

Prot. n. 47460/2013

**OGGETTO: AVVISO PUBBLICO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO RELATIVO ALLA REALIZZAZIONE DELLE CENE DI CAPODANNO PER IL BIENNIO 2013 – 2014 ALL'INTERNO DEL MAGAZZINO DEL SALE "TORRE" E DELL'ANNESSA "SALA RUBICONE" – CIG X720B46A4B**

### A - OGGETTO

Il Comune di Cervia, in esecuzione della determinazione dirigenziale n. 964 del 16.10.2013, intende selezionare l'operatore economico a cui affidare il servizio di realizzazione delle cene di capodanno, per il biennio 2013/2014, in regime di concessione, ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

L'obiettivo che si intende perseguire è quello di qualificare l'offerta turistica cervese relativa al Capodanno attraverso la realizzazione di una cena – evento in uno dei luoghi più prestigiosi della città, dalla forte connotazione evocativo simbolica.

### B - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Le caratteristiche del servizio da affidare e lo schema dei rapporti obbligatori che deriveranno dal rapporto di concessione sono espressamente definiti nell'allegato capitolato d'oneri al quale si rinvia (ALLEGATO D).

### C- CRITERI DI AFFIDAMENTO

L'affidamento del servizio in regime di concessione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, mediante la presentazione di un'offerta tecnica e di un'offerta economica, secondo quanto analiticamente indicato alla successiva lettera F.

L'offerta economica dovrà essere formulata in rialzo rispetto alla base d'asta fissata in € **1.000,00 annui** oltre IVA di legge.

### D - REQUISITI

Possono partecipare alla selezione gli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti:

- non trovarsi in nessuna delle cause di esclusione dalle gare di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006;



- avere esperienza consolidata nell'ambito della ristorazione di qualità, desumibile dalla realizzazione, nel triennio precedente alla data di pubblicazione del presente avviso, di almeno 6 interventi esterni al ristorante con somministrazione, in ogni occasione, di almeno 1000 piatti (da quantificarsi moltiplicando il numero delle persone servite e le portate proposte) e somministrazione in almeno un caso di minimo 400 pasti completi (dichiarazione ALLEGATO C).

Sono ammessi alla selezione:

- i soggetti di cui all'art. 34 del D.lgs. n. 163/06;
- i raggruppamenti d'impresa ai sensi dell'art. 37 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.

I concorrenti partecipanti ai **raggruppamenti** dovranno presentare **singolarmente** l'istanza di ammissione e dichiarazione sostitutiva unica che va compilata e sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante di ogni singolo concorrente riunito **a pena di esclusione**.

In caso di Raggruppamento non ancora costituito l'istanza a **pena di esclusione** deve altresì contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, gli stessi concorrenti conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in tale sede e qualificato come mandatario (capogruppo), il quale sottoscriverà la determina di aggiudicazione.

Inoltre i raggruppamenti non ancora costituiti devono presentare congiuntamente l'offerta economica e l'offerta tecnica, che deve essere sottoscritta da tutti i soggetti del costituendo raggruppamento a **pena di esclusione**.

In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti, ai sensi dell'art. 37 D.Lgs 163/2006, i requisiti di cui alla presente lett. d) possono essere posseduti cumulativamente; la mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

Al fine di accelerare la procedura, considerata l'urgenza di procedere all'affidamento del servizio, si invita a presentare unitamente alla dichiarazione di cui all'allegato C), anche la documentazione atta a comprovare l'effettiva realizzazione dei servizi, che comunque sarà richiesta ai fini dell'aggiudicazione.

## E-MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Per partecipare alla selezione l'impresa interessata dovrà far pervenire, a pena di esclusione, a mezzo posta, a mano o mediante corriere, entro e non oltre le **ore 12.30 del 4 novembre 2013** al seguente indirizzo:

### COMUNE di CERVIA – Ufficio Protocollo



**Piazza G. Garibaldi n. 1 – 48015 Cervia (RA)**

un plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, recante all'esterno la seguente dicitura:  
**CONCESSIONE DEL SERVIZIO RELATIVO ALLA REALIZZAZIONE DELLE CENE DI CAPODANNO PER IL BIENNIO 2013 – 2014 ALL'INTERNO DEL MAGAZZINO DEL SALE "TORRE" E DELL'ANNESSA "SALA RUBICONE"**, oltre al nominativo e all'indirizzo dell'impresa offerente.

Nel caso di consegna a mano si precisa che l'Ufficio Protocollo del Comune di Cervia è aperto al pubblico dal lunedì al venerdì ore 9,00/13,00, il giovedì pomeriggio ore 15,00/17,00.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, non giunga a destinazione entro il suddetto termine perentorio.

**Detto plico dovrà contenere i seguenti documenti:**

- A) la **dichiarazione sostitutiva unica**, che deve essere **redatta** in carta semplice, in modo **conforme al fac-simile allegato alla presente richiesta (ALLEGATO A)**, corredata dalla copia fotostatica di un documento di identità valido del sottoscrittore a pena di esclusione;
- B) La **dichiarazione dei servizi** effettuati (**ALLEGATO C**);
- C) una busta sigillata e controfirmata nei lembi di chiusura contenente **l'offerta tecnica, articolata secondo quanto previsto alla successiva lettera F**;
- D) una busta sigillata e controfirmata nei lembi di chiusura contenente **l'offerta economica redatta in modo conforme al fac-simile allegato alla presente richiesta (ALLEGATO B)**.

#### **F- CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE – OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA**

L'affidamento del servizio avverrà sulla base dei seguenti criteri:

**A) Offerta tecnica** (max 15 pagine)

**Max 70 p.**

**valutata sulla base dei seguenti elementi:**

**A1. Qualità, funzionalità ed originalità dell'allestimento del Magazzino del sale**



con particolare riferimento alla valorizzazione della struttura	Max 20 p.
A2. Qualità del menù, compresi i vini, ed efficace utilizzo delle materie prime del territorio legate all'identità locale	Max 30 p
A3. Eventuale previsione e caratteristiche di eventuali intrattenimenti	Max. 5 p.
A4. Rapporto fra prezzo proposto al pubblico e qualità dell'offerta	Max. 5 p.
A5. Curriculum	Max 10 p

## **B) Offerta economica**

**Max 30 p.**

L'offerta tecnica dovrà contenere:

1. una **relazione descrittiva** riportante la configurazione ipotizzata dell'allestimento, supportata da una planimetria recante indicazione delle aree di preparazione e sporzionamento, delle aree di somministrazione, del guardaroba, delle zone destinate ad eventuali intrattenimenti e delle vie di fuga. Se previsti, dovranno essere descritti, con l'eventuale supporto di immagini, gli interventi atti a **valorizzare le architetture del magazzino del sale**. Si evidenzia a tal fine che saranno disponibili esclusivamente le prime quattro ante del magazzino, ossia quelle non destinate a museo, oltre alla Sala Rubicone;
2. la dettagliata presentazione del **menù proposto** (comprensivo dei vini) evidenziandone le ragioni ispiratrici, con riferimento specifico all'impiego e alla valorizzazione di materie prime locali. In tale sezione si dovrà inoltre specificare la modalità di somministrazione delle pietanze ovvero se sia o meno prevista la soluzione del buffet, che dovrà comunque esser contenuta nei limiti di cui all'allegato capitolato;
3. l'eventuale **previsione di intrattenimenti** nel corso della cena;
4. **l'indicazione del prezzo** che verrà praticato al pubblico, che dovrà rientrare nella fascia 80,00 – 120,00 euro a persona;
5. l'eventuale **curriculum** con la precisazione che verrà valutata **esclusivamente** l'attività di ristorazione effettuata nell'ambito di prestigiosi eventi nazionali ed internazionali dedicati alla gastronomia di eccellenza.



Si precisa che la mancanza nell'offerta degli elementi indicati alle lett. A.3 e A.5 non costituirà motivo di esclusione dell'offerta, ma comporterà, l'impossibilità di attribuire i punteggi relativi a tali elementi.

### **G - AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione del servizio verrà effettuata a favore dell'impresa la cui offerta avrà conseguito il punteggio più elevato secondo la formula A (punteggio attribuito all'offerta tecnica) + B (punteggio attribuito all'offerta economica).

All'offerta economica sarà assegnato un punteggio massimo di 30 punti, procedendo dall'offerta più conveniente per l'Amministrazione Comunale ed attribuendo un punteggio proporzionalmente inferiore alle altre, secondo la seguente formula: "B = (30 x offerta annua in esame / offerta più favorevole)".

### **H - PLANIMETRIE E SOPRALLUOGHI**

Dalla sezione del sito istituzionale del Comune [www.comunecervia.it](http://www.comunecervia.it) dedicata ai bandi di gara è scaricabile, in formato DVG, il file del Magazzino del Sale Torre e della Sala Rubicone. Eventuali sopralluoghi andranno richiesti mediante invio di formale richiesta indirizzata alla Dirigente del Settore Cultura, Turismo e Servizi alla Persona, dott.ssa Daniela Poggiali e per conoscenza al responsabile del Servizio Turismo, dott. Roberto Cantagalli, all'indirizzo di posta elettronica certificata del comune di Cervia [comune.cervia@legalmail.it](mailto:comune.cervia@legalmail.it), entro il 28 ottobre 2013.

### **I –RICHIESTE DI CHIARIMENTI E QUESITI**

Eventuali richieste di chiarimenti e quesiti potranno essere formulate esclusivamente tramite mail da inviare al seguente indirizzo: [cantagallir@comunecervia.it](mailto:cantagallir@comunecervia.it).

Le mail dovranno avere il seguente oggetto: "Quesiti concessione cene capodanno", e potranno essere inviate entro il 28 ottobre 2013. Le risposte, ove riscontrate di interesse generale, saranno pubblicate sul sito Internet [www.comunecervia.it](http://www.comunecervia.it).

### **L - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il concessionario si impegna a rispettare gli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136/2010 e sue successive modifiche e integrazioni.



## M - ALTRE INFORMAZIONI

- l'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere ad alcuna concessione;
- le attività dovranno essere avviate immediatamente, a seguito della comunicazione via fax dell'affidamento da parte dell'Amministrazione;
- l'offerente rimarrà vincolato all'offerta presentata per 90 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione;
- le offerte saranno valutate da apposita commissione nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte;
- le sedute di gara avranno luogo presso la Residenza Municipale in sedute riservate. Si procederà preliminarmente all'esame della documentazione amministrativa quindi alla valutazione dell'offerta tecnica e successivamente all'apertura dell'offerta economica;
- la conclusione del contratto avverrà mediante sottoscrizione dell'atto amministrativo con cui verrà formalmente approvato l'affidamento;
- in caso di pari punteggio, si procederà all'aggiudicazione a favore del concorrente che abbia conseguito il punteggio più alto nell'offerta tecnica;
- qualora nell'offerta economica vi sia discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.

### INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D. LGS. N. 196/2003

I dati personali acquisiti nell'ambito del presente procedimento saranno trattati esclusivamente per finalità istituzionali, anche con l'ausilio di mezzi informatici. Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria. Il rifiuto del conferimento dei dati comporta la mancata partecipazione alla procedura. Eventuali comunicazioni ad altri soggetti saranno effettuate solo se previste da norme di legge o necessarie per fini istituzionali.

L'interessato potrà esercitare in ogni momento i diritti riconosciutigli dall'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003. Titolare del trattamento è il Comune di Cervia, Responsabile è la Dirigente del Settore Cultura, Turismo e Servizi alla Persona.



## INFORMAZIONI INERENTI IL PROCEDIMENTO

Ai sensi della L. 241/1990 e successive modifiche, il Responsabile del procedimento è la Dirigente del Settore Cultura, Turismo e Servizi alla Persona, Dott.ssa Daniela Poggiali (telefono 0544/979267, mail: poggialid@comunecervia.it) .

L'ufficio presso il quale è possibile prendere visione degli atti del procedimento è Il Servizio Turismo (con sede in Via Circonvallazione Sacchetti n. 99, tel. 0544.915275).

Cervia, 17 ottobre 2013

La Dirigente del Settore Cultura, Turismo  
E Servizi alla Persona  
(Dott. Arch. Daniela Poggiali)

### Allegati:

- DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA UNICA (ALLEGATO A)
- MODULO D'OFFERTA ECONOMICA ( ALLEGATO B)
- DICHIARAZIONE DEI SERVIZI DI CATERING RESI (ALLEGATO C)
- CAPITOLATO (ALLEGATO D)