MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Per l'affidamento della gestione del Ristorante dell'Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana

1. Soggetto promotore

L'Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana, con sede in Canelli (AT), intende acquisire manifestazioni di interesse finalizzate all'individuazione di un operatore economico cui affidare la gestione del ristorante annesso ai locali dell'Enoteca.
L'Enoteca opera nel territorio di Canelli, inserito nel sito UNESCO Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte, comprendente Langhe, Roero e Monferrato.
Il ristorante dovrà rappresentare uno strumento di valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale e della produzione vitivinicola dell'area dell'Astesana e del Monferrato.

2. Oggetto dell'affidamento

L'affidamento riguarda la gestione completa del servizio ristorativo, comprensiva di:

- organizzazione e gestione della cucina e della sala;
- elaborazione di proposta gastronomica coerente con la tradizione territoriale;
- valorizzazione dei prodotti tipici locali;
- promozione integrata con le attività dell'Enoteca;
- gestione del personale e degli aspetti organizzativi.
- Obbligo vincolante

Tutti i vini somministrati nel ristorante dovranno essere acquistati esclusivamente tramite l'Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana, che rappresenta i produttori vitivinicoli del territorio. E' ammesso l'acquisto di vino non disponibile in enoteca in una percentuale massima pari al 10% .

3. Valore durata e natura dell'affidamento

Il valore dell'affidamento e la relativa durata saranno definita nel successivo contratto.
Il presente avviso ha natura esplorativa e non costituisce procedura di gara vincolante, ma finalizzata alla selezione comparativa di proposte. Il canone mensile di locazione sarà pari ad € 1.500,00 oltre IVA di legge.

4. Requisiti di partecipazione
Possono presentare manifestazione di interesse:
imprese individuali;
società di persone o capitali;
operatori economici regolarmente iscritti alla CCIAA per attività di somministrazione alimenti e bevande.

Requisiti generali

- regolarità contributiva e fiscale;
- assenza di cause di esclusione previste dalla normativa vigente;
- possesso dei requisiti morali e professionali per la somministrazione.
- Requisiti professionali
- comprovata esperienza nel settore della ristorazione e ricettività;
- conoscenza documentata della cucina tipica piemontese e monferrina;
- adeguata formazione professionale.

5. Criteri di valutazione

Punteggio massimo complessivo: 100 punti

CRITERIO - DESCRIZIONE

MAX

1. Esperienza professionale 22 punti

Esperienza documentata nel settore ristorazione

(valutazione progressiva per anni e ruoli gestionali)

2. Competenza in cucina territoriale

Esperienza specifica nella cucina tipica del Monferrato Astigiano e Piemonte 18 punti

3. Titoli di studio e formazione

Diploma alberghiero, laurea attinente, corsi certificati 12

4. Piano gestionale e proposta gastronomica

Qualità progettuale, sostenibilità economica, coerenza con contesto UNESCO 18

5. Referenze e risultati professionali

Premi, riconoscimenti, valutazioni certificate 8

6. Imprenditoria giovanile 8

Premialità anagrafica 8

7. Imprenditoria femminile 8

Premialità assetto societario 6

8. Ricaduta occupazionale locale

Assunzione personale residente nel territorio 8

TOTALE 100

6. Premialità Imprenditoria Giovanile (max 8 punti)

Punteggio non cumulabile:

Età del titolare / legale rappresentante

Punteggio

Fino a 40 anni (non compiuti) 4

Fino a 30 anni 6

Fino a 25 anni 8

In caso di società: il punteggio è attribuito qualora il soggetto under 40 detenga la maggioranza delle quote o ricopra ruolo gestionale con pieni poteri.

7. Premialità Imprenditoria Femminile (max 6 punti)

Attribuiti 6 punti se:

impresa individuale con titolare donna;

società con almeno il 51% delle quote detenute da donne;

organo amministrativo composto in maggioranza da donne.

Criterio cumulabile con imprenditoria giovanile.

8. Ricaduta Occupazionale Locale (max 8 punti)

Verrà attribuito punteggio in base all'impegno formale ad assumere personale residente nel Comune di Canelli e nei Comuni dell'Astesana e del Monferrato interessati:

Percentuale personale locale

Punteggio

Almeno 30% 4

Almeno 50% 6

Almeno 70% 8

L'impegno sarà oggetto di verifica contrattuale.

9. Documentazione richiesta

I soggetti interessati dovranno presentare:

- Domanda di partecipazione sottoscritta;
- Curriculum professionale dettagliato;
- Copia dei titoli di studio e attestazioni;
- Piano gestionale e proposta gastronomica;

- Dichiarazione relativa all’impegno occupazionale;
- Copia documento di identità del legale rappresentante.

10. Modalità e termini di presentazione

Le manifestazioni di interesse dovranno pervenire entro il giorno 31.03.2026 alle ore 12.00 , mediante:

PEC all’indirizzo: enotecaregionaledicanelli@pec.it

oppure

consegna a mano presso la sede dell’Enoteca.

11. Disposizioni finali

Il presente avviso:

non costituisce proposta contrattuale vincolante;

non determina obbligo di affidamento;

consente all’Enoteca di richiedere eventuali chiarimenti o colloqui integrativi.

L’Enoteca si riserva la facoltà di non procedere all’affidamento qualora nessuna proposta risulti coerente con le finalità istituzionali e con la valorizzazione del territorio UNESCO.

Canelli, 23.03.2026

firmato

IL PRESIDENTE

(Dott. Andrea Ghignone)