



COMUNE DI ARZIGNANO
Provincia di Vicenza
Cod. Fisc. 00244950242
Settore: **SERVIZI AL CITTADINO**
Ufficio Cultura

Nr. prot. 18812

NOTTE BIANCA 2016 – AVVISO PUBBLICO
Selezione pubblica per assegnazione di n. 2 spazi per stand gastronomici

Con il presente avviso si intende espletare una selezione pubblica per l'individuazione di soggetti in grado di realizzare, nello spazio di Piazza Campo Marzio (fronte Palazzo Valmaden), individuato nella planimetria allegata alla presente, due stand gastronomici di mq. 32 cad. con adeguato allestimento di decoro urbano.

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Ente: Amministrazione Comunale Arzignano – Settore: Servizi al Cittadino – ufficio Cultura;
indirizzo: Piazza Libertà n. 12 – 36071 Arzignano (VI)
telefono: 0444-476543
PEC: arzignano.vi@cert.ip-veneto.net
Internet: www.comune.arzignano.vi.it
e-mail: cultura@comune.arzignano.vi.it

Con l'espletamento della selezione pubblica il Comune di Arzignano garantisce una ordinata e regolata assegnazione degli stand su suolo pubblico per la somministrazione di alimenti e bevande durante la Notte Bianca, nel rispetto dei principi di trasparenza, correttezza, proporzionalità, non discriminazione, parità di trattamento e libera concorrenza.

1. OGGETTO DELL'AVVISO

Il Comune di Arzignano, in esecuzione di quanto disposto con deliberazione di Giunta Comunale n. 134 del 30.05.2016 intende espletare una selezione pubblica per l'individuazione di n. 2 soggetti in grado di realizzare, negli spazi a ridosso del Palazzo Valmaden come individuati nella piantina allegata, per una metratura massima di 32 mq cad., un punto di ristoro ciascuno con adeguato allestimento di decoro urbano.

2. PERIODO DI ASSEGNAZIONE

Gli spazi ristoro di cui al punto 1. dovranno essere funzionanti dalla serata del 25 giugno p.v. a partire dalle ore 20.00 e fino alle ore 03.00 del 26/6/2016.
In caso di maltempo la manifestazione potrebbe essere rinviata a sabato 2 luglio, a partire dalle ore 20.00 e fino alle ore 3.00 del 03/07/2016.

Il Comune si riserva comunque la possibilità di modificare le date di assegnazione dello spazio o l'ubicazione degli spazi, qualora si manifestino esigenze istituzionali, ragioni di pubblico interesse, motivi di sicurezza o di semplice opportunità valutata insindacabilmente dal competente ufficio. L'assegnatario in tali casi non potrà pretendere alcun risarcimento danni.

3 – SOGGETTI AMMESSI ALLA SELEZIONE

Sono ammessi a partecipare alla presente selezione titolari di pubblici esercizi, società, imprese individuali e associate, enti e quanti a questi assimilabili locali, in possesso dei requisiti di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016. I richiedenti non devono trovarsi in alcuna delle condizioni ostative alla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.

4 – MODALITA' DI REALIZZAZIONE

I soggetti dovranno garantire la somministrazione di alimenti e bevande nel rispetto della normativa vigente.

Sarà a carico dei soggetti aggiudicatari:

- l'acquisizione di ogni autorizzazione, nullaosta, licenza, concessione e qualunque altro titolo abilitante necessario per lo svolgimento delle attività;
- l'osservanza delle norme in materia di ordine pubblico, di prevenzione infortuni e igiene del lavoro;
- il rispetto delle norme vigenti in materia di esercizio del commercio, la somministrazione di prodotti alimentari e tutte le norme igienico-sanitarie
- ogni obbligo previsto dalla normativa vigente in ordine agli adempimenti fiscali, tributari, previdenziali ed assicurativi riferibili alle risorse umane impiegate adeguatamente qualificate;
- il rispetto delle norme vigenti per il superamento delle barriere architettoniche e l'adozione di misure adeguate per assicurare la fruibilità degli spazi da parte di cittadini diversamente abili;
- la custodia, la pulizia e il decoro dello spazio assegnato, con il conferimento dei rifiuti negli appositi bidoni.

Tutte le persone preposte dovranno mantenere in servizio **un comportamento corretto ed irrepreensibile** ed essere in possesso di adeguata esperienza per l'espletamento delle mansioni affidate. In particolare gli operatori dovranno vigilare al fine di evitare situazioni pericolose, anche con la collaborazione delle forze dell'ordine.

5. - SUBCONCESSIONE

La sub concessione, anche parziale, non è consentita, pena la revoca dell'assegnazione degli spazi.

6. - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Termine di presentazione delle domande: le domande dovranno pervenire all'ufficio protocollo del Comune di Arzignano, entro e non oltre le **ore 10.00 del 10 giugno 2016**, pena l'esclusione, in un unico plico sigillato con nastro adesivo o altro materiale idoneo a garantirne l'integrità e controfirmato sui lembi di chiusura dall'offerente o dal legale rappresentante se trattasi di società, recante all'esterno l'indicazione del mittente e la seguente dicitura "**Assegnazione spazi stand gastronomici Notte bianca 2016**".

Il plico potrà pervenire a mezzo raccomandata AR, a mezzo corriere o posta celere, a mano o via pec, purché pervenga entro il termine.

Il rispetto della scadenza è perentorio e a tal fine farà fede esclusivamente la segnatura apposta dall'Ufficio Protocollo del Comune di Arzignano. Oltre il termine indicato non sarà valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva dell'offerta precedente. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo il plico stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

(orario di apertura Ufficio Protocollo: lunedì – martedì dalle ore 8,30 alle ore 12,30, mercoledì dalle ore 10,00 alle ore 13,30, giovedì dalle ore 8,30 alle ore 13,30, venerdì dalle ore 10,00 alle ore 13,30).

Non farà fede pertanto il timbro postale.

All'interno il plico dovrà contenere:

A): documentazione amministrativa

domanda di partecipazione alla selezione pubblica, redatta su apposito modulo, **corredata da marca da bollo da euro 16,00**, presentata a firma del richiedente, se imprenditore individuale, o del legale rappresentante dell'associazione o della società, debitamente autenticata o, in luogo dell'autenticazione, corredata di **fotocopia di un documento d'identità** del sottoscrittore, unitamente ai seguenti dati e dichiarazioni, successivamente verificabili:

- *denominazione, natura giuridica, sede legale e oggetto dell'attività, nonché le generalità degli amministratori in carica;*
- *per le società l'iscrizione ad una Camera di Commercio;*
- *codice fiscale o partita IVA;*

- *inesistenza delle circostanze di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 (cause di esclusione dalla partecipazione a gare), e di non essere debitore nei confronti dell'Amministrazione comunale di somme per canoni, tasse, sanzioni o interessi;*
- *conoscere ed accettare senza condizioni tutte le clausole previste dal presente avviso di selezione pubblica.*

Le dichiarazioni autocertificate dai soggetti concorrenti possono essere soggette a verifica da parte dell'Amministrazione ai sensi del DPR 445/2000.

L'Amministrazione comunale si riserva di chiedere eventuali integrazioni e chiarimenti in merito alla documentazione presentata.

B) Documentazione per merito tecnico-qualitativo – offerta tecnica

Disegno o piantina dello spazio richiesto, con dettagliata descrizione dell'allestimento progettato e corredata della documentazione ritenuta utile a consentire una esauriente e completa valutazione dello stesso.

C) Relazione tecnica contenente descrizione del menù/derrate alimentari proposte **suddivisa sulla base dei singoli criteri di cui al punto seguente**, redatta in non più di n. 5 pagine formato A4, carattere Arial o simile, corpo 10, interlinea 1,5 e corredata della documentazione ritenuta utile a consentire una esauriente e completa valutazione dello stesso.

La documentazione di cui ai **punti B) e C)** dovrà essere chiusa in apposita busta debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, nella quale non devono essere inseriti altri documenti, e sul cui piego esterno dovrà essere indicato: **"DOCUMENTAZIONE MERITO TECNICO-QUALITATIVO – OFFERTA TECNICA"**.

7. MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Le offerte pervenute, entro i termini generali del presente avviso, saranno valutate da una Commissione appositamente costituita che provvederà, ai fini dell'aggiudicazione, all'esame delle domande di partecipazione ed alla valutazione dei progetti presentati.

La selezione avverrà secondo i seguenti requisiti e criteri di priorità:

- progetto di massima che illustri il programma che verrà attuato con la gestione di uno stand gastronomico, ovvero la coreografia, gli allestimenti, i particolari accorgimenti e tutto ciò che sarà finalizzato a caratterizzare lo stand ed il personale che vi opererà (Punteggio max 30/100).
- tipologia di derrate alimentari/menù che si intendono proporre durante tutta la serata, tenendo presente che quest'ultimo dovrà essere particolarmente legato alla tradizione culinaria locale (punteggio max 70/100);

La Commissione procederà alla valutazione applicando i seguenti criteri e l'attribuzione di un punteggio massimo complessivo di 100 punti:

CRITERI	PUNTEGGIO PARZIALE	PUNTEGGIO COMPLESSIVO
Differenziazione / originalità dei prodotti rispetto agli esercizi ubicati nella zona interessata dallo svolgimento della manifestazione <i>per alimenti</i> <i>per bevande</i>	 10 10	 20
1. Tutela della cucina locale con somministrazione piatti tipici senza utilizzo prodotti precotti e industriali 2. Qualità dei prodotti offerti (fare elenco nome e tipo prodotti con provenienza) <i>Per prodotti DOP/IGP/KM 0(L.R. 25.07.2008 n. 7)</i> <i>Per prodotti biologici</i> Alla Ditta che avrà offerto il maggior numero di	 20 15 15	 50

prodotti verranno assegnati 15 punti, alle altre in proporzione secondo la seguente formula: $X=(\text{Nr. prodotti offerti} \cdot 15) / \text{maggior numero prodotti offerti}$		
Originalità dell'allestimento proposto		30

La commissione giudicatrice determinerà gli altri punteggi applicando ad ogni criterio i coefficienti di giudizio di seguito indicati:

Coefficienti di giudizio:

Eccellente	1
Ottimo	0,8
Buono	0,6
Discreto	0,4
Sufficiente	0,2
Insufficiente	0,0

L'assegnazione verrà effettuata a favore dei concorrenti che avranno riportato il punteggio più elevato. In caso di parità sarà data priorità al soggetto che avrà ottenuto il massimo punteggio per gli aspetti inerenti la qualità dei prodotti offerti. In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

Non saranno considerate valide le offerte che avranno ottenuto un punteggio inferiore ai 50/100.

Nel caso non vi sia nessun partecipante alla selezione ovvero alcun partecipante ritenuto idoneo, l'Amministrazione si riserva di procedere all'assegnazione degli spazi nelle aree oggetto del presente avviso attraverso procedura negoziata.

Il presente avviso non vincola l'Amministrazione comunale la quale si riserva la facoltà di annullare o revocare la presente procedura anche in presenza di offerte valide pervenute, senza che si costituiscano diritti o risarcimenti a favore dei partecipanti.

La delimitazione dell'area e l'individuazione dei singoli spazi potrebbero essere suscettibili di variazione in qualsiasi momento precedente lo svolgimento dell'evento, per comprovate ragioni di viabilità, ordine pubblico o altre da individuarsi a cura del Responsabile del Servizio.

8. - APERTURA OFFERTE

L'apertura delle offerte avverrà, in forma pubblica, presso la Sede Comunale in data che verrà successivamente comunicata.

Alla procedura di gara provvederà apposita Commissione.

La Commissione di gara procederà:

- all'apertura dei plichi pervenuti entro il termine previsto e all'esame della documentazione amministrativa presentata ai fini dell'ammissione alla gara, contenuta nella **Busta n. 1 - Documentazione amministrativa**;
- alla determinazione delle Ditte ammesse alla gara;
- alla valutazione della documentazione contenuta nella **Busta n. 2 - Documentazione per merito tecnico-qualitativo - offerta tecnica** delle ditte ammesse e all'attribuzione del relativo punteggio, in seduta segreta.

Al termine delle predette operazioni la Commissione di gara procederà alla formazione della graduatoria provvisoria.

9. - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Sono a carico dell'aggiudicatario l'allestimento e la messa in sicurezza di tutte le strutture necessarie all'utilizzazione pubblica degli spazi.

Gli allestimenti dovranno essere conformi alle norme di sicurezza, dovranno essere rispettosi e consoni al contesto ambientale e architettonico e dovranno rispettare le indicazioni del Comune di Arzignano.

L'aggiudicatario risponderà in ogni caso degli eventuali danni recati al patrimonio comunale, ed assumerà ogni responsabilità civile e/o penale per danni a persone e/o cose che si dovessero verificare in conseguenza dell'attività svolta.

L'aggiudicatario al termine della manifestazione dovrà provvedere a proprie spese e cura al ripristino dello status quo dello spazio assegnato.

L'assegnatario è altresì responsabile esclusivo per ogni onere e responsabilità tributaria, finanziaria e assicurativa per la temporanea gestione degli spazi e/o locali, delle attrezzature e delle attività nonché per il trattamento economico, previdenziale, assicurativo e sanitario del personale privato necessario per lo svolgimento delle attività, senza alcuna possibilità di rivalsa sul Comune di Arzignano.

10. - REVOCA ASSEGNAZIONE

L'assegnazione si intende revocata, previa contestazione da parte dell'Amministrazione comunale nel caso in cui siano stati accertati o contestati il mancato rispetto delle prescrizioni contenute nel presente avviso e nella convenzione.

Eventuali richieste di chiarimenti e/o informazioni potranno essere rivolte al responsabile del procedimento, **esclusivamente in forma scritta**, mediante invio di e-mail all'indirizzo pec: **arzignano.vi@cert.ip-veneto.net**

I quesiti pervenuti e le relative risposte saranno pubblicati sul sito del Comune, www.comune.arzignano.vi.it in maniera tale che ogni chiarimento sia a disposizione di tutti i concorrenti.

11 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse. I dati non verranno comunicati a terzi. Il Responsabile del trattamento dei dati è la Sig.ra Denise Dani.

Il presente Avviso è pubblicato all'Albo Pretorio on-line e sul sito dell'Amministrazione Comunale di Arzignano per 10 giorni consecutivi ed è visibile all'indirizzo internet: www.comune.arzignano.vi.it.

L'Amministrazione si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

12. - PROCEDURE DI RICORSO

Organismo responsabile delle procedure di ricorso

L'Organismo responsabile delle procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale del Veneto, Cannaregio 2277/2278, I-30122 Venezia con le modalità e termini di cui all'art. 245 del D.Lgs. 163/2006 così come modificato dal D.Lgs. 53/2010.

E' esclusa la competenza arbitrale.

Presentazione di ricorso

I soggetti che intendono proporre un ricorso giurisdizionale informano la Stazione Appaltante con le modalità previste all'art. 243-bis del D.Lgs. 163/2006 così come modificato dal D.Lgs. 53/2010.

Tutte le controversie che non si saranno potute risolvere saranno attribuite alla competenza del Foro di Vicenza, viene esclusa la competenza arbitrale.

Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione di ricorso

Tutti gli atti inerenti alla gara in esame possono essere visionati presso l'Ufficio Cultura del Comune di Arzignano – Vicolo Marconi 6 – 36071 Arzignano (VI) - Tel. 0444/476543 mail: cultura@comune.arzignano.vi.it

Il Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art.10 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i., è il Dirigente del Settore "Servizi al Cittadino" Dott.ssa Denise Dani.

Arzignano, 31 maggio 2016

IL DIRIGENTE
Dott.ssa Denise Dani