



COMUNE DI SINALUNGA

Piazza Garibaldi, n. 43 Sinalunga (SI)

Area Manutenzioni, Ambiente, Patrimonio, Attività Produttive e Datore di Lavoro Unico

- Tel 0577/635214 - 254 - 244

AVVISO MANIFESTAZIONE INTERESSE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA FIERA DELL'AGRICOLTURA 2022 DA PARTE DI SOGGETTI ABILITATI ALLA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE PER LA GESTIONE STAND PER CENE E DEGUSTAZIONI ALL'INTERNO DELLO SPAZIO DEL PARCHEGGIO ADIACENTE LA STAZIONE

Premessa

Il Comune di Sinalunga realizza, nell'ambito della Fiera alla Pieve, la XII Edizione della Fiera dell'Agricoltura. La manifestazione ha come finalità la promozione del territorio della Valdichiana Senese ed Aretina, dei suoi prodotti tipici, dei suoi mestieri tradizionali e delle eccellenze enogastronomiche. Il periodo di svolgimento è da Sabato 1 a Domenica 9 ottobre 2022 compresi.

Lo stand per cene e degustazioni della Fiera dell'Agricoltura è ubicato all'interno del parcheggio "Salvatore Guerrì" adiacente alla Stazione Ferroviaria di Sinalunga.

Soggetti ammessi a partecipare

L'operatore interessato alla gestione dello stand per cene e degustazioni dovrà:

- essere abilitato alla somministrazione di alimenti e bevande ed in regola con la vigente normativa igienico-sanitaria;
- essere in possesso dei:
 - × **requisiti art. 80 del D.lgs.** che dovranno essere dichiarati nell'istanza di partecipazione;
 - × **requisiti di idoneità professionale**, di cui all'art. 83, comma 1, lett. a) del Codice dei Contratti Pubblici, così come previsti nell'istanza di partecipazione.
 - × **requisiti di capacità tecniche e professionali**, di cui all'art. 83, comma 1, lett. c) del Codice dei Contratti Pubblici così come previsti nell'istanza di partecipazione.

La pianificazione e l'allestimento, nonché la fornitura di energia elettrica è a cura del Comune di Sinalunga, quale Ente organizzatore.

Il Comune di Sinalunga metterà, inoltre, a disposizione dell'operatore il seguente materiale:

- 1 container cucina di dimensioni mt. 6,00 x 5,00 circa completo di n. 1 una cucina 4 fuochi, n.1 cappa aspirante, n. 1 lavandino con pedaliera, n. 2 tavoli da lavoro, n. 1 friggitrice, n.1 bollitore 4 cestelli, n. 2 frigo per alimenti. Nella suddetta fornitura è compreso l'impianto di illuminazione, plafoniere, quadri e cavi, trasporto, montaggio e smontaggio del suddetto container, spazio per l'accoglienza degli avventori di circa ml.7,00x 15,00 all'interno di apposita tensostruttura.

Il Comune si fa inoltre carico della pianificazione, dell'allestimento e della concessione dell'area, della fornitura di energia elettrica, nonché degli adempimenti relativi alla pulizia dell'area stessa e raccolta dei rifiuti solidi urbani, della regolamentazione della viabilità, del rilascio dei permessi di carico e scarico per accedere all'area.

L'affidamento della gestione del Ristorante verrà aggiudicata mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. 50/2016. La miglior offerta risulterà pertanto determinata dalla valutazione complessiva dei singoli elementi di seguito riportati, ai quali sarà attribuito un punteggio nella misura massima come sotto specificata ed in relazione al contenuto tecnico/qualitativo/quantitativo delle singole offerte prodotte:



COMUNE DI SINALUNGA

Piazza Garibaldi, n. 43 Sinalunga (SI)

Area Manutenzioni, Ambiente, Patrimonio, Attività Produttive e Datore di Lavoro Unico

– Tel 0577/635214 – 254 - 244

OFFERTA TECNICO QUALITATIVA max 80 punti

CRITERIO 1

Tipologia pietanze	N° pietanze proposte	Attribuzione punti	N° pietanze proposte	Attribuzione punti
Primi Piatti	Da 3 a 5	2	Da 6 a 8	5
Secondi Piatti	Da 3 a 5	2	Da 6 a 8	5
Contorni	Da 3 a 5	1	Da 6 a 8	2
Dolci	Da 3 a 5	1	Da 6 a 8	2

fino ad un max di punti 14 complessivamente

CRITERIO 2

Valutazione Menù	Attribuzione punti
Insufficiente	1
Sufficiente	3
Buono	7
Discreto	13
Ottimo	20

fino ad un max di punti 20 complessivamente

Nella scelta del menù si dovrà tenere sempre in considerazione il territorio della Valdichiana e le sue tradizioni. Dovrà essere un punto di riferimento importante, in grado di dare l'impronta all'intera cucina e al menù che ne consegue e di aiutare il cliente a riconoscere un tratto e una caratteristica precisa.

Gli alimenti utilizzati per la preparazione delle pietanze devono provenire ed essere prodotti nel comprensorio della Valdichiana Senese e/o Aretina. A tal proposito nell'offerta dovrà essere allegata apposita dichiarazione. Se la **Filiera** di produzione degli alimenti è esclusivamente **di proprietà del fornitore**, verranno attribuiti **ulteriori punti 2 per ogni alimento, fino ad un max di punti 10 complessivamente**. A tal proposito nell'offerta dovrà essere allegata apposita dichiarazione.

Al fine di una corretta valutazione da parte della Commissione Tecnica, nel menù dovranno essere descritti gli ingredienti utilizzati per ogni singola pietanza e la loro grammatura, ed inoltre dovrà essere riportata la descrizione della tecnica di manipolazione e di cottura con tempi e temperature ben definite.

Dovrà inoltre essere indicato il prezzo al pubblico per ogni singola pietanza.



COMUNE DI SINALUNGA

Piazza Garibaldi, n. 43 Sinalunga (SI)

Area Manutenzioni, Ambiente, Patrimonio, Attività Produttive e Datore di Lavoro Unico

- Tel 0577/635214 - 254 - 244

CRITERIO 3

N° totale persone presenti durante l'effettuazione del servizio In Cucina				
//////////	<= a 3	2 punti	> di 3	5 punti
N° totale persone presenti durante l'effettuazione del servizio In Sala				
//////////	<= a 3	2 punti	> di 3	7 punti

fino ad un max di **punti 12** complessivamente

CRITERIO 4

- Il Ristorante dovrà essere aperto e funzionante con il seguente orario minimo:

Giorno	Fascia oraria Pranzo	Fascia oraria Cena
Sabato 1 Ottobre	<i>Facoltativo 12,30 – 15,00</i>	19,30 – 22,30
Domenica 2 Ottobre	12,30 – 15,30	19,30 – 22,30
Lunedì 3 Ottobre	12,30 – 15,00	19,30 – 22,30
Martedì 4 Ottobre	12,00 – 15,30	19,30 – 22,30
Mercoledì 5 Ottobre	<i>Facoltativo 12,30 – 15,00</i>	<i>Facoltativo 19,30 – 22,30</i>
Giovedì 6 Ottobre	<i>Facoltativo 12,30 – 15,00</i>	<i>Facoltativo 19,30 – 22,30</i>
Venerdì 7 Ottobre	<i>Facoltativo 12,30 – 15,00</i>	19,30 – 22,30
Sabato 8 Ottobre	<i>Facoltativo 12,30 – 15,00</i>	19,30 – 22,30
Domenica 9 Ottobre	12,30 – 15,30	19,30 – 22,30

*Sarà attribuito 0,50 punti per ogni ulteriore mezz'ora rispetto all'orario minimo previsto fino ad un massimo di **10 punti**;*

*Sarà attribuito 2 punti per ogni ulteriore Fascia Oraria (pranzo e/o cena) rispetto al minimo previsto fino ad un massimo di **14 punti**;*

*fino ad un max di **punti 24** complessivamente*



COMUNE DI SINALUNGA

Piazza Garibaldi, n. 43 Sinalunga (SI)

Area Manutenzioni, Ambiente, Patrimonio, Attività Produttive e Datore di Lavoro Unico

- Tel 0577/635214 - 254 - 244

OFFERTA ECONOMICA - max 20 punti

Offerta economica rispetto al canone minimo a base di selezione, che questo Ente intende percepire a titolo di quota di compartecipazione per l'occupazione del posteggio e la fornitura del container cucina, di € 1.500,00= per l'intero periodo della concessione. L'offerta dovrà essere espressa in punti percentuali (in numeri ed in lettere) in aumento sul predetto prezzo base. Non sono ammesse offerte né pari e né in ribasso al canone posto a base di gara, né condizionate o espresse in modo indeterminato.

Attribuiti 20 punti all'offerta più conveniente, le altre riceveranno i punteggi sulla base della seguente formula:

$$Punti = 20 \times P_i / P_{max}$$

Dove si intende:

P_i è = prezzo di ciascuna offerta;

P_{max} = prezzo offerta più conveniente;

Il contributo dovrà essere pagato al Soggetto Organizzatore entro 5 giorni dalla comunicazione di assegnazione della gestione dello stand per cene e degustazioni. Il contributo economico di partecipazione non sarà restituito in nessun caso, tranne il caso in cui la manifestazione non abbia luogo per cause indipendenti dalla volontà del Soggetto organizzatore e dell'operatore ammesso.

La valutazione e la selezione delle domande, nonché la predisposizione della graduatoria, sarà curata da una Commissione ad hoc che opererà a titolo gratuito, e sarà composta da tre componenti. Tale Commissione sarà nominata con successivo atto dal Comune di Sinalunga. La Commissione potrà avvalersi della collaborazione di uno o più tecnici esperti di ristorazione che dovranno operare sempre a titolo gratuito. Il giudizio espresso dalla Commissione è insindacabile.

Qualora le domande pervenute non siano garanzia dei criteri di qualità e di tematicità individuata, la Commissione si riserva la facoltà di individuare soggetti che possano apportare un valore aggiunto qualitativo alla manifestazione.

La commissione per la valutazione e selezione delle domande si riserva la facoltà di richiedere ai proponenti ulteriori chiarimenti e documentazione integrativa.

Termini di invio e modalità di partecipazione

La domanda, pena l'esclusione, dovrà essere indirizzato a:

COMUNE DI SINALUNGA AREA ATTIVITA' PRODUTTIVE, Piazza Garibaldi, n. 44 - 53048 Sinalunga (Siena) e spedita o all'indirizzo PEC comune.sinalunga@postacert.toscana.it o anche mediante posta raccomandata a/r o mediante consegna a mano e dovrà pervenire all'Ufficio protocollo del Comune di Sinalunga, **entro il giorno 31 agosto 2022 – ore 12.00.** In ogni caso farà fede il timbro dell'Ufficio protocollo.

La busta dovrà contenere, pena esclusione, la seguente documentazione:

Documentazione amministrativa

- 1 Allegato A - Domanda e dichiarazioni per la partecipazione;
- 2 Copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità

Documentazione tecnico qualitativa



COMUNE DI SINALUNGA

Piazza Garibaldi, n. 43 Sinalunga (SI)

Area Manutenzioni, Ambiente, Patrimonio, Attività Produttive e Datore di Lavoro Unico

- Tel 0577/635214 - 254 - 244

- 1 Allegato B - Modello per l'offerta tecnico qualitativa;

Offerta economica

- 1 Allegato C - Modello per l'offerta tecnico economica.

L'Amministrazione declina ogni responsabilità in caso di mancato recapito.

Saranno escluse dalla partecipazione al concorso le domande pervenute oltre i termini indicati, prive dei requisiti sopra citati e compilate in modo incompleto o illeggibile o prive della sottoscrizione o mancanti degli allegati richiesti.

Requisiti per la partecipazione

Fatto salvo quanto ai precedenti articoli gli operatori ammessi a partecipare alla Fiera dell'Agricoltura dovranno essere in possesso dei requisiti professionali e morali previsti dalle vigenti disposizioni legislative. L'assegnazione è subordinata alla regolarità contributiva.

Gli operatori che intendono partecipare devono essere in regola con la vigente normativa igienico-sanitaria. Le vendite effettuate dovranno essere in regola con le vigenti normative fiscali e di tutela del Consumatore.

Graduatoria

La graduatoria e la successiva assegnazione della gestione dello stand per cene e degustazioni sarà comunicata ai soggetti ammessi a partecipare dall'Ente Organizzatore entro cinque giorni lavorativi dall'approvazione della graduatoria stessa.

La stessa graduatoria sarà pubblicata sul sito istituzionale del Comune di Sinalunga www.comune.sinalunga.si.it.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere allo scorrimento della graduatoria nell'eventualità in cui l'assegnatario rinunci o nel caso in cui vengano riscontrate delle irregolarità o carenze.

Cauzione

Il soggetto che risulterà assegnatario della gestione dello stand per cene e degustazioni dovrà versare obbligatoriamente entro 5 giorni dalla comunicazione di assegnazione della gestione dello stand per cene e degustazioni, una cauzione finalizzata al rispetto di quanto riportato nell'offerta presentata, pari ad € 500,00 presso la Tesoreria M.P.S. Filiale di Sinalunga, Piazza Garibaldi – IBAN IT88H010307240000000152071 – Causale: gestione stand per cene e degustazioni Fiera dell'Agricoltura 2022.

La suddetta cauzione verrà restituita al termine della manifestazione.

Norme da osservare

Il soggetto assegnatario sarà ritenuto direttamente responsabili in caso di danni da loro arrecati alle attrezzature messe a disposizione, alla piazza e ad eventuali altri spazi pubblici e pertanto perseguiti ai sensi di legge.

Saranno a cura ed onere dell'assegnatario tutti i permessi necessari allo svolgimento dell'attività di ristorazione per il periodo 1-9 ottobre 2022 compresi.

Penali e sanzioni

Qualora l'assegnatario non dia corso al servizio con diligenza ed efficacia nel rispetto dei termini contrattuali, il Comune effettua le proprie contestazioni per iscritto, anche tramite fax o pec, e l'affidatario è tenuto a controdedurre entro il termine perentorio di 1 giorno dal ricevimento delle contestazioni.

Il Comune, esaminate le controdeduzioni o preso atto che l'affidatario non ha provveduto entro il termine sopra stabilito (1 giorno) ha facoltà di applicare sanzioni pecuniarie, fatto salvo l'obbligo per l'affidatario di eliminare le carenze di servizio contestate.



COMUNE DI SINALUNGA

Piazza Garibaldi, n. 43 Sinalunga (SI)

Area Manutenzioni, Ambiente, Patrimonio, Attività Produttive e Datore di Lavoro Unico

– Tel 0577/635214 – 254 - 244

In particolare vengono determinate le seguenti sanzioni:

- violazione dei patti contrattuali, nonché anomalie di funzionamento del servizio o valutazioni negative del servizio: € 10% della cauzione.

L'ammontare della penale sarà trattenuto sull'importo della cauzione, che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Indipendentemente dai casi sopra previsti, il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

1. abbandono e/o interruzione del servizio, fatti salvi i casi di forza maggiore;
2. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
3. quando l'assegnatario si rende colpevole di frode o in caso di fallimento;
4. subappalto totale o parziale del servizio o cessione del contratto;
5. ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'assegnazione ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Con il provvedimento di risoluzione automatica del contratto, l'Amministrazione, nel comunicare l'intenzione di risolvere il contratto può riservarsi di agire per le vie legali per i maggiori danni subiti, anche in conseguenza dell'affidamento temporaneo a terzi dell'assegnazione con maggiori oneri per il Comune.

Normative di riferimento

Sono di riferimento le normative vigenti relative ad ogni tipologia merceologica e di settore per tutto ciò che non è espressamente regolamentato dal presente disciplinare.

Rispetto delle prescrizioni dettate in materia di prevenzione del contagio da COVID-19

Gli operatori presenti dovranno attenersi scrupolosamente alle prescrizioni che verranno impartite dai competenti organi statali e regionali in materia di prevenzione del contagio COVID-19.

Tutela della privacy

I dati personale forniti dal concorrente saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 679/2016 per le finalità relative al procedimento amministrativo per il quale essi sono specificati e per finalità strettamente connesse (complementari ed integrative), nonché per gli adempimenti amministrativi conseguenti.

Il trattamento dei dati raccolti avverrà nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e trasparenza e sarà effettuato in forma cartacea, informatizzata e telematica.

I dati raccolti potranno essere comunicati per le stesse finalità di carattere istituzionale nonché oggetto di pubblicazione nel sito istituzionale dell'Ente.

A tale proposito, si specifica che il titolare del trattamento è il Comune di Sinalunga nella persona del Sindaco pro tempore e responsabile del trattamento è il responsabile dell'Area Manutenzioni, Ambiente, Patrimonio, Attività produttive e Datore di Lavoro Unico nella persona del P.E. Leandro Tavanti.

Per informazioni e/o chiarimenti è possibile contattare:

0577/635214 – leandro.tavanti@comune.sinalunga.si.it

Il Responsabile di Area
P.E.le Leandro Tavanti