



COMUNE DI CAMPIGLIA MARITTIMA

(Provincia di Livorno)

Settore Servizi Sociali e Affari Economici

S.U.A.P.

e.mail: sviluppo@comune.campigliamarittima.li.it

e.mail certificata: comune.campigliamarittima@postacert.toscana.it

CONCESSIONE DI UN POSTEGGIO FUORI MERCATO A CARATTERE ANNUALE PER LA VENDITA DI GENERI DEL SETTORE ALIMENTARE (CON SOMMINISTRAZIONE) DA ESERCITARSI UTILIZZANDO UN AUTOMEZZO ATTREZZATO DA COLLOCARE NELL'AREA INDIVIDUATA ALL'INTERNO DEL PARCO PUBBLICO FRONTE SCUOLE ALTABELLI

L'anno duemiladiciassette il giorno sette del mese di novembre, alle ore 11,00 presso la sede della delegazione comunale situata in Largo della Fiera n.3 a Venturina Terme – frazione del Comune di Campiglia Marittima (LI), si è riunita la commissione per svolgere gli adempimenti necessari all'assegnazione del posteggio fuori mercato individuato nel parco pubblico fronte Scuole Altobelli, composta da

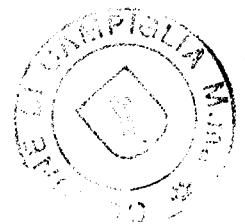
- Roberta Gherardelli, Istruttore Direttivo in servizio presso il SUAP, delegata dal dr. Claudio Cerrini (Dirigente del Settore Servizi Sociali ed Affari Economici) con funzioni di presidente
- Paola Casini, Comandante della Polizia Municipale con funzioni di verbalizzante
- Daniele Santi dipendente del Settore Assetto del Territorio, delegato dall'arch. Alessandro Grassi (Dirigente del Settore Assetto del Territorio) come membro dello staff tecnico

LA COMMISSIONE

preliminarmente agli adempimenti relativi all'assegnazione del posteggio dà atto che:

- il bando pubblico per la concessione di un posteggio fuori mercato a carattere annuale per la vendita di generi del settore alimentare (con somministrazione) da esercitarsi utilizzando un automezzo attrezzato da collocare nell'area individuata all'interno del parco pubblico fronte Scuole Altobelli, approvato con determinazione dirigenziale n.463/2017, è stato pubblicato sul sito web di questo Comune, nella sezione trasparenza e nel Bollettino Ufficiale di regione Toscana a partire dal giorno 13.09.2017 e fino al 13.10.2017;
- la commissione di questa mattina, approvata con la determina di approvazione del bando, è stata convocata con avviso pubblicato nella sezione trasparenza del sito istituzionale di questo Comune e della stessa è stata data anche notizia ai partecipanti;
- la commissione prende atto della presenza di pubblico ed informa i presenti relativamente alle modalità di svolgimento della seduta e precisamente che le buste saranno aperte in rigoroso ordine di presentazione al protocollo e sarà pubblica l'apertura della busta interna contrassegnata come "busta A" dei requisiti per l'ammissione dei candidati. Le ulteriori due buste – B e C - saranno valutate dalla Commissione in seduta privata.
- prende atto inoltre dei criteri indicati nel bando facendoli propri.

LA COMMISSIONE





COMUNE DI CAMPIGLIA MARITTIMA

(Provincia di Livorno)

Settore Servizi Sociali e Affari Economici

S.U.A.P.

e.mail: sviluppo@comune.campigliamarittima.li.it

e.mail certificata: comune.campigliamarittima@postacert.toscana.it

procede alla verifica delle buste relative alle domande pervenute, che risultano essere due, le quali vengono esaminate rigorosamente secondo l'ordine di arrivo al protocollo generale dell'Ente, di seguito specificato:

- 1) **Ferri Riccardo** - plico pervenuto il 6 ottobre 2017 e registrato al protocollo generale n.2017/0017143 del 06/10/2017;
- 2) **Parisse Andrea** – plico pervenuta in data 13 ottobre 2017 e registrato al protocollo generale n. 2017/0017916 del 16/10/2017;

Ai sensi del suddetto bando, si procede all'apertura, a porte aperte, della sola busta "A" e alla verifica del suo contenuto. Accertata la corretta compilazione della domanda, in bollo da euro 16,00, l'apposizione in calce della firma e del documento di riconoscimento nonché il possesso del requisito professionale, entrambi i partecipanti vengono ammessi alla prosecuzione della valutazione dell'istruttoria.

La commissione, a porte chiuse, procede all'apertura delle buste B e C di entrambi i partecipanti, secondo l'ordine di arrivo al protocollo, assegnando i punteggi in base alle disposizioni del bando come da schede allegate.

CONCLUSIONI:

in base ai punteggi totali dei rispettivi partecipanti viene redatta la seguente graduatoria provvisoria:

1° - Sig. Ferri Riccardo con un punteggio totale di **135 punti**;

2° - Sig. Parisse Andrea con un punteggio totale di **110 punti**.

Il verbale viene chiuso alle ore 13,05.

Letto confermato e sottoscritto

Roberta Gherardelli (membro e presidente)

Paola Casini (membro e verbalizzante)

Daniele Santi (membro staff tecnico)



COMUNE DI CAMPIGLIA MARITTIMA

(Provincia di Livorno)

Settore Servizi Sociali e Affari Economici

S.U.A.P.

e.mail: sviluppo@comune.campigliamarittima.li.it

e.mail certificata: comune.campigliamarittima@postacert.toscana.it

SCHEDA PROPONENTE N.1 SIG. FERRI RICCARDO

nato a Piombino (LI) il 07/12/1984 residente a Campiglia Marittima via Ortino n.3 C.F. FRRRCR84T07G687V - carta d'identità n.AT3763257 del 23/06/2013 - domanda di partecipazione al bando presentata al protocollo generale in data 06/10/2017, registrata in entrata al numero 17413 del 06/10/2017;

REQUISITO PROFESSIONALE: diploma conseguito presso l'Istituto Alberghiero di Rosignano Solvay anno scolastico 2002/2003 in Tecnico dei Servizi della Ristorazione

SCHEDA PUNTEGGI

1) REQUISITI RICHIESTI IN SEGUITO ALL'APPLICAZIONE DELL'INTESA DELLA CONFERENZA UNIFICATA: maggiore anzianità di esercizio dell'impresa, comprovata dalla durata dell'iscrizione, quale impresa attiva di commercio su aree pubbliche nel registro delle imprese, riferita al soggetto titolare, al momento della partecipazione al bando cumulata a quella dell'eventuale dante causa cui è subentrato nella titolarità del posteggio e calcolata come segue.

Punteggi:

- anzianità di iscrizione fino a 5 anni = punti 40
- anzianità di iscrizione maggiore di 5 anni e fino a 10 anni = punti 50
- anzianità di iscrizione oltre 10 anni = punti 60.

DICHIARA DI ESSERE ISCRITTO DA 1 MESE (03/10/2017) PERCIO' SI ATTRIBUISCONO 40 PUNTI

2) PROPOSTA GESTIONALE: Valutazione della proposta gestionale delle attività da svolgere nel posteggio assegnato (vendita di prodotti tipici della Val di Cornia) innovativa e specialistica nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia igienico sanitaria. Fino a punti 50 così assegnabili:

- proposta inerente la tipologia e la qualità/provenienza dei prodotti alimentari utilizzati con particolare riferimento all'approvvigionamento tramite filiera corta: max 30 punti, come di seguito indicato:

- utilizzo di carciofo violetto punti 5
- utilizzo di spinacio della Val di Cornia punti 5
- utilizzo di melone della Val di Cornia punti 5
- utilizzo di pomodoro della Val di Cornia punti 5
- utilizzo di schiaccia alla Campigliese punti 5
- utilizzo di carne proveniente da allevamenti della Regione Toscana punti 5
- utilizzo di olio prodotto nella Val di Cornia punti 5
- utilizzo di vino prodotto nella Val di Cornia punti 5

- eventuale proposta orientata all'effettuazione di eventi rivolti all'utenza che fruisce del parco (almeno 5 eventi/anno) max 15 punti



COMUNE DI CAMPIGLIA MARITTIMA

(Provincia di Livorno)

Settore Servizi Sociali e Affari Economici

S.U.A.P.

e.mail: sviluppo@comune.campigliamarittima.li.it

e.mail certificata: comune.campigliamarittima@postacert.toscana.it

- eventuali proposte in rapporto alle diverse tipologie di utenza ed alle diverse fasce orarie: max 15 punti

./.

RELATIVAMENTE AI PRODOTTI DEL TERRITORIO il proponente ha indicato l'utilizzazione dei seguenti prodotti: carciofo violetto/spinacio/melone/ pomodoro forniti da aziende locali - utilizzo di carni della Regione Toscana - utilizzo di olio fornito da frantoi locali e vino da cooperative di produttori locali e da cantine autoctone - preparazione e vendita di schiaccia campigliese.

Sono 8 prodotti per un totale di 40 punti: **ATTRIBUITO IL MASSIMO PUNTEGGIO PREVISTO PARI A 30**

Per gli eventi da organizzare l'idea illustrata ne prevede sia serali che pomeridiani di vario genere. A titolo di esempio vengono indicate 2/3 giornate l'anno dedicate allo sport in collaborazione con un'associazione sportiva oppure altri eventi durante il fine settimana in collaborazione con produttori di birra locali. Viene specificato che potrebbero essere anche una o più al mese durante il periodo estivo. **Punteggio attribuito 10**

Relativamente alle proposte per fasce orarie nella relazione si dice che l'intenzione è quella di stare aperto su varie fasce orario, proponendo la colazione per i bambini che su recano a scuola, pranzi e cene con menù per operai, merenda per i ragazzi che spesso si trattengono al tardo pomeriggio nel parco ed anche organizzare feste di compleanno. **Punteggio attribuito 10**

PUNTEGGIO TOTALE 50

3) ESPERIENZA PROFESSIONALE ACQUISITA PRESTANDO LA PROPRIA OPERA PRESSO IMPRESE E/O ESERCIZI SPECIALIZZATI NELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE: fino a 25 punti così assegnabili

- punti 0,25 per ogni mese di esperienza per i primi 12 mesi;
- punti 0,50 per ogni ulteriore mese di esperienza fino a 24 mesi;
- punti 1 per ogni ulteriore mese di esperienza fino a 36 mesi.
- per esperienze oltre 36 mesi, il punteggio è pari a quello massimo assegnabile

Il proponente allega la scheda anagrafico professionale attestante le esperienze lavorative dalla quale si deduce che ha avuto esperienza lavorativa come cuoco – aiuto cuoco – cuoco di fast food – cuoco capo partita – cuoco in alberghi e ristoranti.

Rilevata l'esperienza superiore a 36 mesi pertanto viene attribuito il punteggio massimo di 25 punti.





COMUNE DI CAMPIGLIA MARITTIMA

(Provincia di Livorno)

Settore Servizi Sociali e Affari Economici

S.U.A.P.

e.mail: sviluppo@comune.campigliamarittima.li.it

e.mail certificata: comune.campigliamarittima@postacert.toscana.it

4) PROPOSTA PROGETTUALE: fino a 20 punti

- azioni e proposte gestionali volte al contenimento della produzione dei rifiuti ed alla riduzione del consumo di risorse non rinnovabili: **max 15 punti**
- adeguata sistemazione del posteggio concesso e dell'area circostante con particolare riguardo all'inserimento del veicolo utilizzato nella parte di parco pubblico in cui verrà collocato: **max 15 punti**

Nella proposta progettuale viene spiegato che il posizionamento del veicolo dovrebbe essere previsto vicino alla staccionata in modo da lasciare uno spazio di fronte al mezzo in modo da poter posizionare alcuni tavoli e sedie per gli utenti; vicino al muro della palestra verranno posizionati i bidoni per la raccolta differenziata dei rifiuti in modo da effettuare un corretto smaltimento. Per rendere meno visibili i bidoni si prevede la costruzione di un rivestimento in legno riciclato per rendere il tutto più gradevole alla vista. Sarà contattata la ditta SEI Toscana per il potenziamento dei cestini per la raccolta dei rifiuti. Per il fondo stradale sarà previsto con ghiaio e per una piccola parte saranno installate delle betonelle (circa 20 mq) per garantire una più agevole pulizia dell'area.

Punti 10

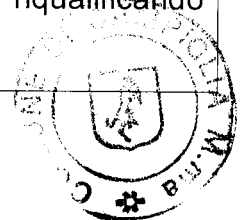
Viene inoltre spiegato che sul perimetro dell'area – come da planimetria allegata in scala 1:50 – verranno installati dei vasi di fiori, così come, se possibile, saranno installati nella parete esistente, contenenti varie piante aromatiche, al fine di costituire un deterrente per coloro che scrivono sui muri. E' prevista l'installazione di uno o più faretti led con eventuale alimentazione a pannello solare (ai due angoli della staccionata) per garantire un'ottima illuminazione serale. In accordo con l'allestitore dell'automezzo viene previsto d'installare, se possibile, dei pannelli fotovoltaici anche se, per lo svolgimento dell'attività, sarà comunque necessario richiedere regolare allaccio alla rete elettrica. Viene specificato che il mezzo sarà fornito di un gavone per la raccolta delle acque reflue che sarà svuotato in base alle necessità, nelle apposite aree predisposte così come per la raccolta delle acque chiare. L'acqua potabile verrà rifornita ogni mattina presso la sede di ricovero del mezzo prima dell'inizio del servizio. **Punti 10**

PUNTEGGIO TOTALE 20

PUNTEGGIO TOTALE 135

CONCLUSIONI

La proposta che il Sig. Ferri Riccardo ipotizza prevede la realizzazione di un intervento ben definito con possibilità di fornire un servizio integrato nel territorio, a completamento degli uffici presenti nella zona (edifici scolastici ed ASL), riqualificando così l'intera area del parco.





COMUNE DI CAMPIGLIA MARITTIMA

(Provincia di Livorno)

Settore Servizi Sociali e Affari Economici

S.U.A.P.

e.mail: sviluppo@comune.campigliamarittima.li.it

e.mail certificata: comune.campigliamarittima@postacert.toscana.it

SCHEDA PROPONENTE N.2 SIG. PARISSÉ ANDREA

nato a Piombino (LI) il 19/05/1973 residente a Campiglia Marittima via F. Petrarca n.9 C.F. PRSNDR73E19G687K carta d'identità n.AU3487557 del 24/02/2014 - domanda di partecipazione al bando presentata al protocollo generale in data 13/10/2017, registrata in entrata al numero 17916 del 16/10/2017;

REQUISITO PROFESSIONALE: aver frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura con sede in Livorno e rilascio dell'attestato in data 29/01/1999.

SCHEDA PUNTEGGI

1) **REQUISITI RICHIESTI IN SEGUITO ALL'APPLICAZIONE DELL'INTESA DELLA CONFERENZA UNIFICATA:** maggiore anzianità di esercizio dell'impresa, comprovata dalla durata dell'iscrizione, quale impresa attiva di commercio su aree pubbliche nel registro delle imprese, riferita al soggetto titolare, al momento della partecipazione al bando cumulata a quella dell'eventuale dante causa cui è subentrato nella titolarità del posteggio e calcolata come segue.

Punteggi:

- anzianità di iscrizione fino a 5 anni = punti 40
- anzianità di iscrizione maggiore di 5 anni e fino a 10 anni = punti 50
- anzianità di iscrizione oltre 10 anni = punti 60.

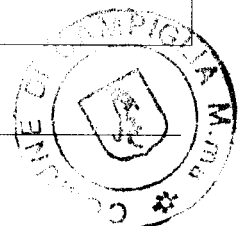
DICHIARA DI ESSERE ISCRITTO DA 3 MESI PERCIO' SI ATTRIBUISCONO 40 PUNTI

2) **PROPOSTA GESTIONALE:** Valutazione della proposta gestionale delle attività da svolgere nel posteggio assegnato (vendita di prodotti tipici della Val di Cornia) innovativa e specialistica nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia igienico sanitaria. **Fino a punti 50 così assegnabili:**

- proposta inerente la tipologia e la qualità/provenienza dei prodotti alimentari utilizzati con particolare riferimento all'approvvigionamento tramite filiera corta: **max 30 punti, come di seguito indicato:**

- utilizzo di carciofo violetto punti 5
- utilizzo di spinacio della Val di Cornia punti 5
- utilizzo di melone della Val di Cornia punti 5
- utilizzo di pomodoro della Val di Cornia punti 5
- utilizzo di schiaccia alla Campigliese punti 5
- utilizzo di carne proveniente da allevamenti della Regione Toscana punti 5
- utilizzo di olio prodotto nella Val di Cornia punti 5
- utilizzo di vino prodotto nella Val di Cornia punti 5

- eventuale proposta orientata all'effettuazione di eventi rivolti all'utenza che fruisce del parco (almeno 5 eventi/anno) **max 15 punti**





COMUNE DI CAMPIGLIA MARITTIMA

(Provincia di Livorno)

Settore Servizi Sociali e Affari Economici

S.U.A.P.

e.mail: sviluppo@comune.campigliamarittima.li.it

e.mail certificata: comune.campigliamarittima@postacert.toscana.it

- eventuali proposte in rapporto alle diverse tipologie di utenza ed alle diverse fasce orarie: **max 15 punti**

./.

RELATIVAMENTE AI PRODOTTI DEL TERRITORIO il proponente si impegna ad utilizzare i seguenti prodotti: carciofo violetto/spinacio/melone/ pomodoro forniti da aziende locali da somministrare sotto forma di estratti centrifughe e sottoli.

Sono 4 prodotti per un totale di 20 punti: **ATTRIBUITI 20 PUNTI**

Per gli eventi da organizzare l'idea illustrata prevede di effettuare la somministrazione di piadine, panini, bibite analcoliche in quanto il parco pubblico è utilizzato principalmente da ragazzi dai 3 ai 14 anni. Previsti almeno cinque eventi di animazione per bambini e ragazzi nel periodo scolastico.

Punteggio attribuito 7,5

Relativamente alle proposte per fasce orarie nella relazione si dice che gli orari di operatività nel periodo scolastico invernale verranno garantiti dalle ore 07,30 fino alle ore 18,30.

Da aprile a settembre gli orari si protrarranno fino alle ore 20,00.

Nei periodi di giugno – luglio ed agosto si prevede un'ulteriore apertura dalle 21,00 alle 23,30.

Il sabato l'orario sarà dalle ore 07,30 alle ore 13,00.

Domenica festa.

Punteggio attribuito 7,5

PUNTEGGIO TOTALE 35

3) ESPERIENZA PROFESSIONALE ACQUISITA PRESTANDO LA PROPRIA OPERA PRESSO IMPRESE E/O ESERCIZI SPECIALIZZATI NELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE: fino a 25 punti così assegnabili

- punti 0,25 per ogni mese di esperienza per i primi 12 mesi;
- punti 0,50 per ogni ulteriore mese di esperienza fino a 24 mesi;
- punti 1 per ogni ulteriore mese di esperienza fino a 36 mesi.
- per esperienze oltre 36 mesi, il punteggio è pari a quello massimo assegnabile

Il proponente allega la dichiarazione relativa all'acquisizione della propria esperienza professionale nella preparazione e somministrazione prima come collaboratore familiare dal 1994 al 2000 presso l'attività di bar – tavola calda "Dopolavoro Ferroviario" già intestata alla madre e poi come titolare dell'attività di commercio su aree pubbliche nel posteggio fuori mercato del Comune di San Vincenzo durante la stagione estiva 2017.

Essendo l'esperienza superiore a 36 mesi viene attribuito il punteggio massimo di 25 punti.





COMUNE DI CAMPIGLIA MARITTIMA

(Provincia di Livorno)

Settore Servizi Sociali e Affari Economici

S.U.A.P.

e.mail: sviluppo@comune.campigliamarittima.li.it

e.mail certificata: comune.campigliamarittima@postacert.toscana.it

4) PROPOSTA PROGETTUALE: fino a 20 punti

- azioni e proposte gestionali volte al contenimento della produzione dei rifiuti ed alla riduzione del consumo di risorse non rinnovabili: **max15 punti**

- adeguata sistemazione del posteggio concesso e dell'area circostante con particolare riguardo all'inserimento del veicolo utilizzato nella parte di parco pubblico in cui verrà collocato: **max 15 punti**

Nella proposta progettuale viene spiegato che il posizionamento del veicolo sarà ubicato nell'area stabilita dal bando, come da bozza allegata e che l'area sarà delimitata con fioriere. Per l'approvvigionamento idrico e lo smaltimento dei reflui sarà adottato il piano di HACCP così come di seguito: l'acqua sarà conservata in un contenitore di materiale plastico per alimenti che verrà approvvigionato di acqua erogata presso la postazione di erogazione del Comune di Campiglia Marittima in via Don Sturzo, successivamente l'acqua verrà erogata da un rubinetto alimentato da una piccola pompa elettrica a 12 WT. L'acqua del contenitore verrà cambiata ogni giorno e settimanalmente il contenitore sarà sanificato con appositi prodotti. **PUNTI 5**

Per quanto riguarda i rifiuti viene illustrato che si provvederà alla raccolta differenziata carta – plastica – vetro con appositi contenitori collocati visibili all'interno dell'area concessa. Non verranno utilizzate stoviglie di plastica ma solo carta. Dato che nel parco sono presenti dei servizi igienici, viene proposto che siano utilizzati previa richiesta delle chiavi che potrebbero essere consegnate al titolare della concessione il quale provvederà giornalmente alla pulizia e disinfezione degli stessi. **PUNTI 5**

TOTALE PUNTI: 10

PUNTEGGIO TOTALE 110

CONCLUSIONI

Pur ritenendo che la proposta del sig. Parisse Andrea sia sufficientemente dettagliata rispetto agli interventi che intende realizzare non si può non rilevare che accostata alla precedente risulta meno adeguata alle esigenze dell'utenza specifica dell'area in cui è stato individuato il posteggio.

Roberta Gherardelli (membro e presidente)

Paola Casini (membro e verbalizzante)

Daniele Santi (membro staff tecnico)