

Comune di Cabras
Provincia di Oristano



Comuni de Crabas
Provincia de Aristanis

AREA 2
AREA 2 - SERVIZI ALLA PERSONA, CULTURA, SPORT, AA.GG., SUAPE.

FESTIVAL DELLA BOTTARGA 2026

AVVISO PUBBLICO PARTECIPAZIONE RISTORATORI

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

In esecuzione della deliberazione G.C. n.155 del 05.08.2026,

Premesso che con la suddetta deliberazione è stato approvato il **Disciplinare** del Festival della Bottarga 2026.

Dato atto che occorre provvedere alla pubblicazione di apposito avviso

RENDE NOTO CHE

Sono aperti i termini per la presentazione delle istanze di ammissione all'edizione 2026 del Festival della bottarga, in qualità di **partners Ristoratori**.

Art. 1 – Oggetto

Partecipazione all'Evento principale "Festival della bottarga", che si terrà nel centro storico di Cabras nei giorni 18-19-20 settembre 2026, in qualità di Ristoratori.

Art. 2 - Destinatari

Possono partecipare all'avviso i soggetti abilitati all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di seguito "Ristoratori", che proporranno la degustazione di piatti a base di bottarga, per un numero massimo di 4 posteggi.

I Ristoratori dovranno in particolare assicurare le seguenti prestazioni:

- venerdì 18 settembre: menù con massimo 2 piatti, di cui uno, obbligatoriamente, di pasta alla bottarga, ad un prezzo massimo di € 10,00;
- Sabato 19 e domenica 20: menù completo, pranzo e cena prevalentemente a base di bottarga, che sarà oggetto di valutazione qualitativa per l'ammissione alla manifestazione.

Art. 3 – Domande di partecipazione

La domanda si presenta esclusivamente utilizzando l'Allegato A "Domanda di partecipazione e scheda menù", compilato in ogni sua parte e sottoscritto e la Scheda menù, da allegare in busta chiusa. Non sono ammesse domande redatte in forma libera, né documentazione aggiuntiva rispetto a quella richiesta quali ad esempio brochure, curricula e fotografie. Sono ammessi invece eventuali attestazioni di riconoscimenti e/o premi ricevuti

finalizzati all'attribuzione di punteggio di cui al successivo criterio A5.

L'Allegato A si compone di:

- Sezione 1 — dati del proponente e dichiarazioni sui requisiti;
- Sezione 3 — elementi oggettivi valutabili, da barrare;
- Sezione 4 — impegni finali e sottoscrizione.

La Sezione 2 — scheda menù, in una sola pagina, nel formato prestampato e priva di elementi identificativi del proponente va allegata in busta chiusa, da inserire all'interno del plico principale.

Alla domanda va allegata copia di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità, salvo sottoscrizione con firma digitale o firma elettronica qualificata.

Le domande devono pervenire entro le ore 13.00 del 31/08/2026, con le seguenti modalità: consegna diretta o a mezzo servizio postale all'Ufficio Protocollo del Comune di Cabras, Piazza Eleonora n. 1 — 09072 Cabras.

Sull'esterno della busta devono essere indicate la denominazione del soggetto proponente e la dicitura "Avviso pubblico ristoratori Festival della Bottarga 2026".

Il recapito del plico rimane a esclusivo rischio del mittente. Fa fede l'apposizione del numero di protocollo con la data e l'ora di ricevimento.

L'ordine cronologico di arrivo delle domande non attribuisce punteggio, ma costituisce criterio di priorità in caso di parità di punteggio.

Art. 4 – Criteri di valutazione

Le proposte ammesse sono valutate su un massimo di 100 punti, così ripartiti:

Parte	Contenuto	Punti	Modalità
Parte A	Elementi oggettivi, dichiarati dal proponente nella Sezione 3 della domanda	60	Verifica documentale della Commissione
Parte B	Qualità della proposta gastronomica, valutata sulla sola scheda menù resa anonima	40	Attribuzione per fasce predeterminate

Non è prevista alcuna prova di degustazione: la valutazione avviene esclusivamente sulla documentazione presentata.

Parte A — Elementi oggettivi (max 60 punti)

Il punteggio della Parte A discende dalle dichiarazioni rese nella Sezione 3 dell'Allegato A.

Cod.	Criterio e livelli di punteggio	Max
A1	Ampiezza della proposta a base di bottarga 1 piatto (minimo obbligatorio) = 0 punti 2 piatti = 12 punti 3 piatti = 18 punti 4 o più piatti = 24 punti	24
A2	Formato menù degustazione (bevanda inclusa) a prezzo calmierato, pari a € 15,00 - comprensivo dei piatti indicati nella scheda menù 1 piatto = 7 punti 2 piatti = 14 punti 3 o più piatti = 19 punti nessuno = 0 punti	19
A3	Accessibilità della proposta (punteggi cumulabili) almeno 1 piatto senza glutine = 5 punti almeno 1 piatto vegetariano = 4 punti almeno 1 proposta dedicata a esigenze particolari, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: porzione bambino, piatto senza lattosio o adatto ad altre intolleranze, indicata nella scheda menù	12
A4	Storicità e territorialità 0,5 per ogni partecipazione negli ultimi 5 anni (max 2,5 punti)	3

	0,5 ristorante con sede fisica nel Comune di Cabras	
A5	Premi e riconoscimenti	2
	Totale Parte A	60

Parte B — Qualità della proposta gastronomica (max 40 punti)

La Commissione attribuisce a ciascun sottocriterio esclusivamente uno dei quattro valori di fascia indicati. Non sono ammessi valori intermedi. Il punteggio è attribuito collegialmente ed è motivato richiamando il descrittore della fascia assegnata e i piatti considerati.

Fascia	Descrittore	Punti
B1 — Qualità e coerenza complessiva del menù (max 22 punti)		
Sufficiente	Menù ordinato e coerente con il tema, composto però da preparazioni standard e ampiamente diffuse, con abbinamenti prevedibili; le descrizioni non consentono di comprendere la preparazione.	8
Buona	Menù costruito con una logica riconoscibile, quale un percorso di degustazione, una progressione dei sapori o abbinamenti coerenti; almeno un piatto presenta una lavorazione o un abbinamento curato e descritto in modo puntuale.	15
Ottima	Menù con identità precisa e riconoscibile; abbinamenti motivati ed equilibrio tra i piatti; le descrizioni dimostrano padronanza tecnica della materia prima e cura nella selezione degli ingredienti di accompagnamento.	22
B2 — Valorizzazione della bottarga: tradizione del territorio e rilettura contemporanea (max 18 punti)		
Sufficiente	La bottarga è impiegata correttamente ma solo in preparazioni convenzionali, quali la sola grattugia sulla pasta, senza elementi distintivi.	6
Buona	Almeno un piatto in cui la bottarga è ingrediente protagonista con una tecnica dichiarata, quali consistenze, temperature, tagli o abbinamenti, oppure una ricetta della tradizione lagunare o campidanese riproposta in modo fedele e documentato.	12
Ottima	La bottarga è protagonista in più preparazioni con tecniche differenti; il menù mette esplicitamente in relazione la tradizione locale e una rilettura contemporanea, in modo coerente e comprensibile al pubblico.	18

La proposta che ottiene 0 punti in uno dei due sottocriteri della Parte B non è collocata in graduatoria, qualunque sia il punteggio conseguito nella Parte A.

Art 5 - Condizioni di ammissione e pubblicità

Non saranno ammesse attività che non siano in regola con i versamenti relativi alle precedenti annualità.

A seguito dell'assegnazione del posteggio, gli assegnatari dovranno provvedere a garantire la collaborazione per gli adempimenti connessi al SUAPE e HACCP.

I ristoratori saranno inseriti nel piano di comunicazione e pubblicità dell'evento. I posteggi e gli spazi saranno assegnati conformemente al Piano della sicurezza e gestione delle emergenze definito per la manifestazione.

Art. 6. Commissione di valutazione

La valutazione è affidata a una Commissione composta da tre membri, nominata con determinazione del Responsabile del Servizio dopo la scadenza del termine di presentazione delle domande:

- il Responsabile del Servizio competente o suo delegato, con funzioni di Presidente;
- due esperti in materia enogastronomica nominati dall'Amministrazione

Sarà inoltre presente un dipendente comunale, con funzioni di segretario verbalizzante.

Ciascun componente sottoscrive, prima dell'apertura dei lavori, la dichiarazione di assenza di cause di incompatibilità e di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi dell'art. 6-bis della L. 241/1990 e dell'art. 7 del D.P.R. 62/2013, con riferimento nominativo ai concorrenti.

La Commissione opera in seduta unica e attribuisce i punteggi della Parte B in forma collegiale, con un unico punteggio condiviso per ciascun sottocriterio; non si procede a media dei punteggi individuali.

Ai fini dell'attribuzione dei punteggi della Parte B, il segretario sottopone alla Commissione le sole Sezioni 2, contrassegnate da un numero progressivo e prive di elementi identificativi. L'abbinamento tra numero progressivo e denominazione del concorrente è effettuato e verbalizzato solo dopo l'attribuzione dei punteggi.

Art 7. Parità di punteggio

In caso di parità di punteggio complessivo si applicano, nell'ordine, i seguenti criteri:

- maggior punteggio conseguito nel sottocriterio B2;
- maggior punteggio conseguito nella Parte B nel suo complesso;
- maggior punteggio conseguito nel criterio A2;
- maggior punteggio conseguito nel criterio A1;
- ordine presentazione istanza al protocollo.

Art. 8. Vincolatività della proposta, controlli e decadenza

Il menù presentato, i prezzi indicati nella scheda menù e gli impegni dichiarati nella Sezione 3 costituiscono obbligazione a carico dell'assegnatario per l'intera durata della manifestazione.

L'assegnatario è tenuto a esporre il listino completo dei piatti somministrati e a praticare esattamente i prezzi dichiarati in domanda, nonché a conservare presso lo stand i documenti di acquisto della bottarga utilizzata ed esibirli a richiesta degli incaricati del Comune.

Eventuali variazioni sono ammesse solo per cause di forza maggiore documentate, previa autorizzazione scritta del Responsabile del procedimento, e non possono ridurre il numero dei piatti a base di bottarga né il numero dei piatti compresi nel formato degustazione a prezzo calmierato.

Il Comune potrà effettuare durante l'evento una verifica di conformità sul rispetto del menù, dei prezzi esposti e degli impegni dichiarati, con apposita scheda di controllo.

Comportano la decadenza dall'assegnazione, l'incameramento della quota versata e l'esclusione dall'edizione successiva:

- la non veridicità delle dichiarazioni rese, accertata anche ai sensi degli artt. 71 e 75 del D.P.R. 445/2000;
- la difformità sostanziale tra il menù presentato e quello effettivamente somministrato;
- l'applicazione di prezzi superiori a quelli dichiarati.

Art. 9 – Quote di partecipazione

La partecipazione all'evento principale **“Festival della bottarga”** è subordinata al versamento da parte dei ristoratori della quota di adesione di € 1.500,00, la quale darà diritto all'assegnazione dello spazio nelle Piazze principali dell'evento.

Tale quota di adesione è comprensiva:

- a) del canone di occupazione del suolo pubblico;
- b) dei diritti e adempimenti Suape e HACCP;
- c) delle spese per l'allestimento degli impianti di energia elettrica, idrico e con le relative certificazioni;
- d) delle spese promozionali dell'evento e quelle specifiche per i ristoratori, a livello regionale e nazionale;
- e) delle spese di raccolta dei rifiuti;
- f) delle spese di piatti o vassoi a scomparti, bicchieri, forchette e/o cucchiari, tovaglioli compostabili fino al un massimo di n. 1500 pezzi per ciascuna tipologia;

- g) del noleggio e brandizzazione del gazebo;
- h) delle spese relative alla gestione della sicurezza.

Il ristoratore dovrà provvedere alla scelta e a sostenere le spese per il noleggio delle attrezzature (quali forni, cucine, bollitori, friggitrici, banchi da lavoro, frigoriferi, lavandini etc.).

La quota dovrà essere versata a seguito dell'assegnazione del posteggio e prima dell'inizio della manifestazione.

Art. 10 – Responsabile del procedimento

Il Responsabile del procedimento è la Dott.ssa Francesca Caria contattabile al numero 0783397312.

Art. 11 - Trattamento dati personali

Ai sensi del D.Lgs 196/2003 i proponenti prestano il proprio consenso al trattamento dei dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Cabras.

Cabras, 24.08.2026

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Dott.ssa Barbara Poddi