



Servizio Sportello attività produttive e edilizia
Area Servizi alla città

Via Emilia San Pietro n. 12 - Reggio Emilia tel. 0522 456627

AVVISO PUBBLICO

INDAGINE DI MERCATO AI SENSI DELL'ART. 50 COMMA 2 E 3 DEL D.LEG.VO 36/2023 FINALIZZATA ALL'AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI "PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN EVENTO DI PROMOZIONE DELL'ENOGASTRONOMIA REGGIANA "CIBO E GENTI DELL'EMILIA" NEL WEEKEND DELL'11 - 12 - 13 OTTOBRE 2024 IMPORTO PRESUNTO : € 39.900,00 Iva esclusa

Visti:

- *l'art. 50 cc. 2 e 3 del D.Leg.vo n. 36/2023 e l'allegato II.1*
- *l'art. 3 co. 2 e 4 del vigente Regolamento comunale per la disciplina dei contratti - Parte prima - Appalti di servizi, forniture, lavori e concessioni" del Comune di Reggio Emilia*

COMUNICA

Che entro le ore 13.00 del giorno 27 agosto 2024 è possibile presentare la propria offerta per la selezione del soggetto a cui affidare il servizio per la progettazione, organizzazione e gestione di un evento ed iniziativa di promozione dell'enogastronomia in centro storico e relativa comunicazione.

Il servizio verrà affidato mediante affidamento diretto tramite mercato elettronico MEPA, previa consultazione di più preventivi sulla base di offerte ai sensi dell'art. 50 co. 2 lett. a del D.Lgs. 36/2023 e s.m.e.i., e dell'art. 3 del vigente Regolamento comunale per la disciplina dei contratti. Sono inoltre applicabili le vigenti disposizioni del "Regolamento comunale per la disciplina dei contratti - Parte prima - Appalti di servizi, forniture, lavori e concessioni" del Comune di Reggio Emilia.

STAZIONE APPALTANTE

Comune di Reggio Emilia - Piazza Prampolini 1 - 42121 Reggio Emilia - e-mail certificata: comune.reggioemilia@pec.municipio.re.it
web: www.comune.re.it

SERVIZIO COMPETENTE: Servizio Sportello attività produttive e edilizia

RESPONSABILE UNICO DI PROCEDIMENTO: D.ssa Lorena Belli

SOGGETTI INTERESSATI AZIENDE ISCRITTE SULLA PIATTAFORMA MEPA CONSIP AL CPV 79952000-2 SERVIZI DI ORGANIZZAZIONE DI EVENTI

OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO :

ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO DI ANIMAZIONE DEL CENTRO STORICO DI REGGIO EMILIA E PROMOZIONE DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE REGGIANE NELLE DATE 11 - 12 - 13 ottobre 2024.



1. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

- 1) Iscrizione nel mercato elettronico di CONSIP (cd. MEPA) di cui al portale www.acquistinretepa.it nel bando pertinente la categoria: **AL CPV 79952000-2 servizi di organizzazione di eventi**
- 2) Mancanza delle cause di esclusione di cui agli art. 94 -95 del D.Leg.vo n.36/2023 e possesso dei requisiti di cui all'art. 100 comma 3
- 3) Requisiti inerenti la capacità tecnica ed economica: i richiedenti dovranno avere acquisito almeno un'esperienza curriculare relativa alla gestione di un servizio analogo alla presente manifestazione, svolta presso un ente pubblico, nel corso degli ultimi tre anni (2020-2023).

I soggetti proponenti devono inoltre essere iscritti entro la data di scadenza del presente avviso, al Mercato elettronico della pubblica amministrazione CONSIP - Acquistinrete.it nella categoria prevista al punto 1

2. DURATA: settembre - ottobre 2024

3. ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la progettazione e l'organizzazione di un evento enogastronomico, che promuova con proposte di animazione e valorizzazione sia le eccellenze tipiche reggiane (il paniere dei prodotti Dop, Igp, etc...) sia la tradizione culinaria, da realizzarsi nel weekend 11 - 12 - 13 ottobre 2024 in varie piazze del centro storico (piazze utilizzabili sono: Piazza Martiri del 7 luglio, Piazza della Vittoria, Piazza Prampolini, Piazza San Prospero, Piazza Casotti) attraverso allestimenti coordinati e di qualità.

L'amministrazione intende organizzare un evento che sia occasione di promozione della tradizione culinaria reggiana, delle principali eccellenze enogastronomiche del territorio e della ristorazione tipica di qualità, per far conoscere le filiere corte e supportare la sinergia delle attività che si connettono a tali iniziative.

Il soggetto affidatario deve garantire :

- un programma articolato di showcooking (minimo 8-10 nelle tre giornate) e degustazioni di prodotti alimentari enogastronomici del territorio emiliano romagnolo, con almeno due chef di fama del territorio emiliano, ristoratori reggiani ed eventuali altri chef di altri territori;
- l'organizzazione di eventi di animazione serale (il venerdì ed il sabato) tra cui anche una "singolar tenzone" con protagoniste le paste ripiene emiliano-romagnole;
- una mostra-mercato con un minimo di 20 espositori di cui almeno il 50% sia composto da espositori di prodotti enogastronomici tipici della Provincia di Reggio Emilia, che tenga anche in considerazione produttori dell'area Mab-Unesco ed il Parco dell'Appennino Tosco-Emiliano, con possibilità di degustazione e/o somministrazione. Nel progetto dovranno essere indicati gli allestimenti del mercato che devono essere di qualità e coordinati tra loro.
- La presenza di spazi espositivi riservati ai consorzi di tutela (Parmigiano Reggiano, Aceto balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, Lambrusco)
- l'organizzazione di un Aperitivo/cena, il sabato sera, a base di prodotti tipici reggiani, (con particolare attenzione all'erbazzone, ma anche al Cappelletto Reggiano Deco;



- laboratori di cucina per adulti e bambini (minimo 3/4 laboratori)
- la progettazione e realizzazione di un piano di comunicazione articolato (media mix), attraverso strumenti sia offline che online, diretto a massimizzare la visibilità dell'evento e raggiungere il target.

Il piano mezzi deve sicuramente comprendere:

1. nr. 6 manifesti 600x300 da produrre e consegnare all'ufficio affissioni del Comune di Reggio Emilia 15 giorni prima dell'evento (la prenotazione degli spazi pubblicitari è in capo all'amministrazione);
2. nr. 20 manifesti 280x200 da produrre e consegnare all'ufficio affissioni del Comune di Reggio Emilia 15 giorni prima dell'evento (la prenotazione degli spazi pubblicitari è in capo all'amministrazione);
3. nr. 20 manifesti 140x200 da produrre e consegnare all'ufficio affissioni del Comune di Reggio Emilia 15 giorni prima dell'evento (la prenotazione degli spazi pubblicitari è in capo all'amministrazione);
4. almeno nr. 300 locandine formato A3 da produrre e distribuire nei negozi del centro e nei luoghi pubblici entro almeno 15 giorni prima dell'evento, concordando un piano distributivo col Comune;
5. produzione e montaggio di un telo in pvc per totem (misura 69x165) nella posizione principale dove si svolge l'evento con montaggio due settimane prima a fini promozionali (la struttura sarà fornita dal Comune);
6. spot radio di almeno 20' su emittenti locali in posizione di rigore. Testo, registrazione e prenotazione/acquisto degli spazi sono a carico dell'aggiudicatario. Il testo dello spot verrà proposto dall'aggiudicatario all'amministrazione e valutato assieme;
7. adv su carta stampata su entrambe le principali testate locali;
8. n. 3000 pieghevoli con programma da stampare e distribuire nei negozi del centro e nei luoghi pubblici entro almeno 15 giorni prima dell'evento, concordando un piano distributivo col Comune;
9. canali social fb e ig @centroreggioemilia con uscite sponsorizzate. Le sponsorizzate saranno a carico dell'agenzia a cui forniremo l'accesso al nostro business manager.

A tal fine si richiede di produrre le seguenti declinazioni digitali:

1. 1920x1080: slider x evento del "portale eventi" del Comune e copertina evento FB;
2. 750x375: evento del portale eventi;
3. 1640x924: copertina fb di @centroreggioemilia;
4. 1080x1080: post sia IG che FB;
5. 400x250: per le notizie del primo piano e aree tematiche;
6. 700x434: immagine della notizia principale dell'home page del sito.

Il Piano editoriale social sarà da concordare con il committente.

L'aggiudicatario dovrà interagire con l'Amministrazione per gli aspetti della comunicazione istituzionale gestita dall'ente committente.

Ogni declinazione e adattamento della creatività dovrà essere presentata all'Amministrazione per un "OK si stampi".

Chiediamo inoltre l'eventuale proposta e quotazione di altri strumenti/azioni di comunicazione,



a integrazione di quelli richiesti dal committente sopra, che siano coerenti con gli obiettivi e i contenuti indicati. Anche per questi strumenti chiediamo all'impresa la realizzazione "chiavi in mano", dall'adattamento della grafica, fino alla produzione e distribuzione/montaggio, ecc.

Tutti gli strumenti a stampa sono a carico dell'agenzia fino alla distribuzione/montaggio.

Saranno a carico dell'agenzia anche gli acquisti di spazi pubblicitari sui media locali (giornali, radio e altri eventualmente suggeriti).

Infine si precisa che:

- il Comune è dotato di sito web, canali social istituzionali generalisti e tematici e di una newsletter.
- il Comune è dotato di ufficio stampa e quindi di autonoma strategia e operatività nella relazione con gli organi di informazione.
- l'amministrazione non è interessata alla realizzazione di siti esterni.

4. DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE

La ditta in indirizzo dovrà presentare a pena di esclusione:

4.1) Domanda di partecipazione indicando il possesso dei requisiti di cui al punto 1 (All.1);

4.2) Proposta tecnica articolata in due parti:

- a) Presentazione del partecipante: documentazione che illustri il portafoglio progetti, l'organizzazione dell'azienda, l'esperienza curriculare con particolare riferimento a lavori svolti simili a quello oggetto della procedura (massimo 4 facciate di foglio A4 - f.to pdf - testo corpo 12);
 - b) Proposta/progetto tecnico comprendente: documento che illustri le proposta progettuale nel complesso con una descrizione dettagliata degli eventi di cui al punto 3), il programma, gli spettacoli/attività di animazione compresi di titoli, orari e luoghi e modalità di gestione degli stessi
- Dovranno essere altresì allegate, pena esclusione, foto degli arredi proposti, rendering degli allestimenti, immagini e descrizioni delle animazioni proposte (massimo 10 facciate di foglio A4 - f.to pdf - testo corpo 12).

4.3) Offerta economica come da allegato al presente avviso (All.2)

5. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

La valutazione delle proposte avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, art.108 comma 1 del D.Lgs n. 36/2023, mediante l'attribuzione di **massimo 100 punti** così suddivisi:

A) massimo punti 85 per l'offerta tecnico-progettuale relativa all'attività oggetto del servizio, come di seguito specificato:



- **contenuto del progetto: max punti 50**
 - progetto e proposte presentate
 - innovatività e diversificazione dei diversi appuntamenti proposti
 - la creatività della proposte,
 - qualità degli intrattenimenti/spettacoli
- **modalità di gestione e di coinvolgimento operatori del centro storico e qualità estetica dell'allestimento max 20 punti**
- **comunicazione: max punti 10**
creatività ed il piano mezzi diversificato tra strumenti online e offline.
- **migliorie : max 5 punti**

Si valuteranno la qualità estetica, la coerenza con l'identità territoriale della proposta,

B) Massimo punti 15 all'offerta economica per il ribasso proposto sul valore dell'affidamento (€ 39.900,00 iva esclusa).

La base economica di partenza è di **39.900,00 Euro** (IVA al 22% esclusa).

Formula

offerta più bassa x max punteggio

offerta da valutare

Non si prenderanno in considerazione le offerte che ottengano **meno di 55 punti** nella proposta tecnico-progettuale (punto A).

In presenza di due o più ditte offerenti identico punteggio, si procederà ad esperimento migliorativo fra tali imprese. L'offerta vincola il suo proponente per un termine di 180 giorni a decorrere dalla scadenza del termine di presentazione della stessa, con obbligo di mantenere ferma l'offerta stessa.

Saranno considerate valide solo le offerte al ribasso.

Il RUP procederà alla valutazione delle proposte entro i termini e secondi i criteri indicati al successivo capitolato di Gara. Il RUP nell'esercitare tale funzione si avvarrà del supporto di funzionari e tecnici del Comune.

6. OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO

Tra gli obblighi dell'affidatario, si precisa inoltre che:

a) gli allacciamenti all'energia elettrica necessari per l'esecuzione del presente appalto,



potranno essere derivati da forniture comunali esistenti (torrette a scomparsa presenti sulle piazze), nei limiti della portata delle stesse, salvo il fatto che l'appaltatore potrà chiedere puntuali forniture straordinarie se lo ritiene più funzionale;

b) ogni allacciamento derivato da forniture comunali dovrà essere realizzato a regola d'arte e secondo le indicazioni fornite dal tecnico referente dell'Amministrazione committente e non dovrà in alcun modo compromettere il funzionamento degli impianti comunali di pubblica illuminazione;

c) saranno a carico dell'aggiudicatario le operazioni e le spese per la richiesta e l'allacciamento temporaneo di fornitura straordinaria di energia elettrica che la ditta ravviserà tecnicamente necessario;

Saranno altresì a carico degli organizzatori:

- il Piano di sicurezza dell'evento secondo le disposizioni vigenti in materia
- il presidio dei luoghi e la garanzia del corretto svolgimento delle iniziative;
- il ripristino delle aree concesse al termine delle singole iniziative (rimozione dei tavoli, seggiole, stand, pedane, ... etc);
- i rapporti con le associazioni e artisti coinvolti e che partecipano al progetto, tutti gli allestimenti comprensivi di eventuali movimentazione di pedane, service audio/luci, gli allacciamenti, le certificazioni degli impianti e degli allestimenti;
- la richiesta delle autorizzazioni e concessioni necessarie per la realizzazione di tutti gli appuntamenti previsti nel progetto, sollevando il Comune da qualsiasi responsabilità in materia di rispetto delle norme sulla sicurezza pubblica e degli impianti, nonché quelle legate alla sicurezza dei lavoratori e del pubblico relativamente alla iniziativa;
- gli oneri SIAE e altri oneri connessi agli adempimenti (a parte quello relativo allo spettacolo di domenica 13 ottobre);
- il costante mantenimento delle condizioni di pulizia e decoro dell'area in cui si svolgono le attività.

L'appaltatore non deve:

1. inserire nella comunicazione dell'evento messaggi contenenti immagini e informazioni contrarie all'ordine pubblico, ingannevoli, lesive delle convinzioni morali, civili, religiose o della dignità della persona, pregiudizievoli per la salute, la sicurezza, l'ambiente, i minori o incentivanti l'uso di alcolici, tabacco, stupefacenti e farmaci nonché comunicazioni in contrasto con quanto previsto dal Codice di Autodisciplina Pubblicitaria.

L'Amministrazione Comunale:

a) autorizza l'uso delle torrette dell'energia elettrica necessarie per l'esecuzione del presente appalto, che potranno essere derivati solo da forniture comunali esistenti, nei limiti della portata delle stesse, salvo il fatto che l'aggiudicatario potrà richiedere puntuali forniture straordinarie se lo ritiene più funzionale.

b) suolo gratuito e n. 5 permessi mezzi per transito in centro storico



7. ESONERO DI RESPONSABILITÀ

I partecipanti, in relazione agli elaborati presentati, rispondono in proprio ed in via esclusiva della violazione di eventuali diritti spettanti a terzi, comprese le violazioni del diritto d'autore eventualmente eccepite, ed esonerano il Comune di Reggio Emilia da ogni responsabilità.

La società appaltatrice dovrà essere in possesso in qualità di organizzatore degli eventi, di adeguate polizze assicurative per la Responsabilità Civile.

8. INADEMPIMENTO, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto scadrà alla scadenza prefissata. Le parti, in ogni caso, potranno recedere anticipatamente anche prima della scadenza, per giusta causa (rif. Art. 2237 del Codice Civile). In caso di inadempienze o gravi inesattezze, il Comune di Reggio Emilia potrà intimare all'Affidatario a mezzo PEC di adempiere a quanto necessario entro il termine perentorio di n. 5 giorni. Nel caso l'Affidatario non dovesse provvedere, il Comune di Reggio Emilia si riserva la facoltà, previa notifica, di procedere alla risoluzione immediata del contratto, fatti salvi gli ulteriori danni che dovessero derivare al Comune di Reggio Emilia, senza che l'Affidatario inadempiente possa pretendere compensi o indennizzi di sorta.

Il Comune di Reggio Emilia avrà il diritto di procedere alla risoluzione del contratto (rif. art. 1453 del Codice Civile) in caso di gravi e o ripetute violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati in seguito a formale diffida da parte del Comune di Reggio Emilia stesso inviata a mezzo PEC all'Affidatario, nonché in caso di arbitrario abbandono o sospensione delle attività da parte dell'Affidatario non dipendenti da cause di forza maggiore o in caso di cessazione o sospensione delle attività da parte dell'Affidatario non dipendenti da fallimento dell'affidatario stesso. Sarà facoltà del Comune di Reggio Emilia recedere unilateralmente dal contratto in qualunque momento (rif. art. 2237 del Codice Civile), anche se la prestazione è stata iniziata, fatto salvo l'obbligo di corrispondere all'Affidatario un indennizzo relativo alle spese sostenute, alle attività eseguite ed al mancato guadagno.

9. PENALI

Il mancato rispetto anche di una sola delle condizioni necessarie agli eventi in generale comporterà, previa diffida ad adempiere nel caso del perdurare dell'adempimento, l'immediata risoluzione della Convenzione, con conseguente indennizzo a favore della controparte fissato in € 3.500,00 (tremilacinquecento/00 Euro) oltre eventuali danni arrecati all'amministrazione.

10. FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia relativa al contratto che dovesse insorgere tra le parti viene riconosciuta la competenza esclusiva del Foro di Reggio nell'Emilia.

11. DIPENDENTI DELLE P.A.

Ai sensi dell'art. 53, comma 16 - ter del D.Lgs 165/2001 e dell'art. 21 del D.Lgs. n. 39/2013, l'aggiudicatario - sottoscrivendo il contratto nascente dalla aggiudicazione - attesterà e dichiarerà di non avere concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo né di avere attribuito incarichi, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto, ad ex dipendenti del comune di Reggio Emilia che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della pubblica amministrazione nei propri confronti. Il contratto concluso in violazione di tale norma sarà ritenuto nullo.

12. SICUREZZA E RISERVATEZZA

L'aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque



a conoscenza, anche tramite l'esecuzione del contratto, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma, di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto e di non farne oggetto di comunicazione o trasmissione senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione.

L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del Contratto.

L'obbligo di cui ai commi 1 e 2 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

L'aggiudicatario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza di cui ai punti 1, 2 e 3 e risponde nei confronti della Committente per eventuali violazioni dell'obbligo di riservatezza commesse dai suddetti soggetti.

L'aggiudicatario può utilizzare servizi di cloud pubblici ove memorizzare i dati e le informazioni trattate nell'espletamento dell'incarico affidato, solo previa autorizzazione dell'Ente.

In caso di inosservanza degli obblighi descritti nei punti da 1 a 5, l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto, fermo restando che l'aggiudicatario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.

L'aggiudicatario potrà citare i termini essenziali del Contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione del Fornitore stesso a gare e appalti, previa comunicazione alla Amministrazione delle modalità e dei contenuti di detta citazione.

Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte della Amministrazione attinente le procedure adottate dal Contraente in materia di riservatezza e degli altri obblighi assunti dal presente contratto. L'aggiudicatario non potrà conservare copia di dati e programmi della Amministrazione, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la scadenza del Contratto e dovrà, su richiesta, ritrasmetterli all'Amministrazione.

Le parti prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del presente contratto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi e comunque in ottemperanza degli obblighi previsti dal Regolamento UE 2016/679.

13. Informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art 13 del Regolamento europeo n. 679/2016 Premessa

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016, Il Comune di Reggio Emilia, in qualità di Titolare del trattamento dei dati personali, è tenuto a fornirle informazioni in merito all'utilizzo dei suoi dati personali.

Titolare del trattamento dei dati personali

Il Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente informativa è il Comune di Reggio Emilia, con sede a Reggio Emilia, Piazza Prampolini n°1, cap 42121, Tel. 0522/456111, indirizzo mail: privacy@comune.re.it, indirizzo pec: comune.reggioemilia@pec.municipio.re.it.

Responsabile della protezione dei dati personali

Il Responsabile della protezione dei dati personali del Comune di Reggio Emilia ha sede a Reggio Emilia, Piazza Prampolini n°1, cap 42121, Tel. 0522/456111, indirizzo mail: dpo@comune.re.it



Responsabili del trattamento

Il Comune di Reggio Emilia può avvalersi di soggetti terzi per l'espletamento di attività e relativi trattamenti di dati personali di cui è Titolare nominandoli Responsabili del trattamento. Conformemente a quanto stabilito dall'art. 28 del Regolamento europeo 679/2016 con tali soggetti il Comune sottoscrive contratti che vincolano il Responsabile al Titolare per le attività inerenti il trattamento dei dati personali. Per il trattamento in oggetto il Comune di Reggio Emilia non ha nominato Responsabili del trattamento.

Soggetti autorizzati al trattamento

I Suoi dati personali sono trattati da personale del Comune di Reggio Emilia previamente autorizzato e designato quale incaricato del trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine alle finalità e alle modalità di trattamento dei dati in base alla vigente normativa in materia di protezione dei dati personali.

Finalità del trattamento

I Suoi dati personali sono trattati per le seguenti finalità: Servizio di L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI "PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN EVENTO DI PROMOZIONE DELL'ENOGASTRONOMIA REGGIANA "CIBO E GENTI DELL'EMILIA" NEL WEEKEND DEL 11 - 12 - 13 OTTOBRE 2024"

Base giuridica del trattamento

Il trattamento dei Suoi dati personali viene effettuato dal Comune di Reggio Emilia per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri, pertanto, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. e) del Regolamento europeo 679/2016 non necessita del Suo consenso. I Suoi dati personali sono trattati dal Comune di Reggio Emilia esclusivamente per le finalità che rientrano nei compiti istituzionali dell'Amministrazione e per adempiere ad eventuali obblighi di legge, regolamentari o contrattuali. Il trattamento dei Suoi dati personali avviene in base all'"avviso pubblico per la selezione dei soggetti a cui affidare il servizio di servizio di ideazione e realizzazione di un piano di comunicazione per la valorizzazione e promozione delle attività commerciali e artigianali del centro storico di Reggio Emilia con particolare attenzione all'enogastronomia." di cui alla determinazione dirigenziale n° 651/2021.

Destinatari dei dati personali

I Suoi dati personali non sono oggetto di diffusione, né di comunicazione. Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE

I suoi dati personali non sono trasferiti al di fuori dell'Unione europea, salvo i casi previsti da specifici obblighi normativi.

Periodo di conservazione

I suoi dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate. A tal fine, anche mediante controlli periodici, viene verificata costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al rapporto, alla prestazione o all'incarico in corso, da instaurare o cessati, anche con riferimento ai dati che Lei fornisce di propria iniziativa. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili, vengono cancellati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene.

I Suoi diritti

Nella sua qualità di interessato, Lei ha diritto:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano;



- di opporsi al trattamento;
- di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali.

Per l'esercizio dei diritti di cui sopra l'interessato può contattare:

- Il Titolare del trattamento dei dati Comune di Reggio Emilia, con sede a Reggio Emilia, Piazza Prampolini n°1, cap 42121, Tel. 0522/456111, mail: privacy@comune.re.it pec: comune.reggioemilia@pec.municipio.re.it
- Il Responsabile della protezione dei dati personali del Comune di Reggio Emilia con sede a Reggio Emilia, Piazza Prampolini n°1, cap 42121, indirizzo mail: dpo@comune.re.it.

Conferimento dei dati

Il conferimento dei Suoi dati è facoltativo, ma necessario per le finalità indicate al punto 6. Il mancato conferimento comporterà l'impossibilità di valutare l'offerta.

Responsabile del procedimento: Dr. Lorena Belli

14. INFORMAZIONI

Per informazioni e chiarimenti è possibile contattare:

Simona Mannari tel 0522 456585
simona.mannari@comune.re.it

Il presente avviso viene pubblicato sul sito istituzionale e all'Albo Pretorio on-line del Comune di Reggio Emilia ed è finalizzato esclusivamente alla ricezione di manifestazione di interesse per l'individuazione dei soggetti potenzialmente interessati, non ha valore vincolante per l'Amministrazione Comunale né valore precontrattuale mentre l'offerta presentata impegnerà l'operatore economico fino al completamento del servizio e all'accettazione di quanto contenuto nel capitolato indicato al presente avviso.

L'Amministrazione Comunale si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di interesse pubblico, la presente procedura senza che gli operatori economici istanti possano vantare alcuna pretesa.

Allegati:

- Autocertificazione possesso requisiti All.1
- Offerta economica All.2

Reggio Emilia, 25 luglio 2024

La Dirigente
Dott.ssa Lorena Belli