**PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO A SOGGETTO TERZO DELL’ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DELLA 33^ SAGRA DEL MELONE– ED. 2021 -** **09-10-11 LUGLIO**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nazionalità\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

residente in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Partita lva\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Numero iscrizione al Registro imprese \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

presso la CCIAA di \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

nella sua qualità di:

* titolare della omonima ditta individuale
* legale rappresentante della soc./assoc./coop… \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* avente sede in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

via/p.zza/ecc..\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CF/P.IVA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nr. di iscrizione al Registro imprese commercio su aree pubbliche del \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* Altro (da specificare) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Presenta la seguente:

**OFFERTA TECNICA**

**Per L’affidamento In Concessione dell’organizzazione complessiva della 33^ Sagra del Melone– ed. 2021**

*(I partecipanti alla procedura di selezione dovranno compilare obbligatoriamente il presente modulo, fornendo tutte le informazioni utili alla valutazione di ciascun ambito, come di seguito specificato.*

*Sarà possibile in ogni caso allegare al presente modulo anche ulteriore documentazione, quale ad esempio schede tecniche e illustrative, certificazioni, attestazioni, atti etc. utili ai fini della valutazione.)*

Tali documenti, **ai sensi dell’art. 12 dell’avviso in oggetto**, dovranno essere inseriti nel **plico Busta 2**.

|  |
| --- |
| 1. ***ESPERIENZA MATURATA NELLA GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DI FIERE/MERCATINI/SAGRE***   (ART. 11, PUNTO 11.1 DELL’ AVVISO PER L’AFFIDAMENTO A SOGGETTO TERZO DELL’ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DELLA 33^ SAGRA DEL MELONE– ED. 2021)   * **1 punti per ogni iniziativa fino ad un massimo di 8 punti.** |
| …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |
| 1. **PROPOSTA PROGETTUALE PER L’ORGANIZZAZIONE DELLA 33 ^ SAGRA DEL MELONE - EDIZIONE 2021** (art. 5 e art. 11, PUNTO 11.2 DELL’ AVVISO PER L’AFFIDAMENTO A SOGGETTO TERZO DELL’ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DELLA 33^ SAGRA DEL MELONE– ED. 2021)  * **MAX 62 punti** |
| |  |  | | --- | --- | | ***2.1*** | ***Stand Enogastronomico: esperienza maturata nella gestione e organizzazione di stand enogastronomici e nella ristorazione, organizzazione eventi e mercati proposta progettuale per l’organizzazione e la gestione dello stand enogastronomico:***   * **MAX 5 punti;** |   ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………...  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………...  ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………   |  |  | | --- | --- | | ***2.2*** | ***Stand Enogastronomico: utilizzo del melone e introduzione di ulteriori alimenti di prodotti freschi, DOP, IGP,ecc..e utilizzo di prodotti a Km. 0***   * **MAX 8 punti;** |   ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………   |  |  | | --- | --- | | ***2.3*** | ***Stand Enogastronomico: menù proposti con piatti tipici e/o tradizionali del territorio della Tuscia Viterbese***   * **MAX 5 punti** |   …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………   |  |  | | --- | --- | | ***2.4*** | ***Percorso espositivo/mercato: Logistica e funzionalità del mercato proposta: distribuzione dei posteggi nell’area individuata (presenza di varchi di transito, attenzione alla circolazione pedonale, alla ottimale organizzazione degli spazi, coerente distribuzione dei generi merceologici, rispetto delle normative COVID, ecc.). (****L’operatore economico partecipante dovrà presentare una planimetria in scala delle aree oggetto di occupazione, con l’indicazione del numero (non inferiore a 20) e dell’ubicazione dei singoli posteggi e del totale della superficie occupata*.)   * **MAX 11 punti** |   …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………   |  |  | | --- | --- | | ***2.5*** | ***Percorso espositivo/mercato: Qualità, varietà, originalità e pregio dell’orientamento merceologico dei posteggi proposti.*** *(Per il settore alimentare sarà valutata la qualità, la varietà dei prodotti alimentari, anche in riferimento alla presenza di prodotti tipici locali e/o regionali, DOC, IGP, DOP, filiera corta, biologica ecc.. compresa la presenza dei produttori di melone; per il settore non alimentare sarà valutata qualità, la varietà, l’originalità e il pregio dell’orientamento merceologico dei posteggi proposti).*   * **MAX 6 punti** |   …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………   |  |  | | --- | --- | | ***2.6*** | ***Piano di comunicazione*** *(Caratteristiche qualitative del piano di comunicazione e informazione. Saranno valutate le iniziative promozionali aggiuntive e migliorative rispetto al piano di comunicazione minimo, indicate nell’art. 5 c. 1 dell’avviso in oggetto)*   * **MAX 5 punti** |   …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………   |  |  | | --- | --- | | ***2.7*** | ***Intrattenimenti serali e spettacoli dal vivo: minimo n. 1 concerti spettacolo dal vivo e n. 1 spettacolo pirotecnico) – dettagliare artisti per singolo spettacolo:***  *(Saranno valutate le caratteristiche qualitative e artistiche del programma, riferito alle manifestazioni e intrattenimenti principali e collaterali, con particolare riferimento al numero e alla varietà degli spettacoli, compresi quelli pomeridiani/diurni e alla notorietà degli artisti proposti che dovranno essere specificatamente indicati nell’offerta tecnica.)*   * **MAX 15 punti** |   …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………   |  |  | | --- | --- | | ***2.8*** | ***Servizi strumentali e logistica:*** *(Modalità di organizzazione del servizio continuativo d’ordine e sicurezza e del servizio di guardiania notturno, presenza di eventuali presidi antincendio, frequenza e qualità dei servizi di pulizia, attuazione misure di contenimento COVID 19*).   * **MAX 7 punti** |   …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |

|  |
| --- |
| 1. **OFFERTA MIGLIORATIVA SULLA POSSIBILITÀ DI REALIZZARE NELL’ARCO DELLE GIORNATE DI SAGRA, DEGUSTAZIONI DI PRODOTTI TIPICI E LABORATORI DIMOSTRATIVI ALIMENTARI, ESPRESSIONI DELLE TRADIZIONI CONTADINE TERRITORIALI.** |
| …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |

*(I partecipanti alla procedura di selezione nell’elaborazione del presente modulo dovranno attenersi in maniera analitica agli elementi caratterizzanti la proposta di servizio, seguendo l’elencazione dei criteri di attribuzione dei punteggi di cui* ***all’art. 11*** *dell’avviso pubblico ed esplicitando la descrizione di come s’intende adempiere agli obblighi elencati* ***all’art.******5*** *dello stesso avviso).*

Si allegano:

* necessaria documentazione atta a comprovare l’esperienza acquisita in iniziative omologabili per importanza, durata e consistenza;
* *planimetria in scala delle aree oggetto di occupazione, con l’indicazione del numero (non inferiore a 20) e dell’ubicazione dei singoli posteggi e del totale della superficie occupata*.)
* …. (altro da specificare) …

Addì \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

il titolare (o legale rappresentante) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ [[1]](#footnote-1)

1. Si allega alla presente fotocopia semplice di un documento d’identità del sottoscrittore, ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.. [↑](#footnote-ref-1)