



Città di Mondovì

Provincia di Cuneo

DIPARTIMENTO ISTRUZIONE – CULTURA – SPORT – ASSISTENZA E TEMPO
LIBERO

AVVISO PUBBLICO

PER L'INDIVIDUAZIONE DI UN SOGGETTO ORGANIZZATORE DELL'EVENTO

“CALICIEFORCHETTE: - PECCATI DI GOLA – FIERA REGIONALE DEL TARTUFO – COLORI DELLE ALT(R)E LANGHE”

Premessa

Con deliberazioni n. 60 del 07/05/2020 e n. 192 del 18/09/2023 sono stati approvati gli indirizzi organizzativi generali ed i contenuti minimi della manifestazione a titolarità comunale “Peccati di Gola – Fiera Regionale del Tartufo”, validi sino a diversa deliberazione della Giunta Comunale e si è attribuita all'evento a titolarità comunale “Peccati di Gola – Fiera Regionale del Tartufo” la nuova denominazione “CALICIEFORCHETTE: - PECCATI DI GOLA – FIERA REGIONALE DEL TARTUFO – COLORI DELLE ALT(R)E LANGHE”;

Richiamato il Regolamento Comunale per l'erogazione di sovvenzioni, contributi, sussidi, ausili finanziari e altri vantaggi economici, ai sensi dell'art. 12 legge 7/8/1990, n. 241, approvato con deliberazione del Consiglio comunale n. 9 del 13/02/2021 e s.m.i.;

L'art. 9 del Regolamento Comunale per l'erogazione di sovvenzioni, contributi, sussidi, ausili finanziari e altri vantaggi economici, ai sensi dell'art. 12 legge 7/8/1990, n. 241, approvato con deliberazione del Consiglio comunale n. 9 del 13/02/2021 e s.m.i., disciplina le modalità per la concessione di contributi per l'organizzazione e la realizzazione di eventi o iniziative funzionali alla valorizzazione della Città e del suo territorio rientranti nella titolarità del Comune, come individuati dal Consiglio comunale nel documento unico di programmazione (DUP), stabilendo, in particolare, che:

- la Giunta comunale, con proprio provvedimento, definisce gli indirizzi organizzativi ed i contenuti minimi di ciascun evento o iniziativa, nonché le risorse finanziarie presunte da destinare all'erogazione dei contributi ai soggetti individuati come organizzatori;
- i soggetti interessati ad organizzare uno o più eventi istituzionali devono presentare la propria manifestazione d'interesse, riferita a ciascuna singola manifestazione, entro il 31 gennaio dell'anno precedente a quello di svolgimento dell'evento;
- laddove le manifestazioni di interesse per l'organizzazione di un evento istituzionale siano almeno due, la Giunta comunale, con proprio provvedimento, approva i criteri di valutazione

funzionali allo svolgimento di una procedura comparativa volta ad individuare il soggetto organizzatore, beneficiario del contributo comunale, per un periodo temporale massimo di tre edizioni dell'evento;

- in caso di mancata presentazione di manifestazioni d'interesse per l'organizzazione di eventi istituzionali entro il termine sopra indicato, l'Amministrazione comunale potrà avvalersi del medesimo soggetto organizzatore delle edizioni precedenti;
- la Giunta comunale approva il programma di svolgimento dell'iniziativa/evento definito dal soggetto organizzatore, l'ammontare del contributo da assegnare e le modalità di erogazione;

Entro il termine del 31 gennaio 2023, non è pervenuta, in relazione alla manifestazione di cui trattasi, alcuna candidatura.

Con Deliberazione della Giunta comunale n. 100 del 15/06/2024 è stato disposto che l'evento a titolarità comunale "CALICIEFORCHETTE: - Peccati di Gola – XXVI Fiera Regionale del Tartufo | Colori delle Alt(r)e Langhe" si svolga nelle date del 1°, 2 e 3 novembre 2024, individuando altresì le risorse tecniche ed economiche a sostegno della sua realizzazione e demandando al Dipartimento in intestazione la stesura e pubblicazione di un avviso per la sollecitazione di manifestazioni di interesse all'organizzazione dell'edizione 2024 dell'evento.

1. FINALITÀ

Il presente avviso, approvato con Determinazione Dirigenziale n. del, disciplina le modalità di presentazione e di valutazione delle candidature per l'organizzazione e la gestione dell'evento istituzionale "CALICIEFORCHETTE: - Peccati di Gola – XXVI Fiera Regionale del Tartufo | Colori delle Alt(r)e Langhe" e l'assegnazione di un contributo economico al soggetto individuato come organizzatore, ai sensi del vigente Regolamento comunale per l'erogazione di sovvenzioni, contributi, sussidi, ausili finanziari e altri vantaggi economici ed in conformità ai contenuti minimi e ai criteri stabiliti dall'Amministrazione comunale

2. SOGGETTI BENEFICIARI

Possono presentare il progetto per candidarsi a soggetto attuatore dell'edizione 2024 dell'evento in oggetto le imprese, singole o associate, le Associazioni o gli Enti privi di scopo di lucro, aventi quali oggetto sociale o finalità statutarie la promozione, la gestione e l'organizzazione di iniziative, progetti ed eventi finalizzati alla promozione della cultura e dell'enogastronomia del territorio, la valorizzazione delle produzioni tipiche artigianali ed agroalimentari, la promozione turistica.

Ai sensi dell'art. 51 del vigente Regolamento comunale di contabilità, l'assegnazione del contributo è subordinata all'assenza di posizioni debitorie nei confronti del Comune di Mondovì riferibili a tributi e canoni comunali, ovvero a corrispettivi dovuti per precedenti concessioni e/o attribuzioni di beni comunali. Esplicita dichiarazione in tal senso dovrà essere resa in sede di presentazione della candidatura, riservandosi il Comune di Mondovì le necessarie verifiche nella fase istruttoria del procedimento.

3. LUOGO E PERIODO DI SVOLGIMENTO DELL'INIZIATIVA

L'evento dovrà essere organizzato nel centro storico Breo e Piazza, in almeno tre giornate individuate dalla Giunta comunale nei giorni 1,2 e 3 novembre 2024.

4. CONTENUTI MINIMI DELLE PROPOSTE PROGETTUALI DI REALIZZAZIONE DELL'EVENTO

a) PERCORSO ESPOSITIVO

L'evento deve rappresentare una vetrina espositiva dell'eccellenza agroalimentare del territorio con un numero di espositori minimo di 80 unità, di cui almeno il 25% provenienti dal territorio monregalese.

L'accesso alla manifestazione deve essere gratuito.

Dovranno essere prioritariamente rappresentate le eccellenze alimentari del Monregalese, del Cuneese e del più ampio contesto delle Alpi del Mare, che dovranno rappresentare almeno l'80 % degli espositori presenti.

Le categorie espositive ammesse sono:

- produttori agricoli ed artigiani del settore agro-alimentare e zootecnico;
- commercianti di prodotti agro-alimentari e zootecnici purchè rappresentativi del territorio di riferimento e di produzioni di eccellenza;

Nella ricerca e selezione degli espositori dovrà essere incentivata la presenza di produzioni di qualità riconosciuta e certificata (De.Co. del Comune di Mondovì e di Comuni limitrofi o afferenti l'ambito territoriale delle Alpi del Mare, produttori artigiani insigniti della qualifica di "Eccellenza", presidi Slow Food, prodotti DOC, DOP, IGT, IGP, PAT, ecc.).

Gli espositori dovranno essere collocati all'interno di un percorso integrato con il contesto urbano del centro storico di Breo, anche attraverso allestimento di strutture a tal scopo allestite (gazebo/pagode...).

Dovrà essere prevista un'area specifica dedicata allo svolgimento della XXVI Fiera Regionale del Tartufo, collocata in area centrale, con spazi espositivi riservati ai trifolao, un'area dimostrativa allestita opportunamente per attività con i cani (aiuole/boschetto/ambientazioni) e uno spazio che potrà essere messo a disposizione gratuita del Settore Foreste della Regione Piemonte per iniziative di valorizzazione del patrimonio tartufigeno legate ai contributi annuali erogati alle Fiere Regionali del Tartufo. Nello specifico, al fine di assicurare la valorizzazione del patrimonio tartufigeno e la centralità nell'ambito della manifestazione fieristica, si precisa, che il soggetto organizzatore oltre alla disponibilità, da concordare in modo specifico, di uno spazio dedicato alla comunicazione istituzionale regionale, sarà tenuto ad assicurare, ai sensi delle disposizioni regionali vigenti in materia:

- la corretta gestione della sicurezza alimentare, conformemente al Regolamento CE n.852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- l'allestimento, di spazi per l'esposizione dei tartufi, con la presenza di una giuria di qualità, costituita da esperti designati dal soggetto organizzatore; della stessa può fare parte anche un esperto indicato dall'associazione dei raccoglitori più rappresentativa a livello provinciale o dall'unione regionale delle associazioni di raccoglitori piemontesi, ai sensi dell'articolo 12, comma 2 della l.r. 16/08";
- l'organizzazione di eventi o attività di formazione/informazione quali iniziative per la salvaguardia del patrimonio immateriale UNESCO "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali";
- un rapporto tra stand dedicati al tartufo (inclusi stand espositivi ed attrezzati per eventi ed attività di formazione/informazione) e stand totali pari o superiore al 20%;
- che gli stand dedicati al tartufo (inclusi stand espositivi ed attrezzati per eventi ed attività di formazione/informazione) siano concentrati in un'area dedicata e chiaramente identificata; l'utilizzo sui materiali promozionali dell'evento del marchio (o logo o stemma) regionale, ovvero l'immagine istituzionale che rappresenta la Regione Piemonte, secondo le indicazioni contenute nella Guida all'uso del marchio della Regione Piemonte.

In Piazza Maggiore e nel rione Piazza, oltre alla promozione dei monumenti e alle visite guidate, dovrà essere prevista la realizzazione di spazi/percorsi dedicati al festival “Colori delle Alt(r)e Langhe”. Tale iniziativa, dovrà articolarsi in incontri, talk, dibattiti, masterclass, aperitivi e degustazioni guidate, con l’obiettivo di valorizzare il prodotto “Alta Langa” attraverso coinvolgimento di produttori, esperti e personaggi illustri del mondo dell’enogastronomia italiana.

Il percorso dovrà prevedere la presenza di uno o più punti di accoglienza per i visitatori dove dovranno essere fornite le informazioni utili alla comprensione dell’evento e del percorso espositivo e il relativo materiale informativo (mappa del percorso, programma delle iniziative correlate, ecc.).

L’impostazione del percorso espositivo e i relativi allestimenti installati dovranno sempre garantire la percorribilità veicolare da parte dei residenti negli orari di chiusura dell’evento.

b) AREE DI RISTORAZIONE

Il percorso espositivo deve essere integrato con una o più aree dedicate alla ristorazione e alla consumazione sul posto di piatti/pasti. Nelle aree di ristorazione dovrà essere garantita la somministrazione di piatti tipici del territorio di riferimento delle Alpi del Mare. I proventi derivanti dalla gestione di queste aree saranno introitati direttamente dal soggetto organizzatore.

c) ATTIVITÀ SENSORIALI E DIDATTICHE

L’evento dovrà essere completato da un calendario di attività correlate rivolte ai visitatori e alle scuole (degustazioni guidate, laboratori didattici, visite guidate all’evento), che, partendo da prodotti rappresentati nel percorso espositivo, conducano ad approfondimenti specifici al fine di valorizzare le produzioni, implementarne la conoscenza, condividere esperienze e creare occasioni di “cultura del cibo e del territorio”. In particolare, le attività didattiche proposte alle scuole dovranno essere anche realizzate in partnership con la Condotta Slow Food di riferimento.

d) CENE TEMATICHE E COOKING SHOW

Potrà essere prevista la realizzazione di cene tematiche e di masterclass e/o cooking show organizzati con l’intervento di chef celebri/ food blogger/personalità della stampa enogastronomica, da realizzarsi anche all’interno di strutture messe a disposizione dal Comune e preferibilmente attraverso il coinvolgimento dell’Istituto di Istruzione Superiore Giolitti -Bellisario.

e) PROMOZIONE

L’evento dovrà essere promosso attraverso quotidiani stampati ed on-line, emittenti radiofoniche e televisive e i più diffusi social network. La campagna pubblicitaria dovrà garantire un’adeguata promozione dell’evento e della città a livello provinciale, regionale e extra-regionale.

La promozione dovrà essere attuata anche attraverso rapporti con tour operator incoming e la realizzazione di pacchetti turistici specifici legati all’evento.

f) COMUNICAZIONE – LAYOUT GRAFICO

Per la promozione dell’evento e la sua comunicazione dovrà essere mantenuta l’impostazione grafica istituzionale del Comune di Mondovì. La grafica e la comunicazione (riportando lo stemma della Città di Mondovì) dovranno essere soggette a supervisione da parte degli Uffici comunali. Nel materiale promozionale dovrà essere data adeguata visibilità anche alle iniziative correlate di diretta organizzazione comunale (a titolo esemplificativo, apertura al pubblico beni culturali, presentazioni librerie, mostre o altre attività tematiche calendarizzate dal Comune o da suoi partner in concomitanza con l’evento in argomento).

5. DOTAZIONE TECNICO-STRUMENTALE

Per la realizzazione dell'evento il Comune di Mondovì mette a disposizione i seguenti spazi/attrezzature/know-how/attività di supporto:

- disponibilità delle aree all'aperto del centro storico cittadino, con le relative forniture di energia elettrica esistenti;
- disponibilità di sale e locali comunali (Antico Palazzo di Città, Sala Comunale delle Conferenze, Sala riunioni locali di valle della Funicolare, Teatro Baretta...), nei quali potranno essere organizzate iniziative culturali, conferenze, laboratori e attività analoghe correlate al percorso espositivo;
- utilizzo delle attrezzature di proprietà comunale disponibili (transenne zincate, sedie in resina, pedana, griglie espositive)
- utilizzo di postazioni per pannelli/standards promozionali evento (200 x 300 bifacciale Via Tanaro, 200 x 300 monofacciale S.S. 28 Sud, 200 x 300 bifacciale Via Cuneo, n. 3 pannelli 200 x 120 rotatoria Piazza Mellano, supporto per standardo 600 x 100 rotatoria Autostrada – Mondovicino);
- utilizzo database espositori edizioni precedenti evento;
- utilizzo materiale grafico e fotografico edizioni precedenti;

6. ENTITÀ DEL CONTRIBUTO E SPESE AMMISSIBILI

Alla candidatura che avrà ottenuto il miglior punteggio, all'esito delle procedura di evidenza pubblica finalizzata ad individuare il soggetto organizzatore, il Comune concederà un contributo massimo di € 73.000,00.

Il contributo è destinato alla parziale copertura delle spese ammissibili sostenute per la realizzazione dell'evento; il suo ammontare non potrà, in ogni caso, superare la differenza tra le spese e le entrate (disavanzo), come risultanti dal bilancio consuntivo.

Il contributo, qualora corrisposto ad un'impresa, è soggetto alla ritenuta a titolo di acconto del 4% prevista dall'art. 28 comma 2 D.P.R. 600/1973.

Sono ammissibili tutte le spese gestionali sostenute, strettamente pertinenti alla realizzazione dell'evento.

L'IVA è considerata spesa ammissibile esclusivamente qualora la stessa non possa essere oggetto di compensazione.

7. CRITERI PER LA FORMULAZIONE DELLA GRADUATORIA DI PRIORITÀ

La valutazione delle eventuali candidature pervenute sarà svolta sulla base dei criteri e dei parametri specificati nella tabella seguente, al fine di predisporre un'apposita graduatoria di priorità:

Criteri di valutazione		Peso relativo massimo attribuibile	Punteggio massimo totale per criterio
A) Percorso espositivo e allestimenti previsti			PUNTI 50
Sub-criterio A1	<u>Organizzazione dei contenuti del percorso espositivo</u> Con riferimento al presente sub criterio si procederà alla valutazione di ciascuna candidatura in base ai seguenti criteri motivazionali da considerarsi di pari importanza: <ul style="list-style-type: none">- efficacia delle soluzioni proposte per creare una suddivisione omogenea per settori delle aree espositive atte a promuovere le più rilevanti produzioni agroalimentari, artigianali e gastronomiche del territorio- grado di completezza dell'offerta espositiva rispetto al ventaglio delle produzioni tipiche del territorio;- idoneità dell'articolazione del percorso e dei tematismi proposti a garantire consequenzialità della visita ed a suscitare l'interesse dell'utente a completare l'itinerario espositivo.- grado di omogeneità dei contenuti dell'offerta espositiva proposta.	Punti 20	
Sub-criterio A2	<u>Qualità delle strutture espositive previste</u> Con riferimento al presente sub criterio si procederà alla valutazione di ciascuna candidatura in base ai seguenti criteri motivazionali da considerarsi di pari importanza: <ul style="list-style-type: none">- qualità dei materiali, degli allestimenti e delle dotazioni strumentali ed impiantistiche degli stand proposti	Punti 15	

Criteria di valutazione		Peso relativo massimo attribuibile	Punteggio massimo totale per criterio
	rispetto al comfort ed alla fruibilità garantiti agli espositori; - grado di funzionalità delle strutture espositive rispetto all'articolazione del percorso di visita proposto ed alla fruibilità da parte dei visitatori.		
Sub-criterio A3	<u>Allestimento di segnaletica di percorso</u> Con riferimento al presente sub criterio si procederà alla valutazione di ciascuna candidatura in base all'idoneità della tipologia di segnaletica proposta (dimensioni, caratteristiche grafiche, ecc.) a individuare il percorso espositivo ed a favorirne un'agevole percorrenza da parte del visitatore.	Punti 10	
Sub-criterio A4	<u>Interazione con il tessuto commerciale/culturale/turistico, con inserimento nel percorso di realtà imprenditoriali insediate e beni culturali</u> Con riferimento al presente sub criterio si procederà alla valutazione di ciascuna candidatura in base ai seguenti criteri motivazionali da considerarsi di pari importanza: - capacità delle proposte di accordo con le categorie produttive del territorio (commercio in sede fissa, artigianato, agricoltura, ristorazione, strutture ricettive) di generare attività ed iniziative migliorative dell'evento e del percorso espositivo; - grado di estensione del coinvolgimento del sistema economico insediato lungo tutto il percorso di visita; - idoneità delle proposte di coinvolgimento delle associazioni attive nel settore culturale, artistico e ricreativo per la realizzazione di eventi integrati nel percorso espositivo, in termini di capacità di costituire elementi caratterizzanti per la riuscita dell'evento	Punti 5	
B) Organizzazione e gestione aree di ristorazione			PUNTI 30
Sub-criterio B1	<u>Organizzazione delle aree di ristorazione per i visitatori</u> Con riferimento al presente sub criterio si procederà alla valutazione di ciascuna candidatura in base ai seguenti criteri motivazionali da considerarsi di importanza decrescente: - nr. di posti a sedere e loro dislocazione spaziale; - qualità degli arredi installati, da desumersi in base alla tipologia del materiale utilizzato per l'arredo e l'attrezzatura a servizio delle aree di	Punti 15	

Criteri di valutazione		Peso relativo massimo attribuibile	Punteggio massimo totale per criterio
	preparazione cibi e di consumazione sul posto; - funzionalità delle soluzioni tecniche proposte per favorire l'approvvigionamento delle derrate durante la manifestazione - funzionalità delle soluzioni previste per la raccolta, la differenziazione e lo smaltimento dei rifiuti prodotti - funzionalità delle soluzioni proposte per la pulizia delle aree di ristorazione		
Sub-criterio B2	<u>Qualità della proposta di ristorazione offerta ai visitatori</u> Con riferimento al presente sub criterio si procederà alla valutazione di ciascuna candidatura in base ai seguenti criteri motivazionali da considerarsi di pari importanza: - composizione del menu in termini di varietà dei piatti offerti all'interno delle aree di ristorazione; - qualità del menu in termini di territorialità e tipicità della ristorazione offerta (presenza prodotti DOP, DOC; IGP, IGT, PAT, presidi slow food, De.C.O., ecc.); - entità del prezzo proposto al pubblico per un pasto standard e sua diversificazione (eventuale possibilità di consumazione singoli piatti e entità dei relativi prezzi proposti); - idoneità delle modalità di preparazione del cibo all'interno delle aree di ristorazione a favorire il contatto diretto tra ristoratore/produttore e consumatore, con particolare riferimento al coinvolgimento di operatori qualificati, personalità e chef	Punti 15	
C) Migliorie ed innovazioni			PUNTI 20
Sub-criterio C1	<u>Qualità delle proposte migliorative dei contenuti minimi dell'evento</u> Con riferimento al presente sub criterio si procederà alla valutazione di ciascuna candidatura in base ai seguenti criteri motivazionali da considerarsi di pari importanza: - efficacia di proposte migliorative volte ad incentivare la partecipazione del target famiglie (a titolo esemplificativo e non esaustivo: omaggi o particolare scontistica per famiglie nelle aree ristorazione, organizzazione di aree giochi o altre iniziative ulteriori per bambini, previsione di arredi e attrezzature specifiche nelle aree ristorazione); - qualità delle iniziative collaterali	Punti 10	

Criteri di valutazione		Peso relativo massimo attribuibile	Punteggio massimo totale per criterio
	<p>proposte (degustazioni, laboratori, attività sensoriali didattiche, show cooking...) in termini di territorialità dei prodotti e delle tematiche trattate e di notorietà delle personalità coinvolte in qualità di relatori/chef/docenti;</p> <ul style="list-style-type: none"> - efficacia delle eventuali iniziative culturali/musicali/teatrali/ricreative proposte ad integrazione dei contenuti minimi dell'evento nell'aumentare l'attrattività ed il coinvolgimento dei visitatori; - efficacia di eventuali ulteriori iniziative/attività proposte ad integrazione dei contenuti minimi dell'evento nel coinvolgere target di pubblico differenziati. 		
Sub-criterio C2	<p><u>Qualità delle proposte migliorative della comunicazione e promozione dell'evento</u></p> <p>Con riferimento al presente sub criterio si procederà alla valutazione di ciascuna candidatura in base ai seguenti criteri motivazionali da considerarsi di pari importanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacità di coinvolgere media partner che garantiscano visibilità e promozione dell'evento al di fuori dei confini regionali; - qualità delle proposte di iniziative per la fidelizzazione dei visitatori in collaborazione con altri eventi, con beni culturali, attività economiche e ricreative ecc, (card/coupon sconto, iniziative di co-marketing...) in termini di grado di coinvolgimento potenziale di target diversi di pubblico e di visibilità dell'evento al di fuori dei confini regionali; - efficacia delle proposte di promozione del turismo incoming in termini di coinvolgimento e di stipulazione di accordi con tour operator per la creazione di pacchetti turistici specifici e la loro commercializzazione. 	Punti 10	

8. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE–ISTRUTTORIA DELLE DOMANDE–ASSEGNAZIONE E LIQUIDAZIONE DEL CONTRIBUTO

La candidatura per l'organizzazione e gestione dell'evento in oggetto dovrà essere inviata all'indirizzo di posta elettronica certificata comune.mondovi@postecert.it entro il....., utilizzando il modello allegato.

La mail di trasmissione dovrà avere il seguente oggetto: "AVVISO PUBBLICO PER L'INDIVIDUAZIONE DI UN SOGGETTO ORGANIZZATORE DELL'EVENTO

CALICIEFORCHETTE: - PECCATI DI GOLA – XXVI FIERA REGIONALE DEL TARTUFO | COLORI DELLE ALT(R)E LANGHE”. CANDIDATURA ANNO 2024.

La domanda di candidatura presentata da ente privato dovrà essere munita di marca da bollo da € 16,00.

Alla domanda di candidatura dovrà essere allegata la documentazione di seguito elencata:

1. presentazione sintetica del soggetto candidato all'organizzazione dell'evento, indicante la struttura organizzativa, gli ambiti dell'attività svolta con riferimento all'oggetto sociale/finalità statutarie, l'eventuale esperienza acquisita nell'organizzazione di manifestazioni analoghe a quella oggetto del presente avviso, nonché ogni altra informazione ritenuta utile ai fini della valutazione del progetto proposto;
2. relazione descrittiva illustrante i contenuti progettuali dell'evento (redatta secondo lo schema minimo indicato nel modello di candidatura) corredata da planimetria illustrativa del percorso espositivo proposto, bilancio preventivo delle spese ed entrate ipotizzate e da ogni ulteriore allegato/elaborato grafico o fotografico utile per la comprensione del progetto, degli allestimenti e dei contenuti proposti;
3. in caso di enti privati, copia dello statuto/atto costitutivo (*non richiesto se già prodotto in passato all'Amministrazione comunale, salvo modifiche statutarie intervenute successivamente*);
4. fotocopia di un valido documento d'identità del sottoscrittore.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere eventuali integrazioni alle candidature, che dovranno pervenire entro dieci giorni dalla richiesta.

Il dipartimento in intestazione procederà all'analisi delle candidature pervenute sulla base dei criteri di cui al precedente articolo. Le operazioni di valutazione saranno documentate in appositi verbali. Con successiva determinazione del Dirigente del Dipartimento Istruzione – Cultura – Sport – Assistenza e Tempo Libero si procederà all'approvazione dei verbali relativi all'istruttoria delle candidature pervenute, all'approvazione della eventuale graduatoria di priorità e all'assegnazione del contributo al soggetto attuatore individuato nel candidato collocato al primo posto della graduatoria di priorità.

La liquidazione del contributo assegnato avverrà nelle seguenti fasi:

- 1° acconto di € 30.000,00: sarà liquidato contestualmente al provvedimento di individuazione del soggetto organizzatore e di assegnazione del contributo, al fine di consentire l'avvio delle fasi organizzative dell'evento;
- 2° acconto di € 30.000,00: sarà liquidato ad avvenuta consegna del **progetto esecutivo** * dell'evento riportante l'elenco degli espositori partecipanti e la bozza degli strumenti promozionali elaborati;
- saldo di € 13.000,00: sarà liquidato ad avvenuta conclusione dell'evento, a seguito di presentazione della seguente documentazione di rendicontazione:
 - relazione conclusiva dell'evento, comprensiva di rassegna stampa, atta ad illustrare nel dettaglio l'esito della manifestazione rispetto a quanto previsto nella fase progettuale;
 - bilancio consuntivo della manifestazione, completo di tutte le entrate e le uscite;
 - copia di documentazione fiscale (fatture, ricevute...) debitamente quietanzata, comprovante il pagamento di spese per un ammontare almeno pari al contributo economico assegnato;
 - dichiarazione di non detraibilità dell'IVA (soltanto nel caso in cui l'IVA non possa essere oggetto di compensazione);
 - modulo per la scelta delle modalità di pagamento.

***NOTA BENE: Il soggetto individuato come attuatore dell'evento dovrà rendersi disponibile al confronto con il Comune di Mondovì, le Associazioni di categoria ed enti interessati per la definizione puntuale dei contenuti esecutivi dell'organizzazione e gestione della manifestazione.**

9. CONTROLLI

Il Comune si riserva di esperire tutti i controlli e le ispezioni, documentali e *in situ*, ritenuti necessari a verificare l'impiego delle risorse erogate e la rispondenza delle attività realizzate ai contenuti minimi indicati dal presente avviso nonché alla proposta progettuale esecutiva presentata dal soggetto organizzatore.

10. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - INFORMATIVA

In ossequio a quanto previsto dall'art. 13 del REGOLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati), i dati forniti dai concorrenti verranno trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura e per le finalità strettamente connesse e strumentali alla gestione dei rapporti, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge o da organizzazioni di vigilanza e controllo.

Il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza previsti dal citato regolamento.

11. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento amministrativo, ai sensi dell'art. 5 della L. 241/1990, è l'Istruttore Direttivo Federica Terreno.

12. INFORMAZIONI

Per ulteriori informazioni gli interessati potranno rivolgersi al Dipartimento Istruzione Cultura Sport Assistenza e Tempo Libero del Comune di Mondovì – Corso Statuto 13, Ufficio Manifestazioni (tel. 0174/559276).

Per comunicazioni o richieste potranno altresì essere utilizzati i seguenti indirizzi di posta elettronica:

PEC comune.mondovi@postecert.it;

turismo@comune.mondovi.cn.it

Mondovì, li 2024

IL DIRIGENTE
Dott. Diego Sgarlato
(firmato in originale)

Marca da bollo
del valore corrente
(solo enti privati)

Al Comune di Mondovì

Oggetto: Candidatura a soggetto organizzatore dell'evento "CALICIEFORCHETTE: - PECCATI DI GOLA – FIERA REGIONALE DEL TARTUFO – COLORI DELLE ALT(R)E LANGHE"

Il/la sottoscritto/a

nato/a.....provincia..... il

residente in(.....), alla via/corso/piazza

.....n. civico..... CAP.....Telefono.....

in qualità di legale rappresentante dell'Ente pubblico privato senza scopo di lucro impresa

con oggetto sociale/finalità statutaria.....

denominazione

con sede in Via /Piazza..... n.

Telefono..... Fax.....

e-mail..... PEC.....

in esito all'avviso pubblico approvato con la determinazione n.....del....., con la presente

DICHIARA

di candidarsi quale soggetto organizzatore dell'evento "CALICIEFORCHETTE: - PECCATI DI GOLA – FIERA REGIONALE DEL TARTUFO – COLORI DELLE ALT(R)E LANGHE", richiedendo a tal fine l'assegnazione del contributo comunale a sostegno dell'organizzazione e della gestione dell'evento.

Ai fini della formulazione della graduatoria di priorità, consapevole delle sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni non veritiere e di falsità negli atti e della conseguente decadenza dai benefici, così come stabilito dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445,

DICHIARA

- di essere consapevole che l'eventuale assegnazione del contributo economico è subordinata all'insussistenza di posizioni debitorie nei confronti del Comune di Mondovì riferibili a tributi comunali, canoni comunali, corrispettivi dovuti per precedenti concessioni e/o attribuzioni di beni comunali;
- di **voler** assumere a proprio carico l'organizzazione e la gestione operativa dell'evento in oggetto secondo le specifiche illustrate nell'allegata proposta progettuale contenente tutti i dati necessari per l'istruttoria della candidatura, la valutazione del progetto e l'attribuzione dei punteggi per la definizione della graduatoria di priorità.

Allega alla presente candidatura i seguenti documenti:

1. presentazione sintetica del soggetto candidato all'organizzazione dell'evento, indicante la struttura organizzativa, gli ambiti dell'attività svolta con riferimento all'oggetto sociale/finalità statutarie, l'eventuale esperienza acquisita nell'organizzazione di manifestazioni analoghe a quella oggetto del presente avviso, nonché ogni altra informazione ritenuta utile ai fini della valutazione del progetto proposto;
2. relazione descrittiva illustrante i contenuti progettuali dell'evento (redatta secondo lo schema minimo indicato nel modello di candidatura) corredata da planimetria illustrativa del percorso espositivo proposto, bilancio preventivo delle spese ed entrate ipotizzate e da ogni ulteriore allegato/elaborato grafico o fotografico utile per la comprensione del progetto, degli allestimenti e dei contenuti proposti;
3. in caso di Enti privati copia dello statuto/atto costitutivo (*non richiesto se già prodotto in passato all'Amministrazione comunale, salvo modifiche statutarie intervenute successivamente*);
4. ogni ulteriore documentazione atta ad evidenziare la validità, completezza e qualità della proposta progettuale;
5. fotocopia di un valido documento d'identità del sottoscrittore;

.....
(luogo e data)

Il richiedente

.....
(firma leggibile)

NOTA BENE : Schema minimo per la redazione del progetto

La proposta progettuale dovrà essere articolata nei seguenti punti e completata da informazioni e allegati atti a consentirne adeguata comprensibilità e corretta e completa valutazione ai sensi dei criteri indicati al punto 7 dell'Avviso pubblico:

- *Percorso espositivo e allestimenti previsti*
 - o *Organizzazione dei contenuti del percorso di visita proposto (allegare planimetria);*
 - o *Caratteristiche delle strutture espositive previste;*
 - o *Segnaletica di percorso;*
 - o *Interazione con il tessuto economico/turistico/culturale*
- *Organizzazione e gestione delle aree di ristorazione*
 - o *Organizzazione ed allestimenti delle aree di ristorazione*
 - o *Contenuti e caratteristiche dell'offerta di ristorazione*
- *Migliorie proposte*
 - o *Proposte di miglioria dei contenuti minimi dell'evento (eventi collaterali tematici, eventi culturali, iniziative rivolte a target di utenti specifici...)*
 - o *Proposte di miglioria della promozione/comunicazione*