

PROGETTO ATTUATIVO

Avviso pubblico per la concessione di aree di ristorazione
in occasione della 69° Fiera di Argenta, edizione 2026

A. Dati identificativi del progetto

Titolo dell'area ristoro	<input type="text"/>
Soggetto proponente	<input type="text"/>
Sezione di partecipazione	<input type="checkbox"/> Sezione A – no profit <input type="checkbox"/> Sezione B – operatore economico

B. Preferenza delle aree di ristorazione

Indicare, in ordine di priorità (dalla 1ª alla 3ª scelta), le aree in cui si preferirebbe essere collocati. L'Amministrazione terrà conto delle preferenze nell'assegnazione, compatibilmente con la graduatoria e la disponibilità degli spazi. Non è obbligatorio esprimere tutte e tre le preferenze.

Scelta	Piazza Marconi	Piazza Garibaldi / Largo Dante	Via Vianelli – Via Gramsci	Piazza Giovanni XXIII	Piazza Mazzini	Via Pace – Piazzetta Teatro	Giardini pubblici
1ª°	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2ª°	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3ª°	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Motivazione della preferenza (facoltativa):

C. Criteri di valutazione – Descrizione del progetto

Compilare le sezioni seguenti in relazione ai criteri di valutazione dell'art. 6 dell'avviso, elencati in ordine di importanza. Il punteggio complessivo massimo è 100.

C1. Filiera locale e tradizione gastronomica del territorio

max 30 pt

Descrivere l'utilizzo di prodotti DOP, IGP, DOC, DOCG, De.Co. o a Km 0 e il legame con le ricette e le tradizioni del territorio di Argenta. Per ogni prodotto certificato indicare la tipologia e la provenienza.

Prodotti a filiera locale / certificati utilizzati:

Prodotto	Certificazione / tipologia	Provenienza

Allegare la bozza completa del menù.

C2. Tema Cinema: menù e allestimento dello stand

max 25 pt

Specificare il/i piatto/i tematici dedicati al tema IL CINEMA con relative motivazioni. Descrivere la scenografia e l'allestimento visivo dello stand in coerenza con il tema cinematografico.

Piatto/i tematici Cinema:

Allestimento e scenografia dello stand:

C3. Sostenibilità ambientale e gestione dei rifiuti

max 20 pt

Descrivere le misure adottate per ridurre l'impatto ambientale. Specificare le tipologie di stoviglie biodegradabili/compostabili e i materiali plastica-free utilizzati. Illustrare il piano di gestione dei rifiuti.

Materiali monouso utilizzati:

Articolo	Materiale / certificazione	Plastica-free <input type="checkbox"/> / Compostabile <input type="checkbox"/>

C4a. Capacità organizzativa – max 15 pt – Solo Sezione A (Enti del Terzo Settore e associazioni no profit)

Indicare il numero di soci/volontari disponibili durante la manifestazione, le attrezzature proprie utilizzate e le esperienze pregresse di gestione di stand gastronomici.

Edizioni della Fiera di Argenta a cui si è già partecipato:

<input type="checkbox"/> 2020	<input type="checkbox"/> 2021	<input type="checkbox"/> 2022	<input type="checkbox"/> 2023	<input type="checkbox"/> 2024	<input type="checkbox"/> 2025	<input type="checkbox"/> Altra (specificare)
-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--

Staff disponibile e attrezzature:

N. soci/volontari impegnati	
Attrezzature proprie disponibili	

Esperienze pregresse di gestione stand gastronomici (descrivere brevemente):

C4b. Qualità dell'offerta gastronomica ed esperienza nel settore – max 25 pt – Solo Sezione B (Operatori economici)

Descrivere la qualità e completezza del menù proposto, la cura nella presentazione dei piatti e l'ampiezza dell'offerta. Indicare gli anni di attività nel settore della ristorazione e le referenze documentate in eventi analoghi (fiere, manifestazioni pubbliche).

Qualità e completezza dell'offerta gastronomica (max 15 pt):

Esperienza nel settore e referenze (max 10 pt):

Anni di attività nel settore ristorazione	
Referenze in eventi/manifestazioni analoghe	

D. Allestimenti e cronoprogramma

Allestimenti realizzati a cura del soggetto proponente:

Descrivere strutture, arredi, impianti e attrezzature che saranno installati a proprie spese e cura.

Cronoprogramma delle attività:

Indicare le fasi operative principali con le relative date previste.

Attività	Data prevista	Responsabile
Allestimento struttura e attrezzature		
Allestimento scenografia / stand cinematografico		
Prima giornata di apertura		
Ultima giornata di apertura		
Smontaggio e ripristino area		

E. Sottoscrizione

Il/La sottoscritto/a dichiara che le informazioni contenute nel presente progetto sono veritiere e si impegna a rispettare integralmente le condizioni dell'avviso pubblico.

Luogo e data

Firma del legale rappresentante
