

AVVISO FINALIZZATO ALLA RICERCA DI OPERATORI NEL SETTORE FOOD & BEVERAGE CHE INTENDONO ADERIRE ALL'INIZIATIVA DI PROMOZIONE TERRITORIALE "PADOVA DA GUSTARE" NELL'AMBITO DEL PROGETTO FOOD CHAIN 2017

Nel rispetto delle idonee forme di pubblicità e dei principi di trasparenza, rotazione e parità di trattamento;

"PROMEX" azienda speciale della C.C.I.A.A. di Padova (di seguito <<Azienda>>) rende noto l'intenzione di ricercare operatori (di seguito <<operatori>>) del settore food & beverage interessati ad aderire all'iniziativa di promozione territoriale "Padova da Gustare", nell'ambito del progetto Food Chain 2017.

1. PROCEDURA

Il presente avviso, nel rispetto dei principi di efficacia, economicità, imparzialità e trasparenza, viene pubblicato sul sito dell'Azienda per consentire agli operatori interessati in possesso dei requisiti di seguito richiesti, di presentare la propria candidatura. Il presente avviso non costituisce avvio di procedura di gara, né proposta contrattuale, ma viene pubblicato a scopo puramente esplorativo e pertanto non vincola l'Azienda, che potrà procedere tramite affidamento diretto all'operatore che sarà a suo insindacabile giudizio ritenuto idoneo.

L'Azienda si riserva di interrompere o sospendere il procedimento avviato per sopraggiunte ragioni senza che gli operatori possano vantare alcuna pretesa.

2. OGGETTO e DURATA e VALORE

L'avviso si rivolge in particolare a:

- Ristoratori:** la partecipazione all'iniziativa comporterà, **per i ristoratori aderenti entro il 10/11/2017**, di essere inseriti nella lista riportata all'interno della brochure *PADOVA DA GUSTARE. Le 4 stagioni del benessere*, nella sezione "ristoranti aderenti", nonché nella lista che sarà sempre aggiornata, anche con i nominativi dei ristoratori che risponderanno dopo il 10/11/2017, e disponibile sul sito www.pd-promex.it/it/padovadagustare.
I ristoratori saranno dotati di una prima fornitura della brochure *PADOVA DA GUSTARE. Le 4 stagioni del benessere*, da mettere a disposizione dei propri clienti, nonché di apposite vetrofanie e/o adesivi del logo identificativo del progetto da esporre nei propri locali.
I ristoratori dovranno infine proporre nei propri locali le ricette di cui alla brochure *PADOVA DA GUSTARE. Le 4 stagioni del benessere*, seguendone la stagionalità ed utilizzando prodotti del territorio (per la definizione di "prodotto del territorio" si veda allegato A) acquistati presso i rivenditori aderenti.
- Produttori:** per questa categoria, l'adesione al progetto, comporterà l'inserimento nella lista che sarà sempre aggiornata e disponibile sul sito www.pd-promex.it/it/padovadagustare.
I produttori saranno dotati di una prima fornitura della brochure *PADOVA DA GUSTARE. Le 4 stagioni del benessere*, da mettere a disposizione dei propri clienti, nonché di apposite vetrofanie e/o adesivi del logo identificativo del progetto da esporre nelle proprie sedi.
I produttori che aderiscono dovranno avere la disponibilità di prodotti del territorio (per la definizione di "prodotto del territorio" si veda allegato A), da fornire ai ristoratori.
- Esercenti:** per questa categoria, l'adesione al progetto, comporterà l'inserimento nella lista che sarà sempre aggiornata e disponibile sul sito www.pd-promex.it/it/padovadagustare.

Gli esercenti saranno dotati di una prima fornitura della brochure *PADOVA DA GUSTARE. Le 4 stagioni del benessere*, da mettere a disposizione dei propri clienti, nonché di apposite vetrofanie e/o adesivi del logo identificativo del progetto da esporre nelle proprie sedi.

Gli esercenti che aderiscono dovranno acquistare i prodotti del territorio (per la definizione di “prodotto del territorio” si veda allegato A), direttamente dai produttori aderenti.

Scopo del progetto è quello di valorizzare alcuni dei prodotti del territorio padovano, nonché di creare un circuito virtuoso di collegamento tra produttori, ristoratori ed i cosiddetti negozi di prossimità,

Tale circuito, oltre a contribuire alla promozione del territorio, consente l'identificazione di un percorso alimentare di filiera che risponde anche esigenze di un'alimentazione sana.

La consistenza del “corrispettivo” indiretto è individuata attraverso il ritorno di immagine che l'operatore otterrà dalla partecipazione al progetto.

L'operatore potrà pubblicizzare la propria partecipazione all'iniziativa secondo modalità e termini che saranno preventivamente concordate con l'azienda (il cui assenso è vincolante).

4. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono manifestare il proprio interesse gli operatori in possesso dei seguenti requisiti.

a. Requisiti di carattere generale (art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016)

Di non rientrare in nessuna delle condizioni previste dall'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016.

b. Requisiti di idoneità professionale

L'operatore dovrà inoltre essere iscritto presso il R.I. della C.C.I.A.A. di Padova ed essere in regola con il versamento del diritto annuale.

c. Requisiti di capacità tecnica e professionale

L'operatore, deve essere in possesso dei seguenti requisiti:

- Essere un ristoratore disponibile a realizzare i piatti descritti nella brochure seguendone la stagionalità ed utilizzando prodotti del territorio (per la definizione di “prodotti del territorio” si veda l'allegato A) acquistati presso i rivenditori aderenti.

Ovvero

- Essere un produttore di uno o più dei prodotti del territorio (per la definizione di “prodotti del territorio” si veda l'allegato A) citati nella brochure;

Ovvero

- Essere un esercente disponibile ad acquistare i prodotti del territorio (per la definizione di “prodotto del territorio” si veda allegato A), direttamente dai produttori aderenti.

d. Requisiti di capacità economica e finanziaria

L'operatore è obbligato ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente e para-subordinato, impiegato nell'esecuzione dei servizi sopra indicati un trattamento economico normativo e retributivo non inferiore a quello risultante dagli applicabili contratti collettivi di lavoro di categoria e dovrà provvedere ad adempiere regolarmente alle obbligazioni retributive e agli oneri assicurativi, previdenziali e assistenziali, nonché fiscali, di qualsiasi specie, in conformità alle leggi applicabili, esibendo la documentazione relativa a tali adempimenti su eventuale richiesta dell'Azienda. nonché osservare e applicare tutte le norme sulla tutela

della sicurezza e salute, protezione, assicurazione, previdenza ed assistenza del personale dipendente, fornendo al committente, a proprie spese, il documento di regolarità contributiva aggiornato (DURC).

I requisiti devono essere posseduti da parte dell'operatore che dovrà presentare apposita dichiarazione resa secondo l'allegato modello "B" (completo di copia fotostatica di documento d'identità in corso di validità del firmatario).

5. MODALITA' E TERMINI PER LA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE

Gli operatori interessati possono manifestare il proprio interesse entro il termine delle ore 12 del giorno **10/11/2017** per tramite di posta certificata all'indirizzo bandi.promex@legalmail.it

Per manifestare il proprio interesse gli operatori interessati **devono presentare la dichiarazione di cui all'allegato "B"**.

6. TRATTAMENTO DEI DATI

I dati, gli elementi ed ogni informazione acquisita nell'ambito della presente procedura saranno utilizzati solo ed esclusivamente ai fini del procedimento in questione, ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003. A tal fine l'Azienda si impegna a mantenere la riservatezza e a garantire l'assoluta sicurezza dei medesimi, anche in sede di trattamento con sistemi automatici e manuali. Il trattamento dei dati forniti dai partecipanti nel corso della presente procedura si svolgerà in conformità delle prescrizioni di cui al combinato disposto degli artt. 7 e 13 del D. Lgs. n. 196/2003. Ai fini dell'esercizio dei diritti di cui all'art. 7 appena richiamato, si informa che il Responsabile del trattamento dei dati personali è il direttore dell'Azienda.

7. CHIARIMENTI E/O INFORMAZIONI

Per qualsiasi informazione e/o chiarimento, gli interessati potranno rivolgersi al R.U.P, Franco Conzato - via e-mail info@pd-promex.it specificando nell'oggetto dell'e-mail la seguente dicitura "Padova da Gustare" contattando gli uffici dal lunedì al giovedì dalle ore 9.00 alle 18.00 e il venerdì dalle ore 9.00 alle ore 14.00 al numero telefonico: 049 8208320.