

FONDAZIONE
DMO CHIOGGIA TOURISM

Avviso manifestazione di interesse operatori economici per partecipazione a area mercatino nell'ambito del programma eventi natalizi

Il sottoscritto, avv. Riccardo Griguolo, in qualità di Presidente e legale rappresentante della Fondazione denominata "DMO Chioggia Tourism", rende noto con la presente l'intenzione della Fondazione di realizzare, nell'ambito del programma eventi proposto in occasione delle festività natalizie dalle ass.ni categorie del territorio, un area mercatino in piazza Duomo - Chioggia caratterizzato da allestimento delle tradizionali casette in legno tipiche dei mercatini di Natale per il periodo a decorrere da domenica 6 dicembre 2025 fino al 6 gennaio 2026.

Nelle casette di cui sopra è data possibilità agli espositori di proporre prodotti tipici artigianali, idee regalo, specialità gastronomiche oltre somministrazione di bevande calde, vin brulé e/o stuzzichini, dolci e specialità locali che si prestano all'accompagnamento con aperitivi e vini.

Per quanto premesso, nel rispetto dei principi di trasparenza, imparzialità e non discriminazione, con il presente avviso si invitano

gli operatori economici interessati a formalizzare la propria adesione all'iniziativa precisando quanto segue:

- l'adesione dovrà essere formalizzata attraverso compilazione del modulo allegato, da indirizzarsi alla Fondazione DMO Chioggia Tourism, con sede in Chioggia, c.so del Popolo civ 1197 e da inoltrarsi esclusivamente a mezzo pec all'indirizzo chioggiatorurism@pec.chioggia.org corredato da documento di identità del legale rappresentante della ditta interessata entro e non oltre il termine perentorio del 4 dicembre p.v.;

- l'adesione della ditta all'iniziativa comporta l'assunzione degli obblighi e conseguenti responsabilità in merito a:

a) reperimento casetta in legno da destinare all'iniziativa con conseguenti spese, a proprio carico, per il noleggio, allestimento e disallestimento della struttura utilizzata al termine della manifestazione;

b) acquisizione delle autorizzazioni e permessi condizionanti lo svolgimento delle attività quali presentazione SCIA commerciale e sanitaria, assunzione piano autocontrollo igienico sanitario (o, nel caso, integrazione piano HACCP già esistente) in ogni caso in cui l'attività comporti manipolazione di alimenti, rispetto delle prescrizioni igienico – sanitarie previste dalla normativa vigente e riportate nell'allegato modulo (doc. allegato 2), secondo le disposizioni impartite da servizio SIAN AULSS locale, deputata ai controlli in merito e disponibile per eventuali informazioni e/o chiarimenti ai numeri 0415572126 - 2136;

Chioggia, 30 novembre 2025

Il presidente
avv. Riccardo Griguolo
Firma digitale
(ai sensi del d.lgs 82/2005)

Spett.le FONDAZIONE

DMO CHIOGGIA TOURISM

chioggiatourism@pec.chioggia.org

Oggetto: domanda partecipazione area mercatino piazza Duomo da presentare a mezzo pec entro e non oltre il 4 dicembre 2025

Il sottoscritto
nome
cognome
nato a il c.f.
titolare della ditta
con sede in via c.f. p.I.V.A.
tel indirizzo email pec

CHIEDE

di poter partecipare al mercatino che sarà allestito in piazza Duomo per il periodo dal 6 dicembre al 6 gennaio pp.vv. e dichiara, al riguardo, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dagli art 46 e 47 D.P.R. n 445/2000 e s.m.i.

- di essere in possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art 80 D. Lgs 36/2023 e s.m.i.;
- di essere in regola con il pagamento dei contributi previdenziali ai sensi della normativa vigente in materia e non avere pendenze debitorie in essere nei confronti della P.A.;
- di assumere pienamente e incondizionatamente ogni responsabilità civile e/o penale derivante dallo svolgimento delle attività che saranno svolte nell'occasione di cui sopra, per le quali la ditta è coperta da polizza ass.va per responsabilità civile verso terzi, esonerando la Fondazione stessa e l'Amministrazione comunale da ogni e conseguente qualsivoglia propria responsabilità diretta e/o indiretta;
- di far fronte in autonomia e con oneri di spese a proprio carico ai seguenti obblighi:
 - a) assunzione casetta in legno per svolgimento attività, posizionamento, disallestimento e rimozione al termine del periodo;
 - b) presentazione SCIA commerciale e sanitaria presso sportello SUAP Comune di Chioggia;
 - c) adempimenti correlati a presentazione piano HACCP o integrazioni a piano HACCP già esistenti e rispetto delle disposizioni in materia di igiene degli alimenti impartite da normativa vigente di cui al documento allegato;
 - d) acquisizione di ogni altra autorizzazione e/o permesso condizionante il buon fine della procedura
 - e) descrizione attività svolta

Chioggia, (data.....)

firma

P.S. al documento dovrà essere allegato documento di identità del sottoscrittore in corso di validità nel caso non venga sottoscritto digitalmente

App obc e

CAPITOLO III

REQUISITI APPLICABILI ALLE STRUTTURE MOBILI E/O TEMPORANEE (QUALI PADIGLIONI, CHIOSCHI DI VENDITA, BANCHI DI VENDITA AUTOTRASPORTATI), AI LOCALI UTILIZZATI PRINCIPALMENTE COME ABITAZIONE PRIVATA MA DOVE GLI ALIMENTI SONO REGOLARMENTE PREPARATI PER ESSERE COMMERCIALIZZATI E AI DISTRIBUTORI AUTOMATICI

1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti.
2. In particolare, ove necessario:
 - a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi);
 - b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;
 - c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;

- d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
- g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

CAPITOLO IV

TRASPORTO

1. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.