



Comune di San Giorgio delle Pertiche

Provincia di Padova

SETTORE IV
UFFICIO TECNICO URBANISTICA- EDILIZIA PRIVATA - AMBIENTE

Prot. 10204/2020

Addì 8 settembre 2020

AVVISO PER RACCOLTA MANIFESTAZIONI DI INTERESSE 273^ FIERA DI ARSEGO

Manifestazione di interesse per l'utilizzo delle aree in campo della fiera da destinarsi a esposizione, commercio e somministrazione da parte di operatori economici, durante la Fiera di Arsego 2020.

Il Responsabile del Settore IV Urbanistica- Edilizia Privata – Ambiente del Comune di San Giorgio delle Pertiche,

Richiamate

- la Deliberazione di Consiglio Comunale n. 66 del 20.12.2020, immediatamente eseguibile, con la quale è stata approvata la Nota di aggiornamento al Documento Unico di Programmazione per il periodo 2020-2022 e, con esso, le azioni strategiche ed operative programmate al fine di sostenere la promozione culturale e territoriale del Comune di San Giorgio delle Pertiche fra le quali quelle di sovrintendere e gestire le attività nella tradizionale Fiera di Arsego sulla base degli indirizzi forniti dalla Giunta Comunale ;
- La Deliberazione n. 121 del 03.09.2020, con la quale la Giunta Comunale ha approvato gli indirizzi per l'organizzazione della 273^ Fiera di Arsego – Edizione 2020;

Preso atto che tra gli indirizzi espressi dalla Giunta Comunale vi è quello di concedere aree apposite del Campo della Fiera affinché possano esercitare l'attività di esposizione, commercio e somministrazione da parte di operatori economici;

dato atto che:

- ✓ Il presente avviso è da intendersi come mero procedimento selettivo e non comporta né diritti di prelazione né diritti di preferenza, né impegni o vincoli di qualsiasi natura sia per gli operatori economici che per l'Ente procedente alla assegnazione dell'area;
- ✓ Gli schemi contrattuali verranno definiti con successivo atto;
- ✓ Il corrispettivo a favore dell'ente per l'utilizzo delle aree è stato definito con deliberazioni di Giunta Comunale n. 122 e n. 124 del 03.09.2020;
- ✓ L'Ente si riserva la facoltà di sospendere, modificare, revocare o annullare la procedura relativa al presente avviso e a non dar seguito ai provvedimenti

conseguenti, a proprio insindacabile giudizio, senza che possa essere avanzata pretesa alcuna da parte degli operatori economici che manifesteranno interesse alla partecipazione.

Art. 1 Oggetto dell'avviso

L'avviso ha per oggetto l'utilizzo delle aree da destinarsi ad attività di esposizione, commercio e somministrazione da parte di operatori economici durante la Fiera di Arsego 2020 ubicate in campo della fiera per i giorni dal 17 al 19 ottobre 2020;

L'articolazione più dettagliata delle aree a ciò destinate, delle modalità di utilizzo e dei contenuti contrattuali che si dovessero sottoscrivere tra le parti sarà definita solo dopo aver verificato le manifestazioni di interesse che perverranno nelle quali dovrà essere indicata la superficie che si richiede di occupare.

Art. 2 - Condizioni di esecuzione

L'utilizzatore avrà quale remunerazione il ricavato delle attività che svolgerà all'interno dell'area che verrà allo stesso assegnata.

Art. 3 Criteri di selezione degli operatori e modalità di scelta dei contraenti

Per la formazione della graduatoria degli operatori economici si terrà in considerazione la presenza alla manifestazione nelle annualità precedenti e in subordine l'ordine cronologico della data di presentazione della manifestazione di interesse fino ad esaurimento dei posti.

L'assegnazione definitiva avverrà con provvedimento del funzionario responsabile del settore. Successivamente sarà stipulato il contratto col soggetto aggiudicatario. I soggetti che hanno pendenze di ordine finanziario con il comune non saranno ammessi a partecipare all'assegnazione degli spazi di cui trattasi.

Art. 4 Scadenza della presentazione della manifestazione d'interesse

La manifestazione di interesse dovrà essere inviata obbligatoriamente entro le ore **13.00 del 25.09.2019**.

Art. 5 Requisiti generali e di capacità

Sono ammessi a partecipare alla procedura gli operatori commerciali appositamente iscritti alla propria Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura.

Art. 6 Servizio rifiuti

In merito al Servizio relativo alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti prodotti nell'ambito della fier si conviene che lo stesso sarà svolto da ETRA SPA in qualità di ente gestore con le modalità e le tariffe stabilite in accordo con l'amministrazione Comunale con Deliberazione di Giunta Comunale n. 93 del 14.07.2020.

Art. 7 COVID-19

In merito alle prescrizioni e ai protocolli ai quali ciascun operatore deve attenersi si rinvia alle allegate schede approvate con deliberazione di Giunta Comunale n. 121 del 03.09.2020

Art. 8 Modalità di presentazione della manifestazione d'interesse

La manifestazione di interesse dovrà essere redatta in lingua italiana e contenente i dati identificativi dell'operatore economico, l'indicazione di un indirizzo di posta elettronica certificata o di mail o di fax al quale inviare le comunicazioni relative al procedimento.

Al fine della predisposizione della manifestazione di interesse è possibile utilizzare il modello allegato al presente avviso.

Entro la data e l'ora indicate, la documentazione utile per la selezione in oggetto potrà essere presentata con una delle seguenti modalità:

➤ posta ordinaria all'indirizzo: Comune di San Giorgio delle Pertiche - Via Canonica n. 4 – 35010 San Giorgio delle Pertiche (PD),

➤ posta elettronica certificata, all'indirizzo comune.sangiorgiodellepertiche.pd@pecveneto.it

➤ posta elettronica ordinaria alla mail protocollo@comune.sangiorgiodellepertiche.pd.it

➤ corriere postale o altro, all'indirizzo: Comune di San Giorgio delle Pertiche - Via Canonica n. 4 – 35010 San Giorgio delle Pertiche (PD),

Nel caso di invio telematico farà fede giorno ed ora di avvenuta ricezione nel caso di consegna presso l'ufficio protocollo farà fede la data di ricezione della domanda.

N.B. L'ufficio protocollo è aperto nei seguenti orari: lunedì 10.00-13.00, martedì 15.30 - 18.00, dal mercoledì al venerdì 10.00-13.00, sabato 09.00-12.00.

| | |
|--|--|
| | IL RESPONSABILE DEL SETTORE TECNICO – URBANISTICA, EDILIZIA PRIVATA ED AMBIENTE |
| | Geom. Azzalin Gastone Erminio |
| | Documento sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 del d.Lss. 82/2005 |

273° ANTICA FIERA DI ARSEGO San Giorgio delle Pertiche (PD)

Fiera Locale - Somministrazione Temporanea Attrazioni Viaggianti

MANIFESTAZIONE CON SVOLGIMENTO DAL 17 AL 19 OTTOBRE 2020

SCHEDA ATTIVITA'

Ente Coordinatore
Comune di S. GIORGIO delle PERTICHE

San Giorgio delle Pertiche (PD), 02 Settembre 2020

ATTIVITA' INSERITE NELLO SVOLGIMENTO DELLA MANIFESTAZIONE

1 FIERA / MERCATO (norma generale)

- Obbligo nel Diurno dalle 6.00 alle 18.00 l'uso delle mascherine nei luoghi al chiuso accessibili al pubblico ed all'esterno, in tutte le occasioni in cui non sia possibile garantire continuamente il mantenimento della distanza di sicurezza tra non conviventi.
- Obbligo nel Notturmo dalle 18,00 alle 6,00 l'uso della mascherina;
- Sono vietati gli assembramenti.
- I posti a sedere prevederanno un distanziamento minimo tra le sedute di almeno un metro o tale da garantire il mantenimento della distanza interpersonale.
- Agli ingressi della manifestazione con l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica, verrà esposta adeguata informazione sulle misure di prevenzione con i testi in italiano ed inglese.
- Agli ingressi e nei percorsi di tutta la manifestazione, verranno consigliati i flussi di percorrenza da mantenere, al fine di evitare assembramenti.
- Agli ingressi ed all'interno della manifestazione, sarà presente personale addetto, incaricato di monitorare, promuovere e a far rispettare il rispetto delle misure di prevenzione.
- Gli ingressi saranno organizzati con percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.
- Potrà essere rilevata la temperatura corporea all'ingresso degli spazi chiusi, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Saranno disponibili prodotti disinfettanti per i visitatori e per il personale in più punti dell'area di manifestazione, con particolare riferimento nei punti di ingresso, in prossimità dei servizi igienici e dei punti di pagamento.

1.1 Attività di commercio (norma generale)

- Esporre apposita segnaletica e cartellonistica di adeguata informazione sulle misure di prevenzione.
- Pulizia e disinfezione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di mercato di vendita;
- Consentire l'accesso in modo ordinato e, se del caso, contingentato, organizzando degli spazi anche mediante segnaletica a terra, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale;
- Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto ai sistemi di pagamento;
- Obbligo di utilizzo di mascherine sia da parte degli operatori che da parte dei clienti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione delle mani, con la messa a disposizione di soluzione idroalcolica;
- Rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.

1.1.1 Attività di somministrazione (Food truck – bancarelle con alimentare)

- Nel caso di acquisto prodotti di **somministrazione da asporto**, gli stessi dovranno essere accuratamente "confezionati" da personale di servizio in modo da non essere possibile la consumazione durante il

cammino. Ad ogni cliente, con la consegna del prodotto, dovrà essere consegnato un foglio informativo nel quale si evidenzia che la consumazione del prodotto NON sarà possibile all'interno dell'area di manifestazione.

- Nel caso di acquisto prodotti di **somministrazione pronti alla consumazione** (polpi, panini, ciambelle, dolci, castagne, frutta, verdura, frutta secca, zucchero filato, vino e bibite, prodotti ittici, aperitivi, ecc.) da consumarsi alla consegna nel posto, l'esercizio deve disporre di un'area consumazione con posti a sedere, privilegiando l'accesso tramite prenotazione.
- In tali attività non possono essere presenti all'interno dell'area di somministrazione più clienti di quanti siano i previsti posti a sedere.
- I tavoli devono essere disposti con sedute che rispettino almeno ml. 1,00 di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. La distanza tra tavolo e tavolo deve rispettare almeno ml. 1,00; la distanza tra sedia e sedia deve distare almeno ml. 1,20 di separazione. La seduta deve distare almeno ml. 2,00 dal Food Trucks e l'eventuale corridoio tra zone di tavoli deve avere una larghezza minima pari a ml. 3,00. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite saliva nebulizzata (droplet).
- La consumazione al banco non è consentita.
- Solo 1 persona per tavolo può alzarsi e andare, indossando la mascherina, al banco per l'ordinazione.
- Obbligatorio il servizio al tavolo.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima di ogni servizio al tavolo).
- La postazione dedicata alla cassa sarà dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.
- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (salieri, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere

1.1.2 Attività di somministrazione (Stand o area aperta alimentare)

- Agli ingressi dello Stand o dell'area di somministrazione, con l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica, verrà esposta adeguata informazione sulle misure di prevenzione con i testi in italiano ed inglese.
- Agli ingressi, separati dall'uscita, ed all'interno sarà presente del personale addetto, incaricato di monitorare, promuovere e a far rispettare il rispetto delle misure di prevenzione, consentendo l'accesso ad

un numero limitato di clienti per volta in base alle caratteristiche dell'area, consigliando i flussi di percorrenza da mantenere, al fine di evitare assembramenti. Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, plateatici).

- Potrà essere rilevata la temperatura corporea all'ingresso degli spazi chiusi, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Saranno disponibili prodotti disinfettanti per i visitatori e per il personale in più punti dell'area di somministrazione, con particolare riferimento nei punti di ingresso, in prossimità dei servizi igienici e dei punti di pagamento.
- Nel caso di acquisto prodotti di somministrazione da asporto, gli stessi dovranno essere accuratamente "confezionati" da personale di servizio in modo da non essere possibile la consumazione durante il cammino. Ad ogni cliente, con la consegna del prodotto, dovrà essere consegnato un foglio informativo nel quale si evidenzia che la consumazione del prodotto NON sarà possibile durante il cammino.
- Nel caso consumazione sul posto, l'esercizio deve disporre di un'area attrezzata per la consumazione con posti a sedere.
- In tali attività non possono essere presenti all'interno dell'area di somministrazione o nello stand più clienti di quanti siano i previsti posti a sedere.
- I tavoli devono essere disposti con sedute che rispettino almeno ml. 1,00 di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggetti al distanziamento interpersonale. La distanza tra tavolo e tavolo deve rispettare almeno ml. 1,00; la distanza tra sedia e sedia deve distare almeno ml. 1,20 di separazione. La seduta deve distare almeno ml. 2,00 dal Food Trucks e l'eventuale corridoio tra zone di tavoli deve avere una larghezza minima pari a ml. 3,00. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale. Tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite saliva nebulizzata (droplet).
- La consumazione al banco non è consentita.
- L'ordinazione è consentita unicamente al tavolo.
- Obbligatorio il servizio al tavolo.
- Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti (prima di ogni servizio al tavolo).
- La postazione dedicata alla cassa sarà dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.
- I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non sono seduti al tavolo.
- Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di pulizia e disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non disinfettabili (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere

1.1.3 Attività di commercio (bancarelle non alimentari)

- I Commercianti che dispongono di un esercizio non alimentare (abbigliamento, scarpe, ferramenta, giocattoli, articoli da regalo, tessuti, prodotti artigianali, ecc.) dovranno organizzare la propria area commerciale, anche mediante segnaletica a terra con un percorso unidirezionale, per consentire **la visita della merce in esposizione** in modo ordinato e, se del caso, contingentato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale;

- In caso di manipolazione del prodotto da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce. In alternativa, dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente.
- In caso di prova dei prodotti di vendita, dovrà essere disponibile uno o più camerini da prova, lasciando poi il capo di prova nel camerino stesso, che sarà sottoposto alla pulizia e disinfezione prima di esser riposto in vendita.
- Disinfezione del camerino ogni qualvolta venga utilizzato.
- In caso di vendita di beni usati: pulizia e disinfezione dei capi di abbigliamento e delle calzature prima che siano poste in vendita.
- ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto ai sistemi di pagamento;
- utilizzo di mascherine sia da parte degli operatori che da parte dei clienti,
- informazione per garantire il distanziamento dei clienti con posizionamento di cartelli sui corretti comportamenti.
- messa a disposizione della clientela di soluzione idroalcolica per l'igiene delle mani in ogni banco;
- In caso di **acquisto dei prodotti in vendita**, il cliente si dovrà recare alla cassa, con postazione posta alla distanza di almeno 1 metro dall'area di visita della merce in esposizione, dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.

1.1.4 Attività di esposizione (aree espositive)

- Gli espositori di prodotti fieristici (mezzi agricoli, auto, attrezzature agricole, attrezzature edili, ecc.) dovranno organizzare la propria area espositiva, anche mediante segnaletica a terra per la formazione di un circuito unidirezionale, che consenta **la visita della merce in esposizione** in modo ordinato e, se del caso, contingentato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale; Il cliente non può salire sui mezzi posti in esposizione.
- Agli ingressi e nei percorsi di tutta l'area espositiva, verranno consigliati i flussi di percorrenza da mantenere, al fine di evitare assembramenti.

- In caso di manipolazione del prodotto da parte del cliente, dovrà essere resa obbligatoria la disinfezione delle mani prima della manipolazione della merce. In alternativa, dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente.
- ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani con messa a disposizione della clientela e del personale di soluzione idroalcolica per l'igiene delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili agli ingressi ed accanto ai sistemi di pagamento;
- Sempre l'utilizzo di mascherine sia da parte degli operatori che da parte dei clienti,
- Informazione per garantire il distanziamento dei clienti con posizionamento di cartelli sui corretti comportamenti.
- In caso di **acquisto dei prodotti in vendita**, il cliente si dovrà recare alla cassa, con postazione posta alla distanza di almeno 1 metro dall'area di visita della merce in esposizione, dotata di barriere fisiche (es. schermi); il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche.

1.1.5 Parchi divertimento

- Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione con i testi in italiano ed in inglese, comprensibile, sia mediante l'ausilio di apposita segnaletica e cartellonistica, sia ricorrendo a sistemi audio, video ed al personale addetto, incaricato di monitorare e promuovere il rispetto delle misure di prevenzione facendo anche riferimento al senso di responsabilità del visitatore stesso.
- La postazione dedicata alla cassa, dovrà essere dotata di barriere fisiche (es. schermi).
- Prevedere percorsi obbligati di accesso e uscita dall'attrazione, consigliando i flussi di percorrenza da mantenere, al fine di evitare assembramenti .
- Dovrà obbligatoriamente essere rilevata la temperatura corporea, all'ingresso del Parco divertimenti, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.
- È necessario rendere disponibili prodotti per l'igiene delle mani per gli utenti e per il personale in più punti delle aree, prevedendo l'obbligo di utilizzo da parte degli utenti prima dell'accesso ed all'uscita di ogni area, attrazione, biglietteria, servizi igienici, ecc.
- Riorganizzare gli spazi per garantire l'accesso in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone (anche nelle code di accesso alle singole aree/attrazioni) e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti, ad eccezione dei componenti dello stesso nucleo familiare o conviventi o per

le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

- Garantire l'occupazione di eventuali posti a sedere delle attrazioni in modo da favorire il distanziamento minimo di almeno 1 metro, salvo nuclei familiari.
- Tutti i visitatori devono indossare la mascherina a protezione delle vie aeree (per i bambini valgono le norme generali); tale obbligo si applica anche agli operatori addetti alle attività. Si ricorda che i guanti non sostituiscono la corretta igiene delle mani e devono essere ricambiati ogni volta che si sporcano e finiscono di essere utilizzati ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati. Non devono essere riutilizzati.
- Garantire la regolare e frequente pulizia e disinfezione delle attrazioni comunque associata a disinfezione dopo la chiusura al pubblico.