

COMITATO ORGANIZZATORE “OTTOBRATA ZAFFERANESE 2018”

Sede provvisoria: via Garibaldi 317, 95019 - Zafferana Etnea CT (c/o Palazzo Municipale)
ottobratzafferanese@gmail.com - cell. 391 795 1603 – 351 816 1863 (dal lunedì al venerdì dalle 11.00 alle 13.00)

AVVISO MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATA ALL'INDIVIDUAZIONE DI UN OPERATORE ECONOMICO PER LA GESTIONE DELL'AREA GASTRONOMICA DELL'OTTOBRATA ZAFFERANESE EDIZIONE 2018.

- PREMESSO che è precipua intenzione del Comitato Organizzatore dell'Ottobrata Zafferanese - edizione 2018 procedere all'individuazione di un soggetto che, durante le domeniche della manifestazione, si occupi della gestione dell'area gastronomica ubicata in via Rocca d'Api e più precisamente nel piazzale sottostante la villa Comunale Castorina settimanalmente adibito a mercato comunale come evidenziata nell'allegata planimetria;
- RITENUTO di dover provvedere alla predetta individuazione mediante apposita manifestazione di interesse rivolta ad operatori economici che soddisfino i requisiti di seguito indicati, in quanto ritenuti necessari per far fronte al gravoso impegno connesso alla gestione della suddetta area;
- TUTTO CIÒ PREMESSO E RITENUTO, il Comitato Organizzatore intende acquisire dichiarazioni di manifestazione di interesse relative alla gestione, da parte degli operatori economici interessati, di quanto infra descritto, ai seguenti patti e condizioni:

Art. 1

Area gastronomica

- 1) Il piazzale ubicato in via Rocca d'Api da adibirsi ad area gastronomica dovrà essere suddiviso nelle postazioni sotto indicate:
 - a) **area preparazione pasti**, adeguatamente attrezzata in modo da assicurare un numero minimo di 10.000 (diecimila) pasti giornalieri, allestita con attrezzature e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività di preparazione dei pasti in conformità alle vigenti normative in materia di sanità e igiene, nonché previo rilascio delle autorizzazioni prescritte per detta tipologia di attività.
 - b) **area distribuzione pasti**, da predisporre in modo da garantire il regolare deflusso dei visitatori, anche mediante predisposizione di idonee strutture elimina code nello spazio antistante la stessa. È fatto carico al soggetto gestore esporre in modo chiaro e visibile i prezzi di vendita ai sensi e per gli effetti della normativa vigente, nonché assicurare la tracciabilità dei prodotti in distribuzione e delle materie prime impiegate, oltre alle denominazioni e ad ogni altro dato rilevante per garantire la provenienza dei cibi e le generalità delle aziende fornitrici.
 - c) **area consumazione pasti**, dotata di capiente ed adeguata tensostruttura estesa su un'area di almeno 1.500 (millecinquecento) metri quadrati, adeguatamente attrezzata con tavoli e sedie confortevoli in modo da garantire un numero minimo di 1.000 (mille) posti a sedere;
 - d) **area spettacoli e animazione**, da predisporre all'interno della tensostruttura di cui al precedente punto c), dotata di palcoscenico - conforme alle normative vigenti e munito delle necessarie autorizzazioni prescritte dalla legge, di dimensioni pari ad almeno mt. 6 x 8 ed altezza massima pari a mt. 0,8 – nonché di adeguato impianto di amplificazione. Il soggetto gestore dovrà farsi carico di provvedere all'organizzazione, a propria cura e spese, degli spettacoli di intrattenimento – da concordarsi previamente con il comitato organizzatore – con inizio alle ore 18 e fino alle ore 23. Il comitato organizzatore si farà carico dei costi relativi alla SIAE per i suindicati spettacoli musicali.
 - e) **area da adibirsi a intrattenimento per bambini**, da realizzarsi come da planimetria allegata e secondo le disposizioni contenute nell'apposito bando che verrà appositamente predisposto dal comitato organizzatore.

- 2) Tutto il personale impegnato nell'espletamento delle attività da svolgersi all'interno dell'area gastronomica (il cui elenco, contenente le generalità di ciascuno, sarà cura del soggetto gestore consegnare al Comitato Organizzatore almeno 10 giorni prima dell'inizio della manifestazione) dovrà essere assunto con regolare contratto di lavoro oltre che munito di idonea uniforme e di tesserino di riconoscimento.
- 3) Sarà cura del soggetto gestore la realizzazione a propria cura e spese di apposita rete idrica per l'approvvigionamento dell'acqua all'interno dell'area gastronomica da apposito punto messo a disposizione dal Comitato Organizzatore.
- 4) Per permettere al Comitato Organizzatore una congrua ed obiettiva valutazione circa la professionalità del soggetto gestore e la funzionalità del progetto inerente le attività e i servizi da realizzarsi all'interno dell'area gastronomica, occorre presentare apposita planimetria del piazzale in cui si evidenzia la disposizione delle postazioni da allestire, oltre ad apposita ipotesi progettuale descrittiva delle attività da realizzarsi nella quale si dia contezza delle precise modalità di gestione dell'area.

Art. 2

Prodotti di cui è consentita la preparazione e distribuzione

I prodotti che potranno essere preparati, distribuiti e consumati nell'area gastronomica in oggetto sono i seguenti: primi piatti, secondi piatti, contorni, panini, prodotti da rosticceria, crespelle, frutta secca, pannocchie, frutta fresca, bibite. Le pietanze ed i prodotti tipici locali dovranno essere realizzati e serviti nello scrupoloso rispetto delle tradizioni gastronomiche siciliane ed essere certificati secondo le normative vigenti in materia. Il soggetto gestore, a suo insindacabile giudizio potrà procedere ad assegnare spazi nell'area rimanente, per la preparazione e distribuzione dei seguenti prodotti, così elencati: crespelle, pannocchie, frutta secca e fresca, gelati, pizze siciliane, arancini e crepes, previo nulla osta del comitato organizzatore della manifestazione, sulla base, sempre, di appositi moduli predisposti a tal uopo.

Art. 3

Pulizia e decoro dell'area gastronomica

Il comitato organizzatore assicurerà la pulizia e il decoro dell'intera area gastronomica, mediante servizio di raccolta, ad intervalli regolari, dei rifiuti ivi accumulatisi nonché del loro smaltimento, mentre sarà cura del soggetto gestore dell'area vigilare affinché i visitatori procedano alla corretta differenziazione dei rifiuti riciclabili e recuperabili.

Art. 4

Fornitura dell'energia elettrica all'interno dell'area gastronomica

Il comitato organizzatore assumerà a proprio carico la fornitura dell'energia elettrica necessaria per la realizzazione delle attività da svolgersi esclusivamente nell'area gastronomica (con esclusione delle attività non direttamente riconducibili al settore gastronomico). Il soggetto gestore dovrà, per converso, assicurare la presenza di uno o più gruppi elettrogeni all'interno dell'area medesima, in modo da garantire l'efficienza energetica di tutti i servizi e le attività in caso di interruzioni di energia elettrica o blackout qualunque ne sia la causa.

Art. 5

Prestazioni e servizi aggiuntivi a carico del soggetto gestore dell'area gastronomica

Il soggetto gestore dell'area gastronomica dovrà, altresì, provvedere, a propria cura e spese, nonché con organizzazione dei mezzi necessari e gestione a proprio rischio, allo svolgimento delle seguenti prestazioni ed all'erogazione dei servizi aggiuntivi di cui appresso:

1. Allestimento, mediante fornitura e posa in opera, di:
 - **n. 18** (diciotto) **gazebi in legno**, di dimensioni pari a **mt. 4,00 x 4,00**, con tetto in PVC;
 - **n. 26** (ventisei) **gazebi in legno**, di dimensioni pari a **mt. 2,00 x 4,00**, con tetto in PVC;
 - **n. 23** (ventitre) **gazebi in legno**, di dimensioni pari a **mt. 3,00 x 3,00**, con tetto in PVC.Ciascun gazebo, da realizzarsi a regola d'arte negli spazi indicati in apposita planimetria

allegata alla presente, dovrà essere munito di pedana e banconi (anch'essi in legno), impianto di illuminazione interno dotato di salvavita e collegamento elettrico al punto di consegna ENEL, nonché apposito pannello contenente la precipua denominazione dell'azienda risultata assegnataria dello spazio espositivo. Resta inteso che i gazebo dovranno essere allestiti almeno 7 giorni prima dell'inizio della manifestazione e smontati entro gg. 10 dalla conclusione della manifestazione.

2. Allestimento, mediante fornitura e posa in opera, di **n. 1 gazebo in legno**, di dimensioni pari a **mt. 8,00 per 8,00**, con tetto in PVC. Il suindicato gazebo, da realizzarsi a regola d'arte in Piazza Umberto, e più precisamente nello spazio indicato nell'apposita planimetria allegata alla presente, dovrà essere munito di apposito bancone, anch'esso in legno, impianto di illuminazione interno dotato di salvavita e collegamento elettrico al punto di consegna ENEL, nonché apposito pannello contenente la precipua denominazione del tipo di attività ivi svolta. Resta inteso che il gazebo dovrà essere allestito almeno 7 giorni prima dell'inizio della manifestazione e smontato entro gg. 10 dalla conclusione della manifestazione.
3. Allestimento di **palcoscenico** conforme alle normative vigenti e munito delle necessarie autorizzazioni prescritte dalla legge, di dimensioni pari ad almeno **mt. 6 x 8** ed altezza massima pari a mt. 0,8. Il suindicato palcoscenico, da realizzarsi a regola d'arte in Piazza Umberto, e più precisamente nello spazio indicato nell'apposita planimetria allegata alla presente.
4. Fornitura di **n. 250** (duecentocinquanta) **transenne**.
5. Fornitura di almeno **n. 3** (tre) **gruppi elettrogeni** e predisposizione (anche mediante collegamento elettrico delle aree interessate) di ogni accorgimento necessario a garantire, in caso di interruzioni di energia elettrica o blackout, l'efficienza energetica di tutti i servizi e le attività nell'intero circuito della manifestazione oltre che negli spazi espositivi per l'intero arco della giornata (dalle ore 9 alle ore 23).
6. Fornitura e posa in opera di n. 30 punti luce con relativi salvavita ed adeguato impianto di illuminazione lungo via Roma, negli appositi siti da concordarsi col comitato organizzatore.
7. Fornitura e posa in opera, come da apposita planimetria allegata alla presente, di adeguata ed idonea **struttura a scalinate**, da realizzarsi a regola d'arte, di dimensioni, materiali e consistenza tali da consentire ai numerosissimi visitatori un agevole e sicuro accesso all'area gastronomica dalla soprastante Villa Comunale Castorina e che possa fungere da preziosa via di fuga in caso di emergenze e/o calamità naturali.
8. Produrre almeno 7 giorni prima dell'inizio della manifestazione dichiarazioni di corretta installazione di tutte le strutture installate corredate di calcoli di verifica, disegni esecutivi, schemi di montaggio, dichiarazioni di conformità dei teli installati nelle strutture a quanto disposto dalla normativa vigente in materia di prevenzione incendi;
9. Produrre almeno 7 giorni prima dell'inizio della manifestazione dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 38/08 di tutti gli impianti installati lungo le vie del circuito, all'interno dell'area gastronomica e nelle strutture allestite;
10. Predisposizione di un **adeguato servizio di vigilanza** per tutte le aree nevralgiche interessate dalla manifestazione, e più precisamente: via Roma, piazza della Regione Siciliana, piazza Umberto, piazza Belvedere, Villa Comunale Castorina, area gastronomica di via Rocca d'Api.
11. Predisposizione di adeguato servizio antincendio, mediante presenza di personale specializzato, nell'area gastronomica.
12. Immediata reperibilità di una squadra di assistenza relativamente agli impianti elettrici e strutturali.
13. Messa a disposizione di n. 15 hostess per lo svolgimento di attività varie all'interno del circuito della manifestazione.
14. L'area adibita alla consumazione pasti, dotata di capiente ed adeguata tensostruttura estesa su un'area di almeno 1.500 (millecinquecento) metri quadrati, dovrà essere messa a disposizione del Comune di Zafferana Etnea per l'intero mese di Novembre al fine di assicurare altre manifestazioni che l'Ente intende svolgere.
15. La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, assicurare la fornitura di appositi stand da ubicare nella Piazza Padre Russo nella Borgata di Sarro per la manifestazione di S.Martino, secondo le apposite indicazioni che fornirà il comitato della predetta manifestazione;

16. Inoltre dovrà assicurare la fornitura di almeno n° 8 gazebo, 4 banchi espositivi in legno, 1 tavolo in legno lungo 12 metri, per la manifestazione che ogni anno si tiene nella frazione di Pisano secondo le indicazioni che fornirà l'organizzazione nei modi e tempi dovuti.

Art. 6

Esonero da ogni responsabilità del Comitato Organizzatore

Il soggetto gestore dell'area gastronomica svolgerà le attività, erogherà i servizi ed assicurerà le prestazioni descritte nel presente avviso a propria cura e spese, con organizzazione dei mezzi necessari e gestione a proprio rischio, stipulando direttamente con i terzi i contratti necessari.

Il soggetto gestore sarà considerato responsabile, sia civilmente che penalmente, per eventuali danni causati a persone e/o cose in conseguenza dell'espletamento delle attività indicate nel presente avviso, nonché per eventuali inadempienze di obblighi contrattuali e fiscali, con espresso esonero da ogni responsabilità del Comitato Organizzatore. A tal uopo, il soggetto gestore dovrà essere in possesso di apposita polizza assicurativa di primaria compagnia per la copertura della responsabilità civile e produrre apposita dichiarazione di esonero da ogni responsabilità del Comitato Organizzatore.

Art. 7

Divieto di cessione a terzi della gestione dell'area oggetto di affidamento.

È fatto assoluto divieto al soggetto gestore la cessione a terzi, a qualunque titolo ed anche solo parzialmente, della gestione dell'area gastronomica oggetto di affidamento, ad esclusione delle seguenti tipologie di attività: crespelleria, pannocchie, caldarroste e prodotti tipici locali.

Art. 8

Requisiti necessari per l'affidamento della gestione dell'area gastronomica

Potranno presentare la propria candidatura alla presente manifestazione di interesse ditte, cooperative, consorzi ed associazioni in grado di dimostrare con apposita attestazione di aver maturato una esperienza in organizzazione e gestione di almeno un'iniziativa di pari entità sia nel settore eventi che nel servizio catering ed inoltre essere in grado di soddisfare sia le condizioni suindicate e possedere i seguenti requisiti:

- a) essere iscritti da almeno tre anni alla Camera di Commercio nella categoria "somministrazione e distribuzione pasti" o "servizio di catering nel corso di sagre, fiere e manifestazioni occasionali", da attestarsi mediante apposito certificato camerale rilasciato da non oltre sei mesi;
- b) aver maturato, nei tre anni precedenti alla pubblicazione del presente avviso, un fatturato di importo pari ad almeno 250.000,00 euro, di cui almeno il 30% ottenuto mediante la prestazione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente avviso, da attestarsi mediante autocertificazione;
- c) essere in regola con gli adempimenti in materia contributiva e non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito, da attestare mediante produzione del cd. *Durc On Line* ai sensi e per gli effetti della normativa vigente.
- d) essere in possesso di apposita polizza provvisoria del 2% per lavori, forniture e servizi quantificati in € 300.000,00 e in fase di aggiudicazione esibire polizza definitiva del 10% sull'importo predetto. La garanzia, di validità pari ad almeno novanta giorni a far data dalla presentazione della candidatura, dovrà contenere rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, codice civile ed apposita previsione circa l'operatività della stessa entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del comitato organizzatore.
- e) polizza assicurativa per R.C. pari ad almeno € 1.000.000,00;
- f) non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale ai sensi della normativa vigente, da attestarsi mediante autocertificazione;
- g) non essere a conoscenza di procedimenti penali pendenti, da attestarsi mediante autocertificazione;
- h) fruire di personale appositamente assunto con regolare contratto di lavoro, di cui dovrà essere trasmesso apposito elenco al comitato organizzatore almeno 10 giorni prima dell'inizio della manifestazione;

i) idonea referenza bancaria attestante la capacità economica e finanziaria dell'impresa, costituita da attestazione rilasciata da istituti di credito operanti negli stati membri della U.E.;

l) elenco mezzi ed attrezzature utilizzati;

Art. 9

Modalità e termini di presentazione delle istanze

Gli operatori economici che soddisfino i requisiti di cui al precedente art. 8 possono presentare formale dichiarazione di manifestazione di interesse, corredata dalla documentazione sopra specificata che, per mera comodità, si riporta in apposito allegato (**all. n. 1**), in busta sigillata riportante la dicitura "OTTOBRATA ZAFFERANESE 2018 – MANIFESTAZIONE INTERESSE AREA GASTRONOMICA".

Le istanze dovranno essere trasmesse dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle ore 12:00, presso l'ufficio comunale Protocollo Generale sito a Zafferana Etnea, in via Garibaldi n. 317, nel Palazzo Municipale, **entro e non oltre le ore 12:00 del 30 agosto 2018**. Per esigenze organizzative, non verranno prese in considerazione le istanze che perverranno oltre il suddetto termine.

Ciascun operatore economico interessato potrà presentare una sola offerta.

Art. 10

Individuazione dell'operatore economico

Sulle istanze pervenute il Comitato Organizzatore si pronuncerà, previo accertamento della sussistenza dei requisiti richiesti e scrupolosa ed attenta verifica circa la bontà e la reale consistenza del progetto, in modo definitivo ed inappellabile.

Le istanze incomplete e/o non correttamente compilate e/o che risulteranno mancanti anche di uno soltanto dei documenti richiesti, non verranno prese in considerazione.

Zafferana Etnea, 03 agosto 2018

**Il Presidente del Comitato Organizzatore
dell'Ottobrata Zafferanese
F.to Dott. Salvatore Coco**