AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
finalizzato all'affidamento in concessione dei servizi bar e catering, negli spazi del Teatro Fonderia Leopolda situato a Follonica, nel comprensorio Ex Ilva (Fonderia n. 2), ai sensi dell'art.187 del D. Lgs n.36/2023 (Codice dei Contratti) secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 108 del Codice dei Contratti), da svolgersi mediante piattaforma telematica S.T.A.R.T.
CPV 55410000-7
CPV 55500000-5

IL DIRIGENTE

Richiamato il D. Lgs. n. 36/2023 nel proseguo detto Codice dei Contratti, in particolare l'art. 14, comma 1, lett. a) che stabilisce la soglia europea per i contratti di concessione e l'articolo 187 che disciplina le concessioni di importo inferiore alla soglia europea;

Visto il D.lgs. 42/2004;

Vista la determinazione dirigenziale di approvazione del presente avviso n. 766 del 06.10.2026.

Premesso che il presente avviso ha la finalità di individuare gli operatori economici interessati a partecipare alla successiva procedura di gara negoziata telematica ai sensi dell'art.176 del Codice dei Contratti

RENDE NOTO CHE

- Il Comune di Follonica intende affidare in concessione la gestione dei servizi bar e catering, all'interno del Teatro Fonderia Leopolda (Teatro comunale) per il periodo ottobre 2026 - giugno 2027, mediante procedura negoziata di cui all'art.176 del Codice dei Contratti, da svolgersi sulla piattaforma START della Regione Toscana;
- l'affidamento si configura come concessione della gestione di servizi bar e catering ai sensi dell'art. 117, co. 2, lett. f) del D.lgs. 42/2004, per il tramite di gestione indiretta del servizio;
- visto l'art. 115 c. 8 del citato D. Lgs. 42/2004, alla concessione delle attività di valorizzazione sarà collegata la concessione in uso degli spazi necessari all'esercizio delle attività medesime, così come individuati nell'allegata **planimetria (Allegato A);**
- la controprestazione a favore del concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per le consumazioni sarà versato direttamente dagli utenti, con rischio a carico del concessionario;
- l'affidamento avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 108 del D.lgs. 36/2023), assegnando il punteggio di **100** punti, di cui 85 al progetto tecnico e 15 all'offerta

economica;
-l'Amministrazione intende in ogni caso offrire al pubblico del teatro cittadino un complesso di prestazioni di qualità sia riguardo ai prodotti offerti che al servizio reso.

Ente concedente	COMUNE DI FOLLONICA Largo F. Cavallotti 1, 58022 – Follonica (GR) Posta Certificata (PEC) follonica@postacert.toscana.it Web istituzionale https://www.comune.follonica.gr.it

Settore 1 – Servizi Culturali	Responsabile del settore (dirigente) Dr.ssa Gemma Mauri - e-mail: gmauri@comune.follonica.gr.it Responsabile del progetto (RUP): Funzionario E. Q. Nicola Giordano email ngiordano@comune.follonica.gr.it

Descrizione del servizio	Offrire ai fruitori del teatro, attraverso un soggetto, dotato degli adeguati requisiti di legge relativamente alla somministrazione di cibi e bevande, cui affidare il servizio bar e catering, un servizio di qualità capace di valorizzare tanto le proprie professionalità (plausibilmente anche tenendo conto delle eccellenze eno-gastronomiche del territorio), quanto con la consapevolezza di agire in un luogo di offerta artistica, con le peculiarità specifiche e i comportamenti che lo spazio richiede, soprattutto durante le rappresentazioni o le attività che, a qualsiasi titolo, vengono svolte; (presumibili 80/90 giornate di apertura con bar di cui ipotizzabili 15 di apertura contemporanea di bar e punto ristoro) (vedi **Allegato B** – descrizione delle prestazioni richieste)

Durata del servizio	la concessione dei locali sarà temporanea, per il periodo ottobre 2026 - giugno 2027, esclusivamente per le giornate di apertura della struttura al pubblico per spettacoli teatrali, concerti, e altre manifestazioni programmate o programmabili all'interno del teatro, anche in caso di concessione della struttura a soggetti terzi. Al fine di dare un'indicazione di massima sul numero di giornate di apertura annuo e sulle presenze nella struttura si specifica che la media annuale degli eventi è tra i 75 e i 90 annuali: spettacoli della stagione e altri spettacoli – circa 6.000 spettatori spettacoli per bambini, ragazzi – circa 1.200 spettatori; altri eventi (incontri, conferenze, ecc. – circa 800 spettori; saggi delle scuole di danza di teatro, saggi delle scuole medie, eccetera… - circa 3.700 spettatori;

	Inoltre, durante la stagione teatrale (8 spettacoli nella stagione 2026/2027) è usuale l'incontro con le compagnie professionali prima dello spettacolo (con una media di 40/50 presenze ogni volta).

Valore	Il servizio sarà remunerato esclusivamente con l'introito degli incassi, in base ai prezzi offerti. Per l'organizzazione e la gestione del servizio il concessionario utilizza esclusivamente risorse proprie, assicurando la continuità del servizio durante l'intera durata della concessione. La stima del valore della concessione è presunta in euro 800,00 oltre IVA, relativamente al servizio bar, e in euro 5.000,00 oltre IVA relativamente al servizio catering per un totale di euro 5.800,00. Ai sensi dell'art. 179 del Codice, si precisa che i valori di cui sopra sono stati stimati in base al fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto al netto dell'IVA e rappresentano il corrispettivo dei servizi erogati e l'insieme dei ricavi che il gestore incasserà dagli utenti. Tale stima ha, comunque, carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo il Comune e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione del servizio in parola, risultando determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dallo stesso per la gestione del servizio. Non è richiesto canone concessorio, la spesa per le utenze (luce, acqua, condizionamento aria) resta a carico dell'Amministrazione comunale. Si rimanda all'**Allegato B** relativamente agli arredi e alle attrezzature disponibili negli spazi in concessione.

Pubblicità	Il presente avviso viene pubblicato sul profilo del committente www.comune.follonica.gr.it nella sezione Albo Pretorio e sulla PAD Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana al seguente link: https://start.toscana.it/

Allegati	Allegato A - Planimetria Allegato B - Descrizione delle prestazioni richieste ed elenco delle

	dotazioni presenti nel bar e nel punto ristoro Allegato C – Istanza di partecipazione

Informazione	Nicola Giordano ngiordano@comune.follonica.gr.it tel. 0566.59348 (solo orario ufficio dal lunedì al venerdì ore 9-13 cell. 348.1574180) Funzionario Servizio gare e Contratti D.ssa Irene Innocenti gare@comune.follonica.gr.it tel 0566.59371

Procedura	Concessione affidata ai sensi dell'articolo l'art. 187 comma 1 del Codice dei Contratti, in modalità telematica, ai sensi dell'articolo 25 del Codice dei Contratti, sulla piattaforma S.T.A.R.T. (sistema telematico degli acquisti in rete della Regione Toscana) - Per poter presentare offerta è necessario essere iscritti al portale sopra indicato. L'affidamento avverrà mediante procedura negoziata, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Le offerte ammesse alla gara saranno valutate da apposita Commissione Giudicatrice composta da tre membri (un Presidente e due Commissari) nominati tra i dipendenti del Comune di Follonica.

Modalità di esecuzione	L'affidamento ha per oggetto la gestione in concessione dei servizi bar e catering presso il teatro comunale durante gli eventi e gli spettacoli che si svolgono nel periodo della concessione. Concessionario dovrà: - essere in possesso della certificazione HACCP in materia di igiene e sicurezza ambientale. - avere la disponibilità di un proprio misuratore fiscale per il rilascio di ricevute fiscali; - ottenere, a propria cura e spese, prima dell'inizio dell'attività, tutte le autorizzazioni che sono previste da leggi e regolamenti per l'espletamento del servizio; - effettuare il servizio come descritto nell'Allegato B, con propri prodotti di consumo, nel rispetto della normativa vigente in materia; - effettuare tutte le attività e le operazioni necessarie per mantenere gli impianti esistenti in perfetto stato di efficienza, nonché tutte le operazioni richieste 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 (Dlgs.193/2007 HACCP);

	- inviare un resoconto trimestrale degli incassi effettuati per ciascuna serata di apertura al solo fine di report statistico.

Soggetti ammessi a presentare istanza e requisiti di partecipazione	Potranno presentare l'istanza di partecipazione gli operatori economici in possesso dei requisiti di cui ai punti successivi anche in forma associata (R.T.I. – raggruppamento temporaneo d'impresa). **Requisiti di ordine generale** I partecipanti dovranno risultare in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 94 e 95 del Dlgs. 36/2023. **Requisiti di idoneità professionale** di cui all'art. 100 del D. Lgs. 36/2023: - **iscrizione alla Camera di Commercio** - ovvero ad altro Registro equipollente secondo la vigente legislazione dello Stato di appartenenza, per attività pertinente con quella oggetto della presente procedura di gara (per le cooperative o consorzi di cooperative, iscrizione nell'Albo delle società cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive, ai sensi del D.M. 23.06.2004, ovvero presso Albo regionale, con finalità statutarie rientranti nella gestione delle prestazioni oggetto del presente affidamento, in caso di soggetti per cui non siano previste le precedenti iscrizioni, ne va addotta la precisa motivazione e/o dispensa di legge; le finalità statutarie devono comunque comprendere la gestione delle prestazioni oggetto del presente affidamento); **Requisiti di capacità tecnica** Aver gestito un'attività commerciale di somministrazione di cibo e bevande con continuità e professionalità da almeno tre anni alla data di pubblicazione del presente avviso. Si precisa fin d'ora che non è consentito ricorrere all'avvalimento di cui all'art.183 commi 9 e 10 del Codice dei contratti per i requisiti di ordine generale, per l'iscrizione alla Camera di Commercio.

Sopralluogo non obbligatorio	Al fine di formulare l'istanza di partecipazione consapevole e adeguata, gli operatori economici interessati potranno prendere visione dei locali di

	svolgimento del servizio. Per contatti rivolgersi a Nicola Giordano i cui riferimenti sono sopra indicati.

Gli operatori economici in possesso dei requisiti descritti nel presente avviso possono presentare la propria istanza attraverso la piattaforma START, utilizzando l'apposito modello allegato D che dovrà essere debitamente compilato e firmato digitalmente dal legale rappresentante.
L'istanza dovrà pervenire **entro il giorno 18.10.2026 alle ore 23:59.**
Non si terrà conto e, quindi, saranno automaticamente escluse dalla successiva procedura di selezione, le istanze pervenute dopo tale termine.

Nel modello di istanza da rendersi in questa fase è inclusa una autodichiarazione resa dagli operatori economici in merito al possesso dei requisiti sopra indicati. Il possesso dei requisiti sarà oggetto di verifica da parte dell'Ente concedente.

ATTENZIONE. A seguito dell'inoltro dell'istanza il concorrente dovrà monitorare costantemente i contatti resi in sede di istanza di partecipazione in modo da procedere, a seguito di specifico invito, a presentare apposita offerta. Saranno invitati a partecipare alla procedura negoziata tutti gli operatori economici idonei che hanno manifestato interesse.

Il Comune si riserva di procedere all'invito anche in presenza di una sola istanza.

Potrà essere richiesta, in caso di necessità, l'esecuzione anticipata del servizio, prima della stipula del contratto.

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 2016/679 e del d.lgs. 196/2003, si informa che i dati forniti saranno trattati per mezzo di strumenti informatici e telematici, esclusivamente per lo svolgimento delle funzioni connesse alla procedura di selezione in oggetto e con modalità volte a garantire la riservatezza e la sicurezza dei dati medesimi.
Con la presentazione della istanza l'operatore economico acconsente espressamente al trattamento dei dati conferiti, anche tramite il sito internet comunale.
Le parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto di quanto definito dal Regolamento UE 2016/679 e dal d.lgs. n. 196/2003 e s.m.i., con particolare attenzione a quanto prescritto con riguardo alle misure minime di sicurezza da adottare.

Follonica, _____

Mauri
Gemma
07.10.2026
11:00:09
GMT+01:00

Il Dirigente
Dott.ssa Gemma Mauri