



AVVISO ESPLORATIVO PER L'INDIVIDUAZIONE DI OPERATORI ECONOMICI DA INVITARE ALLA PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE QUINQUENNALE DEI SERVIZI DI BAR, BISTROT, CATERING E ATTIVITÀ CULTURALI DI ANIMAZIONE PRESSO GLI SPAZI ADIBITI DEL TEATRO COMUNALE DI BOLOGNA E DEL TEATRO AUDITORIUM MANZONI.

Con la pubblicazione del presente avviso la Fondazione (la "Fondazione"), giusta Determinazione della Sovrintendente *n. 56/SO del 24 agosto 2026* intende individuare, ai sensi dell'art. 2 dell'Allegato II.1 al D. Lgs. 36/2023 (Codice dei contratti pubblici, di seguito "Codice"), gli operatori economici potenzialmente interessati, in possesso dei necessari requisiti, da invitare alla successiva procedura negoziata senza bando prevista dall'art. 187 del Codice, per l'affidamento in concessione dei servizi meglio di seguito descritti.

RUP: Ing. Margherita Matera

1. ENTE CONCEDENTE E STAZIONE APPALTANTE

La Fondazione Teatro Comunale di Bologna opera in qualità di ente concedente e beneficiario della concessione. La procedura sarà svolta con il supporto di Stazione Appaltante qualificata, centrale di committenza o soggetto delegato.

Si precisa fin da ora che:

- 1) nessun diritto o interesse giuridicamente rilevante è destinato a sorgere in capo ai partecipanti per effetto della presentazione della manifestazione di interesse, disponendo la Fondazione di massima discrezionalità in ordine alla possibilità di non procedere agli inviti laddove le candidature pervenute fossero ritenute inadeguate e/o inidonee;
- 2) la Fondazione si riserva in ogni caso la facoltà di prorogare o sospendere i termini del presente avviso, di annullare o revocare in tutto la selezione ovvero di non procedere all'affidamento della concessione senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei candidati.

2. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente avviso ha ad oggetto l'indagine di mercato per l'affidamento in concessione della gestione integrata dei servizi di bar, bistrot, catering e attività culturali di animazione degli spazi di somministrazione presso il Teatro Comunale di Bologna e il Teatro Auditorium Manzoni.

La concessione è strutturata in un lotto unico per garantire un'immagine unitaria e una gestione coordinata. Rientrano nel perimetro della concessione:

- Il bar-bistrot su via del Guasto, che dovrà garantire l'apertura 7 giorni su 7 (orario minimo 9:00–23:00) ed essere aperto anche al pubblico esterno, oltre l'orario degli spettacoli;
- il servizio bar nel Foyer Rossini del Teatro Comunale e al piano terra del Teatro, limitatamente al servizio al pubblico in occasione di spettacoli, prove aperte, eventi istituzionali, noleggi o altre attività autorizzate dalla Fondazione;
- Il servizio di bar serale al piano -1 del Teatro Auditorium Manzoni, con obbligo a carico del concessionario di realizzare interventi di ammodernamento e adeguamento funzionale;

- la cucina e gli spazi funzionali al servizio catering (attualmente in fase di realizzazione e comunque completato entro il primo quadrimestre 2027) a supporto del Foyer Rossini, della terrazza e degli ulteriori spazi che saranno indicati negli allegati tecnici;
- la possibilità di noleggiare la terrazza del Teatro Comunale, utilizzabile esclusivamente per attività di catering, eventi, attività culturali, *audience development* e iniziative previamente approvate dalla Fondazione, nel rispetto dei limiti tecnici, autorizzativi, acustici, di sicurezza e di capienza;
- Il servizio di catering in esclusiva per i noleggi a terzi degli spazi della Fondazione in entrambe le sedi, salvo le deroghe di cui appresso.

Specifiche che l'operatore sarà chiamato ad osservare.

- 1) Il bar-bistrot su via del Guasto dovrà essere aperto anche al pubblico esterno e dovrà costituire un presidio urbano, culturale e di servizio rivolto in particolare al pubblico universitario, agli spettatori, ai visitatori, agli artisti, agli operatori culturali e a tutta la cittadinanza.
- 2) Il **Foyer Rossini**, la **Terrazza**, la **Rotonda Gluck** e **ogni altro spazio della Fondazione** non possono essere utilizzati dal concessionario per il proprio libero utilizzo commerciale, ma solo quali spazi accessori alla futura concessione secondo la disciplina che la Fondazione intende dare. In particolare, il loro utilizzo per eventi privati, eventi business, attività commerciali, iniziative aziendali, presentazioni, ricevimenti, feste o analoghe attività è sempre subordinato alla preventiva autorizzazione della Fondazione, alla verifica della compatibilità tecnica e artistico-istituzionale e al pagamento dei canoni, tariffe o corrispettivi stabiliti dalla Fondazione.
- 3) È espressamente vietato al concessionario organizzare, promuovere o consentire eventi business, eventi privati, sub-noleggi, subconcessioni o utilizzi commerciali degli spazi della Fondazione senza il preventivo avallo scritto della Fondazione e senza il pagamento dei corrispettivi previsti.
- 4) Sono autorizzate, senza ulteriore nulla osta preventivo della Fondazione, le feste di laurea organizzate all'interno e nel dehors del solo bistrot, purché svolte negli orari ordinari di apertura, nel rispetto della capienza, della sicurezza, della quiete pubblica, delle autorizzazioni amministrative e delle prescrizioni che verranno indicate nel Capitolato. Le feste di laurea o eventi analoghi da svolgersi in terrazza, nel Foyer Rossini, nella Rotonda Gluck o in altri spazi della Fondazione sono invece soggetti a preventiva richiesta, approvazione della Fondazione e pagamento dei relativi corrispettivi.
- 5) Il servizio bar nel Foyer Rossini, quando connesso alle serate di spettacolo, è incluso nella concessione esclusivamente quale servizio al pubblico. Qualsiasi diverso utilizzo del Foyer Rossini per eventi privati, aziendali, commerciali o per attività non direttamente riconducibili al servizio al pubblico dello spettacolo è escluso dalla concessione ordinaria e dovrà essere oggetto di specifica autorizzazione della Fondazione.
- 6) Con riferimento al Teatro Auditorium Manzoni, il concessionario si impegna sin d'ora a realizzare, a proprio esclusivo carico, gli interventi di ammodernamento, adeguamento funzionale e qualificazione estetica dello spazio bar al piano -1, secondo le indicazioni che verranno date nel Capitolato della successiva fase negoziata, dagli allegati tecnici e dall'offerta tecnica presentata in sede di procedura.

7) Le altre migliorie relative agli spazi, agli arredi, alle attrezzature, agli allestimenti e alle dotazioni funzionali sono ammesse esclusivamente come elementi migliorativi dell'offerta e sono soggette a preventiva approvazione della Fondazione e, ove necessario, degli enti competenti. Le migliorie non attribuiscono al concessionario alcun diritto di utilizzo ulteriore degli spazi rispetto a quanto sopra indicato.

8) Fatto salvo tutto quanto sopra, il Concessionario avrà l'obbligo di:

- conseguire, a propria cura e spese, prima dell'inizio delle attività, le autorizzazioni commerciali e sanitarie previste dalle normative vigenti ed in seguito trasmettere la relativa documentazione alla Fondazione;
- svolgere le attività di gestione dei Servizi con propri prodotti di consumo, attrezzature e personale, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, igienico-sanitaria, previdenziale, fiscale, contributiva e retributiva;
- effettuare tutte le attività ed operazioni necessarie per mantenere gli impianti e i locali in costante e perfetto stato di pulizia ed efficienza, nonché tutte le operazioni prescritte dai competenti organi territoriali di vigilanza;
- attenersi scrupolosamente alla normativa in vigore in merito alle procedure di conservazione e preparazione degli alimenti con un proprio Piano di Autocontrollo (D. Lgs.193/2007);
- garantire l'applicazione dei CCNL di settore;
- gli oneri fiscali relativi al servizio comunale di smaltimento dei rifiuti;
- ogni altro onere fiscale connesso all'attività commerciale esercitata (TARSU, etc.).

9) Il concessionario dovrà rispettare gli accordi di sponsorizzazione ufficiale della Fondazione e sarà tenuto ad approvvigionarsi dagli sponsor ufficiali della Fondazione per le categorie merceologiche presidiate, secondo l'elenco e le condizioni riportate negli allegati di gara o comunicate dalla Fondazione nel corso della concessione (l'elenco degli sponsor ufficiali e delle relative categorie sarà allegato agli atti di gara e potrà essere aggiornato annualmente dalla Fondazione.);

10) La concessione ha anche la finalità di rafforzare la capacità della Fondazione di valorizzare commercialmente i propri spazi attraverso noleggi business, eventi corporate, ricevimenti, presentazioni, iniziative private, attività di ospitalità e format coerenti con il prestigio e la missione istituzionale del Teatro. Il concessionario dovrà pertanto concorrere, nell'ambito delle proprie competenze e senza sostituirsi alla Fondazione nella titolarità degli spazi e nella gestione dei contratti di noleggio, alla promozione, qualificazione e migliore fruibilità dell'offerta business della Fondazione.

11) Le planimetrie, le capienze, gli inventari, le dotazioni, le prescrizioni tecniche, gli accessi, i percorsi di carico/scarico e ogni ulteriore elemento descrittivo degli spazi saranno riportati in appositi allegati tecnici, che formeranno parte integrante della documentazione di gara.

Specifiche per il servizio di catering (da offrire in gara in sede di offerta)

1. Il servizio di catering incluso nei servizi in concessione deve intendersi in via esclusiva in favore del concessionario per i seguenti spazi: nel Foyer Rossini, nella Rotonda Gluck, nella terrazza, nel foyer Respighi e negli spazi destinati agli intervalli al Teatro Manzoni

Per l'espletamento del servizio il concessionario avrà a disposizione gli spazi, l'uso della cucina interna e dei passaggi necessari alla perfetta riuscita del servizio. Autorizzazioni commerciali e sanitarie sono a carico del concessionario così come assicurazioni relative al personale impiegato e nei confronti di terzi. La pulizia degli spazi tecnici è a carico del concessionario, quella degli spazi pubblici di catering a carico della Fondazione. Tutta la dotazione tecnica di cucina e di sala è a carico del concessionario.

2. La Fondazione si riserva la possibilità di derogare all'esclusiva in casi eccezionali, quando richiesto da un soggetto terzo nel caso l'esclusiva dovesse pregiudicare l'introito da noleggio spazi a favore della Fondazione. In tal caso la Fondazione garantirà al concessionario un indennizzo nella misura minima di 1.500 euro massima di 3.000 in relazione alla portata dell'evento previsto.

Il concessionario avrà altresì un diritto di prelazione per le attività organizzate direttamente dalla Fondazione per proprie necessità nelle proprie sedi, come ad esempio cene post-opera, aperitivi per sponsor e pubblico, accoglienza per conferenze stampa.

L'offerta di catering dovrà prevedere almeno tre fasce di menu:

- standard;
- premium;
- alta rappresentanza.

Il servizio dovrà essere coerente con il prestigio delle sedi, con le esigenze della Fondazione, con gli standard di sicurezza, igiene, sostenibilità, decoro e qualità richiesti dagli atti di gara.

Il concessionario costituisce fornitore preferenziale per i servizi di catering e somministrazione, alle condizioni economiche che saranno oggetto di offerta tecnica e valutate dalla commissione di gara e secondo il menu riservato alla Fondazione, negli eventi organizzati dalla stessa. Resta ferma la facoltà della Fondazione, per ragioni artistiche, istituzionali, protocolari, economiche o organizzative, di rivolgersi anche ad operatori terzi.

3. PROGETTO CULTURALE E SPONSORIZZAZIONE (da offrire in gara in sede di offerta)

Il concessionario dovrà farsi carico di specifici impegni per la valorizzazione degli spazi da indicare nell'offerta tecnica nella successiva fase della procedura:

- **Progetto culturale di animazione:** Presentazione di un progetto a propria cura, oneri e spese finalizzato allo sviluppo di nuovi pubblici, garantendo un numero minimo di 12 appuntamenti culturali annui da svolgersi negli spazi terrazza o foyer Rossini o foyer Respighi e Rotonda Gluck – salvo apertura teatro, spese di pulizia, maschere e VVF inclusi nella presente concessione; fino a un massimo di 36 appuntamenti annui che saranno soggetti ai canoni del listino dei noleggi. L'utilizzo degli spazi della Fondazione, ulteriori a quelli oggetto di concessione (12 minimi) sarà possibile solo previa autorizzazione della Fondazione e previo pagamento del canone, rimborso spese o corrispettivo che sarà stabilito dalla Fondazione in relazione alla natura dell'iniziativa, agli spazi utilizzati, ai costi di apertura e ai servizi necessari.
- **Sponsorizzazione:** L'operatore dovrà proporre una sponsorizzazione (anche tramite sponsor esterno) di valore minimo pari a euro 50.000,00 annui, per l'intera durata quinquennale, la quale non potrà beneficiare dell'Art Bonus.

4. DURATA E VALORE DELLA CONCESSIONE

- **Durata:** La concessione avrà una durata pari a cinque anni, decorrenti dalla data di avvio effettivo del servizio.
- **Valore stimato:** Il valore stimato della concessione sull'intera durata quinquennale è pari a circa euro 4.768.241,00 al netto dell'IVA. La stima ha natura previsionale e non costituisce garanzia di ricavo, minimo garantito o impegno di acquisto da parte della Fondazione. Il concessionario assume il rischio operativo della gestione, secondo quanto previsto dal Codice dei contratti pubblici e dagli atti di gara.
- **Canone annuo:** È previsto un canone annuo fisso che sarà posto a base di gara pari a euro 80.000,00 oltre IVA, soggetto a rialzo in sede di offerta economica. Per il primo anno di concessione, il canone sarà ridotto di una percentuale valorizzata nella lettera di invito in considerazione della fase di avvio.
- **Extra-canone:** È previsto un extra-canone a favore della Fondazione pari al 5% dell'eccedenza del fatturato annuo effettivo in caso di superamento di specifiche soglie annue di riferimento che saranno determinate nella successiva fase di gara. Il mancato raggiungimento delle soglie non dà diritto al concessionario ad alcuna riduzione del canone, conguaglio, indennizzo, ristoro, revisione automatica o riequilibrio economico-finanziario, restando in capo al concessionario il rischio operativo della gestione.

Si precisa che:

Tenuto conto della possibile diversa tempistica di disponibilità degli spazi, la Fondazione potrà procedere alla consegna anticipata o differenziata di singoli locali o servizi, mediante distinti verbali di consegna. In particolare, il servizio presso il Teatro Auditorium Manzoni potrà essere avviato in data antecedente rispetto agli ulteriori spazi oggetto della concessione.

La consegna differenziata degli spazi non comporta modifica della durata complessiva della concessione, salvo diversa previsione espressa negli atti di gara o nel contratto.

All'atto della cessazione della concessione, per qualsiasi causa essa avvenga (scadenza naturale, risoluzione, recesso, revoca o decadenza), **al Concessionario non spetterà alcun indennizzo, compenso, rimborso o indennità di avviamento commerciale, artigianale o di altra natura, né alcuna indennità per la perdita della clientela o per il consolidamento della stessa. Il Concessionario rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi pretesa, azione o eccezione in merito, intendendosi il corrispettivo della concessione [o il rischio operativo assunto] come pienamente remunerativo di ogni attività svolta.**

Tutte le migliorie (edili, impiantistiche, d'arredo fisso) apportate dal concessionario resteranno – a fine concessione - di proprietà della Fondazione, senza che il concessionario potrà pretendere alcunché, né a titolo di indennizzo né a titolo di avviamento.

5. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono manifestare interesse gli operatori economici in possesso dei requisiti di ordine generale e dei seguenti requisiti speciali:

- **Idoneità professionale:** Iscrizione nel Registro delle Imprese (Camera di Commercio) per attività coerenti con la concessione (somministrazione alimenti/bevande, ristorazione, gestione bar, catering) e possesso dei requisiti di cui all'art. 71 del D.Lgs. 59/2010.

- **Capacità economico-finanziaria:** Aver realizzato, negli ultimi tre esercizi disponibili, un fatturato globale medio annuo non inferiore a euro 1.000.000,00
- **Capacità tecnico-professionale:** Aver maturato almeno tre anni di esperienza nell'ultimo quinquennio nel settore della ristorazione, gestione bar, bistrot, catering o attività affini.
- **Capacità tecnico-professionale per lavori ammodernamento del Bar del Manzoni:** Possesso dei requisiti di cui all'art. 28 dell'Allegato II.12 al D.Lgs. 36/2023 per l'esecuzione di lavori edili/impiantistici di importo pari ad almeno € 150.000,00. Ovvero il possesso di Attestazione SOA in categoria OG1 classe I fino a euro 258.000,00

L'operatore economico sprovvisto dei requisiti per i lavori potrà partecipare costituendo un RTI (Raggruppamento Temporaneo di Imprese) con un'impresa edile qualificata, oppure ricorrendo all'Avvalimento o al Subappalto qualificato (se l'importo e la categoria lo consentono).

I requisiti di partecipazione potranno essere autocertificati dal concorrente interessato in sede di partecipazione al presente invito e dimostrati poi in sede di gara.

6. MODALITÀ DI SELEZIONE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La procedura sarà svolta mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 187 del D.Lgs. 36/2023, previa la presente consultazione di pre-qualifica cui potranno partecipare tutti gli operatori interessati in possesso dei requisiti richiesti. Tutti i soggetti che allo spirare del termine previsto dal presente avviso avranno presentato la propria candidatura riceveranno apposita lettera di invito che avvierà la fase dell'affidamento della concessione che avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OEPV) individuata in base al miglior rapporto qualità/prezzo. I 100 punti disponibili saranno così ripartiti:

- Qualità tecnica del progetto di gestione: 70 punti.
- Offerta economica I - canone annuo di concessione: 20 punti
- Offerta economica II - Sponsorizzazione tecnica o esterna a supporto delle attività culturali: 10 punti

7. OBBLIGHI CHE SARANNO RICHIESTI AL CONCESSIONARIO

Il concessionario sarà tenuto a adottare, per tutta la durata della concessione, un sistema di contabilità gestionale separata idoneo a consentire alla Fondazione la verifica dei ricavi generati dalle attività oggetto della concessione.

A tal fine, il concessionario dovrà prevedere centri di ricavo distinti almeno per le seguenti linee di attività: bistrot su via del Guasto, bar del Teatro Comunale, bar del Teatro Auditorium Manzoni, catering richiesto dalla Fondazione, catering per noleggi a terzi ed eventi business, attività culturali e ulteriori attività autorizzate.

Il concessionario dovrà utilizzare registratori telematici, sistemi POS collegati all'Agenzia delle Entrate e codici gestionali e numerazioni di fattura dedicati o comunque idonei a distinguere in modo chiaro e verificabile i ricavi riferibili alla concessione rispetto ad altre attività eventualmente svolte dall'operatore economico.

Il concessionario dovrà trasmettere alla Fondazione una rendicontazione periodica, almeno trimestrale, dei ricavi generati dalle attività oggetto della concessione, nonché un consuntivo annuale sottoscritto dal legale rappresentante, corredato, ove richiesto, da report dei registratori

telematici, riepiloghi POS, fatture emesse, estratti contabili e ogni ulteriore documento ragionevolmente necessario alla verifica.

7.1 Menu riservato alla Fondazione

Il concessionario dovrà presentare, nell'ambito dell'offerta economica, il ribasso sul prezzo del menu riservato alla Fondazione.

La previsione del menu Fondazione non costituisce minimo garantito di acquisto, né obbligo per la Fondazione di ordinare un numero minimo di servizi o di prestazioni. La Fondazione potrà richiedere i servizi al concessionario secondo le proprie effettive esigenze organizzative, istituzionali, artistiche e di rappresentanza.

7.2 Piano Economico-Finanziario

L'offerta dovrà essere corredata da un Piano Economico-Finanziario quinquennale, redatto dall'operatore economico concorrente e accompagnato da relazione illustrativa.

Il PEF dovrà evidenziare almeno:

- ricavi attesi per ciascuna linea di attività;
- costi di personale;
- costi di approvvigionamento;
- costi di gestione;
- costi di utenze, ove imputabili al concessionario;
- costi di pulizia, manutenzione ordinaria e smaltimento rifiuti;
- investimenti e migliorie proposte;
- costi relativi al progetto culturale di animazione degli spazi;
- canone offerto;
- sostenibilità complessiva dell'offerta.

La Fondazione potrà valutare la coerenza e sostenibilità del PEF ai fini dell'ammissibilità e della valutazione dell'offerta, anche al fine di evitare offerte manifestamente incongrue o non compatibili con la corretta esecuzione della concessione.

7.3 Utenze, costi tecnici e approfondimento con Ufficio Tecnico

Le utenze saranno poste a carico del concessionario nei casi in cui i locali siano dotati di contatori autonomi o di sistemi di contabilizzazione separata.

Per gli spazi non separabili sotto il profilo tecnico o impiantistico, la disciplina delle utenze, dei consumi e degli eventuali rimborsi sarà definita all'esito di specifico approfondimento con l'Ufficio Tecnico della Fondazione e riportata negli allegati tecnici e nello schema di contratto.

In mancanza di separazione puntuale, la Fondazione potrà prevedere:

- incremento del canone annuo posto a base di gara;
- rimborso forfettario;
- rimborso analitico sulla base di criteri tecnici;
- diversa regolazione economica coerente con l'effettiva imputabilità dei consumi.

7.4 Subappalto

Non è ammesso il subappalto della gestione principale dei servizi bar e bistrot, che dovranno essere eseguiti direttamente dal concessionario.

È ammesso il ricorso al subappalto o a contratti con soggetti terzi per attività accessorie, specialistiche o complementari, quali, a titolo esemplificativo:

- servizi di catering;
- logistica;
- service tecnico;
- allestimenti;
- pulizie;
- sicurezza;
- attività tecniche connesse agli eventi;
- ulteriori prestazioni accessorie autorizzate dalla Fondazione.

Resta fermo che il concessionario rimane l'unico responsabile nei confronti della Fondazione per la corretta esecuzione di tutte le prestazioni oggetto della concessione, anche quando eseguite mediante subappaltatori, fornitori o soggetti terzi;

7.5. Garanzie

Oltre alle cauzioni previste dal D. Lgs 36/2023 e s.m.i., prima dell'avvio del servizio, il concessionario dovrà stipulare e mantenere valida per tutta la durata della concessione idonea polizza assicurativa RCT/RCO, con massimale non inferiore a euro 5.000.000,00 per sinistro. In sede di gara la Fondazione si riserva sin da ora di richiedere specifiche ulteriori coperture assicurative.

7.6. Sopralluogo

Il sopralluogo dei locali sarà obbligatorio in sede di gara, in questa fase si mettono a disposizione su richiesta degli interessati le planimetrie e la documentazione tecnica allegata. Tuttavia, già in questa fase l'operatore potrà chiedere un accesso per sopralluogo che riguarderà, per quanto accessibili e compatibilmente con lo stato dei luoghi e con le attività in corso:

- il bar-bistrot su via del Guasto;
- l'eventuale spazio esterno su via del Guasto, ove disponibile o verificabile;
- il Foyer Rossini e annessa terrazza;
- la cucina e gli spazi funzionali al catering;
- il Teatro Auditorium Manzoni e il relativo bar al piano -1;
- depositi, locali tecnici e spazi accessori disponibili;
- accessi di servizio, carico e scarico, percorsi interni e collegamenti funzionali;
- ulteriori spazi eventualmente indicati negli allegati tecnici.

Il riferimento per la Fondazione sarà l'ing. Margherita Matera contattabile a mezzo mail al seguente indirizzo: m.matera@comunalebologna.it

8. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Le manifestazioni di interesse dovranno pervenire esclusivamente alla pec **diramm@pec.tcbo.it** secondo le modalità di seguito indicate e la modulistica allegata al presente avviso, **entro e non oltre le ore 10:00 del giorno 24.09.2026.**

8.1 Modalità invio candidatura

Per manifestare il proprio interesse a partecipare alla successiva fase negoziata gestita attraverso piattaforma SATER, gli operatori dovranno compilare e inoltrare il **Modello di manifestazione di interesse**, esclusivamente mediante pec **allegando altresì una brochure di presentazione aziendale dalla quale si evince il possesso delle competenze e qualifiche maturate nel corso delle pregresse esperienze professionali, con specificazione dei singoli contratti, dei relativi importi, e dei soggetti in favore dei quali sono stati eseguiti.**

L'oggetto della pec dovrà riportare la seguente dicitura: ***RISPOSTA AVVISO ESPLORATIVO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE QUINQUENNALE DEI SERVIZI DI BAR, BISTROT, CATERING E ATTIVITÀ CULTURALI.***

La mancanza di tale descrizione renderà impossibile la valutazione della candidatura presentata.

La manifestazione di interesse dovrà essere presentata nei termini sopra detti.

Non saranno prese in considerazione candidature tardive o presentate con modalità differenti da quelle prescritte.

8.2. INVITO ALLA FASE NEGOZIATA

Ai soggetti prequalificati, in quanto ritenuti muniti dei requisiti di cui all'art. 5 del presente avviso verrà trasmessa, attraverso la piattaforma di e-procurement SATER, una Lettera di invito – Disciplinare di Gara e il Capitolato speciale, unitamente agli altri documenti ritenuti più utili. Tale procedura sarà gestita da Stazione Appaltante Qualificata per conto della Fondazione del Teatro Comunale di Bologna.

9. ALLEGATI

9.1 Documenti allegati al presente avviso sono:

- Doc. 1: Piante descrittive dei luoghi;
- Doc. 2: Modello di manifestazione di interesse (da compilare solo nei campi di interesse).

9.2 Documenti che l'operatore economico è tenuto ad allegare alla propria manifestazione di interesse:

- 1) Modello di manifestazione di interesse sottoscritto.
- 2) Brochure di presentazione aziendale dalla quale si evince il possesso delle competenze e qualifiche maturate nel corso delle pregresse esperienze professionali;

10. TRATTAMENTO DATI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i. e del Regolamento UE 2016/679, esclusivamente nell'ambito della presente manifestazione di interesse e dell'eventuale, futura, procedura di selezione del concessionario.



Ciascun candidato dovrà allegare e sottoscrivere, per presa visione, l'Informativa sulla Privacy allegata alla presente.

Bologna lì 24/08/2026

Il Responsabile Unico del Progetto

Margherita Matera