



# COMUNE DI VICENZA

Proposta N. 789

## DETERMINA N. 641 DEL 17/03/2023

INCARICATO ALLA REDAZIONE: Timillero Andrea

RESPONSABILE DEL SERVIZIO: Carrucci Gianluigi

DA INSERIRE NELL'ELENCO CONSULENTI E COLLABORATORI ART. 15 D.LGS. 33/2013 - ex art. 34 DL 223/06 NO

TIPO DETERMINA: SENZA IMPEGNI O ACC.

SETTORE PROPONENTE: SERVIZIO AMBIENTE, ENERGIA E TERRITORIO

L'ATTO VA FIRMATO DA UNA PO/AP DI SETTORE ? SI

### OGGETTO:

AMBIENTE – AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE RIVOLTO AI RISTORATORI DEL TERRITORIO E FINALIZZATO AD OSPITARE LE SERATE PREVISTE NELL'AMBITO DEL LIVING LAB 2 – FOOD ACTION, NELL'AMBITO DEL PROGETTO EUROPEO DENOMINATO "CITIES2030 – CO-CREATING RESILIENT AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS TOWARDS FOOD2030"\_NON SOGGETTA A CIG – DETERMINA 23\_2023



Proposta N. 789

**DETERMINA N. 641 DEL 17/03/2023**

INCARICATO ALLA REDAZIONE: Timillero Andrea;  
RESPONSABILE DEL SERVIZIO: Carrucciu Gianluigi;  
DA INSERIRE NELL'ELENCO CONSULENTI E COLLABORATORI ART. 15 D.LGS. 33/2013 - ex art. 34 DL 223/06 NO  
TIPO DETERMINA: SENZA IMPEGNI O ACC.

L'ATTO VA FIRMATO DA UNA PO/AP DI SETTORE ? SI

**OGGETTO: AMBIENTE – AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE RIVOLTO AI RISTORATORI DEL TERRITORIO E FINALIZZATO AD OSPITARE LE SERATE PREVISTE NELL'AMBITO DEL LIVING LAB 2 – FOOD ACTION, NELL'AMBITO DEL PROGETTO EUROPEO DENOMINATO "CITIES2030 – CO-CREATING RESILIENT AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS TOWARDS FOOD2030" \_NON SOGGETTA A CIG – DETERMINA 23\_2023**

**IL DIRIGENTE****Premesso quanto segue.**

Con Decisione di Giunta n. 361 del 4 dicembre 2019 è stata approvata la proposta di aderire, in qualità di partner, ad un progetto europeo a valere sul Programma Horizon2020, denominato "CITIES2030 – Co-creating resilient and sustainable food systems towards FOOD2030", coordinato dall'Università Ca' Foscari Venezia, per l'avvio di un tavolo di partenariato;

il progetto è stato presentato dall'Università Ca' Foscari, in qualità di coordinatore, il 23 gennaio 2020 in risposta al bando H2020 Empowering cities as agents of food system transformation ID Call CE-FNR-2020/H2020-FNR-2020-1;

con nota del 28 maggio 2020, tramite il portale Europa/Funding & Tenders <https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/>, il Grant management Service della Commissione europea ha comunicato l'approvazione della proposta progettuale e dato avvio alle attività di preparazione per la sottoscrizione del Grant Agreement – Contratto di finanziamento;

con Grant Agreement n. 101000640 l'Agenzia della Commissione europea **Research Executive Agency (REA)** ha assegnato un contributo di 11.779.827,25 € per l'attuazione del progetto fino al 30 settembre 2024; il contributo è suddiviso tra 41 partner pubblici e privati, coordinati dall'Università Ca' Foscari di Venezia, provenienti da Belgio, Turchia, Cipro, Croazia, Danimarca, Finlandia, Germania, Spagna, Irlanda, Islanda, Lettonia, Repubblica del Nord Macedonia, Romania, Slovenia, Norvegia, Paesi Bassi, Lussemburgo, Portogallo, Francia;

con Deliberazione di Giunta Comunale n. 167 del 25/11/2020 è stato approvato l'avvio delle attività di progetto;

con deliberazione di Giunta Comunale n. 169 del 25/11/2020 è stata approvata la variazione di bilancio alla pari che ha istituito il capitolo d'entrata 62200 "F.C. Progetto Horizon 2020 Cities 2030" e il capitolo corrispondente di spesa 1361100 "F.C. spese per Progetto Horizon 2020 Cities 2030".

**Constatato che:**

*"Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs 82/2005 e rispettive norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa; il documento informatico è memorizzato digitalmente ed è rintracciabile sul sito internet per il periodo della pubblicazione: <http://https://servizionline.comune.vicenza.it:4438/publishing/AP/index.do?org=vicenza/> .*

*L'accesso agli atti viene garantito tramite l'Ufficio URP ed i singoli responsabili del procedimento al quale l'atto si riferisce, ai sensi e con le modalità di cui alla L. 241/90, come modificata dalla L. 15/2005, nonché al regolamento per l'accesso agli atti della Città di Vicenza"*



Proposta N. 789

**DETERMINA N. 641 DEL 17/03/2023**

INCARICATO ALLA REDAZIONE: Timillero Andrea;  
RESPONSABILE DEL SERVIZIO: Carrucciu Gianluigi;  
DA INSERIRE NELL'ELENCO CONSULENTI E COLLABORATORI ART. 15 D.LGS. 33/2013 - ex art. 34 DL 223/06 NO  
TIPO DETERMINA: SENZA IMPEGNI O ACC.  
L'ATTO VA FIRMATO DA UNA PO/AP DI SETTORE ? SI

**OGGETTO: AMBIENTE – AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE RIVOLTO AI RISTORATORI DEL TERRITORIO E FINALIZZATO AD OSPITARE LE SERATE PREVISTE NELL'AMBITO DEL LIVING LAB 2 – FOOD ACTION, NELL'AMBITO DEL PROGETTO EUROPEO DENOMINATO "CITIES2030 – CO-CREATING RESILIENT AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS TOWARDS FOOD2030" \_NON SOGGETTA A CIG – DETERMINA 23\_2023**

al Comune di Vicenza è stato assegnato un contributo complessivo di progetto pari a € 400.750,00, di cui 170.000,00 € da destinarsi al partner associato del Comune di Vicenza, Biblioteca Internazionale La Vigna di Vicenza. Il contributo rimborsa al 100% i costi ammissibili, come riconosciuti nel Grant Agreement (spese di personale, spese di viaggio e missione, spese di comunicazione e divulgazione, spese per la realizzazione di training lab e coaching workshop e organizzazione di un evento ad oggetto il green food, spese indirette di gestione);

con reversale n. 21698 del 02/12/2020 è stato registrato l'incasso della somma di € 125.902,29 al capitolo d'entrata n 62200 "F.C. Progetto Horizon 2020 Cities 2030", quale quota di pre-finanziamento ricevuta dal coordinatore, Università di Venezia;

Il Comune di Vicenza ha il ruolo di partner progettuale;

la Biblioteca Internazionale La Vigna è partner associato del Comune di Vicenza nella gestione delle attività progettuali di competenza dell'ente, come da Grant Agreement;

Il progetto CITIES2030 mira ad innovare e ottimizzare i cicli di produzione, distribuzione e smaltimento di cibo a livello urbano, con l'obiettivo specifico di supportare le città nell'attuazione delle misure di cui al Patto di Milano e degli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG 11 delle Nazioni Unite), nonché l'agenda 2030;

**Considerato che:**

nell'ambito dei pacchetti di lavoro (Work Packages/WP) in cui si articola il progetto CITIES2030, il WP7 riguarda la disseminazione, la divulgazione, la valorizzazione dei risultati, la visibilità e la comunicazione. Questo pacchetto di lavoro è strettamente correlato sia al WP4 sia al WP5, rispettivamente incentrati sul rafforzamento delle conoscenze, delle competenze, degli strumenti di governance e delle sinergie delle città ("empowerment and synergies") e sulle azioni di innovazione e sperimentazione a livello locale;

il progetto CITIES2030 ha raggiunto una fase del cronoprogramma in cui è richiesto ed è necessario rendere maggiormente visibile l'azione del progetto CITIES2030 a livello locale, in ambito sia urbano sia periurbano;

Alla luce di queste considerazioni, sono stati definiti gli ambiti di interesse per i *policy lab* ed è stato sviluppato il Piano di Azione per i *living lab*, a cui sono riferite le scadenze più importanti nell'ambito del programma di lavoro di Cities2030 per l'anno in corso;

*"Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs 82/2005 e rispettive norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa; il documento informatico e' memorizzato digitalmente ed e' rintracciabile sul sito internet per il periodo della pubblicazione: <http://https://servizionline.comune.vicenza.it:4438/publishing/AP/index.do?org=vicenza/> .*

*L'accesso agli atti viene garantito tramite l'Ufficio URP ed i singoli responsabili del procedimento al quale l'atto si riferisce, ai sensi e con le modalità di cui alla L. 241/90, come modificata dalla L. 15/2005, nonché al regolamento per l'accesso agli atti della Città' di Vicenza"*



Proposta N. 789

**DETERMINA N. 641 DEL 17/03/2023**

INCARICATO ALLA REDAZIONE: Timillero Andrea;  
RESPONSABILE DEL SERVIZIO: Carrucciu Gianluigi;  
DA INSERIRE NELL'ELENCO CONSULENTI E COLLABORATORI ART. 15 D.LGS. 33/2013 - ex art. 34 DL 223/06 NO  
TIPO DETERMINA: SENZA IMPEGNI O ACC.  
L'ATTO VA FIRMATO DA UNA PO/AP DI SETTORE ? SI

**OGGETTO: AMBIENTE – AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE RIVOLTO AI RISTORATORI DEL TERRITORIO E FINALIZZATO AD OSPITARE LE SERATE PREVISTE NELL'AMBITO DEL LIVING LAB 2 – FOOD ACTION, NELL'AMBITO DEL PROGETTO EUROPEO DENOMINATO "CITIES2030 – CO-CREATING RESILIENT AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS TOWARDS FOOD2030" \_NON SOGGETTA A CIG – DETERMINA 23\_2023**

Nell'ambito dei living lab, si è scelto di promuovere la consapevolezza e la conoscenza del City Region Food System (CRFS) e dell'importanza di adottare modelli alimentari più sani e sostenibili, individuando in particolare tre ambiti: 1) sviluppare un ecosistema locale del cibo attraverso il supporto alla filiera corta; 2) sperimentare nuovi atteggiamenti incoraggiando la riduzione degli sprechi alimentari e il riutilizzo del cibo; 3) promuovere la co-progettazione favorendo la creazione di reti e alleanze a livello urbano e periurbano;

Il piano di azione dei living lab di Vicenza si compone, quindi, di cinque macro-interventi che cercano di raggiungere la cittadinanza e gli stakeholder, nelle loro diverse articolazioni:

- 1) Studenti come CRFS Ambassadors
- 2) Food action
- 3) Mangiare bene a scuola
- 4) Comunità locale del cibo
- 5) Cities2030 Menù.

Tra le varie azioni dei living lab, la numero due, chiamata "Food Action", comprende azioni di conoscenza, scambio e collaborazione rivolte ai cittadini per la creazione di una food community, vale a dire una "comunità del cibo" locale ed inclusiva che, tra le altre iniziative, prevede un'attività specifica di rielaborazione delle ricette della tradizione in chiave sostenibile e sana. Per valorizzare il cibo come strumento di inclusione e sviluppo sociale, quindi, l'Assessorato all'Ambiente, in collaborazione con l'Ufficio di ambito territoriale sociale - Servizi Sociali del Comune di Vicenza, ha avviato una iniziativa che vede coinvolte un gruppo di donne, sia italiane sia provenienti da altri Paesi, che elaboreranno delle ricette tipiche in chiave sostenibile e di riduzione dello spreco alimentare, per poi proporle alla cittadinanza nell'ambito di serate che saranno ospitate da ristoratori della città. Queste donne, che hanno già seguito o stanno seguendo un percorso di formazione nell'ambito della ristorazione, saranno anche supportate per intraprendere un percorso per la promozione dell'auto-imprenditorialità;

Con Delibera di Giunta comunale n. 56 del 08/03/2023 è stato approvato il programma delle attività da porre in essere da parte del Comune di Vicenza e, con particolare riferimento al contesto del Living Lab 2 – Food Action, è stata approvata la pubblicazione di una Manifestazione

*"Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs 82/2005 e rispettive norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa; il documento informatico e' memorizzato digitalmente ed e' rintracciabile sul sito internet per il periodo della pubblicazione: <http://https://servizionline.comune.vicenza.it:4438/publishing/AP/index.do?org=vicenza/> .*

*L'accesso agli atti viene garantito tramite l'Ufficio URP ed i singoli responsabili del procedimento al quale l'atto si riferisce, ai sensi e con le modalità di cui alla L. 241/90, come modificata dalla L. 15/2005, nonché al regolamento per l'accesso agli atti della Città' di Vicenza"*



Proposta N. 789

**DETERMINA N. 641 DEL 17/03/2023**

INCARICATO ALLA REDAZIONE: Timillero Andrea;  
RESPONSABILE DEL SERVIZIO: Carrucciu Gianluigi;  
DA INSERIRE NELL'ELENCO CONSULENTI E COLLABORATORI ART. 15 D.LGS. 33/2013 - ex art. 34 DL 223/06 NO  
TIPO DETERMINA: SENZA IMPEGNI O ACC.

L'ATTO VA FIRMATO DA UNA PO/AP DI SETTORE ? SI

**OGGETTO: AMBIENTE – AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE RIVOLTO AI RISTORATORI DEL TERRITORIO E FINALIZZATO AD OSPITARE LE SERATE PREVISTE NELL'AMBITO DEL LIVING LAB 2 – FOOD ACTION, NELL'AMBITO DEL PROGETTO EUROPEO DENOMINATO "CITIES2030 – CO-CREATING RESILIENT AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS TOWARDS FOOD2030" \_NON SOGGETTA A CIG – DETERMINA 23\_2023**

di interesse rivolta ai ristoratori del territorio e finalizzato ad ospitare le serate previste nell'ambito del Living Lab 2 – Food Action;

I costi dell'iniziativa saranno a carico dell'Amministrazione Comunale, fatta salva la richiesta di un contributo minimo alle persone che vorranno aderire e partecipare alle cene, secondo le modalità riportate nell'Avviso di Manifestazione di interesse;

**Tutto ciò premesso;**

Vista la deliberazione del Consiglio comunale n. 13 del 30/01/2023 (e successive variazioni) che approva il Bilancio di Previsione 2023/2025;

Visto il documento programmatico triennale denominato "PIAO – Piano integrato di attività e organizzazione" per il triennio 2022/2024, approvato con deliberazione di Giunta comunale n. 132 del 30/6/2022 (e successive variazioni), che adotta, tra gli altri, gli obiettivi strategici ed operativi di gestione affidati ai Dirigenti;

Vista la deliberazione di Giunta comunale n. 47 del 1/3/2023 che approva il Piano Esecutivo di Gestione 2023/2025 (P.E.G.) (e successive variazioni);

Visto l'art. 107, comma 3, lett. d) del D. Lgs. 18/8/2000, n. 267 che attribuisce ai dirigenti la competenza ad assumere impegni di spesa ed i principi contabili di cui all'art. 151 del medesimo D. Lgs. 267/00 e al D. Lgs. 118/11;

Visto l'art. 3 della L. 136/2010 ed i conseguenti obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;

Visto il Regolamento di Contabilità del Comune di Vicenza approvato con delibera di Consiglio comunale n. 11 del 14/2/13 e successive modificazioni;

*"Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs 82/2005 e rispettive norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa; il documento informatico e' memorizzato digitalmente ed e' rintracciabile sul sito internet per il periodo della pubblicazione: <http://https://servizionline.comune.vicenza.it:4438/publishing/AP/index.do?org=vicenza/> .*

*L'accesso agli atti viene garantito tramite l'Ufficio URP ed i singoli responsabili del procedimento al quale l'atto si riferisce, ai sensi e con le modalità di cui alla L. 241/90, come modificata dalla L. 15/2005, nonché al regolamento per l'accesso agli atti della Città' di Vicenza"*



Proposta N. 789

**DETERMINA N. 641 DEL 17/03/2023**

INCARICATO ALLA REDAZIONE: Timillero Andrea;  
RESPONSABILE DEL SERVIZIO: Carrucciu Gianluigi;  
DA INSERIRE NELL'ELENCO CONSULENTI E COLLABORATORI ART. 15 D.LGS. 33/2013 - ex art. 34 DL 223/06 NO  
TIPO DETERMINA: SENZA IMPEGNI O ACC.

L'ATTO VA FIRMATO DA UNA PO/AP DI SETTORE ? SI

**OGGETTO: AMBIENTE – AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE RIVOLTO AI RISTORATORI DEL TERRITORIO E FINALIZZATO AD OSPITARE LE SERATE PREVISTE NELL'AMBITO DEL LIVING LAB 2 – FOOD ACTION, NELL'AMBITO DEL PROGETTO EUROPEO DENOMINATO "CITIES2030 – CO-CREATING RESILIENT AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS TOWARDS FOOD2030" \_NON SOGGETTA A CIG – DETERMINA 23\_2023**

**DETERMINA**

- 1) di approvare, per i motivi citati in premessa l'allegato Avviso pubblico rivolto ai ristoratori del territorio e finalizzato ad ospitare le serate previste nell'ambito del Living Lab 2 – Food Action, nell'ambito del progetto europeo denominato "CITIES2030 – Co-creating resilient and sustainable food systems towards FOOD2030";
- 2) di pubblicare l'allegato avviso comprensivo di modulo per la domanda di partecipazione sul sito internet del Comune di Vicenza;
- 3) di dare atto che il presente provvedimento non comporta spese, minori entrate, né altri riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio del Comune.

COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE INFORMATICO  
Art.20 D.P.R. 445/2000 Art.23 D.Lgs 07.03.2005 n.82, modificato dall'art.16 D.Lgs 30.12.2010 n.235  
Attesto che la presente copia cartacea è conforme all'originale informatico, sottoscritto con firma digitale, il cui certificato è intestato a  
GIAN LUIGI CARRUCCIU ed è valido e non revocato, la cui verifica ha avuto esito positivo.  
Protocollato in data con Numero . Documento stampato il giorno 20/03/2023





Proposta N. 789

**DETERMINA N. 641 DEL 17/03/2023**

INCARICATO ALLA REDAZIONE: Timillero Andrea;  
RESPONSABILE DEL SERVIZIO: Carrucciu Gianluigi;  
DA INSERIRE NELL'ELENCO CONSULENTI E COLLABORATORI ART. 15 D.LGS. 33/2013 - ex art. 34 DL 223/06 NO  
TIPO DETERMINA: SENZA IMPEGNI O ACC.  
L'ATTO VA FIRMATO DA UNA PO/AP DI SETTORE ? SI  
**OGGETTO: AMBIENTE – AVVISO PUBBLICO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE RIVOLTO AI RISTORATORI DEL TERRITORIO E FINALIZZATO AD OSPITARE LE SERATE PREVISTE NELL'AMBITO DEL LIVING LAB 2 – FOOD ACTION, NELL'AMBITO DEL PROGETTO EUROPEO DENOMINATO "CITIES2030 – CO-CREATING RESILIENT AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS TOWARDS FOOD2030" \_NON SOGGETTA A CIG – DETERMINA 23\_2023**

**PARERE TECNICO ESPRESSO DALLA PO/AP AI SENSI DELL'ART. 4 comma 5 del Regolamento dei Controlli Interni del Comune di Vicenza. Il parere e' stato apposto in data 17/03/2023 da Roberto Scalco con parere favorevole. Eventuali motivazioni:.**

**IL DIRIGENTE RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

GIAN LUIGI CARRUCCIU / ArubaPEC S.p.A.

Documento firmato digitalmente  
(artt. 20-21-24 D. Lgs. 7/03/2005 n. 82 e s.m.i.)



# Città di Vicenza

Insignita di due Medaglie d'Oro al Valore Militare  
per il Risorgimento e la Resistenza

## AVVISO PUBBLICO

**Manifestazione di Interesse finalizzata all'individuazione di ristoratori del Comune di Vicenza per ospitare le "serate del cibo sostenibile" organizzate nell'ambito del Lab 2 – Food action del progetto europeo Cities2030.**

### PREMESSA

Il Comune di Vicenza è partner del progetto "CITIES2030 – Cocreating resilient and sustainable food systems towards FOOD2030" (co-creare sistemi urbani resilienti e sostenibili verso Food 2030), finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma Horizon 2020 e finalizzato a supportare le città nello sviluppo del proprio sistema alimentare sano, sostenibile e resiliente.

Il progetto richiama il concetto di 'City Region Food System', che promuove azioni non solo a livello locale ('city'), ma anche in ambito periurbano ('region'), coinvolgendo così sia la città sia tutto il sistema territoriale che partecipa e compone la filiera corta del cibo ('food system'). In sintesi, il progetto si propone di creare i presupposti per innovare le politiche alimentari e sviluppare buone pratiche.

Le azioni promosse da Cities2030 sono orientate soprattutto alla *governance*, attraverso i *policy lab*, e all'innovazione, attraverso i *living lab*. I *policy lab* sono occasioni e strumenti di dialogo con i portatori di interesse (*stakeholder*) per definire gli ambiti di interesse, le sfide e le opportunità da poter promuovere attraverso la programmazione e l'azione delle autorità locali. I *living lab* sono laboratori di collaborazione e sperimentazione per coinvolgere i cittadini e il tessuto socio-economico nella promozione dell'economia circolare.

Nell'ambito dei *living lab*, in collaborazione con la Biblioteca Internazionale "La Vigna" (in qualità di terza parte associata del Comune di Vicenza in Cities2030), si è scelto di promuovere la consapevolezza e la conoscenza del City Region Food System (CRFS) e dell'importanza di adottare modelli alimentari più sani e sostenibili, individuando in particolare tre ambiti: 1) sviluppare un ecosistema locale del cibo attraverso il supporto alla filiera corta; 2) sperimentare nuovi atteggiamenti incoraggiando la riduzione degli sprechi alimentari e il riutilizzo del cibo; 3) promuovere la co-progettazione favorendo la creazione di reti e alleanze a livello urbano e periurbano.

Tra le varie azioni dei *living lab*, la numero due, chiamata "**Food Action**" comprende azioni di conoscenza, scambio e collaborazione rivolte ai cittadini per la creazione di una *food community*, vale a dire una "comunità del cibo" locale ed inclusiva che, tra le altre iniziative, prevede un'attività specifica di rielaborazione delle ricette della tradizione in chiave sostenibile e sana. Per valorizzare il cibo come strumento di inclusione e sviluppo sociale, quindi, l'Assessorato all'Ambiente, in collaborazione con l'Ufficio di ambito territoriale sociale - Servizi Sociali del Comune di Vicenza, ha avviato una iniziativa che vede coinvolte un **gruppo di donne**, sia **italiane** sia **provenienti da altri Paesi**, che elaboreranno delle ricette tipiche in chiave sostenibile e di riduzione dello spreco alimentare, per poi proporle alla cittadinanza nell'ambito di **serate** che saranno **ospitate da ristoratori della città**. Queste donne, che hanno già seguito o stanno seguendo un percorso di formazione nell'ambito della ristorazione, saranno anche supportate per intraprendere un percorso per la promozione dell'auto-imprenditorialità.

I costi dell'iniziativa saranno a carico dell'Amministrazione Comunale, fatta salva la richiesta di un contributo minimo alle persone che vorranno aderire e partecipare alle cene, secondo le modalità riportate nel presente Avviso.

Servizio Ambiente, energia, territorio

Piazza Biade 26 · 36100 Vicenza

tel. 0444 221580

mail: [ecologia@comune.vicenza.it](mailto:ecologia@comune.vicenza.it)

pec: [vicenza@cert.comune.vicenza.it](mailto:vicenza@cert.comune.vicenza.it)



**VICENZA** CITTÀ FINALISTA  
CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA **2024**





## Art.1 – FINALITA'

Il presente avviso è finalizzato alla selezione di almeno 5 **Ristoratori** che vogliano ospitare le serate del “cibo sostenibile” organizzate nell’ambito del progetto europeo Cities2030.

## Art. 2 - REQUISITI ESSENZIALI PER LA PARTECIPAZIONE

Sono considerati essenziali per poter presentare la propria candidatura, i seguenti elementi:

- condividere i principi e gli obiettivi del progetto europeo Cities2030 promuovendo, attraverso la propria attività, modelli ed abitudini alimentari più sani e sostenibili (ad esempio: uso di prodotti del territorio o comunque da filiera corta e/o agricoltura biologica, rispetto della stagionalità dei prodotti, impiego di prodotti freschi e di qualità, riduzione della plastica e degli imballaggi non riciclabili...). Particolare attenzione verrà riservata agli esercizi commerciali collegati direttamente o per accordi commerciali con realtà produttive localizzate nel territorio provinciale;
- poter ospitare almeno 25/30 persone;
- essere facilmente raggiungibili anche attraverso il trasporto pubblico locale;
- gestire autonomamente la prenotazione dei partecipanti e la raccolta del contributo minimo di adesione richiesto.

## Art. 3 – MODALITÀ' DI SVOLGIMENTO DELLE SERATE

- Organizzazione e preparazione dei piatti

la definizione del menù e delle singole ricette, l’acquisto delle materie prime e dei prodotti necessari e la loro preparazione sarà coordinata dal personale designato dall’Amministrazione Comunale che supporterà le donne coinvolte in ciascuna serata nella preparazione delle diverse pietanze. In media, saranno preparate fino a cinque ricette per ogni cena e il menù sarà diverso per ogni serata. Tutte le attività di preparazione del cibo non necessiteranno della cucina del ristorante che ospiterà la serata perché verranno svolte in una cucina professionale, nel rispetto della normativa vigente.

- Svolgimento della cena

Le serate saranno organizzate come **cene a buffet**, con **possibilità di consumazione al tavolo** delle pietanze proposte nel menù. Ciascuna ricetta verrà presentata e spiegata dalle cuoche coinvolte nella preparazione dei piatti.

**I Ristoratori che ospiteranno le serate dovranno garantire i posti a sedere per i presenti e la mise en place per il consumo delle pietanze, con coperto comprensivo di acqua.** Non sarà necessario garantire anche il servizio al tavolo dato che le persone potranno servirsi da sole, fermo restando l’aiuto delle cuoche. Nel caso in cui la serata dovesse essere organizzata durante l’orario di apertura al pubblico, il ristoratore dovrà organizzare il locale in modo tale da assicurare il corretto e soddisfacente svolgimento dell’evento di cui al presente bando, garantendo la separazione dagli altri avventori.

Laddove necessario, ai Ristoratori potrà essere richiesto l’utilizzo della cucina per tenere in caldo le pietanze o per completare la loro cottura.

- Costi

L’Amministrazione Comunale provvederà a reperire le materie prime e i prodotti necessari, nonché a garantire la disponibilità della cucina professionale per la loro preparazione ed il trasporto presso ciascun ristorante selezionato.

La partecipazione degli avventori dovrà avvenire tramite prenotazione organizzata e gestita dal Ristoratore, che dovrà riscuotere anche la somma pari a €

Servizio Ambiente, energia, territorio

Piazza Biade 26 · 36100 Vicenza

tel. 0444 221580

mail: [ecologia@comune.vicenza.it](mailto:ecologia@comune.vicenza.it)

pec: [vicenza@cert.comune.vicenza.it](mailto:vicenza@cert.comune.vicenza.it)



**VICENZA** CITTÀ FINALISTA  
CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA **2024**



10,00, a carico di ogni partecipante. Tale somma non potrà essere modificata unilateralmente dal ristoratore.

L'Amministrazione Comunale riconoscerà al Ristoratore una ulteriore somma forfetaria e comprensiva di IVA, pari a € 12,00, per ogni partecipante iscritto e presente alla serata, al fine di concorrere alla copertura dei costi di funzionamento e gestione dell'evento. L'effettiva presenza dovrà essere confermata attraverso la compilazione di un apposito foglio di rilevazione che verrà fornito dall'Amministrazione Comunale e che sarà consegnato in sede di evento al personale dell'Amministrazione stessa.

Ad esclusione dell'acqua, le bevande saranno a carico di ogni partecipante.

- Comunicazione

Il Ristoratore che ospiterà la cena potrà dare visibilità all'evento, anche attraverso i propri canali social, fermo restando il rispetto delle linee guida che verranno condivise dall'Amministrazione Comunale

#### **Art. 4 – TEMPISTICHE DI RIFERIMENTO**

Ciascuna serata verrà organizzata in accordo con il Ristoratore selezionato per ospitarla, secondo un calendario di date da concordarsi. Il periodo di riferimento per la realizzazione del programma di attività è compreso tra i mesi di **Aprile e Maggio 2023**.

#### **Art. 5 – VALUTAZIONE DELLE CANDIDATURE**

I soggetti interessati dovranno presentare la propria candidatura all'Amministrazione Comunale, tramite il Modulo allegato al presente avviso, debitamente compilato e sottoscritto, corredato della documentazione richiesta.

Gli Uffici competenti selezioneranno le candidature idonee, a proprio insindacabile giudizio, e contatteranno i Ristoratori individuati per procedere con l'organizzazione della serata.

#### **Art. 6 – TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA**

**La candidatura dovrà essere presentata entro il 27 marzo 2023 ore 12:00 e dovrà essere inviata tramite e-mail, all'indirizzo: [ecologia@comune.vicenza.it](mailto:ecologia@comune.vicenza.it) e in copia, per conoscenza, a [europa@comune.vicenza.it](mailto:europa@comune.vicenza.it).**

#### **Art. 7. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il Ristoratore che risulterà idoneo si assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della L. 136 del 13/08/2010 nonché si impegna ad applicare la tracciabilità anche per gli eventuali contratti di subappalto/subcontratto. Il Ristoratore, ai fini della regolarità dei pagamenti, dovrà comunicare all'Amministrazione comunale, entro 7 (sette) giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, gli estremi identificativi del conto corrente dedicato nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Provvederà, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Il Ristoratore deve completare le fatture relative al presente affidamento con i dati contenuti al successivo articolo 8) e con l'indicazione del numero di conto corrente dedicato ai pagamenti del presente Avviso.

Ai sensi dell'art. 3 comma 9 bis, della L. 136 del 13/08/2010 costituisce causa di risoluzione del presente accordo il fatto che le relative transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

## Art. 8. PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO

Il pagamento della prestazione avverrà a seguito di presentazione di fattura elettronica, da intestare al Comune di Vicenza come di seguito specificato, previo nulla osta dell'Amministrazione comunale che avverrà successivamente allo svolgimento dell'evento e alla consegna del foglio di rilevazione delle presenze di cui all'articolo 3 del presente Avviso Pubblico.

Si ricorda che dal 31 marzo 2015 **le fatture dovranno essere esclusivamente elettroniche** e presentate attraverso il Sistema d'interscambio (SdI) nazionale, gestito dall'Agenzia delle entrate.

Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura elettronica, al protocollo dell'Ente.

Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato mediante emissione di mandato, esigibile presso la Tesoreria Comunale o, su richiesta del soggetto aggiudicatario, mediante altre forme di pagamento previste dalla legge. L'Amministrazione procederà ai pagamenti solo a seguito di apposita verifica della regolarità del documento di regolarità contributiva. In caso di accertata irregolarità del documento da parte degli organi competenti, il termine di pagamento resterà sospeso sino ad avvenuta regolarizzazione dello stesso, senza che il Ristoratore abbia nulla a pretendere.

La fattura dovrà riportare i seguenti dati:

- Oggetto: "realizzazione della serata del cibo sostenibile – evento del (indicare data dell'evento) – progetto Cities2030";
- Codice **IPA OD97S7**
- Codice **CIG ....**
- Codice **CUP B39C20000740006**
- Determina n.... Del .... ;
- Gli estremi del conto corrente sul quale avrà luogo la transazione, il nome e il codice fiscale della/e persona/e delegata/e a operare sul suddetto conto e dovranno essere intestate a:
- Comune di Vicenza – Servizio Ambiente, Energia, Territorio
- Corso Palladio 98 A – 36100 Vicenza C.F. e P.IVA 00516890241

## Art. 9 – DISPOSIZIONI GENERALI

### 9a) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il trattamento dei dati sarà effettuato in conformità alle disposizioni contenute nel D. Lgs. n. 196/2003 e al Regolamento UE n. 679/2016 (GDPR), unicamente per le finalità

**Servizio Ambiente, energia, territorio**  
Piazza Biade 26 · 36100 Vicenza  
tel. 0444 221580  
mail: [ecologia@comune.vicenza.it](mailto:ecologia@comune.vicenza.it)  
pec: [vicenza@cert.comune.vicenza.it](mailto:vicenza@cert.comune.vicenza.it)



**VICENZA** CITTÀ FINALISTA  
CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA **2024**



connesse al presente Avviso, pubblicato nel sito internet del comune di Vicenza, nella sezione “Altre gare e avvisi” <https://www.comune.vicenza.it/albo3/altri.php>. Ai sensi del D.lgs. n. 196/2006 e s.m.i., si precisa che il trattamento dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti e i dati dichiarati saranno utilizzati, anche con strumenti informatici, esclusivamente per l'istruttoria della domanda presentata e per le formalità ad essa connesse. I dati non verranno comunicati a terzi.

## 9b) RISPETTO DEL PROTOCOLLO DI LEGALITÀ E CODICE DI COMPORTAMENTO

Il Ristoratore proponente la propria candidatura e per suo tramite i propri dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, si impegnano al rispetto degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al DPR n. 62/2013 e dal Codice di comportamento del Comune di Vicenza adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 16 del 28/01/2014. I sopraccitati codici sono consultabili sul sito del Comune di Vicenza [www.comune.vicenza.it](http://www.comune.vicenza.it) alla pagina “amministrazione trasparente/atti generali”.

Il Ristoratore, dovrà dichiarare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune di Vicenza nei confronti degli operatori medesimi per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Al presente Avviso si applicano le clausole pattizie di cui al Protocollo di Legalità sottoscritto dalla Regione del Veneto in data 17 novembre 2019 ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, consultabile al sito della Giunta regionale: <https://www.regione.veneto.it/web/lavori-pubblici/protocollo-di-legalita>, in quanto espressamente richiamato dal Piano Triennale 2022 – 2024 di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza (P.T.P.C.T) del Comune di Vicenza - Misura M13.

La mancata accettazione delle clausole del Protocollo di Legalità è causa di esclusione dalla presente procedura.

Il Ristoratore, con l'adesione al presente Avviso, dichiara di conoscere ed accettare incondizionatamente tutte le clausole previste, ivi comprese le clausole pattizie di cui al Protocollo di Legalità sottoscritto dalla Regione del Veneto in data 17 novembre 2019 ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, consultabile al sito della Giunta regionale: <https://www.regione.veneto.it/web/lavori-pubblici/protocollo-di-legalita>, in quanto espressamente richiamato dal Piano Triennale 2022 – 2024 di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza (P.T.P.C.T) del Comune di Vicenza - Misura M13.

### Art. 10 - CONTATTI

Per informazioni e chiarimenti, contattare: Servizio Ambiente, Energia, Territorio – Piazza Biade n. 26, Vicenza – mail [europa@comune.vicenza.it](mailto:europa@comune.vicenza.it), in copia [ecologia@comune.vicenza.it](mailto:ecologia@comune.vicenza.it), tel 0444 221221.

### IL DIRETTORE

*avv. Gian Luigi Carrucci*

(f.to digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e smi)



# Città di Vicenza

Insignita di due Medaglie d'Oro al Valore Militare  
per il Risorgimento e la Resistenza

## AVVISO PUBBLICO

**Manifestazione di Interesse finalizzata all'individuazione di ristoratori del Comune di Vicenza per ospitare le "serate del cibo sostenibile" organizzate nell'ambito del Lab 2 – Food action del progetto europeo Cities2030**

## DOMANDA DI ADESIONE

Il/La \_\_\_\_\_ sottoscritto/a

Nato/a a \_\_\_\_\_ il

C.F. \_\_\_\_\_

titolare/gestore \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ ristorante

con \_\_\_\_\_ sede \_\_\_\_\_ in

Via/nr \_\_\_\_\_ civico

C.F. \_\_\_\_\_

P. \_\_\_\_\_ IVA \_\_\_\_\_ n.

### Chiede

di poter ospitare una delle serate in programma per l'iniziativa in oggetto

### Dichiara di:

- condividere i principi e gli obiettivi del progetto europeo Cities2030 come spiegati nel testo dell'Avviso pubblico;
- avere spazi idonei a poter ospitare almeno 25/30 persone;

### Servizio Ambiente, energia, territorio

Piazza Biade 26 · 36100 Vicenza  
tel. 0444 221580  
mail: [ecologia@comune.vicenza.it](mailto:ecologia@comune.vicenza.it)  
pec: [vicenza@cert.comune.vicenza.it](mailto:vicenza@cert.comune.vicenza.it)



**VICENZA** CITTÀ FINALISTA  
CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA **2024**



- essere facilmente raggiungibile anche attraverso il trasporto pubblico locale;
- garantire la disponibilità della propria cucina per ultimare eventuali preparazioni e agevolare il servizio da parte delle cuoche coinvolte;
- accettare le clausole dell'Avviso Pubblico;
- potersi assumersi l'incarico di gestire direttamente e autonomamente le registrazioni dei partecipanti e la raccolta delle quote di adesione pari a € 10,00 cadauno.

Documenti da allegare al Modulo:

- Fotocopia del documento di identità in corso di validità
- Fotocopia del codice fiscale
- Copia del presente Bando siglata in ogni pagina

Luogo, data e Firma (leggibile)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_