

Allegato A)

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

Art. 1 Finalità e oggetto

Il Comune di Argenta cerca associazioni e operatori della ristorazione che vogliano gestire un'area gastronomica durante la 69° Fiera di Argenta, edizione 2026, valorizzando i prodotti e le tradizioni del territorio, nonché il tema della 69° Fiera di Argenta: il cinema.

L'Amministrazione vuole coinvolgere attivamente la comunità locale — associazioni, volontari e operatori economici — sostenendone l'impegno con spazi gratuiti, allestimenti e, per le associazioni no profit, un eventuale contributo economico.

Art. 2 Soggetti beneficiari

Possono presentare domanda due categorie di soggetti, ciascuna con una propria graduatoria (in esecuzione della deliberazione di Giunta Comunale n. 114 del 05/06/2026):

- Sezione A – Enti del Terzo Settore iscritti al RUNTS e associazioni iscritte nell'elenco comunale delle libere forme associative;
- Sezione B – soggetti privati, ovvero operatori economici, imprese individuali, società iscritte al Registro delle Imprese e operanti nel settore della somministrazione.

Per partecipare, tutti i soggetti devono:

- essere regolarmente costituiti e in regola con la normativa vigente;
- non avere debiti o contenziosi in corso con il Comune di Argenta;
- accettare integralmente le condizioni del presente avviso.

Art. 3 Requisiti di ammissibilità

3.1 Soggetti no profit

Possono presentare domanda in regime di gestione diretta le associazioni regolarmente costituite, iscritte al RUNTS o all'elenco comunale delle libere forme associative, che intendano allestire e gestire in proprio l'area di ristorazione avvalendosi di propri soci e/o volontari per la totalità delle attività di somministrazione, e che:

- abbiano sede legale o operativa nel territorio del Comune di Argenta o nei comuni limitrofi;
- siano in regola con gli obblighi fiscali e contributivi;
- non abbiano debiti pendenti nei confronti del Comune;
- siano in possesso, o si impegnino a ottenere prima dell'avvio, di tutte le autorizzazioni igienico-sanitarie necessarie per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande (SCIA o notifica sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004).

3.2 Soggetti profit

Possono presentare domanda gli operatori economici che svolgono attività di ristorazione che:

- abbiano sede operativa nel territorio del Comune di Argenta o nei comuni limitrofi;
- siano in possesso delle autorizzazioni sanitarie e commerciali previste dalla normativa vigente per la somministrazione di alimenti e bevande;
- siano iscritti al Registro delle Imprese della Camera di Commercio competente;
- siano in regola con gli obblighi fiscali, contributivi e previdenziali (DURC regolare);
- non abbiano debiti pendenti nei confronti del Comune di Argenta;

- si impegnino a ottenere prima dell'avvio le autorizzazioni sanitarie per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande (SCIA o notifica sanitaria).

Art. 4 Tipologia e misura dei benefici

A tutti i soggetti assegnatari è concesso gratuitamente lo spazio pubblico. Il Comune provvede a proprie spese all'allestimento elettrico e idrico dell'area.

Alle prime due associazioni no profit assegnatarie (Sezione A) può essere riconosciuto un contributo economico, fino a un massimo di 3.800,00 euro ciascuna, a parziale copertura delle perdite di gestione dello stand.

Il contributo è erogato solo se la perdita è causata da eventi esterni e non prevedibili — come maltempo, sospensione della manifestazione per ordine dell'autorità, interruzione dell'energia elettrica, cali di affluenza per cause indipendenti dall'associazione — ed è pari al 70% della perdita documentata.

La perdita deve essere certificata con la rendicontazione finale delle entrate e delle uscite. In caso di pareggio o utile, il contributo non viene erogato. Eventuali risorse non utilizzate sono redistribuite alle associazioni successive in graduatoria.

Art. 5 Criteri di assegnazione delle aree e graduatoria

Le domande pervenute nei termini sono valutate da una Commissione interna, nominata e presieduta dal Dirigente del Settore Cultura, che verifica i requisiti e attribuisce i punteggi.

L'assegnazione degli spazi pubblici destinati alla ristorazione avverrà sulla base di due graduatorie distinte, una per ciascuna sezione. Le aree disponibili sono assegnate in via prioritaria ai soggetti della Sezione A (Enti del Terzo Settore e associazioni no profit), secondo l'ordine della relativa graduatoria. Le aree eventualmente non assegnate alla Sezione A sono successivamente attribuite ai soggetti della Sezione B (operatori economici), secondo l'ordine della relativa graduatoria. Ciascuna sezione ha propria graduatoria finale:

- Sezione A – Enti del Terzo Settore;
- Sezione B – Soggetti privati.

I punteggi sono attribuiti su base 100 secondo criteri differenziati per sezione, dettagliati all'articolo 6, valorizzando la filiera locale, la tradizione gastronomica del territorio, la sostenibilità ambientale e la coerenza con il tema della manifestazione. L'assegnazione delle aree avverrà mediante scorrimento della graduatoria di sezione in ordine decrescente di punteggio, prima per la Sezione A e poi, per le aree residue, per la Sezione B. I soggetti idonei avranno diritto di scelta sul lotto da occupare secondo la priorità acquisita in base alla propria posizione nella graduatoria di sezione.

Le aree destinate al posizionamento delle strutture di ristorazione sono individuate nelle seguenti zone del percorso fiera:

- piazza Marconi
- piazza Garibaldi- largo Dante
- via Vianelli – via Gramsci
- piazza Giovanni XXIII
- piazza Mazzini
- via Pace - piazzetta Teatro
- giardini pubblici

La Commissione redige verbali distinti per le due sezioni e organizza le sessioni di valutazione secondo le proprie esigenze, nel rispetto del termine finale di conclusione dei lavori.

La Commissione, conclusa la valutazione di entrambe le sezioni, trasmette al Responsabile del Procedimento le proposte di graduatoria. Il Responsabile del Procedimento approva le graduatorie con propria determinazione dirigenziale, ai sensi dell'art. 107 del D.Lgs. 267/2000 (TUEL).

Le graduatorie sono pubblicate all'Albo Pretorio online e sul sito del Comune nella sezione «Amministrazione Trasparente».

Art. 6 Criteri di valutazione

La Commissione valuta ogni domanda su 100 punti. Per ogni criterio attribuisce un punteggio all'interno del range indicato, motivando la scelta nel verbale. I criteri sono elencati in ordine di importanza:

Sezione A – Enti del Terzo Settore e associazioni no profit

Criterio di valutazione	Descrittori di qualità	Range di punteggio	Punteggio massimo
Filiera locale e tradizione gastronomica Utilizzo di prodotti DOP, IGP, DOC, DOCG, De.Co. o a Km 0; menù incentrato su ricette e tradizioni del territorio di Argenta	Elevato: Ampio utilizzo di prodotti certificati/km0; menù fortemente radicato nelle tradizioni locali Adeguato: Utilizzo parziale di prodotti certificati; menù con elementi locali Limitato: Scarso utilizzo di prodotti certificati; limitato riferimento alle tradizioni locali	15 – 30	30
Tema Cinema: menù e allestimento Coerenza di menù e scenografia dello stand con il tema della 69° edizione: IL CINEMA	Elevato: Piatto/i tematici ben motivati e allestimento stand con forte identità visiva cinematografica Adeguato: Presenza di elemento tematico nel menù e/o nello stand con coerenza parziale Limitato: Riferimento al tema minimo o generico	10 – 25	25
Sostenibilità ambientale Utilizzo di stoviglie biodegradabili/compostabili e materiali plastica-free	Elevato: Totale assenza di plastica monouso; stoviglie interamente compostabili; piano gestione rifiuti dettagliato Adeguato: Utilizzo prevalente di materiali sostenibili con limitate eccezioni Limitato: Adozione parziale di materiali sostenibili; piano rifiuti generico	10 – 20	20
Capacità organizzativa Numero di soci/volontari disponibili, attrezzature proprie, esperienza gestionale dello stand	Elevato: Staff numeroso e organizzato, attrezzature proprie complete, comprovata esperienza gestionale Adeguato: Staff adeguato con alcune attrezzature proprie; esperienza gestionale documentata Limitato: Staff limitato; attrezzature parziali; esperienza gestionale non documentata	3 – 15	15
Storicità nella manifestazione Partecipazione alle edizioni precedenti della Fiera di Argenta	Elevato: Partecipazione continuativa a 5 o più edizioni Adeguato: Partecipazione a 2-4 edizioni precedenti Limitato: Prima partecipazione o partecipazione a una sola edizione precedente	3 – 10	10
Punteggio massimo complessivo			100

Sezione B – Operatori economici

Criterio di valutazione	Descrittori di qualità	Range di punteggio	Punteggio massimo
Filiera locale e tradizione	Elevato: Ampio utilizzo di prodotti certificati/km0;	15 – 30	30

Criterio di valutazione	Descrittori di qualità	Range di punteggio	Punteggio massimo
gastronomica Utilizzo di prodotti DOP, IGP, DOC, DOCG, De.Co. o a Km 0; menù incentrato su ricette e tradizioni del territorio di Argenta	menù fortemente radicato nelle tradizioni locali Adeguato: Utilizzo parziale di prodotti certificati; menù con elementi locali Limitato: Scarso utilizzo di prodotti certificati; limitato riferimento alle tradizioni locali		
Tema Cinema: menù e allestimento Coerenza di menù e scenografia dello stand con il tema della 69° edizione: IL CINEMA	Elevato: Piatto/i tematici ben motivati e allestimento stand con forte identità visiva cinematografica Adeguato: Presenza di elemento tematico nel menù e/o nello stand con coerenza parziale Limitato: Riferimento al tema minimo o generico	10 – 25	25
Sostenibilità ambientale Utilizzo di stoviglie biodegradabili/compostabili e materiali plastica-free	Elevato: Totale assenza di plastica monouso; stoviglie interamente compostabili; piano gestione rifiuti dettagliato Adeguato: Utilizzo prevalente di materiali sostenibili con limitate eccezioni Limitato: Adozione parziale di materiali sostenibili; piano rifiuti generico	10 – 20	20
Qualità e completezza dell'offerta gastronomica Varietà e cura del menù, presentazione dei piatti, ampiezza e chiarezza dell'offerta al pubblico	Elevato: Menù vario, curato nella presentazione, con offerta ampia e chiaramente comunicata Adeguato: Menù adeguato con discreta varietà e presentazione Limitato: Offerta limitata o poco strutturata	5 – 15	15
Esperienza nel settore e referenze Anni di attività nel settore della ristorazione; referenze documentate in eventi analoghi	Elevato: Consolidata esperienza pluriennale con referenze documentate in contesti fieristici o eventi pubblici analoghi Adeguato: Esperienza nel settore con alcune referenze Limitato: Attività di recente avvio o referenze limitate	3 – 10	10
Punteggio massimo complessivo			100

A parità di punteggio, si applica come criterio di preferenza la maggiore anzianità di costituzione dell'ente, documentata dall'atto costitutivo o dal provvedimento di riconoscimento o la maggiore anzianità di iscrizione al Registro delle Imprese. Permanendo la parità, si procede a sorteggio pubblico con preavviso di almeno 3 giorni.

La Commissione provvederà alla definizione delle graduatorie. Il mancato raggiungimento del punteggio minimo di 50/100 previsto per ciascuna sezione comporta la non ammissibilità del progetto.

Successivamente, a giudizio motivato dell'Amministrazione, i progetti potranno essere oggetto di negoziazione con il soggetto proponente per la riarticolazione del progetto medesimo secondo esigenze tecniche, di sicurezza e di programmazione. Della riunione di negoziazione, che sarà convocata e presieduta dal responsabile del procedimento o suo delegato, sarà conservato verbale agli atti. La mancata negoziazione e condivisione del progetto comporta l'esclusione dall'istruttoria.

Con provvedimento finale il Dirigente del Settore Cultura approverà i progetti.

Art. 7 Documentazione richiesta

I soggetti interessati a presentare proposte progettuali dovranno compilare la domanda di partecipazione secondo l'apposita modulistica ivi compresa. allegato 1) "Modello di domanda di partecipazione", contenente:

- dichiarazione di non trovarsi in alcune delle condizioni di esclusione a contrarre con la Pubblica Amministrazione ai sensi del D.Lgs. n. 36/2023;
- impegno ad accettare tutte le clausole del presente avviso;
- I dati forniti con la domanda sono trattati dal Comune di Argenta (titolare del trattamento, Piazza Garibaldi 1, Argenta) esclusivamente per la gestione di questa procedura, ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR). Il conferimento dei dati è obbligatorio: senza di essi non è possibile procedere all'istruttoria. I dati possono essere comunicati ad altri uffici comunali o enti pubblici per gli adempimenti di legge.

e firmata in ogni sua parte dal legale rappresentante o comunque da persona che abbia legittimità ad impegnare verso l'esterno il soggetto proponente e allegando copia fotostatica copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore in corso di validità.

I soggetti interessati dovranno, inoltre, presentare un progetto attuativo sulla base dell'allegato 2) "Fac simile di progetto", contenente:

- gli obiettivi, il programma e i contenuti del progetto con particolare riferimento ai criteri di cui al precedente articolo 6;
- i dettagli organizzativi e tecnici del progetto, indicando gli allestimenti che saranno realizzati a cura del soggetto proponente e l'eventuale supporto logistico richiesto al Comune;
- cronoprogramma del progetto, che comprenda l'indicazione delle varie attività, ivi incluse quelle preliminari e successive di allestimento, montaggio e smontaggio.

Il Responsabile del Procedimento provvede alla verifica della regolarità formale e della completezza di tutte le domande pervenute entro martedì 7 luglio. Le domande irregolari o incomplete sono ammesse a regolarizzazione con comunicazione scritta al richiedente; la documentazione integrativa dovrà pervenire entro 5 giorni dal ricevimento della richiesta. Decorso inutilmente tale termine, la domanda è dichiarata irricevibile.

Il Comune si riserva di richiedere informazioni sugli eventuali aspetti progettuali omessi e altri elementi integrativi, anche documentali, che si ritenessero utili per la valutazione della proposta progettuale. La mancata risposta alle richieste degli uffici entro 5 giorni comporta l'esclusione dall'istruttoria.

Art. 8 Concessione, obblighi e revoca

Chi ottiene lo spazio si impegna a:

- presidiare l'area di ristorazione per l'intera durata della manifestazione, negli orari stabiliti dall'organizzazione;
- rispettare la normativa igienico-sanitaria vigente e disporre, prima dell'avvio dell'attività, di tutte le autorizzazioni necessarie (ivi incluse SCIA o notifica sanitaria per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande);
- garantire la pulizia e il decoro dell'area assegnata o utilizzata;
- non cedere o subaffittare in tutto o in parte lo spazio concesso al di fuori delle modalità espressamente previste dall'avviso;
- per i soggetti della Sezione A: svolgere tutte le attività di somministrazione esclusivamente tramite propri soci e/o volontari; per i soggetti della Sezione B: svolgere le attività di somministrazione nel rispetto della normativa vigente in materia di lavoro e previdenza sociale;
- per gli enti su area privata: garantire il libero accesso al pubblico durante l'intera durata della manifestazione, senza limitazioni di ingresso o di fruizione.

I soggetti individuati dovranno inoltre provvedere a proprie spese e nel rispetto delle vigenti normative:

- rispettare le disposizioni in materia di sicurezza impartite dal responsabile della manifestazione e consegnare al Servizio Cultura tutte le certificazioni e dichiarazioni di corretto montaggio degli allestimenti di propria competenza;
- all'attuazione di tutte le misure di sicurezza e della pubblica incolumità, secondo le vigenti disposizioni in materia;
- adempiere agli obblighi fiscali e contributivi collegati alla gestione del progetto e di qualsivoglia ente previdenziale coinvolto;
- ottenere, anche presso enti terzi, tutte le autorizzazioni amministrative necessarie allo svolgimento dell'attività;
- rispetto della normativa sull'impatto acustico, se richiesto e che dovrà essere nei limiti di legge, e conseguenti adempimenti in caso di animazione o spettacoli che volessero organizzare;
- gestione e compilazione degli eventuali programmi musicali;
- ripristinare lo stato dei luoghi al termine dell'iniziativa.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche a campione durante la manifestazione sull'effettiva gestione delle aree, anche attraverso sopralluoghi non preannunciati.

Art. 9 Responsabilità e Assicurazione

I soggetti attuatori assumeranno a proprio carico ogni responsabilità connessa allo svolgimento del progetto nel pieno rispetto del progetto presentato e di quanto eventualmente concordato con il Comune di Argenta, assumendone tutte le conseguenze. Tale responsabilità opera sia nei confronti dei propri addetti, che nei confronti del Comune di Argenta e dei terzi.

I soggetti attuatori, pertanto, devono predisporre ed attuare tutte le misure per assicurare la sicurezza delle persone e delle cose comunque interessate dalle attività svolte e sono responsabili penalmente e civilmente dei danni di qualsiasi genere che possono derivare alle persone e alle cose durante lo svolgimento delle attività.

Il concessionario risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione da ogni eventuale pretesa risarcitoria di terzi.

Il concessionario provvederà a proprie spese alla riparazione e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere dell'Amministrazione, danneggiati durante l'esecuzione del servizio; in difetto potrà provvedervi la stessa Amministrazione, addebitandone i relativi costi al concessionario.

Prima dell'inizio del servizio il concessionario dovrà comprovare all'Amministrazione di avere stipulato, con primaria compagnia assicurativa, una polizza di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (Rct) comprensiva della copertura assicurativa della responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (Rco). Per gli Enti del terzo settore di avere ottemperato anche alla stipula della copertura infortuni dei volontari.

Qualora i ristoratori e le associazioni siano già in possesso di una propria polizza assicurativa a copertura dei rischi connessi alla specifica manifestazione, quest'ultima sarà ritenuta idonea e accettata dall'Amministrazione. In caso contrario, i soggetti attuatori dovranno comprovare, prima dell'inizio del servizio, la stipula di una polizza di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (Rct) comprensiva della copertura della responsabilità civile verso prestatori d'opera (Rco) — e della copertura infortuni per i volontari in caso di Enti del terzo settore prevedendo i seguenti massimali: Euro 2.500.000,00 per sinistro nei limiti di:

- Euro 1.500.000,00 per ogni persona (terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati) che abbia subito danni per morte o lesioni personali;
- Euro 500.000,00 per danni a cose;

e dovrà altresì prevedere le seguenti condizioni estensive della copertura assicurativa, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia:

- a) l'estensione dell'assicurazione Rct alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori a qualunque titolo della ditta aggiudicataria, compresa la r.c. personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.Lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;
- b) l'estensione della garanzia Rct ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti connessi alla somministrazione di cibi, bevande e alimenti in genere, sia mediante il servizio di risto - razione sia mediante distributori automatici, per i danni manifestatisi sia in occasione della somministrazione, sia successivamente alla stessa;
- c) l'estensione della garanzia RCT ai danni a terzi da incendio di cose di proprietà o detenute dalla ditta aggiudicataria o da persone di cui la stessa sia tenuta a rispondere;
- d) l'estensione della garanzia RCT ai danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- e) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi.

Il concessionario è tenuto a comprovare - producendo copia della polizza assicurativa all'Amministrazione aggiudicatrice, prima dell'attivazione del servizio - l'avvenuta stipulazione della prescritta copertura assicurativa, la quale dovrà avere validità per tutta la durata della concessione.

Resta precisato che costituirà onere a carico della ditta aggiudicataria, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione della stipula di assicurazioni insufficienti.

Art. 10 Termini e modalità di presentazione delle proposte progettuali

Le proposte progettuali contenute in busta sigillata dovranno riportare con esattezza, ai fini di una corretta protocollazione, il nominativo del mittente con relativo recapito, nonché la dicitura "Avviso pubblico per la concessione delle aree di ristorazione in occasione della 69° Fiera di Argenta", e dovranno pervenire **entro le ore 17:00 di martedì 30/06/2026**, consegnate a mano al Protocollo del Comune di Argenta, Piazza Garibaldi 1, 44011 Argenta (FE), nei seguenti orari:

Lunedì	8:30 - 13:00	chiuso
Martedì	8:30 - 13:00	14:30 - 17:30
Mercoledì	8:30 - 13:00	chiuso
Giovedì	8:30 - 13:00	chiuso
Venerdì	8:30 - 13:00	chiuso

Fa fede la data del timbro di ricevimento.

Art. 11. Trattamento dei dati personali

I dati forniti con la domanda sono trattati dal Comune di Argenta (titolare del trattamento, Piazza Garibaldi 1, Argenta) esclusivamente per la gestione di questa procedura, ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR). Il conferimento dei dati è obbligatorio: senza di essi non è

possibile procedere all'istruttoria. I dati possono essere comunicati ad altri uffici comunali o enti pubblici per gli adempimenti di legge.

- a) il trattamento dei dati conferiti sono finalizzati alla concessione di vantaggi economici;
- b) il trattamento sarà effettuato con modalità informatizzate e/o manuali;
- c) il conferimento dei dati è obbligatorio per il corretto sviluppo dell'istruttoria e degli altri adempimenti procedurali;
- d) il mancato conferimento di alcuni o di tutti i dati richiesti comporta l'annullamento del procedimento per impossibilità a realizzare l'istruttoria necessaria;
- e) i dati conferiti saranno comunicati, per adempimenti procedurali, ad altri Settori dell'Amministrazione Comunale e, qualora necessario, ad altri soggetti pubblici;
- f) in applicazione di quanto previsto nel Capo III "Diritti dell'Interessato" del GDPR i soggetti cui si riferiscono i dati personali hanno il diritto di ottenere l'accesso ai dati, di chiederne la rettifica, la cancellazione, o la limitazione del trattamento, il diritto di opporsi al trattamento, il diritto alla portabilità dei dati, il diritto di revocare il consenso al trattamento, in qualsiasi momento e il diritto di proporre reclamo all'autorità di controllo, avendo come riferimento il responsabile del trattamento degli stessi per il Comune, individuato nel Capo Servizio Istituti Culturali e Manifestazioni del Comune di Argenta, Rita Rizzioli;
- g) il titolare del trattamento è il Comune di Argenta, con sede in Piazza Garibaldi, 1 – 44011 Argenta (Fe).

Art. 12 Informazioni

Il presente avviso pubblico e la relativa modulistica sono disponibili:

- pubblicazione all'Albo Pretorio Comunale on-line;
- sito web del Comune – sezione amministrazione trasparente – Bandi di gara e contratti – altri bandi, avvisi e pubblicazioni;
- sito web del Comune www.comune.argenta.fe.it (homepage).

Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente del Settore Cultura Turismo e Servizi ai cittadini, Alberto Biolcati Rinaldi, email: a.biolcatirinaldi@comune.argenta.fe.it, tel. 0532330266.

Per informazioni:

- l'istruttrice amministrativa del Comune di Argenta, Claudia Andraghetti, email: c.andraghetti@comune.argenta.fe.it, tel. 0532330220.

Argenta, 09 giugno 2026

L'Amministrazione Comunale