook&hold&serve) et liaison expresse (cook&serve).

Le présent marché comprend la réalisation de deux autres prestations supplémentaires accessoires :

- prestation de surveillance des élèves pendant le temps du service de restauration scolaire ;
- prestation de nettoyage des lieux de réfection hors temps de restauration scolaire.

Les sites concernés par le présent marché sont situés à Rome et à Naples:

- Lot n° 1 : à Rome, sur le site de STROHL FERN du Lycée Chateaubriand de Rome, rue di Villa Ruffo 31 ;
- Lot n° 2: à Naples, sur le site de l'École française de Naples (annexe du Lycée français Chateaubriand de Rome), rue Francesco Crispi, 86.

2. CONDITIONS DE LA CONSULTATION

Le présent marché est lancé dans le cadre des dispositions de la directive européenne 2014/24 relative aux marchés publics.

Il est mono attributaire.

Il est passé sur la forme d'un accord cadre à bons de commande, selon la procédure du MAPA marché en procédure adaptée, en raison de son objet.

Le délai de validité des offres est fixé à 180 jours (cent quatre-vingts jours) à compter de la date limite de remise des offres.

Le présent marché est alloti.

Il est décomposé en deux lots, comme suit :

- Lot n° 1 - Marché de gestion du service de restauration scolaire du Lycée Chateaubriand de Rome, site de Rome Strohl-Fern, via di Villa Ruffo, 31 ;
- Lot n° 2 - Marché de gestion du service de restauration scolaire de l'École française de Naples Alexandre Dumas, annexe du Lycée Chateaubriand de Rome, site de Naples, via Francesco Crispi, 86.

Il est possible de participer au marché pour un lot ou pour deux lots.

Pour le lot n° 1, le montant maximal global -calculé sur 5 ans- est 5.025.000,00 euros (cinq millions vingt-cinq mille euros) – toutes prestations comprises-, il n'y a pas de minimum, les quantités commandées varient selon les effectifs journaliers sans qu'il ne puisse y avoir réclamation de la part de l'Adjudicataire du marché.

Pour le lot n° 2, le montant maximal global -calculé sur une durée de 5 ans- est 1.025.000,00 euros (un million vingt-cinq mille euros) ; il n'y a pas de minimum, les quantités commandées varient selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir réclamation de la part de l'Adjudicataire du marché.

3. ETAT DES LIEUX OBLIGATOIRE

Des visites OBLIGATOIRES ,pour chaque lot, sont prévues aux dates suivantes :

- Pour le lot n° 1, site de Rome STROHL FERN: via di Villa Ruffo, 31: **mardi 16/05/2023 à 10h00;**
- Pour le lot n° 2, site de Naples, via Francesco Crispi, 86 : **lundi 15/05/2023 à 11h00.**

L'offre du candidat qui ne se présentera pas à la visite obligatoire prévue pour le lot considéré sera écartée.

Les candidats qui souhaitent participer aux deux lots devront se rendre aux deux visites obligatoires.

Le candidat devra préalablement confirmer son intention de se rendre aux visites en envoyant un message par l'intermédiaire de la plateforme PLACE. Il sera répondu individuellement via cette plateforme.

Ces demandes de participation aux états des lieux ne feront pas l'objet de développements sur le fichier questions-réponses.

4. TYPE ET DUREE DE MARCHE

Le présent MAPA est conclu sous la forme d'un accord cadre à bons de commande, pour une première période courant à compter de la date de réception de la notification de l'attribution du lot jusqu'au 30/06/2026.

Il pourra ensuite être tacitement reconduit deux fois un an sauf décision contraire du Lycée Chateaubriand de Rome / École française de Naples formulée par écrit et envoyée par courrier avec accusé de réception adressée au titulaire avant le 31 décembre de l'année précédant la fin du contrat.

Le marché commencera à la date de réception de la notification d'attribution du lot.

La prestation commencera à la date indiquée dans la notification de l'attribution du lot.

Nomenclature communautaire code CPV:

- 55523100-3 Service de restauration scolaire

5. DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

5.1 Retrait des dossiers par voie dématérialisée

Le dossier de consultation des entreprises est téléchargeable sur le profil acheteur de l'AEFE (pouvoir adjudicateur français) sur <https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=Entreprise.AccueilEntreprise> (Plateforme PLACE) ainsi que sur le site internet du lycée du Lycée Chateaubriand de Rome sur www.lycee-chateaubriand.eu et sur celui de l'École Française de Naples sur <http://ecole-francaise-de-naples.eu/>.

Les soumissionnaires peuvent, gratuitement et anonymement, consulter l'avis et retirer le dossier de consultation (DCE) sur www.marches-publics.gouv.fr.

Pour lire les documents mis à disposition sur ce site, les candidats doivent disposer des logiciels suivants : .doc (Word), .rtf, .xls (Excel), .pdf (Acrobat Reader), .zip (Winzip), .pdf (Acrobat Reader), jpg (jpeg).

Il est recommandé aux candidats d'indiquer le nom de la personne physique chargée du téléchargement, ainsi qu'une adresse électronique, afin que puissent lui être communiquées les éventuelles modifications ou précisions apportées aux documents de la consultation.

Il est également nécessaire que le candidat vérifie très régulièrement les messages reçus sur cette adresse. La responsabilité du pouvoir adjudicateur ne saurait être recherchée si le candidat a communiqué une adresse erronée ou s'il n'a pas consulté ses messages en temps et en heure.

5.2 Contenu du dossier de consultation des entreprises

Le dossier de consultation comporte les documents suivants :

- L'avis de marché MAPA 23-1 RESTO RN ;
- Le présent règlement de la consultation (RC);
- Le modèle d'acte d'engagement (AE);
- L'annexe financière – BPU, pour chaque lot;
- Le cahier des clauses particulières (CCP) et ses annexes, pour chaque lot;
- Le cadre du mémoire technique, pour chaque lot;
- Le formulaire DC1;
- Le formulaire DC2;
- Le formulaire DUME;
- Le formulaire DGUE;
- Le fichier questions réponses, pour chaque lot;
- Le Guide Place.

5.3 Modification de détail au dossier de consultation

Le Lycée Chateaubriand de Rome et l'École française de Naples se réservent le droit d'apporter, au plus tard 6 jours avant la date fixée pour la remise des offres (12 heures), des

modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

6. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Les demandes de renseignements devront être adressées uniquement sur la plateforme PLACE.

Ces demandes doivent être adressées au plus tard 10 jours avant la date limite de dépôt des offres (12 heures). Une réponse écrite sera envoyée à l'ensemble des entreprises ayant retiré un dossier, au plus tard 6 jours avant la date de dépôt (12 heures).

Il est recommandé aux candidats, lors du retrait du DCE sur PLACE, d'indiquer le nom de la personne physique chargée du téléchargement, ainsi qu'une adresse électronique, afin que puissent lui être communiquées les réponses aux questions, ainsi que les éventuelles modifications ou précisions apportées aux documents de la consultation.

7. CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES DOSSIERS

Conformément aux dispositions réglementaires en vigueur, l'ensemble de la procédure de passation du marché est dématérialisée.

Le Lycée Chateaubriand de Rome et l'École française de Naples utilisent le profil acheteur « Place », accessible à l'adresse suivante :

<https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=Entreprise.AccueilEntreprise> (Plateforme PLACE).

Les dépôts des candidatures et des offres doivent obligatoirement être faits de manière électronique sur la plateforme PLACE, avant le 05/06/2023, 12h00 (délai de rigueur).

Chaque candidat devra produire un dossier complet à téléverser sur la plateforme PLACE en format pdf et aux conditions demandées. Les dossiers incomplets ne seront pas examinés. Le Lycée Chateaubriand de Rome / l'École française de Naples se réserve la faculté de demander aux entreprises de compléter la documentation manquante.

Les candidats pourront répondre à un lot ou à deux lots.

Les candidatures et offres envoyées après le délai de rigueur, celles envoyées par mail ou format papier ne seront pas examinées.

8. PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Les candidatures et les offres doivent être rédigées en français et/ou en italien, elles seront présentées en fichiers en format pdf.

Chaque candidat devra produire un dossier comprenant les pièces suivantes :

8.1. PIÈCES DE LA CANDIDATURE - DOCUMENTATION ADMINISTRATIVE:

En ce qui concerne les pièces de la candidature, le candidat doit fournir les documents suivants, sous peine d'irrégularité de la candidature:

- une lettre de candidature dûment complétée et signée par le représentant légal, précisant le lot pour lequel il est intéressé. Le candidat s'il le souhaite peut utiliser le formulaire DC1 ou DC2 s'il se présente en groupement ou le DUME / DGUE ;

Il est possible de candidater pour un lot ou pour deux lots. Une lettre de candidature par lot sera nécessaire.

- justification de l'inscription au registre de la profession ou au registre du commerce et document permettant d'identifier les personnes habilitées à engager le candidat et leurs pouvoirs ;

- déclaration concernant le chiffre d'affaires global du candidat des trois dernières années, précisant le chiffre d'affaires concernant une ou plusieurs prestations du présent marché ;

- déclaration indiquant les moyens humains, matériels et techniques du candidat ;

- qualifications professionnelles et références spécifiques pour des travaux similaires -en général- et plus particulièrement joindre 3 références dans le domaine de la restauration scolaire ;

- attestation sur l'honneur dûment datée et signée précisant :

° que le candidat n'est pas en redressement judiciaire : en cas de redressement judiciaire, copie du ou des jugements prononcés à cet effet ;

° que le candidat n'a pas fait l'objet d'une interdiction de concourir aux marchés publics ;

° que le travail sera réalisé avec des salariés employés régulièrement au regard du code du Travail, joindre tout justificatif - pour les candidats exerçant déjà en Italie ce document fournir le DURC- ;

° que le candidat a satisfait à l'ensemble de ces obligations en matière fiscale et sociale, joindre tout justificatif – pour les candidats exerçant déjà en Italie fournir le “certificato dei carichi pendenti degli illeciti amministrativi” ;

° que le candidat peut participer aux procédures de marchés publics, s'il exerce en Italie et a procédé à des procédures de commandes publiques en Italie dans ce domaine, il joint un certificat anti-mafia daté de moins d'un an.

8.2. PIÈCES DE L'OFFRE

En ce qui concerne les pièces de l'offre, le candidat doit fournir les documents suivants, sous peine d'irrégularité de l'offre:

- 1) L'acte d'engagement (A.E.) **daté et signé**, pour chaque lot pour lequel il est intéressé, par le ou les représentants de l'entreprise qui sera signataire du marché (en fichier pdf).
- 2) L'annexe financière /BPU dûment complétée, tous les champs, pour chaque lot pour lequel il est intéressé, **datée et signée** (en fichier pdf).
- 3) Le cahier des charges particulières (CCP) et ses annexes, pour chaque lot pour lequel il est intéressé, **à accepter sans modification, daté et signé** (en fichier pdf) ;
- 4) Le cadre de mémoire technique devra être rempli en répondant aux exigences du présent document et du cahier des clauses particulières (et de ses annexes), par items, le complétant par des documents annexes lorsqu'ils sont exigés, pour chaque lot pour lequel il est intéressé. Il pourra aussi présenter les améliorations que le candidat propose pour réaliser les objectifs du marché. **Il doit être daté et signé** (en fichier pdf).

9. DEGUSTATION OBLIGATOIRE APRES DEPOT

Il est prévu une dégustation obligatoire, les candidats qui ont effectué un dépôt électronique sur Place. Ils sont invités :

- A Rome, le 7/06/2023 à 10h00 à via di villa Patrizi, n° 9, au deuxième étage, à fournir à des plats en liaison chaude froide pour une « dégustation » à 12 heures (voir plats à livrer ci-dessous, pour le lot n° 1).
- A Naples, le 6/06/2023, à 10h00, à Via Crispi 86 – Naples, au deuxième étage, des à fournir des plats en liaison chaude froide pour une « dégustation » à 12 heures (voir plats à livrer ci-dessous, pour le lot n° 2).

Les offres des entreprises ayant fait un dépôt sur Place mais ne participant pas à la dégustation obligatoire ne seront pas examinées.

Les entreprises participant pour deux lots devront participer aux deux dégustations.

Les entreprises devront livrer les plats dans des emballages permettant de contenir les températures chaudes froides pour la dégustation, sans nom d'entreprise, sans logo, la caisse d'emballage de l'entreprise ainsi que toutes les mono portions devront avoir une étiquette blanche collée sur laquelle sera écrite une lettre et le nom du plat (la lettre sera tirée au sort le 05/06/2023 et sera communiquée le même jour à l'entreprise par l'intermédiaire de

la plateforme PLACE) les mono portions (non jetables) devront être récupérées le jour suivant la dégustation entre 10 heures et 12 heures.

Pour le lot n°1 : les plats à livrer (liaison chaude froide) sont les suivants, pour 10 personnes (mini-portions) pour la dégustation :

- Entrée, légumes :
 - o 1. Salade verte ;
 - o 2. Épinards beurre et parmesan ;
- Plat principal :
 - o 3. Morceaux de poulet (bocconcini di pollo) et un accompagnement de pommes de terre au four ;
 - o 4. Lasagnes ;
 - o 5. pâtes à la sauce tomate (moitié en format maternelle et en format pour les plus grands) avec parmesan râpé à part pour condiment ;
 - o 6. pâtes et pois chiches ;
 - o 7. une portion quiche lorraine ;
- Desserts:
 - o 8. salade de fruits frais ;
 - o 9. dessert préparé au choix par le candidat ;
 - o 10. yogourt biologique (un nature / un aux fruits).

Pour le lot n°2 : les plats choisis sont les suivants, pour 10 personnes (faire des mini-portions) pour la dégustation:

- Entrée, légumes :
 - o 1. Salade de fenouil cru ;
 - o 2. courgettes, recette au choix du candidat ;
- Plat principal :
 - o 3. Des boulettes de bœuf (blanches) avec comme accompagnement une purée de pommes de terre ;
 - o 4. Des ravioli ricotta épinards ;
 - o 5. pâtes à la sauce tomate (moitié en format maternelle et en format pour les plus grands) avec parmesan râpé à part pour condiment ;
 - o 6. pâtes et flageolets ;
 - o 7. Une portion de pizza margherita ;
- Dessert :
 - o 8. salade de fruits ;
 - o 9. Dessert préparé au choix par le candidat ;
 - o 10. yogourt (un nature / un aux fruits)

10. ESTIMATION DES CANDIDATURES ET OFFRES

Les critères de sélection des candidatures sont les capacités professionnelles (effectifs et références), techniques (moyens techniques) et financières (chiffre d'affaires du candidat), le respect des exigences permettant de soumissionner.

Les critères de sélection des offres sont les suivants, pour chaque lot.

10.1 Pour le lot n° 1

CRITERE QUALITE 50%

Les sous critères sont les suivants, avec leur pondération :

- Qualité des fournitures (10%) : respect de la demande, caractéristiques cuisine centrale ; équipements, matériels de cuisine sur site ; équipements, matériels pour le service ; consommables service;
- Qualité des menus (10%) : respect de la demande, diversité des menus, régimes particuliers, Menus thématiques, Animations proposées, saison des produits, informations sur les apports nutritionnels, grammages, fiches recettes (10%)
- Qualité des produits (10%) : respect de la demande, produits bio, filières courtes, certifications, fiches produits.
- Hygiène et sécurité, environnement (10%) : respect du protocole HACCP, tri des déchets, associations caritatives, impact environnemental (transport, consommations, produits nettoyage), certifications ;
- Dégustation (10%) : aspect visuel ; respect de la demande ; consistance ; goût.

CRITERE ORGANISATION FONCTIONNELLE 20%

Les sous critères sont les suivants avec leur pondération :

- Organisation du service (10%) : description de toutes les phases : élaboration, préparation des repas en liaison chaude froide, transport, réception, préparation liaison express, service, système de gestion des élèves et de leurs choix – cartes/applications, gestion des problèmes dans les différentes phases.
- Personnel de restauration, surveillance, nettoyage (10%) : Reprise du personnel, Gestion des absences, Formation sécurité, Qualité du personnel, nombre de personnes sur site (avec leurs fonctions/compétences/niveaux), certifications droit du travail.

CRITERE PRIX 30%

Note prix €HT= Prix moins disant / Prix offre du candidat x 30

Pour le prix, celui-ci sera considéré en prenant une année scolaire de référence, en application des prix indiqués dans l'annexe financière /BPU par le candidat.

Le montant maximal global de ce lot -calculé sur 5 ans- est 5.025.000,00 euros (cinq millions vingt-cinq mille euros) – toutes prestations comprises-, il n'y a pas de minimum, les quantités commandées varient selon les effectifs journaliers sans qu'il ne puisse y avoir réclamation de la part de l'Adjudicataire du marché.

Cependant, afin d'évaluer le critère prix des offres, les quantités suivantes seront prises en considération:

- Le nombre de repas maternelles : 45.000 ;
- Le nombre de repas primaire : 48.000 ;
- Le nombre de repas collège : 75.000 ;
- le nombre d'heures de surveillance : 50 ;
- le nombre d'heures de nettoyage, suite à une utilisation des réfectoires par l'école pour des raisons autres que la restauration scolaire: 40

Les options ne seront prises en considération que si elles ne modifient pas le classement des candidats.

Les offres anormalement basses seront écartées.

La Commission d'examen des offres ad hoc sera seule compétente afin d'estimer, pour chaque lot, la qualité des offres présentées.

10.2. Pour le lot n° 2

QUALITE DES REPAS-MENUS PROPOSES 50%

Les sous critères sont les suivants, avec leur pondération :

- Qualité des fournitures (10%) : respect de la demande, caractéristiques cuisine centrale ; équipements, matériels de cuisine sur site ; équipements, matériels pour le service ; consommables service;
- Qualité des menus (10%) : respect de la demande, diversité des menus, régimes particuliers, Menus thématiques, Animations proposées, saison des produits, informations sur les apports nutritionnels, grammages, fiches recettes (10%)
- Qualité des produits (10%) : respect de la demande, produits bio, certifications, fiches produits.
- Hygiène et sécurité, environnement (10%) : respect du protocole HACCP, produits ménages, tri des déchets, associations caritatives, impact environnemental (transport, consommations, produits nettoyage), certifications ;
- Dégustation (10%) : aspect visuel ; respect de la demande ; consistance ; goût.

ORGANISATION FONCTIONNELLE 20%

Les sous critères sont les suivants avec leur pondération :

- Organisation du service (10%) : Description de toutes les phases : élaboration, préparation des repas en liaison chaude froide, transport, réception, préparation liaison express, service, système de gestion des présences, choix – cartes/applications, gestion des problèmes dans les différentes phases.
- Personnel de restauration, surveillance, nettoyage (10%) : Reprise du personnel, Gestion des absences, Formation sécurité, Qualité du personnel, nombre de personnes sur site (avec leurs fonctions/compétences/niveaux), certifications droit du travail.

PRIX 30%

Note prix €HT= Prix moins disant / Prix offre du soumissionnaire x 30

Pour le prix, celui-ci sera considéré en prenant une année scolaire de référence, en application des prix indiqués dans l'annexe financière par le candidat.

Le montant maximal global de ce lot -calculé sur 5 ans- est 1.025.000,00 euros (un million vingt-cinq mille euros), il n'y a pas de minimum, les quantités commandées varient selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir réclamation de la part de l'Adjudicataire du marché.

Cependant, afin d'évaluer le critère prix des offres, les quantités suivantes seront prises en considération:

- Le nombre de repas maternelles : 5.250 ;
- Le nombre de repas primaire : 14.000 ;
- Le nombre de repas collègue : 5.750 ;
- le nombre d'heures de surveillance : 1.440;
- le nombre d'heures de nettoyage, suite à une utilisation des réfectoires par l'école pour des raisons autres que la restauration scolaire : 30.

Les options ne seront prises en considération que si elles ne modifient pas le classement des candidats.

Les offres anormalement basses seront écartées.

La Commission d'examen des offres ad hoc sera seule compétente afin d'estimer, pour chaque lot, la qualité des offres présentées.

11. POSSIBILITE DE NEGOCIATION APRES DEPOT

Dans le cadre de la procédure adaptée, le Lycée de Chateaubriand de Rome (et l'École française de Naples) se réserve la possibilité, pour tous les lots, de négocier avec les entreprises ayant effectué un dépôt.

Il se réserve aussi la possibilité d'attribuer le marché sur la base des offres initiales sans négociation.

12. PROTECTION DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL - RGPD

Pour l'exécution du présent accord-cadre, le titulaire et le cas échéant ses sous-traitants, est tenu au respect de la réglementation en vigueur applicable au traitement de données à caractère personnel, et notamment le règlement (UE) n°2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des données à caractère personnel (RGPD) et la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée dite « Informatiques et Libertés.

Pour l'application du présent article, le responsable de traitement au sens du RGPD est le pouvoir adjudicateur, l'AEFE et le titulaire est le soumissionnaire.

A Rome,

Le pouvoir adjudicateur,

Monsieur le Proviseur du Lycée Chateaubriand de Rome

Agissant en vertu d'une délégation de signature de l'AEFE



VERSIONE ITALIANA

Regolamento di Gara

Appalto per la gestione del servizio di mensa
scolastica
MAPA N° 23-1 RESTO RN

Le offerte dovranno pervenire entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 05/06//2023

**Appalto per la gestione del servizio di mensa scolastica del Lycée Chateaubriand di Roma e
dell'École française de Napoli**

**Appalto per la gestione del servizio di mensa scolastica
Lycée Chateaubriand di Roma e dell' École Française di Napoli
DISCIPLINARE**

1. OGGETTO

Il presente documento ha per oggetto la precisazione dei criteri fondamentali e del contenuto delle prestazioni necessarie richiesti per la gestione del servizio di mensa scolastica per i siti del Lycée Chateaubriand di Roma (Strohl-Fern) e dell'École Française di Napoli con fornitura di pasti in legume misto combinando legume freddo-caldo (cook&hold&serve) e legume espresso (cook&serve).

Il presente appalto prevede altre due prestazioni supplementari accessorie:

- prestazione di sorveglianza degli alunni durante l'orario del servizio di ristorazione scolastica;
- servizio di pulizia delle mense fuori dall'orario della mensa scolastica.

Le sedi interessate dal presente appalto sono ubicate a Roma e a Napoli:

- Lotto n° 1: a Roma, sito STROHL FERN del Lycée Chateaubriand di Roma, via di Villa Ruffo 31;
- Lotto n° 2: a Napoli, l'École française di Napoli (succursale del Lycée Chateaubriand di Roma), sito in via Francesco Crispi, 86.

2. CONDIZIONI DI GARA

Il presente appalto è regolato dalle disposizioni della direttiva europea 2014/24 sugli appalti pubblici.

Ci sarà un solo aggiudicatario per un lotto e/o per i due lotti.

Il contratto d'appalto è sottoscritto sotto forma di un accordo quadro avente ad oggetto buoni d'ordine, secondo la procedura del MAPA "Marché public en procédure adaptée", nel rispetto dell'oggetto dell'appalto.

La durata di validità delle offerte è di 180 giorni (centottanta giorni) a decorrere della data limite di consegna delle offerte.

Il presente appalto è suddiviso in lotti:

- Lotto n° 1 - Appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Lycée Chateaubriand di Roma, sito in Roma Strohl-Fern, in via di Villa Ruffo, 31;
- Lotto n° 2 - Appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica dell'École Française di Napoli, succursale di Napoli del Liceo Chateaubriand di Roma, sito in via Francesco Crispi, 86. Le prestazioni del secondo lotto saranno realizzate in Via Crispi 86 - Napoli.

È possibile partecipare alla gara per un lotto o per due lotti.

Per il lotto n° 1, l'importo massimo complessivo, calcolato su 5 anni, è di euro 5.025.000,00 (cinquemilioniventicinquemila euro), ogni prestazione inclusa. Non è previsto un numero minimo di pasti, le quantità ordinate potranno variare a seconda delle presenze giornaliere senza che vi sia alcuna pretesa da parte dell'aggiudicatario dell'appalto.

Per il lotto n° 2, l'importo massimo complessivo – calcolato su 5 anni- è di euro 1.025.000,00 (unmilioneventicinquemila euro); non è previsto un numero minimo di pasti, le quantità ordinate potranno variare a seconda delle presenze giornaliere senza che vi sia alcuna pretesa da parte dell'aggiudicatario dell'appalto.

3. SOPRALUOGO OBBLIGATORIO

Dei sopralluoghi OBBLIGATORI, per ogni lotto, sono previste alle date seguenti:

- per il lotto n° 1 a Roma, sito di STROHL FERN, in via di Villa Ruffo, 31: **martedì 16/05/2023 ore 10:00**;
- per il lotto n° 2, a Napoli, in via Francesco Crispi, 86: **lunedì 15/05/2023 ore 11:00**.

L'offerta del candidato che non si presenta alla visita obbligatoria prevista per lo specifico lotto sarà respinta.

I candidati che intendono partecipare alla gara per entrambi i lotti dovranno eseguire i due sopralluoghi obbligatori.

Il candidato dovrà prima confermare la sua intenzione di recarsi alle visite inviando una comunicazione tramite la piattaforma PLACE. La stazione appaltante risponderà individualmente agli offerenti tramite la stessa piattaforma.

Le richieste di partecipazione ai sopralluoghi obbligatori non saranno oggetto di sviluppi nel file di domande e risposte.

4. TIPO E DURATA DEL CONTRATTO

Il presente MAPA è sottoscritto sotto forma di un accordo quadro con buoni d'ordine, per un primo periodo che decorre dalla data di ricezione della notifica di aggiudicazione del lotto fino al 30/06/2026.

In seguito, potrà essere tacitamente rinnovato due volte, per un anno, salvo decisione contraria parte del Lycée Chateaubriand di Roma / Ecole française da Napoli, formalizzata con lettera scritta con AR, mandata prima del 31 dicembre dell'anno precedente la fine del contratto.

L'appalto comincerà alla data di ricezione della notifica dell'aggiudicazione del lotto.

La prestazione comincerà alla data indicata nella notifica di aggiudicazione del lotto.

Classificazione comunitaria CPV

- 55523100-3 Servizio di mensa scolastica

5. DOCUMENTAZIONE DI GARA DELLE IMPRESE

5.1 Ritiro della documentazione di gara in modo dematerializzato.

La documentazione di gara delle imprese può essere scaricata sulla piattaforma PLACE, sotto il profilo dell'acquirente AEFÉ (stazione appaltante francese) su <https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=Entreprise.AccueilEntreprise> (piattaforma PLACE) e dal sito del Lycée Chateaubriand de Rome su www.lycee-chateaubriand.eu e su quello dell'Ecole française de Naples su <http://ecole-francaise-de-naples.eu/> .

Le aziende possono, in modo gratuito e anonimo, consultare l'avviso e scaricare la documentazione di gara (Dossier de Consultation des entreprises - DCE) su www.marches-publics.gouv.fr .

Per poter consultare i documenti messi a disposizione su questo sito, i candidati devono disporre dei seguenti software: .doc (Word), .rtf, .xls (Excel), .pdf (Acrobat Reader), .zip (Winzip), .pdf (Acrobat Reader), .jpg (Jpeg).

Viene raccomandato ai candidati di indicare il cognome della persona fisica incaricata a scaricare i documenti, così come un indirizzo di posta elettronica, affinché possano essere comunicate eventuali modifiche o precisazioni inserite nei documenti di gara.

Al riguardo, è necessario che il candidato verifichi regolarmente i messaggi ricevuti sull'indirizzo di posta comunicato. La responsabilità della stazione appaltante non può essere sollevata nel caso in cui il candidato abbia comunicato un indirizzo di posta errato oppure non abbia consultato i suoi messaggi in tempo debito.

5.2 Contenuto della documentazione di gara per le imprese

La documentazione di gara comprende i seguenti documenti:

- L'avviso di gara MAPA 23-1 RESTO RN;
- Il presente regolamento di Gara (RC);
- Il modello dell'atto d'impegno (AE) ;
- L'allegato finanziario – BPU, per ogni lotto;
- Il capitolato delle clausole particolari (CCP) ed i suoi allegati, per ogni lotto;
- La Nota tecnica, per ogni lotto;
- Il modello DC1;
- Il Modello DC2;
- Il DUME;
- Il DGUE;
- Il file domande -risposte, per ogni lotto;
- La Guida Place.

5.3 Modifica di dettaglio alla documentazione di gara

Le Lycée Chateaubriand di Roma e l'École française de Napoli si riservano la facoltà di apportare, al più tardi 6 giorni prima della data fissata per la consegna delle offerte (ore 12.00), delle modifiche di dettaglio alla documentazione di gara. Pertanto, i candidati dovranno rispondere sulla base della documentazione modificata senza poter sollevare reclamo a tal proposito.

Se, durante l'esame della documentazione da parte dei candidati, la data limite fissata per la consegna delle offerte venisse rimandata, la precedente disposizione sarà applicabile in base alla nuova data.

6. INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI

Le richieste di informazioni dovranno essere articolate ed inviate esclusivamente tramite la piattaforma Place.

Queste richieste o domande devono essere indirizzate al più tardi 10 giorni prima della data ultima di consegna delle offerte (ore 12.00). Una risposta scritta sarà mandata a tutte le imprese che hanno ritirato la documentazione di gara, al più tardi 6 giorni prima la data ultima di consegne delle offerte (ore 12.00).

Viene raccomandato ai candidati, al momento del ritiro del «DCE» su PLACE, di indicare nome e cognome della persona fisica incaricata a scaricare i documenti, così come un indirizzo di posta elettronica, affinché possano essere comunicate eventuali modifiche o precisazioni inserite nella documentazione di gara.

7. CONDIZIONI D'INVIO O DEPOSITO DELLE OFFERTE

In conformità alla normativa vigente, l'insieme della procedura di appalto è esclusivamente elettronica

Il Lycée Chateaubriand de Rome e l'École française di Napoli utilizzano, in qualità di stazione appaltante, il sistema dinamico di acquisto « Place » accessibile al seguente indirizzo :

<https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=Entreprise.AccueilEntreprise> (Plateforme PLACE).

Le candidature e le offerte devono tassativamente essere presentate in via telematica sulla piattaforma PLACE, prima del 05/06/2023 ore 12.00 (termine perentorio), pena l'esclusione della procedura.

Ciascun candidato dovrà consegnare un fascicolo completo, da caricare sulla piattaforma PLACE, in formato pdf e nel rispetto delle condizioni richieste. I fascicoli incompleti non saranno esaminati. Il Lycée Chateaubriand di Roma e l'École française di Napoli si riservano la facoltà di chiedere alle imprese di completare la documentazione mancante.

I candidati potranno partecipare per un solo lotto o per due lotti.

Le candidature e le offerte mandate oltre il termine prescritto, quelle mandate via mail o in formato cartaceo non saranno esaminate.

8. PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE E DELLE OFFERTE

Le candidature e le offerte devono essere redatte in lingua francese e/o in lingua italiana, e saranno presentate in formato pdf.

Ogni candidato deve produrre la seguente documentazione:

8.1. DOCUMENTI DI CANDIDATURA – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Per quanto riguarda la candidatura, il candidato deve fornire i documenti seguenti, pena l'irregolarità della stessa:

- una lettera di candidatura regolarmente compilata e firmata dal rappresentante legale, precisando il lotto per il quale si è interessato partecipare. Il candidato può se vuole utilizzare il formulario DC1 o DC2 se si presenta in gruppo o il DUME/DGUE;

È possibile presentare la candidatura per un lotto o per due lotti. Una lettera di candidatura per ogni lotto sarà necessaria.

Si richiede:

- un documento giustificativo che certifichi l'iscrizione presso il registro delle imprese o presso il registro della Camera di commercio e un documento che permetta l'identificazione delle persone delegate ad agire in nome del candidato, con l'indicazione dei relativi poteri;
- dichiarazione riguardante il fatturato globale dei tre ultimi esercizi, precisando il fatturato che riguarda una o più prestazioni del presente appalto;
- dichiarazione sulle risorse umane, materiali e dei mezzi tecnici a disposizione del candidato;
- qualifiche professionali e lettera di referenze specifiche per prestazioni similari eseguite in passato – ed in particolare - allegare 3 esperienze nell'ambito di mense scolastiche;
- autocertificazioni debitamente datate e firmate che indichino:

° che il candidato non è in liquidazione ovvero sottoposto a procedura concorsuale: in caso contrario, allegare documentazione del relativo procedimento;

° che il candidato non sia stato interdetto dal partecipare a gare d'appalto pubbliche;

° che la prestazione da svolgere sarà realizzata tramite dipendenti stipendiati regolarmente nel rispetto dei principi il diritto del Lavoro. È necessario fornire la relativa documentazione; per i candidati che esercitano in Italia, fornire il DURC;

° che il candidato abbia rispettato gli obblighi in materia fiscale e previdenziale. È necessario fornire la relativa documentazione; per i candidati che esercitano in Italia, fornire un certificato dei carichi pendenti degli illeciti amministrativi;

° che il candidato può partecipare a procedure di appalti pubblici. Se esercita in Italia e ha partecipato a gare in Italia in quest'ambito, è necessario allegare un certificato antimafia che non abbia più di un anno.

8.2. LA DOCUMENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per quanto riguarda la documentazione dell'offerta, il candidato deve fornire i documenti seguenti, pena l'irregolarità dell'offerta:

- 5) L'atto d'Impegno (A.E.) compilato, datato e firmato, per ogni lotto per il quale partecipa, dal o dai rappresentanti dell'impresa che sarà partecipante della gara (file pdf);
- 6) L'allegato finanziario /BPU debitamente compilato in tutte le voci, per ogni lotto, per il quale partecipa, datato e firmato – (file pdf);
- 7) Il capitolato degli oneri speciali (CCP) e i suoi allegati, per ogni lotto per il quale partecipa, **da accettare senza modifiche, datato e firmato** (file pdf);
- 8) La nota tecnica deve essere completata soddisfacendo i requisiti del presente documento e del Capitolato special CCP (e suoi allegati), per ogni voce, integrandolo con documenti quando richiesti, per ogni lotto per il quale si è interessati. La nota potrà anche presentare delle migliorie proposte dal candidato per realizzare gli obiettivi di gara. Il documento dovrà essere datato e firmato (in file pdf).

9. DEGUSTAZIONE OBBLIGATORIA DOPO IL DEPOSITO

È prevista una degustazione, obbligatoria per i candidati che hanno fatto un deposito elettronico su Place. Essi sono invitati:

- A Roma, il giorno 07/06/2023 alle ore 10:00, in via di villa Patrizi, n° 9, al secondo piano, per fornire piatti in legume caldo freddo, per una "degustazione" alle ore 12.00 (vedi piatti da consegnare di seguito, per il lotto n.1).
- A Napoli, il giorno 06/06/2023, alle ore 10:00, in Via Crispi 86 – Napoli, al secondo piano, per fornire piatti in legume caldo freddo per una "degustazione" alle ore 12.00 (vedi piatti da consegnato di seguito, per il lotto 2).

Le offerte delle imprese depositate su Place che non parteciperanno alla degustazione obbligatoria non saranno esaminate.

Le imprese che partecipano per i due lotti dovranno partecipare alle due degustazioni.

Le aziende dovranno consegnare le pietanze in confezioni che possano contenere temperature calde e fredde per la degustazione, confezioni prive di indicazioni dell'impresa e prive di logo. Sulla cassa d'imballo aziendale e su tutte le monoporzioni dovrà essere apposta un'etichetta bianca sulla quale sarà scritta una lettera e il nome del piatto (la lettera sarà estratta il 05/06/2023 e sarà comunicata lo stesso giorno all'azienda attraverso la piattaforma PLACE), le monoporzioni (non usa e getta) dovranno essere ritirate il giorno successivo alla degustazione tra le ore 10 e le ore 12.00.

Per il lotto n°1: i piatti da consegnare per la degustazione (in legame caldo freddo) sono i seguenti, per 10 persone (monoporzioni), p:

- Antipasto, verdure:
 - o 1. Insalata verde;
 - o 2. Spinaci burro e parmigiano;
- Portata principale:
 - o 3. Bocconcini di pollo e contorno di patate al forno;
 - o 4. Lasagne;
 - o 5. pasta al pomodoro (metà in formato per la materna metà in formato per alunni più grandi) con parmigiano grattugiato servito a parte
 - o 6. pasta e ceci;
 - o 7. una porzione di quiche lorraine;
- Dolci:
 - o 8. macedonia di frutta fresca;
 - o 9. dolce a scelta preparato dal candidato;
 - o 10. Yogurt biologico (uno naturale / uno alla frutta).

Per il lotto n. 2: i piatti da consegnare (in legame caldo freddo) sono i seguenti, per 10 persone (monoporzioni),

- Antipasto, verdure:
 - o 1. Insalata di finocchi crudi;
 - o 2. zucchine, ricetta a scelta del candidato.
- Portata principale:
 - o 3. Polpette di manzo (bianche) servite con purè di patate
 - o 4. Ravioli ricotta e spinaci
 - o 5. pasta al pomodoro (metà in formato nido e in formato per bambini più grandi) con parmigiano grattugiato da servire a parte;
 - o 6. pasta e fagioli;
 - o 7. una porzione di pizza margherita;
- Dolci:
 - o 8. frutta fresca tagliata;
 - o 9. Dolce preparato dal candidato;
 - o 10. yogurt (uno naturale / uno alla frutta);

10. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

I criteri di selezione delle candidature prenderanno in considerazione: le capacità professionali del Candidato (personale e referenze), le capacità tecniche (risorse materiali),

le sue capacità finanziarie (fatturato) e il rispetto della normativa e degli obblighi per partecipare alle gare.

I criteri di selezione delle offerte, saranno i seguenti, per ogni lotto:

10.1. Per il lotto n. 1

CRITERIO DI QUALITÀ 50%

I sotto criteri sono i seguenti, con la relativa ponderazione:

- Qualità delle forniture (10%): rispetto della domanda, caratteristiche della cucina centrale; attrezzature, materiale da cucina in loco; attrezzature, materiali per il servizio; i materiali di consumo necessari per assicurare il servizio;
- Qualità dei menu (10%): rispetto della domanda, diversità dei menu, diete speciali, menu a tema, educazione alimentare proposta, stagionalità dei prodotti, informazioni sull'apporto nutrizionale, grammi per fascia di età, schede delle ricette (10%);
- Qualità dei prodotti (10%): rispetto della domanda, prodotti biologici, filiere corte, certificazioni, schede prodotti.
- Igiene e sicurezza, ambiente (10%): conformità al protocollo HACCP, raccolta differenziata, associazioni caritative, impatto ambientale (trasporti, consumi, prodotti per la pulizia), certificazioni;
- Degustazione (10%): aspetto visivo; ottemperanza alla richiesta; consistenza; gusto.

CRITERIO ORGANIZZAZIONE FUNZIONALE 20%

I sotto criteri sono i seguenti con la loro ponderazione:

- Organizzazione del servizio (10%): descrizione di tutte le fasi: elaborazione, preparazione pasti in legume caldo freddo, trasporto, recezione, preparazione piatti in legume espresso, servizio, sistema di gestione degli alunni e delle loro scelte - tessere/applicazioni, gestione problemi nelle diverse fasi.
- Personale per ristorazione, sorveglianza, pulizia (10%): Ripresa personale, Gestione assenze, Formazione sicurezza, Qualità del personale, Numero persone presenti (con relative funzioni/competenze/livelli), Certificazioni in materia di diritto del lavoro.

CRITERIO PREZZO 30%

Nota sul prezzo (senza oneri e tasse) € = Prezzo più basso / Prezzo del candidato x 30;

Per il prezzo, questo sarà considerato su un anno scolastico di riferimento, in applicazione dei prezzi indicati nell'allegato finanziario / BPU dal candidato.

L'importo massimo complessivo del lotto – calcolato su 5 anni - è di Euro 5.025.000,00 (cinquemilioniventicinquemila Euro) – tutte prestazioni incluse - non vi è un minimo di pasti, le quantità ordinate variano in funzione delle presenze giornaliere senza che ci possa essere alcuna pretesa di parte dell'aggiudicatario.

Tuttavia, ai fini della valutazione del criterio prezzo delle offerte per la gara, saranno prese in considerazione le seguenti quantità:

- Il numero dei pasti per gli alunni di materna: 45.000;
- Il numero dei pasti per gli alunni di elementare; 48.000;
- Il numero dei pasti per gli alunni delle medie: 75.000;
- il numero di ore di sorveglianza: 50;
- il numero di ore di pulizia, a seguito di utilizzo delle mense da parte della scuola per motivi diversi dalla ristorazione scolastica: 40.

Le opzioni saranno prese in considerazione nell'ambito di questo criterio solo se non modificano la graduatoria dei candidati.

Le offerte anormalmente basse verranno scartate.

La commissione ad hoc che esaminerà le offerte sarà la sola competente a valutare, per ciascun lotto, la qualità delle offerte presentate.

10.2. Per il lotto n. 2

CRITERIO QUALITÀ 50%

I sotto criteri sono i seguenti, con la relativa ponderazione:

- Qualità delle forniture (10%): rispetto della domanda, caratteristiche della cucina centrale; attrezzature, materiale da cucina in loco; attrezzature, materiali per il servizio; materiali di consumo necessari per il servizio;
- Qualità dei menu (10%): rispetto della domanda, diversità dei menu, diete speciali, menu a tema, educazione alimentare proposta, stagionalità dei prodotti, informazioni sull'apporto nutrizionale, grammi per fascia di età, schede delle ricette (10%)
- Qualità dei prodotti (10%): rispetto della domanda, prodotti biologici, certificazioni, schede prodotti.
- Igiene e sicurezza, ambiente (10%): conformità al protocollo HACCP, raccolta differenziata, associazioni caritative, impatto ambientale (trasporti, consumi, prodotti per la pulizia), certificazioni;
- Degustazione (10%): aspetto visivo; ottemperanza alla richiesta; consistenza; gusto.

CRITERIO ORGANIZZAZIONE FUNZIONALE 20%

I sotto criteri sono i seguenti con la loro ponderazione:

- Organizzazione del servizio (10%): descrizione di tutte le fasi: elaborazione, preparazione pasti in legume caldo freddo, trasporto, ricezione, preparazione piatti in legume espresso, servizio, sistema di gestione degli alunni e delle loro scelte - tessere/applicazioni, gestione problemi nelle diverse fasi.
- Personale per ristorazione, sorveglianza, pulizia (10%): Ripresa personale, Gestione assenze, Formazione sicurezza, Qualità del personale, Numero persone presenti (con relative funzioni/competenze/livelli), Certificazioni in materia di diritto del lavoro.

CRITERIO PREZZO 30%

Nota sul prezzo (senza oneri e tasse) € = Prezzo più basso / Prezzo del candidato x 30

Per il prezzo, sarà considerato su un anno scolastico di riferimento, in applicazione dei prezzi indicati nell'allegato finanziario / BPU dal candidato.

L'importo massimo complessivo del lotto – calcolato su 5 anni - è di Euro 1.025.000,00 (unmilioneventicinquemila Euro) – tutte prestazioni incluse - non vi è un minimo di pasti, le quantità ordinate variano in funzione delle presenze giornaliere senza che ci possa essere alcuna pretesa di parte dell'aggiudicatario.

:

Tuttavia, ai fini della valutazione del criterio prezzo delle offerte per la gara, saranno prese in considerazione le seguenti quantità:

- Il numero dei pasti per gli alunni di materna: 5.250;
- Il numero dei pasti per gli alunni di elementare: 14.000;
- Il numero dei pasti per gli alunni delle medie: 5.750;

- il numero di ore di sorveglianza: 1.440;
- il numero di ore di pulizia, a seguito di utilizzo delle mense da parte della scuola per motivi diversi dalla ristorazione scolastica: 30.

Le opzioni saranno prese in considerazione nell'ambito di questo criterio solo se non modificano la graduatoria dei candidati.

Le offerte anormalmente basse verranno scartate.

La commissione ad hoc che esaminerà le offerte sarà la sola competente a valutare, per ciascun lotto, la qualità delle offerte presentate.

11. POSSIBILITA' DI NEGOZIAZIONE DOPO IL DEPOSITO

Nell'ambito della procedura del MAPA, il Lycée de Chateaubriand de Rome (e la Scuola Francese di Napoli) si riserva il diritto, per tutti i lotti, di negoziare con le aziende che hanno effettuato un deposito.

La stazione appaltante si riserva inoltre la possibilità di aggiudicare l'appalto sulla base delle offerte iniziali senza negoziazione.

12. PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI - GDPR

Per l'esecuzione del presente accordo quadro, l'aggiudicatario, ove previsto, i suoi subappaltatori, sono tenuti a rispettare la normativa vigente applicabile al trattamento dei dati personali, ed in particolare il Regolamento (UE) n. 2016/679 del 27 aprile 2016 relativa alla protezione dei dati personali (GDPR) e legge n° 78-17 del 6 gennaio 1978 modificata c.d. "Informatique et Libertés.

Ai fini del presente articolo, il titolare del trattamento ai sensi del GDPR è la stazione appaltante (AEFE) e il l'aggiudicatario è l'offerente.

A Roma,
L'autorità aggiudicatrice
Il Preside del Lycée Français Chateaubriand de Rome
Per l' «AEFE»