

Allegato A

Prot. N. 2026/0011573

**AVVISO PUBBLICO PER L'ASSEGNAZIONE DELLE AREE PUBBLICHE
DESTINATE ALL'INSTALLAZIONE DI TAVERNE E PUNTI DI RISTORO
TEMPORANEI PER LA SOMMINISTRAZIONE DI CIBI E BEVANDE IN OCCASIONE
DELLA XIX^ EDIZIONE DELLA RIEVOCAZIONE STORICA DENOMINATA
FINALESTENSE PER L'ANNO 2026.**

In attuazione di quanto disposto dalla Giunta Comunale con Deliberazione n. 65 del 07/05/2026 e della Determinazione n. 239 del 08/05/2026

SI INFORMA

che è pubblicato il presente avviso per la concessione temporanea di aree di suolo pubblico destinate all'installazione e gestione di taverne e punti ristoro per la somministrazione di alimenti e bevande all'interno della manifestazione denominata *Finalestense*.

Art. 1 - Finalità dell'avviso

Il Comune di Finale Emilia in occasione della manifestazione di rievocazione storica "Finalestense" intende assegnare aree di suolo pubblico per l'installazione di taverne e punti ristoro temporanei con somministrazione di alimenti e bevande, al fine di valorizzare il patrimonio storico e culturale del territorio, favorire la partecipazione attiva delle realtà associative in generale, e del territorio in particolare, offrire ai visitatori un'esperienza culturale, gastronomica e rievocativa coerente con il tema storico dell'evento e rafforzare la coesione sociale e il senso di comunità.

Il Comune di Finale Emilia, mediante la selezione delle proposte secondo i criteri di cui al successivo art. 7, individuerà i soggetti ai quali rilasciare l'autorizzazione di concessione di suolo pubblico e permettere la partecipazione alla manifestazione.

Art. 2 – Oggetto dell'avviso

L'avviso disciplina l'assegnazione delle aree pubbliche interessate dalla manifestazione, i requisiti dei partecipanti, gli obblighi dei concessionari i criteri di selezione e le modalità di presentazione delle domande.

Art. 3 – Luogo della manifestazione

La manifestazione si svilupperà nelle vie del centro storico. La realizzazione di taverne e punti ristoro temporanei sarà consentita solo nelle seguenti aree individuate dall'Amministrazione Comunale:

- Piazza Baccarini
- Via Trento Trieste
- Parco dello Scariolante
- Piazza Verdi

Le aree di riferimento, come meglio specificato nell'allegato C, potranno ospitare:

- n. 9 Taverne (occupazione area consentita fino a 100 mq ivi inclusi numero massimo 20 tavoli e 40 panche da destinare agli avventori o con asporto)
- n. 6 Punti ristoro (occupazione area consentita fino a 20 mq senza tavoli/panche solo con asporto).

L'area viene concessa esclusivamente per la durata della manifestazione.

Il Comune di Finale Emilia, in ogni caso, per superiore interesse pubblico si riserva la facoltà insindacabile di ridurre l'area della manifestazione e/o di revocare la concessione, senza dover corrispondere indennizzi, penali o eventuali rimborsi.

Art. 4 – Svolgimento dell'evento

La manifestazione denominata Finalestense si svolgerà nelle giornate del 19,20 e 21 giugno 2026

presso il centro storico di Finale Emilia, indicativamente nei seguenti orari:

- Venerdì 19 giugno dalle ore 20.00 alle ore 24.00
- Sabato 20 dalle ore 15.00 alle ore 24.00
- Domenica 21 giugno dalle ore 15.00 alle ore 24.00.

Art. 5 – Soggetti ammessi a partecipare

Sono ammessi alla presentazione delle istanze enti del terzo settore iscritti al RUNTS, organizzazioni di volontariato, associazioni culturali e ricreative non ETS, associazioni di promozione sociale, reti associative, cooperative sociali, Proloco ed altri enti di cui all'art.4 del D. Lgs. n°117 del 3/07/2017, aggiornato con D.lgs. 186/2025, nella condizione di contrarre con la pubblica amministrazione secondo la vigente normativa, con esperienza pregressa nella gestione di taverne e punti di ristoro in ambito di rievocazioni storiche di almeno due annualità, in possesso dei requisiti di cui alla vigente normativa nazionale e regionale.

Art. 6 - Modalità di partecipazione, presentazione della domanda e documentazione richiesta

I soggetti che intendono partecipare alla selezione devono far pervenire entro le ore 12:00 di giovedì 14/05/2026 le proposte progettuali tramite posta elettronica certificata, esclusivamente da un indirizzo di posta elettronica certificata (PEC), all'indirizzo comunefinale@cert.comune.finale.mo.it, mediante messaggio avente ad oggetto "Aree pubbliche per gestione taverne e punti ristoro Finalestense 2026". Le proposte che dovessero pervenire successivamente al termine perentorio sopra indicato, anche per cause di forza maggiore, non saranno ammesse alla selezione.

Ai fini della partecipazione al presente Avviso Pubblico, i soggetti proponenti dovranno presentare la domanda di partecipazione esclusivamente redatta facendo uso del modello allegato al presente Avviso (Allegato B), firmata dal Titolare o Legale Rappresentante e corredata di copia del documento di identità in corso di validità.

Nei casi di ATI ed ATS le dichiarazioni dovranno essere compilate e siglate da tutti i titolari delle Associazioni, e allegati i documenti dei rispettivi Rappresentanti Legali in cui dichiareranno, pena l'esclusione: a) nominativo del legale rappresentante (se diverso da quello indicato nell'Atto Costitutivo); b) dichiarazione di essere regolarmente iscritti presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o al R.E.A. e numero di iscrizione.

Alla domanda dovrà essere allegata la seguente documentazione:

1. copia dell'Atto Costitutivo e dello Statuto, laddove previsto;
2. numero del Codice Fiscale e della Partita IVA, numero di iscrizione nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o al Repertorio delle notizie Economiche e Amministrative (R.E.A.), laddove previsto;
3. curriculum del soggetto organizzatore richiedente, attestante l'esperienza dello stesso in manifestazioni analoghe, svolte nell'ultimo biennio;
4. elenco degli operatori coinvolti con le relative autorizzazioni amministrative per qualsiasi tipo di attività di commercio e di somministrazione su aree pubbliche;
5. una proposta progettuale redatta secondo le indicazioni di cui all'art. 6 del presente Avviso;

Art. 5 – Cause di esclusione

Costituiscono causa di esclusione delle domande di partecipazione pervenute in adesione al presente avviso pubblico:

- il mancato rispetto dei termini e modalità di presentazione della domanda di partecipazione all'avviso pubblico e la completa assenza della documentazione prevista dall'art. 6;
- la mancata presentazione e/o sottoscrizione della domanda di partecipazione di cui all'allegato B);
- la totale assenza della proposta progettuale;
- la proposta progettuale che non rispetta le prescrizioni dell'avviso.

Art. 6 – Indicazioni tecniche

La proposta progettuale dovrà essere subordinata alle seguenti indicazioni tecniche minime:

- la proposta progettuale deve indicare se il partecipante intende affiliarsi ad una cerchia accettando la collocazione della individuata dall'Amministrazione Comunale;
- la proposta progettuale di allestimento dello spazio deve indicare, i metri quadrati che si intendono occupare;
- dovranno essere descritte puntualmente le strutture utilizzate, per tipo, per numero, dimensioni, caratteristiche tecniche ed estetiche;
- dovranno essere indicate la tipologia e la qualità dei prodotti venduti e somministrati;

Art. 7 - Valutazione delle proposte e criteri di valutazione e relativi punteggi

Le domande di partecipazione, corredate delle proposte progettuali e dall'allegata documentazione, saranno valutate in ordine alla qualità complessiva del progetto da una Commissione a tale scopo nominata, composta da soggetti in possesso di competenze specifiche ed interni all'Amministrazione, per i quali sarà accertata l'assenza di conflitti di interessi anche potenziali.

La Commissione di valutazione procederà alla verifica delle domande regolarmente pervenute per il solo controllo dell'ammissibilità delle proposte, sulla base della documentazione presentata.

Conclusa l'attività di verifica di ammissibilità delle domande, la Commissione procederà alla valutazione delle proposte progettuali pervenute, finalizzata all'assegnazione dell'area nella quale realizzare la taverna o punto di ristoro. La Commissione si esprimerà in merito ai contenuti esplicitati nella proposta progettuale attribuendo un punteggio collegiale nei limiti massimi previsti per ciascun singolo criterio di cui al presente articolo del presente Avviso.

L'Amministrazione si riserva di verificare, anche successivamente al rilascio della concessione, la veridicità delle dichiarazioni rese nella domanda di partecipazione. In caso di dichiarazioni false e mendaci si procederà nei termini di legge e all'immediata revoca della concessione che sarà causa di esclusione dalla partecipazione a successivi bandi.

La valutazione delle proposte presentate è effettuata con attribuzione di un punteggio fino a punti 100, distinti come segue:

| CRITERI | SUB CRITERI | PUNTEGGIO MASSIMO |
|--------------------------------|---|-------------------|
| 1. QUALITA' E ADERENZA STORICA | 1.1 valorizzazione dell'area da destinare alla realizzazione della propria taverna/punto di ristoro: il richiedente dovrà descrivere come intende valorizzare l'area con arredi, allestimenti consoni al periodo rinascimentale. MAX PUNTI 20 | 50 |
| | 1.2 capacità di garantire una diversificazione dell'offerta gastronomica: il richiedente dovrà descrivere la proposta di piatti e bevande che intende erogare nella propria taverna o punto di ristoro, possibilmente ispirati alla cucina storica estense e locale o caratteristica della cerchia di affiliazione. MAX PUNTI 15 | |
| | 1.3 rispetto dell'ambiente: il | |

| | | |
|--------------------------------|---|-----------|
| | concorrente dovrà indicare i materiali che intende utilizzare per la somministrazione di alimenti e bevande e per la loro preparazione. MAX PUNTI 15 | |
| 2. ESPERIENZA E ORGANIZZAZIONE | 2.1 esperienze pregresse nell'attività di gestione di taverne o punti ristoro nel medesimo evento o analoghe manifestazioni. - 1 punto per ogni analoga manifestazione; - 2 punti per ogni anno di gestione di taverne o punti ristoro per finalestense; MAX PUNTI 30 | 30 |
| 3. OFFERTA ECONOMICA | 3.1 sostenibilità economica: coerenza tra la qualità offerta e il prezzo applicato al pubblico MAX PUNTI 20 | 20 |

La valutazione avverrà anche in presenza di una sola proposta e si procederà alla concessione dell'area per la realizzazione di taverne o punti ristoro solo a fronte di una valutazione favorevole della stessa con punteggio minimo di 50 punti.

In caso di parità di punteggio si procederà a redigere una graduatoria in base all'ordine cronologico di presentazione delle domande.

Il soggetto proponente che avrà totalizzato il maggior punteggio risulterà assegnatario dell'area richiesta nel periodo di realizzazione della manifestazione comprensiva del periodo di montaggio/smontaggio delle strutture. L'attività dovrà essere svolta esclusivamente all'interno dell'area concessa. Si procederà all'assegnazione dell'area anche in presenza di una sola offerta valida purché ritenuta ammissibile.

I soggetti utilmente collocati in graduatoria saranno informati dell'assegnazione a mezzo lettera. Nel caso di rinuncia o decadenza di uno più soggetti in graduatoria, il Comune potrà proporre l'assegnazione dell'area ai soggetti collocati in graduatoria, seguendo l'ordine della stessa. I soggetti che risulteranno aggiudicatari degli spazi destinati alla realizzazione di taverne o punti ristoro, dovranno munirsi di tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio dell'attività e dell'iniziativa proposta. Non saranno valutati progetti recanti condizioni difformi dal presente avviso, condizionati e/o con riserva.

La presentazione del progetto comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le clausole del presente avviso.

Art. 8 - Concessione per l'occupazione di Suolo Pubblico

Lo svolgimento dell'evento sarà condizionato al rilascio della concessione di occupazione di suolo pubblico temporanea per la quale è prevista l'applicazione di un canone patrimoniale di occupazione di suolo pubblico e di esposizione pubblicitaria del canone mercatale, secondo quanto disposto dall' art. 50 del regolamento per la disciplina del canone patrimoniale di occupazione di suolo pubblico e di esposizione pubblicitaria del canone mercatale, approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 65/2023..

Ai fini del rilascio del provvedimento concessorio, gli assegnatari dell'area dovranno trasmettere la seguente documentazione:

1. domanda di concessione per l'occupazione di suolo pubblico;
2. copia di polizza assicurativa RCT, a copertura di qualsivoglia danno a persone, animali e cose, derivanti da fatti causati o connessi alle attività svolte nel corso dell'evento e dell'allestimento e smontaggio delle postazioni, danni per i quali l'Amministrazione non assume alcuna responsabilità;
3. deposito, nei tempi previsti, di apposita richiesta presso il servizio SUAP, con obbligo di presentazione

collaudi, certificazioni, dichiarazioni di conformità degli impianti, e di ogni documentazione di tipo sanitario necessarie all'esercizio dell'attività in totale sicurezza per la salute degli avventori;

Nel caso in cui l'evento non possa essere realizzato per qualunque ragione e/o causa non imputabile all'Amministrazione, il concessionario dovrà comunicarlo preventivamente all'Amministrazione Comunale.

La partecipazione al presente Avviso Pubblico comporta implicitamente l'accettazione, senza riserva alcuna, di tutte le disposizioni contenute nello stesso.

Art. 9 – Impegni del Comune di Finale Emilia

Il Comune di finale Emilia si impegna a:

- Concedere temporaneamente gli spazi di suolo pubblico individuati per le taverne e i punti di ristoro;
- Applicare il canone patrimoniale di occupazione di suolo pubblico secondo i parametri di cui al regolamento per la disciplina del canone patrimoniale di occupazione di suolo pubblico e di esposizione pubblicitaria del canone mercatale, approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 65/2023;
- Fornire la planimetria delle aree disponibili le indicazioni tecniche e le prescrizioni logistiche
- Garantire il coordinamento generale della manifestazione e la gestione degli aspetti logistici comuni (viabilità, sicurezza, raccolta rifiuti, pulizia generale);
- Rilasciare le autorizzazioni di competenza e coordinare eventuali pareri di altri enti;
- Definire gli orari di apertura e chiusura delle attività di somministrazione;
- Effettuare controllo sul rispetto delle prescrizioni contenute nell'avviso e nelle autorizzazioni di concessione;

Art. 10 – Obblighi dei soggetti concessionari

È fatto obbligo al concessionario di garantire quanto segue:

- presentare, in forma autonoma e sotto la propria esclusiva responsabilità amministrativa, giuridica e fiscale, apposita richiesta presso il Servizio SUAP, con l'obbligo di presentare collaudi, certificazioni, dichiarazioni di conformità degli impianti e di ogni documentazione di tipo sanitario necessarie all'esercizio dell'attività in totale sicurezza per la salute degli avventori;
- essere in possesso di adeguata polizza assicurativa inerente all'attività che svolgeranno nell'ambito della manifestazione;
- garantire la qualità dei prodotti offerti, l'attinenza alla tradizione gastronomica locale e soprattutto dovranno proporre un piatto storico inerente alla cucina in ambito estense;
- rispettare i canoni estetici imposti dalla manifestazione, ponendo particolare cura alla copertura e all'adattamento di strutture e arredi moderni affinché l'area di somministrazione non risulti anacronistica; per lo stesso motivo, gestori e collaboratori dovranno indossare vestiti e abiti storici consoni allo spirito dell'evento, evitando costumi di fantasia o abbigliamento carnevalesco di ogni genere;
- essere responsabili della sorveglianza, del decoro, della pulizia, delle condizioni igieniche e della corretta raccolta e differenziazione dei rifiuti nell'area occupata dalla taverna;
- corrispondere le tariffe dovute per occupazione di suolo pubblico a conclusione della manifestazione e secondo i tempi e le modalità indicate dall'ufficio competente;
- accollarsi i costi relativi all'installazione, al noleggio e alla pulizia quotidiana dei bagni chimici che verranno posizionati nell'area della manifestazione così come indicato nel Piano della Sicurezza;
- rispettare gli orari di apertura e chiusura stabiliti dal Comune;
- rispettare le misure massime stabilite dagli organizzatori per le attività di somministrazione così individuate:
 - taverne occupazione area consentita fino a 100 mq ivi inclusi numero massimo 20 tavoli e 40 panche da destinare agli avventori;
 - punti ristoro occupazione area consentita fino a 20 mq senza tavoli/panche;

È vietato tassativamente:

- occupare spazi diversi o maggiori di quelli assegnati;
- depositare materiale e involucri all'esterno dell'area di assegnazione;
- utilizzare sostanze che possano danneggiare il suolo di pertinenza della taverna o punto ristoro.

- tutto ciò che possa arrecare pregiudizio, disturbo o danno al regolare svolgimento dell'evento ed alla quiete pubblica.

Nel caso di danni arrecati al suolo il concessionario sarà tenuto al relativo risarcimento.

La concessione non può essere oggetto di cessione a terzi.

Art. 11 – Sanzioni

In caso di accertamento circa il mancato rispetto di quanto previsto dal bando, saranno applicate le sanzioni previste dalla normativa vigente e dal presente avviso.

Il concessionario, nei confronti del quale sia stata contestata una maggiore occupazione o difforme da quella autorizzata, la mancata cura del decoro dell'area ovvero la vendita di articoli diversi e/o di altra categoria merceologica rispetto a quelli stabiliti e comunicati, incorrerà nella decadenza della concessione, fatto salve le sanzioni previste dalla vigente normativa.

L'accertamento delle violazioni degli obblighi e divieti a quanto disposto determinerà, in ogni caso la decadenza della concessione.

Art. - Clausola di Riserva

Il presente Avviso non impegna l'Amministrazione che si riserva il potere di sospendere, annullare o revocare la presente procedura per motivi d'interesse pubblico sopravvenuti, senza che i concessionari possano nulla eccepire o rivendicare.

L'Amministrazione si riserva di procedere all'assegnazione dell'area previa acquisizione dei pareri, rilasciati dalle Autorità competenti e nel rispetto dei contenuti e prescrizioni dettati dagli stessi. In assenza, non verrà perfezionato il provvedimento di concessione dell'area e il concessionario non potrà adire, a nessun titolo, azioni di rivalsa e di qualsivoglia altra sorta, nei confronti dell'Amministrazione. L'eventuale sospensione sarà comunicata in forma scritta.

Per quanto non espressamente previsto nel presente avviso valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Art. 14 - Pubblicità ed informazioni sull'Avviso

Il presente Avviso Pubblico è pubblicato all'Albo Pretorio on-line del Comune di Finale Emilia e sul sito istituzionale del Comune.

Art. 15 - Trattamento dei dati

A norma di quanto prescritto dal Regolamento U.E. n. 2016/679 (art. 13), il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Finale Emilia, con sede in Piazza Verdi n. 1, sede operativa in via Montegrappa n. 6; @pec: comunefinale@cert.comune.finale.mo.it W: www.comunefinale.net Responsabile del trattamento dei dati è la Responsabile del servizio Istruzione dott.ssa Cinzia Andronaco, TEL. 0535 788.321, cinzia.andronaco@comune.finale.mo.it

I dati personali sono raccolti esclusivamente per lo svolgimento dell'attività di competenza e per lo svolgimento di funzioni istituzionali e vengono trattati con sistemi informatici e/o manuali attraverso procedure adeguate a garantirne la sicurezza e la riservatezza. Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria per l'espletamento del servizio. L'eventuale rifiuto a fornire i dati richiesti potrebbe comportare l'applicazione di sanzioni amministrative e l'accertamento d'ufficio dei dati necessari ai procedimenti e alle funzioni previste dalla legge.

I dati raccolti potranno essere comunicati o trasmessi ai soggetti previsti dalla Legge n. 241/1990 sull'accesso agli atti Amministrativi, ovvero a tutti coloro che ne hanno un interesse diretto, concreto, attuale e corrispondente ad una situazione giuridicamente tutelata, nel rispetto dei limiti previsti dalla normativa in parola e dei diritti del soggetto controinteressato; ai soggetti previsti dall'art. 5, comma 2, del D.Lgs. n. 33/2013 disciplinante l'istituto dell'accesso civico generalizzato, nel rispetto dei limiti previsti dalla normativa in parola e dei diritti del soggetto controinteressato; ad altri Enti Pubblici se la comunicazione è prevista da disposizioni di legge; ad altri soggetti Pubblici previa motivata richiesta e per ragioni istituzionali dell'Ente; a soggetti privati quando previsto da norme di legge, solo in forma anonima e aggregata. I dati potranno essere altresì pubblicati sul sito internet istituzionale dell'Ente – sezione Amministrazione Trasparente, laddove ciò sia previsto dalle disposizioni contenute

nel D.Lgs. n. 33/2013.

I dati possono essere conosciuti dal Responsabile del trattamento e dagli incaricati del Servizio e saranno conservati nel rispetto dei termini previsti dal Piano di Conservazione del Comune di Finale Emilia, consultabile sul sito Internet istituzionale dell'Ente. L'interessato ha il diritto di richiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai Suoi dati personali, la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento o di opporsi al trattamento stesso, oltre al diritto alla portabilità dei medesimi dati.

Il Comune di Finale Emilia ha designato quale responsabile della protezione dei dati la Società Wildside Legal - La Torre Gorini Piermattei & Partners Società tra Avvocate a Responsabilità Limitata sigla: WS LEGAL S.T.A. A R.L. con sede BOLOGNA (BO) VIA Cairoli 9 CAP 40121, referente Avv. Sofia Piermattei.

Ulteriori informazioni e chiarimenti possono essere forniti da:

dott.ssa Cinzia Andronaco, tel. 0535 788.321, @: cinzia.andronaco@comune.finale.mo.it

Finale Emilia, li 08/05/2026

Il Responsabile dell'Area Servizi alla Persona

Dott.ssa Cinzia Andronaco*

**Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.*