



CITTÀ DI CHIVASSO

AVVISO PUBBLICO

PER L'INDIVIDUAZIONE DI TRE SOGGETTI PER L'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE ALL'INTERNO DELLA FIERA DEL BEATO ANGELO CARLETTI DEL 28/08/2024.

Prendendo atto di una tradizione plurisecolare, con Deliberazione del C.C. n. 16 del 28/02/2000 è stata formalmente istituita la **Fiera del Beato Angelo Carletti**, che si svolge ogni anno l'ultimo mercoledì del mese di agosto, nel Parco del Mauriziano, dal mattino fino al tardo pomeriggio.

Negli ultimi anni la Fiera del Beato Angelo Carletti ha ottenuto il riconoscimento di Fiera Regionale, ai sensi dall'art. 4 della Legge Regionale 28/11/2008 n. 31 e della DGR 24/7250 del 17/03/2014, e sempre più intende proporsi come importante evento espositivo per il basso Canavese e la zona della prima collina torinese, nei settori dell'agricoltura e della zootecnia.

Per permettere che i molti ospiti possano visitare con tranquillità gli stand espositivi e sostare nell'area fieristica del Parco per più tempo, accedendo ai laboratori, ai work-shop e alle altre iniziative che animano la giornata, è importante che sia garantito un servizio di somministrazione di cibo e bevande all'interno del Parco, dato che nelle vicinanze non ci sono locali a tale scopo.

Pertanto, visto l'art. 3 comma 4 del Disciplinare della Fiera, approvato con deliberazione di G.C. n. 34 del 07/03/2024, l'Amministrazione Comunale con il presente avviso pubblico, intende ricercare tre soggetti in possesso dei requisiti indicati dal presente avviso, interessati a svolgere attività di somministrazione alimenti e bevande in tre spazi individuati all'interno dell'area interessata dall'evento fieristico (Parco del Mauriziano), nella giornata di mercoledì **28 agosto 2024, dalle ore 8:00 alle ore 17:00**.

Si dà atto che, a seguito della presente procedura di selezione, l'attività temporanea di somministrazione di alimenti e bevande in occasione della Fiera del Beato Angelo Carletti del 28/08/2024 sarà avviata previa presentazione di SCIA al SUAP di Chivasso, ai sensi dell'art. 10 della L.R. 38/2006 "*Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande*", se l'operatore non è già autorizzato alla somministrazione con autorizzazione al commercio su area pubblica di Tipo A o di Tipo B.

1. INFORMAZIONI GENERALI

Il Comune di Chivasso metterà a disposizione, all'interno dell'area fieristica (Parco del Mauriziano), uno spazio di forma variabile, avente una superficie complessiva non superiore a **400 mq**.

Il canone dovuto per l'occupazione di ogni area per l'attività di somministrazione alimenti e bevande è pari ad **€ 300,00**. Il canone dovrà essere pagato prima dello svolgimento della Fiera, tramite PagoPA, rispettando le scadenze che saranno indicate.

Rimane in capo all'Amministrazione la fornitura dell'energia elettrica in base ai Kw disponibili.

Il Comune si fa inoltre carico della pianificazione, degli adempimenti relativi alla raccolta dei rifiuti solidi urbani a fine Fiera e della regolamentazione della viabilità.

Nell'area assegnata, l'operatore potrà disporre tavolini, sedie e cestini per i rifiuti. L'allestimento dello spazio dovrà il più possibile accordarsi al tema agricolo della Fiera.

L'operatore ha l'obbligo di mantenere ordinata e pulita l'area per l'intera durata della fiera e tale dovrà lasciarla al termine della manifestazione. L'operatore ha l'obbligo di gestire autonomamente i rifiuti di produzione (ad es. olii esausti) e nei contenitori presenti in fiera potranno essere conferiti solo le frazioni che rientrano nella raccolta differenziata.

I soggetti aggiudicatari dovranno svolgere l'attività, in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente in materia, con particolare riferimento alla normativa igienico sanitaria.

Gli operatori che utilizzano impianti alimentati a GPL devono attenersi scrupolosamente alle prescrizioni contenute nel documento del Ministero dell'Interno del 12/03/2014 – Indicazioni tecniche di prevenzione incendi per l'installazione e la gestione di mercati su aree pubbliche con presenza di strutture fisse, rimovibili ed autonegozi.

Gli operatori sono tenuti al rispetto del Disciplinare della Fiera del Beato Angelo Carletti, approvato con Deliberazione G.C. n. 34 del 07/03/2024.

2. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA SELEZIONE

Possono partecipare gli operatori:

- abilitati alla somministrazione di alimenti e bevande;
- in possesso dei requisiti professionali e morali previsti dalle vigenti disposizioni legislative;
- in regola con i pagamenti dovuti al Comune di Chivasso da parte dell'attività commerciale e pertanto senza debiti definitivi, formalmente contestati e iscritti a ruolo;
- in possesso della Carta d'Esercizio e dell'Attestazione annuale, nel caso di operatori di commercio su area pubblica;
- in possesso di DURC regolare, in caso di altri operatori commerciali.

Le vendite effettuate dovranno essere in regola con le vigenti normative fiscali e di tutela del Consumatore.

3. CRITERI E PUNTEGGI

L'individuazione dei tre soggetti che svolgeranno attività di somministrazione alimenti e bevande avverrà a mezzo di graduatoria, secondo i criteri e punteggi di seguito specificati:

CRITERIO 1: VARIETÀ DEGLI ALIMENTI PROPOSTI

TIPOLOGIA ALIMENTO	N° PROPOSTE DIVERSE	PUNTI	N° PROPOSTE DIVERSE	PUNTI
Primi piatti – Piatti unici	Da 1 a 2	3	Da 3 a 4	5
Contorni	Da 1 a 2	2	Da 3 a 4	3
Panini	Da 1 a 3	3	Da 4 a 6	6
Dolci	Almeno 1	1	Da 2 a 3	2

Fino ad un massimo di 16 punti complessivi.

A titolo esemplificativo:

- I primi piatti o piatti unici possono comprendere: agnolotti, ravioli, trippa, pizza, ecc.
- I contorni possono comprendere: patate, verdure, torte salate, ecc.
- I panini comprendono ogni tipo di pane, di cialda o focaccia imbottita

CRITERIO 2: VALUTAZIONE MENÙ

VALUTAZIONE MENÙ	PUNTI
Insufficiente	1
Sufficiente	3
Discreto	7
Buono	13
Ottimo	20

Fino ad un massimo di 20 punti complessivi.

Nella scelta del menù si dovrà tenere sempre in considerazione **il territorio del Piemonte** e le sue tradizioni. La territorialità, unita alla tradizione contadina, dovrà essere un punto di riferimento importante, in grado di dare al menù una forte impronta legata ai cibi e ai sapori del territorio e di aiutare il cliente a riconoscere un tratto e una caratteristica precisa.

Al fine di una corretta valutazione da parte della Commissione Tecnica, nel menù dovranno essere descritti gli ingredienti utilizzati per ogni singola pietanza e la loro grammatura, ed inoltre dovrà essere riportata la descrizione della tecnica di manipolazione e di cottura con tempi e temperature ben definite.

Dovrà inoltre essere indicato il prezzo al pubblico per ogni singola pietanza.

CRITERIO 3: PERSONE IMPEGNATE NEL SERVIZIO

N. PERSONE	PUNTI
Preparazione e somministrazione <= a 2	2
Preparazione e somministrazione > di 3	4
In più per aiuto gestione tavoli <= a 2	2
In più per aiuto gestione tavoli > di 3	4

Fino ad un massimo di 8 punti complessivi.

La valutazione e la selezione delle domande, nonché la predisposizione della graduatoria, sarà curata da una Commissione specifica che opererà a titolo gratuito, e sarà composta da tre componenti. Tale Commissione sarà nominata con successivo atto dal Comune di Chivasso. La Commissione potrà avvalersi della collaborazione di uno o più tecnici esperti di ristorazione che dovranno operare sempre a titolo gratuito. Il giudizio espresso dalla Commissione è insindacabile.

Qualora le domande pervenute non diano garanzia dei criteri di qualità e di tematicità individuati, la Commissione si riserva la facoltà di individuare soggetti che possano apportare un valore aggiunto qualitativo alla manifestazione.

La commissione per la valutazione e selezione delle domande si riserva la facoltà di richiedere ai proponenti ulteriori chiarimenti e documentazione integrativa.

4. Termini di invio e modalità di partecipazione

La domanda, pena l'esclusione, dovrà essere inviata al **COMUNE DI CHIVASSO**, Servizio SUAP – Attività Economiche, esclusivamente a mezzo PEC: protocollo@pec.comune.chivasso.to.it **entro e non oltre il 01/07/2024**.

La domanda, pena esclusione, è composta dalla seguente documentazione:

1. Allegato A – Domanda e dichiarazioni per la partecipazione;
2. Allegato B – Offerta tecnico qualitativa
3. Copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità

Saranno escluse dalla partecipazione al bando le domande pervenute oltre i termini indicati, prive dei requisiti sopra citati e compilate in modo incompleto o illeggibile o prive della sottoscrizione o mancanti degli allegati richiesti.

5. GRADUATORIA

La graduatoria e la successiva assegnazione delle aree per la somministrazione di alimenti e bevande all'interno della Fiera del Beato Angelo Carletti sarà comunicata ai soggetti ammessi entro cinque giorni lavorativi dall'approvazione della graduatoria stessa.

La stessa graduatoria sarà pubblicata all'Albo pretorio del Comune di Chivasso, con modalità che tutelino la privacy dei soggetti.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere allo scorrimento della graduatoria nell'eventualità in cui l'assegnatario rinunci o nel caso in cui vengano riscontrate delle irregolarità o carenze.

6. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del procedimento è per competenza di ufficio, il geom. Fulvio Ambrosino, Responsabile SUAP del Comune di Chivasso.

7. INFORMAZIONI

Per informazioni sulla presente procedura amministrativa rivolgersi a: SUAP – Attività Economiche, tel. 011-9115.331 – 401; suap@comune.chivasso.to.it

8. PUBBLICITÀ

Il presente avviso verrà pubblicato all'Albo pretorio e nell'apposita sezione "Amministrazione trasparente" del sito internet del Comune di Chivasso.

9. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati - GDPR 679/16 UE, si informa che:

- Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Chivasso, che può essere contattato ai seguenti riferimenti:
Telefono: 011-91151
Indirizzo Email: protocollo@comune.chivasso.to.it
Indirizzo PEC: protocollo@pec.comune.chivasso.to.it
- Il Responsabile della protezione dei dati può essere contattato al seguente indirizzo di posta elettronica: dpo@comune.chivasso.to.it
- Il trattamento dei dati personali raccolti viene effettuato per finalità connesse all'esecuzione di compiti di interesse pubblico e per l'esercizio di pubblici poteri, nonché per adempiere ad eventuali obblighi di legge (ai sensi dell'art. 6 par. 1 lettera e del Regolamento 2016/679), nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.
- I dati raccolti:
 - sono trattati da personale del comune appositamente autorizzato e/o da ditte e professionisti esterni individuati Responsabili del trattamento dal Comune stesso in modalità cartacea e digitale;
 - sono conservati per il tempo necessario allo svolgimento del procedimento in oggetto e nel rispetto degli obblighi di legge correlati;
 - sono soggetti a comunicazione e/o a diffusione esclusivamente in adempimento ad obblighi previsti dalla legge o da regolamenti e non sono soggetti a trasferimento a paesi terzi.
- Il dichiarante potrà far valere i suoi diritti di accesso, rettifica, cancellazione e limitazione al trattamento nei casi previsti dalla normativa vigente. Ha inoltre diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la Privacy

10. DISPOSIZIONI FINALI

I concorrenti, per il solo fatto di partecipare alla selezione, accettano esplicitamente e senza riserve le condizioni, i vincoli, gli obblighi e le clausole stabilite dal presente avviso.