

# COMITATO ORGANIZZATORE

## “OTTOBRATA ZAFFERANESE 2023”

Sede via Garibaldi 317, 95019 - Zafferana Etnea CT (c/o Palazzo Municipale)  
ottobratazafferanese@gmail.com

### AVVISO MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATA ALL'INDIVIDUAZIONE DI UN OPERATORE ECONOMICO PER LA GESTIONE DELL'AREA GASTRONOMICA DELL'OTTOBRATA ZAFFERANESE EDIZIONE 2023.

- PREMESSO che è intenzione del Comitato Organizzatore dell'Ottobrata Zafferanese - edizione 2023 - procedere all'individuazione di un soggetto che, durante le domeniche della manifestazione, si occupi della gestione dell'area ubicata in via Rocca d'Api (ex Campo Sportivo) così come evidenziata nell'allegata planimetria;
- RITENUTO di dover provvedere alla predetta individuazione mediante apposita manifestazione di interesse rivolta ad operatori economici che soddisfino i requisiti di seguito indicati;
- TUTTO CIÒ PREMESSO E RITENUTO, il Comitato Organizzatore intende acquisire dichiarazioni di manifestazione di interesse relative alla gestione, da parte degli operatori economici interessati, di quanto infra descritto, ai seguenti patti e condizioni:

#### Art. 1

##### Area Gastronomica

- 1) Il piazzale ubicato in via Rocca d'Api da adibirsi ad area food dovrà essere suddiviso nelle postazioni sotto indicate:
  - a) **area preparazione pasti**, adeguatamente attrezzata in modo da assicurare un numero minimo di pasti giornalieri adeguato all'elevato flusso dei visitatori, allestita con attrezzature e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività di preparazione dei pasti in conformità alle vigenti normative in materia di sanità e igiene, nonché previo rilascio delle autorizzazioni prescritte per detta tipologia di attività.
  - b) **area distribuzione pasti**, da predisporre in modo da garantire il regolare deflusso dei visitatori, anche mediante predisposizione di idonee strutture elimina code nello spazio antistante la stessa. È fatto carico al soggetto gestore esporre in modo chiaro e visibile i prezzi di vendita ai sensi e per gli effetti della normativa vigente, nonché assicurare la tracciabilità dei prodotti in distribuzione e delle materie prime impiegate, oltre alle denominazioni e ad ogni altro dato rilevante per garantire la provenienza dei cibi e le generalità delle aziende fornitrici.
  - c) **area consumazione pasti**, dotata di capiente ed adeguata tendostruttura estesa su un'area di almeno 1.000 (mille) metri quadrati, adeguatamente attrezzata con tavoli e sedie confortevoli in modo da garantire un numero minimo di 800 (ottocento) posti a sedere;
  - d) **area da adibirsi a intrattenimento per bambini**, da realizzarsi come da planimetria allegata e secondo le disposizioni di volta in volta concordate col comitato organizzatore.
- 2) Tutto il personale impegnato nell'espletamento delle attività da svolgersi all'interno dell'area gastronomica (il cui elenco, contenente le generalità di ciascuno, sarà cura del soggetto gestore consegnare al Comitato Organizzatore **almeno 10 giorni prima** dell'inizio della manifestazione) dovrà essere assunto con regolare contratto di lavoro oltre che munito di idonea uniforme e di tesserino di riconoscimento.
- 3) Sarà cura del soggetto gestore la realizzazione a propria cura e spese di apposita rete idrica per l'approvvigionamento dell'acqua all'interno dell'area gastronomica da apposito punto messo a disposizione dal Comitato Organizzatore.

4) Per permettere al Comitato Organizzatore una congrua ed obiettiva valutazione circa la professionalità del soggetto gestore e la funzionalità del progetto inerente alle attività e ai servizi da realizzarsi all'interno dell'area gastronomica, occorre presentare apposita planimetria del piazzale in cui si evidenzia la disposizione delle postazioni da allestire, apposita ipotesi progettuale descrittiva delle attività da realizzarsi nella quale si dia contezza delle precipue modalità di gestione dell'area nonché eventuali migliorie, strutturali e non, che il soggetto gestore intende realizzare al fine di un'ottima riuscita della manifestazione, sempre previa valutazione ed accettazione da parte del comitato organizzatore.

#### **Art. 2**

##### **Prodotti di cui è consentita la preparazione e distribuzione**

I prodotti che potranno essere preparati, distribuiti e consumati nell'area gastronomica in oggetto sono i seguenti: primi piatti, secondi piatti, contorni, panini, prodotti da rosticceria pizze, arancini, gastronomia in generale, crespelle, frutta secca, pannocchie, frutta fresca, bibite. Le pietanze ed i prodotti tipici locali dovranno essere realizzati e serviti nello scrupoloso rispetto delle tradizioni gastronomiche siciliane ed essere certificati secondo le normative vigenti in materia. Il soggetto aggiudicatario, potrà concedere nei limiti di cui al prossimo art. 7 spazi per la preparazione e distribuzione dei seguenti prodotti così qui di seguito elencati: crespelle, pannocchie, frutta secca e fresca, gelati, pizze siciliane, arancini e crepes, previo nulla osta del comitato organizzatore della manifestazione, sulla base, sempre, di appositi moduli predisposti a tal uopo.

#### **Art. 3**

##### **Pulizia e decoro dell'area gastronomica**

L'aggiudicatario assicurerà la pulizia e il decoro dell'intera area gastronomica: provvederà al servizio di pulizia, raccolta e conferimento presso il punto che verrà attrezzato con appositi contenitori all'interno dell'area per procedere poi alla raccolta.

Dovrà garantire la differenziazione per le seguenti frazioni merceologiche: Imballaggi in plastica (C.E.R. 15 01 02), carta e cartone (C.E.R. 20 01 01), Imballaggi in vetro (C.E.R. 15 01 07), Rifiuto umido da cucine e mense (C.E.R. 20 01 08) e frazione residua secca (C.E.R. 20 03 01), olii esausti commestibili (C.E.R. 20 01 25).

Inoltre dovrà essere garantito all'interno dell'area gastronomica l'utilizzo esclusivamente di stoviglie monouso compostabili (piatti, bicchieri, posate, etc.) certificate, che dovranno essere conferite con il rifiuto CER 20 01 08.

Sarà cura del soggetto gestore dell'area informare e vigilare affinché i visitatori provvedano alla corretta differenziazione dei rifiuti.

#### **Art. 4**

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

Il comitato organizzatore assumerà a proprio carico la fornitura dell'energia elettrica necessaria per la realizzazione delle attività da svolgersi esclusivamente nell'area gastronomica (con esclusione delle attività non direttamente riconducibili al settore gastronomico).

Il soggetto gestore dovrà, per converso, assicurare la presenza di uno o più gruppi elettrogeni all'interno dell'area medesima, in modo da garantire l'efficienza energetica di tutti i servizi e le attività in caso di interruzioni di energia elettrica o blackout qualunque ne sia la causa.

#### **Art. 5**

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

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

appresso:

1. Allestimento, mediante fornitura e posa in opera, di:
  - **n. 16** (sedici) **gazebi in legno**, di dimensioni pari a **mt. 4,00 x 4,00**, con tetto in PVC;
  - **n. 20** (venti) **gazebi in legno**, di dimensioni pari a **mt. 2,00 x 4,00**, con tetto in PVC;
  - **n. 18** (diciotto) **gazebi in legno**, di dimensioni pari a **mt. 3,00 x 3,00**, con tetto in PVC.

Ciascun gazebo, da realizzarsi a regola d'arte negli spazi indicati in apposita planimetria allegata alla presente, dovrà essere munito di pedana e banconi (anch'essi in legno), impianto di illuminazione interno dotato di salvavita e collegamento elettrico al punto di consegna ENEL, nonché apposito pannello contenente la precipua denominazione dell'azienda risultata assegnataria dello spazio espositivo.

Resta inteso che i gazebi dovranno essere allestiti almeno 7 giorni prima dell'inizio della manifestazione e smontati entro gg. 10 dalla conclusione della manifestazione.

2. Allestimento, mediante fornitura e posa in opera, di **n. 1 gazebo**, di dimensioni pari a **mt. 8,00 per 8,00**, con tetto in PVC.

Il suindicato gazebo, da realizzarsi a regola d'arte in Piazza Cardinale Pappalardo, e più precisamente nello spazio indicato nell'apposita planimetria allegata alla presente, dovrà essere munito di apposito bancone, anch'esso in legno, impianto di illuminazione interno dotato di salvavita e collegamento elettrico al punto di consegna ENEL, nonché apposito pannello contenente la precipua denominazione del tipo di attività ivi svolta. Resta inteso che il gazebo dovrà essere allestito almeno 7 giorni prima dell'inizio della manifestazione e smontato entro gg. 10 dalla conclusione della manifestazione.

3. Allestimento di **palcoscenico** conforme alle normative vigenti e munito delle necessarie autorizzazioni prescritte dalla legge, di dimensioni pari ad almeno **mt. 6 x 8** ed altezza massima pari a mt. 0,8. Il suindicato palcoscenico, da realizzarsi a regola d'arte in Piazza Cardinale Pappalardo, e più precisamente nello spazio indicato nell'apposita planimetria allegata alla presente.

**Con riferimento alle misure indicate per gli allestimenti di cui ai punti 1, 2 e 3, le proposte progettuali potranno prevedere dimensioni diverse la cui ammissibilità, tenuto conto delle esigenze tecniche e di viabilità della manifestazione, sarà valutata dal Comitato Organizzatore.**

4. Fornitura di **n. 200** (duecento) **transenne**.

5. Fornitura di almeno **n. 2** (due) **gruppi elettrogeni** e predisposizione (anche mediante collegamento elettrico delle aree interessate) di ogni accorgimento necessario a garantire, in caso di interruzioni di energia elettrica o blackout, l'efficienza energetica di tutti i servizi e le attività nell'intero circuito della manifestazione oltre che negli spazi espositivi per l'intero arco della giornata (dalle ore 9 alle ore 23).

6. Fornitura e posa in opera di n. 25 punti luce con relativi salvavita ed adeguato impianto di illuminazione lungo via Roma, negli appositi siti da concordarsi col comitato organizzatore.

7. Fornitura e posa in opera, come da apposita planimetria allegata alla presente, di adeguata ed idonea **struttura a scalinate**, da realizzarsi a regola d'arte, di dimensioni, materiali e consistenza tali da consentire ai numerosissimi visitatori un agevole e sicuro accesso all'area gastronomica dalla soprastante Villa Comunale Castorina e che possa fungere da preziosa via di fuga in caso di emergenze e/o calamità naturali.

8. Produrre almeno 7 giorni prima dell'inizio della manifestazione dichiarazioni di corretta installazione di tutte le strutture installate con certificato di collaudo delle strutture installate a firma di professionista abilitato e dichiarazioni di conformità dei teli installati nelle strutture a quanto disposto dalla normativa vigente in materia di prevenzione incendi.

9. Produrre almeno 7 giorni prima dell'inizio della manifestazione dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/08 di tutti gli impianti installati lungo le vie del circuito, all'interno dell'area gastronomica e nelle strutture allestite.
10. Predisposizione di un **adeguato servizio di vigilanza dinamica** per tutte le aree nevralgiche interessate dalla manifestazione, e più precisamente: piazza della Regione Siciliana, piazza Cardinale Pappalardo, piazza Belvedere, Villa Comunale Castorina, area gastronomica di via Rocca d'Api.
11. Predisposizione di adeguato servizio antincendio, mediante presenza di personale specializzato, nell'area gastronomica dalle ore 8.00 alle ore 24.00 di ogni domenica.
12. Immediata reperibilità di due squadre di assistenza relativamente agli impianti elettrici e strutturali.
13. La tendostruttura di cui all'art. 1 lettera "c" ivi compreso l'allestimento elettrico, oltre al periodo dello svolgimento della Ottobrata, dovrà essere messa a disposizione del Comune di Zafferana Etnea per i primi 15 giorni - ovvero per un periodo inferiore - di Novembre al fine di assicurare lo svolgimento di eventuali altre manifestazioni.
14. La aggiudicataria dovrà, altresì, assicurare la fornitura di n. 5 stand da ubicare nella Piazza San Giuseppe nella Frazione di Pisano per la manifestazione che si svolgerà dal 31 al 3 settembre.

#### **Art. 6**

##### **Esonero da ogni responsabilità del Comitato Organizzatore**

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

Il soggetto gestore sarà considerato responsabile, sia civilmente che penalmente, per eventuali danni causati a persone e/o cose in conseguenza dell'espletamento delle attività indicate nel presente avviso, ed anche per eventuali inadempienze di obblighi contrattuali e fiscali, con espresso esonero da ogni responsabilità del Comitato Organizzatore.

Il soggetto gestore dovrà essere in possesso di apposita polizza assicurativa di primaria compagnia per la copertura della responsabilità civile e produrre apposita dichiarazione di esonero da ogni responsabilità del Comitato Organizzatore.

Il Comitato Organizzatore è fin d'ora sollevato da qualsivoglia responsabilità nei confronti dell'aggiudicatario qualora la manifestazione non possa realizzarsi ovvero sia sospesa per fatti e/o circostanze non dipendenti dalla volontà del Comitato Organizzativo.

#### **Art. 7**

##### **Gestione dell'area oggetto di affidamento.**

È fatto assoluto divieto al soggetto aggiudicatario di cedere a terzi la gestione dell'area oggetto del presente bando.

L'aggiudicatario, tuttavia, ha la possibilità di avvalersi di operatori del settore di comprovata esperienza e professionalità nell'ambito di grandi eventi e manifestazioni enogastronomiche per la preparazione e distribuzione dei pasti.

In tal caso la domanda di partecipazione dovrà essere corredata da idonea documentazione amministrativa dei soggetti di cui vorrà avvalersi.

È data facoltà allo stesso aggiudicatario di concedere spazi, nella misura massima del 25% dell'area in affidamento, ad altri soggetti operanti nel settore food e dell'intrattenimento.

Resta inteso che la gestione e responsabilità dell'area rimane in capo all'aggiudicatario che potrà disciplinare il rapporto con i terzi di cui sopra nelle forme giuridiche che riterrà più opportuno.

#### **Art. 8**

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

Potranno presentare la propria candidatura alla presente manifestazione di interesse ditte, società, cooperative, consorzi ed associazioni in grado di dimostrare con apposita attestazione di aver maturato una esperienza in organizzazione e gestione di almeno un'iniziativa di pari entità nel biennio antecedente l'emergenza "Covid-19" ed inoltre essere in grado di soddisfare sia le condizioni suindicate e possedere i seguenti requisiti:

- a) essere iscritti da almeno cinque anni alla Camera di Commercio con oggetto sociale inerente la attività di cui al presente bando, da attestarsi mediante apposito certificato camerale rilasciato da non oltre sei mesi;
- b) aver maturato, nei tre anni precedenti l'emergenza "Covid-19" alla pubblicazione del presente avviso, un fatturato di importo pari ad almeno 500.000,00 (cinquecentomila,00) euro, di cui almeno il 30% ottenuto mediante la prestazione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente avviso, da attestarsi mediante autocertificazione;
- c) essere in regola con gli adempimenti in materia contributiva e non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito, da attestare mediante produzione del cd. *Durc On Line* ai sensi e per gli effetti della normativa vigente.
- d) essere in possesso di apposita polizza fidejussoria provvisoria del 2% per lavori, forniture e servizi quantificati in € 300.000,00 e in fase di aggiudicazione esibire polizza definitiva del 25% sull'importo predetto.

La garanzia, di validità pari ad almeno novanta giorni a far data dalla presentazione della candidatura, dovrà contenere rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, codice civile ed apposita previsione circa l'operatività della stessa entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del comitato organizzatore.

- e) polizza assicurativa per R. C. pari ad almeno € 3.000.000,00;
- f) non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale ai sensi della normativa vigente, da attestarsi mediante autocertificazione;
- g) non essere a conoscenza di procedimenti penali pendenti, da attestarsi mediante autocertificazione;
- h) fruire di personale appositamente assunto con regolare contratto di lavoro, di cui - a richiesta - dovrà essere trasmesso apposito elenco al comitato organizzatore almeno 10 giorni prima dell'inizio della manifestazione;
- i) idonea referenza bancaria attestante la capacità economica e finanziaria dell'impresa, costituita da attestazione rilasciata da istituti di credito operanti negli stati membri della U.E.;
- l) elenco mezzi ed attrezzature utilizzati.

### **Art. 9**

#### **Modalità e termini di presentazione delle istanze**

Gli operatori economici che soddisfino i requisiti di cui al precedente art. 8 possono presentare formale dichiarazione di manifestazione di interesse, corredata dalla documentazione sopra specificata che, per mera comodità, si riporta nell'apposito allegato (**all. n. 1**).

**Le istanze dovranno essere trasmesse esclusivamente tramite pec riportando nell'oggetto la dicitura "OTTOBRATA ZAFFERANESE 2023 – MANIFESTAZIONE INTERESSE AREA GASTRONOMICA", all'indirizzo [comitatoottobrata@pec.it](mailto:comitatoottobrata@pec.it) entro e non oltre le ore 24.00 del 31 luglio 2023.**

Ciascun operatore economico interessato potrà presentare una sola offerta.

**Art. 10**

**Individuazione dell'operatore economico**

Sulle istanze pervenute il Comitato Organizzatore si pronuncerà, previo accertamento della sussistenza dei requisiti richiesti e scrupolosa ed attenta verifica circa la bontà e la reale consistenza del progetto e delle eventuali migliorie che il soggetto gestore intende realizzare al fine di un'ottima riuscita della manifestazione, in modo definitivo, inappellabile ed a suo insindacabile giudizio.

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

Zafferana Etnea, 19 luglio 2023

**Il Presidente del Comitato  
Organizzatore dell'Ottobrata  
Zafferanese 2023**  
F.to Dott. Andrea Barbagallo