



## Città di Nardò

Provincia di Lecce

---

# AVVISO PUBBLICO

## PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI GESTIONE DELLO SPAZIO ESPOSITIVO DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DI TERRA D'ARNEO DENOMINATO "LA VETRINA DEL GUSTO"

Questa Amministrazione intende procedere all'affidamento per anni 3 (tre) rinnovabili dei servizi di gestione di cui all'oggetto, alle condizioni meglio specificate nell'allegato Schema di Convenzione e nel presente avviso.

Possono presentare istanza associazioni di produttori locali operanti nei settori dell'enogastronomia e dell'agroalimentare d'eccellenza, raggruppati nelle forme di cui all'art. 37 dello stesso d.lgs. 163/06 s.m.i. o costituiti in gruppi informali, con l'indicazione precisa di un soggetto capofila del raggruppamento.

Tale soggetto capofila dovrà essere esplicitamente delegato ad agire con piena titolarità giuridica in nome e per conto del raggruppamento/gruppo informale, relativamente ad ogni adempimento inerente la presente procedura, la stipula della convenzione e la realizzazione completa del progetto di gestione.

Le proposte devono pervenire a mezzo Raccomandata A/R, vettore autorizzato o consegna a mano all'Ufficio Protocollo del Comune di Nardò Piazza Cesare Battisti 7 – 73048 Nardò (Le) **entro e non oltre le ore 12.00 del 27 luglio 2015**, con l'osservanza delle formalità di seguito specificate.

### Oggetto dell'avviso e descrizione generale del progetto

La presente procedura ha per oggetto l'affidamento dei servizi di gestione dello spazio espositivo di promozione e valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche di Terra d'Arneo, denominato "La Vetrina del Gusto".

L'affidatario potrà – assumendone ogni onere di carattere amministrativo, commerciale e fiscale – esercitare all'interno della Vetrina del Gusto una attività di vendita di prodotti legati alle eccellenze enogastronomiche del territorio (a mero titolo esemplificativo: prodotti da forno, olio, vino, confetture), adeguatamente confezionati per la lunga conservazione, oggetto di iniziative di degustazione e animazione, con esclusione assoluta di prodotti freschi, lattiero-caseari e/o prodotti oggetto di attività di manipolazione, riscaldamento/raffreddamento. E' fatto divieto assoluto di esercitare attività riconducibili a bar, piccola/grande ristorazione, tavola calda/fredda, ristorazione tradizionale e simili.

Il soggetto affidatario dovrà comunque assicurare pari accesso agli spazi espositivi a tutte le produzioni locali d'eccellenza che ne faranno richiesta.

La "Vetrina del Gusto" è un immobile di proprietà comunale, oggetto di interventi di recupero e riqualificazione funzionale, finalizzati all'attività di promozione e valorizzazione come descritta. L'immobile in oggetto si affaccia da un lato sulla centralissima Piazza Salandra e dall'altro sulla Fontana monumentale del Toro, nel cuore del centro storico di Nardò.

I locali oggetto dell'intervento sono situati al piano terra di un edificio costruito sul finire dell'Ottocento, in occasione del restauro della Torre dell'Orologio e ampliamento del palazzo di Città. Sino a poco tempo addietro, i locali in questione erano utilizzati dalle Associazioni Combattenti e Reduci e Circolo Bersaglieri.

Il riuso dell'immobile ha previsto la creazione di uno spazio espositivo di degustazione e vetrine per esposizioni permanenti dei prodotti tipici del territorio ed una sala per esposizioni temporanee. L'allestimento è versatile e flessibile, tale da consentire lo svolgimento di diverse funzioni secondo le necessità del momento. Scopo dell'intervento è creare un luogo che valorizzi Piazza Salandra, una delle più belle piazze barocche del Mezzogiorno d'Italia, come quinta naturale e come punto di arrivo di percorsi turistico/culturali ed enogastronomici, in grado di connettersi alla cultura dei luoghi, alle arti ed ai saperi di Terra d'Arneo.

### **Aspetto promozionale e socio economico del progetto**

La scelta di riutilizzare a fini promozionali i locali in oggetto di proprietà comunale può garantire – attraverso dinamiche congiunte e sinergiche con l'Ufficio IAT collocato nello storico edificio del Sedile che insiste sulla stessa piazza – l'afflusso di un certo numero di visitatori, tale da assicurare a sua volta ricadute economiche sul comparto commerciale della città.

Questa presenza creerebbe le condizioni per un afflusso considerevole che a sua volta può tramutarsi in ricadute sull'indotto del settore enogastronomico anche in termini di nuova occupazione.

Le attività di promozione delle specificità territoriali prevedono un'attenzione ed un'impostazione rivolta prevalentemente ai servizi per il visitatore, anche in termini di attività culturali e di intrattenimento collaterali (incontri tematici, eventi, laboratori, attività didattiche, visite a tema, presentazione di iniziative locali e manifestazioni culturali ne sono alcuni esempi).

L'intervento in oggetto si inserisce inoltre nell'ambito delle iniziative tese ad implementare le opportunità di sviluppo socio – economico del centro storico. Esso, infatti, per il suo carattere di promozione territoriale, potrà pienamente ottemperare agli obiettivi della programmazione strategica della Città di Nardò in merito alle finalità volte all'incremento dei flussi turistici ed alla valorizzazione turistico/enogastronomica del borgo antico.

La presenza del punto di promozione dell'enogastronomia locale si rivela fondamentale per animare e rendere culturalmente attrattivo il centro storico stesso. L'intervento in oggetto si inserisce a pieno titolo nell'ambito degli interventi già attivati e/o realizzati negli ultimi anni dall'Amministrazione Comunale, connessi alla valorizzazione del borgo antico, contribuendo a favorire quel processo di progressivo sviluppo che ha portato all'apertura di nuovi locali a vocazione turistica (ristoranti, bar) ed alla riqualificazione di quanto esistente, attirando specialmente nella bella stagione molti visitatori nazionali ed esteri.

Considerate le caratteristiche del contesto territoriale, è altresì evidente che la possibilità immediatamente a disposizione è quella di sostenere un sistema turistico – ricettivo sostenibile già presente sul territorio (centro storico, marine, sistema delle masserie fortificate e torri costiere, parco naturale) che con le loro straordinarie peculiarità possono offrire un'accoglienza caratterizzata dalla valorizzazione piena dei beni ambientali, culturali ed enogastronomici di Terra d'Arneo.

### **Procedure e criteri di aggiudicazione**

Possono presentare istanza associazioni di produttori locali operanti nei settori dell'enogastronomia e dell'agroalimentare d'eccellenza, raggruppati nelle forme di cui all'art. 37 dello stesso d.lgs. 163/06 s.m.i. o costituiti in gruppi informali, con l'indicazione precisa di un soggetto capofila del raggruppamento.

Per partecipare occorre possedere i seguenti requisiti:

Requisiti di idoneità soggettiva previsti dall'art. 38 del d.lgs. 163/06 e s.m.i.

Adeguata capacità professionale e tecnico/organizzativa nelle seguenti forme:

*Capacità professionale*

*iscrizione CCIAA per l'esecuzione di servizi simili a quelli oggetto della presente procedura;*

*Requisiti di capacità tecnico/organizzativa*

*aver svolto con buon esito analoghi servizi e/o aver avuto o avere in corso esperienze/attività di gestione assimilabili a quelle oggetto del presente affidamento per rilevanza, natura e complessità*

oppure in alternativa

*avere una adeguata organizzazione aziendale (personale, portfolio servizi/attività, capacità, know how professionale) adeguata allo svolgimento dei servizi da affidare.*

I requisiti dovranno essere posseduti alla data di scadenza del presente avviso.

A pena di esclusione, i requisiti di idoneità soggettiva dovranno essere posseduti da tutti i componenti del raggruppamento o gruppo informale; gli altri requisiti possono essere posseduti dal solo soggetto capofila. All'atto di presentazione dell'offerta dovranno essere specificati:

- il soggetto che assume titolo di capofila;
- i servizi svolti da ciascun componente all'interno del raggruppamento.

I concorrenti dovranno presentare per la valutazione, oltre che la documentazione attestante i requisiti soggettivi e tecnico/professionali richiesti dal presente avviso, anche una **proposta progetto**, articolata su tre aspetti: Progetto di gestione, Piano di sostenibilità economico/finanziaria, Piano di comunicazione, di seguito meglio precisati, indicativamente contenuta complessivamente in non più di 30 cartelle formato A4, che illustri in maniera sintetica ma compiuta l'idea gestionale del concorrente, le risorse umane e materiali che intende impiegare, la natura e l'articolazione dei servizi che intende svolgere, corredata da una valutazione economica dalla quale si desuma la sostenibilità economica della gestione.

La proposta presentata in gara è vincolante per la futura gestione, nel senso che la stessa verrà recepita dalla convenzione di affidamento e che l'inosservanza della stessa costituisce giusto motivo di revoca dell'affidamento.

La selezione verrà espletata sulla base della valutazione comparativa delle offerte pervenute, facendo riferimento ai seguenti punteggi e criteri di valutazione e di motivazione dei giudizi.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

## **Punteggi e criteri motivazionali**

### **Progetto di gestione Max punti 40**

Deve delineare il modello organizzativo adottato per la gestione, le figure coinvolte, le attività, gli eventi e le iniziative di valorizzazione e animazione che si prevede di svolgere, orari di apertura, erogazione di servizi. Particolare rilevanza sarà attribuita alla capacità della proposta di generare e realizzare in concreto una rete di iniziative e servizi che incidano positivamente sul livello di vivibilità, fruizione ed animazione del centro storico cittadino

E' oggetto di valutazione sia la natura dei servizi da svolgere in rapporto alle finalità dell'affidamento, sia il valore tecnico e l'affidabilità complessiva della proposta.

### **Piano di sostenibilità economico/finanziaria Max punti 30**

Il progetto deve essere corredato da un sintetico prospetto delle spese e dei ricavi, compresi ammortamenti per eventuali attrezzature, imposte e tasse, costi per il personale, costi finanziari, costi per beni e servizi, utenze, manutenzione, etc... da cui risulti l'equilibrio economico della gestione. Le entrate a favore del soggetto affidatario sono costituite tra l'altro da proventi derivanti da ticket per servizi, eventi, attività e iniziative connesse all'animazione, valorizzazione e fruizione del bene. E' oggetto di valutazione sia la natura dei servizi da svolgere in rapporto alle finalità dell'affidamento, sia il valore tecnico e l'affidabilità complessiva della proposta.

### **Piano di comunicazione Max punti 20**

Occorre presentare un piano di comunicazione di attività, servizi e iniziative proposte, finalizzate all'avvio della gestione, alla presentazione alla comunità territoriale ed alla potenziale platea di turisti e visitatori ed all'armonico inserimento della Vetrina del Gusto nell'ambito del sistema di valorizzazione del borgo antico. E' valutata complessivamente e sinteticamente l'efficacia della proposta in rapporto alle finalità da perseguire, alla effettiva realtà del territorio ed ai soggetti coinvolti.

### **Risorse umane che parlano fluentemente l'inglese e altra lingua straniera max punti 10**

E' obbligatoria nel team di gestione la presenza di almeno una unità in grado di parlare fluentemente almeno la lingua inglese. E' riconosciuto punteggio aggiuntivo al concorrente che dimostra di poter disporre di risorse umane che conoscono e parlano più lingue comunitarie e/o extraeuropee.

## **Operazioni di selezione**

I progetti presentati saranno valutati da apposita Commissione tecnica che verificherà la regolarità e la completezza della documentazione amministrativa presentata, procederà all'esame dell'offerta tecnica (costituita da progetto di gestione, piano di sostenibilità economico/finanziaria, piano di comunicazione) presentata in gara dal concorrente.

La valutazione dell'offerta tecnica avviene come segue:

a. distintamente per ciascuno degli elementi o sub elementi a valutazione di tipo qualitativo e discrezionale dei quali è composta, in base alla documentazione che costituisce l'offerta tecnica contenuta nella busta B "Offerta tecnica";

b. a ciascun singolo elemento o sub elemento di valutazione è attribuita una preferenza, variabile tra 0 (zero) e 1 (uno), da parte di ciascun commissario, secondo la seguente scala di valori (con possibilità di attribuzione di coefficienti intermedi in caso di giudizi intermedi):

Giudizio	Coefficiente
Eccellente	1
Ottimo	0,8
Buono	0,6
Discreto	0,4
Modesto	0,2
Assente o irrilevante o non valutabile	0

c.l'attribuzione delle preferenze avviene sulla base dell'autonomo e libero apprezzamento di discrezionalità tecnica di ciascun commissario;

d.per ciascun elemento o sub elemento sono effettuate le somme delle preferenze attribuite da ciascun commissario ed è individuato il relativo coefficiente, riportando ad 1 (uno) la somma più alta e proporzionando a tale somma massima le somme calcolate per le altre offerte. Il coefficiente finale di cui sopra viene moltiplicato per il peso attribuito all'elemento o sub elemento in modo da determinare l'effettivo punteggio dell'elemento o sub elemento di valutazione;

e.è attribuito il coefficiente "zero" con conseguente mancata attribuzione dei relativi punteggi: a tutti gli elementi o sub elementi relativamente al concorrente che non abbia presentato alcuna offerta tecnica; all'elemento o sub elemento in relazione al quale non sia stata presentata dal concorrente alcuna proposta di variante migliorativa (offerta tecnica parziale) o che la proposta non sia valutabile.

Risulterà aggiudicatario il concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

Si precisa espressamente che la presentazione della proposta non vincola in alcun modo il Comune di Nardò, che si riserva di non procedere all'affidamento o di procedere anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che la stessa sia ritenuta congrua e conveniente per l'Amministrazione, che si riserva di richiedere al concorrente aggiudicatario idonea documentazione comprovante il possesso dei requisiti dichiarati e giustificazioni e precisazioni sul progetto gestionale proposto, anche al fine di valutare la sostenibilità economica.

#### **Modalità di presentazione delle offerte**

Il plico dovrà pervenire a mezzo Raccomandata A/R, vettore autorizzato o consegna a mano, pena l'esclusione dalla selezione, all'Ufficio Protocollo del Comune di Nardò sito in Piazza Cesare Battisti 7 **entro e non oltre le ore 12.00 del 27 luglio 2015**. Non fa fede il timbro postale.

L'Ente declina ogni responsabilità relativa a disguidi postali o di qualunque altra natura che dovessero impedire il recapito entro il termine stabilito. Il recapito del plico resta dunque ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Il plico, presentato in busta chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura recante all'esterno il mittente e la dicitura **"NON APRIRE - AVVISO PUBBLICO PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI GESTIONE DELLO SPAZIO ESPOSITIVO DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DI TERRA D'ARNEO DENOMINATO "LA VETRINA DEL GUSTO"** dovrà a sua volta contenere all'interno due plichi, contrassegnati come BUSTA A – Documentazione amministrativa e BUSTA B – Offerta tecnica, confezionati con le medesime modalità dei plichi principali e recanti anch'essi all'esterno il mittente e l'oggetto della procedura di selezione.

A pena di esclusione, i plichi dovranno contenere la seguente documentazione:

#### **BUSTA A – Documentazione amministrativa**

- 1) Istanza di partecipazione all'avviso, contenente tutte le informazioni di dettaglio inerenti la composizione del raggruppamento o gruppo informale e la designazione unanime del soggetto capofila;
- 2) la dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del DPR 445/2000 concernente il possesso dei requisiti di ordine generale, con la quale ogni soggetto attesti – pena esclusione – l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 d.lgs. 163/2006 e smi e precisamente dichiarati:

- di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e che nei propri confronti non è in corso un procedimento per la dichiarazione di tali situazioni;

- di non avere commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante e non avere commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova;
  - di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana;
  - di non aver reso false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara;
  - di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, in materia di contributi previdenziali e assicurativi, secondo la legislazione italiana;
  - che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9 comma 2 lettera c) del d.lgs. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la P.A. Compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36 – bis comma 1 del decreto legge 223/2006 convertito con modificazioni in legge n. 248/2006;
  - di non trovarsi rispetto ad altro partecipante alla medesima procedura di affidamento in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto e di avere formulato l'offerta autonomamente;
  - di essere iscritto all'INPS con la seguente posizione ..... e all'INAIL con la seguente posizione ..... e di essere in regola con i relativi versamenti
- o, se ricorre
- di non avere in corso una posizione assicurativa presso INPS/INAIL in quanto ..... (specificare)
- di voler ricevere tutte le comunicazioni inerenti l'affidamento in oggetto al seguente indirizzo PEC..... o mail .....( l'Ente appaltante terrà comunicazioni solo con il capofila);

2) Dichiarazione sostitutiva, secondo le modalità di cui al DPR 445/2000, resa dal legale rappresentante e accompagnata da copia fotostatica di un documento di identità del dichiarante, nella quale si attesti:

- di non aver riportato alcuna condanna penale ovvero aver riportato..... (indicare ruolo, imputazione, condanne riportate, ivi comprese quelle per le quali si è beneficiato della non menzione);
- insussistenza delle situazioni contemplate dall'art. 38 comma 1 lettera b) e c) del d.lgs. 163/2006

3) Certificato di iscrizione alla CCIAA, dal quale risulti che l'oggetto sociale e le attività esercitate siano compatibili con l'oggetto della gara, contenente l'indicazione della persona autorizzata a rappresentare e impegnare legalmente il concorrente, l'indicazione che lo stesso si trova nel pieno e libero esercizio dei propri diritti non essendo state iniziate a suo carico procedure fallimentari, di concordato, aperte in virtù di sentenze o di decreti negli ultimi cinque anni, nonché nulla osta ai sensi del DPR 252/98 ovvero dichiarazione sostitutiva resa dal legale rappresentante con i medesimi contenuti;

4) Documentazione relativa alla regolarità contributiva (DURC) o dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000;

5) Dichiarazione ai sensi del DPR 445/000, con allegata copia di valido documento di identità del dichiarante:

- di avere svolto direttamente in passato analoghi servizi e/o avere gestito direttamente con buon esito attività assimilabili a quelle oggetto di affidamento per importanza, natura e complessità dei servizi

o in alternativa

- avere una organizzazione aziendale (personale, abilitazioni e/o attrezzature) adeguata allo svolgimento dei servizi in oggetto;
- il soggetto che assume il titolo di mandatario e i servizi svolti da ciascun componente all'interno del raggruppamento;
- di aver preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito ed influire sullo svolgimento dei servizi da affidarsi in gestione, sulle condizioni contrattuali e su tutte le circostanze che possono influire sull'equilibrio economico dell'impresa;
- di impegnarsi ad applicare integralmente, a favore dei lavoratori dipendenti, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal CCNL della categoria e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali dei lavoratori maggiormente rappresentativi;

6) copia dell'avviso di gara e relativo allegato schema di convenzione firmati e timbrati su ogni singola pagina a titolo di presa visione e accettazione integrale delle condizioni ivi contenute;

E' facoltà della Stazione Appaltante procedere al controllo delle dichiarazioni e, ferme restando le sanzioni penali previste dalle norme vigenti, escludere il concorrente in caso di dichiarazione non veritiera.

### **BUSTA B)**

**Proposta progetto** articolata su tre aspetti: progetto di gestione, piano per la sostenibilità economico/finanziaria e piano di comunicazione, che illustri in maniera sintetica ma compiuta l'idea gestionale del concorrente, le risorse umane e materiali che intende impiegare, la natura e l'articolazione dei servizi che intende svolgere, corredata da una valutazione economica dalla quale si desuma la sostenibilità economica della gestione.

La proposta deve essere firmata dal legale rappresentante in ogni sua pagina. In caso di partecipazione in raggruppamento deve essere firmata da tutti i rappresentanti dei soggetti che compongono il raggruppamento.

Potrà essere allegato alla proposta ed inclusa nel plico B) ulteriore documentazione tecnica, fotografica, amministrativa, etc... che a giudizio del concorrente possa illustrare meglio i contenuti della proposta, il modello gestionale prospettato, le proprie specifiche esperienze e organizzazione interna.

### **Cause di esclusione**

Costituisce motivo di esclusione la non ottemperanza alle condizioni stabilite nel presente bando, nonché la mancata accettazione delle norme dello schema di convenzione allegato al presente avviso.

Non si terranno in alcun conto le offerte pervenute oltre il termine stabilito, anche se modificative o sostitutive di altre offerte e pertanto non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine fissato o sul quale non sia stato apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione del servizio oggetto del bando e non sia controfirmato sui lembi di chiusura.

### **Stipula della convenzione**

L'aggiudicatario dovrà produrre prima della stipula della convenzione e nel termine assegnato la documentazione richiesta.

L'aggiudicatario in via definitiva è comunque tenuta ad avviare i servizi di gestione anche in pendenza dell'avvenuta stipula del contratto.

La stipula formale resta subordinata all'accertamento che l'aggiudicatario non trovasi in nessuna delle condizioni ostative ed in particolare anche in una sola tra quelle previste dalla normativa in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

Qualora l'aggiudicatario non si presenti per la stipula del contratto entro il termine assegnato oppure non presenti la documentazione richiesta, è facoltà dell'Ente appaltante procedere, previa diffida, all'aggiudicazione ad altro offerente, salve le sanzioni di legge e la rifusione di ogni eventuale danno.

### **Tutela della privacy**

Ai sensi del d.lgs. 196/2003 e successive modificazioni, in ordine al presente procedimento si informa che i dati personali forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse all'espletamento della gara d'appalto e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto, saranno trattati dalla stazione concedente in conformità alle disposizioni contenute nella legge medesima.

Il concorrente, formulando la propria offerta, dichiara di essere a conoscenza e di accettare le modalità di trattamento, raccolta e comunicazione innanzi menzionate.

Ogni successiva comunicazione pubblica relativa alla presente procedura sarà data esclusivamente a mezzo del sito web istituzionale del Comune di Nardò.

Il Responsabile del Procedimento è la Dott.ssa Anna Maria De Benedittis – Dirigente Area Funzionale III.

Informazioni e contatti: Dott. Luigi Siciliano Tel/fax 0833.838322 Mail: ufficio.europa@comune.nardo.le.it

Nardò, 07 luglio 2015

IL RUP - DIRIGENTE AREA III  
Dott.ssa Anna Maria De Benedittis