

OGGETTO: AVVISO PUBBLICO – Manifestazione di interesse per la gestione del servizio bar-ristoro presso il Teatro Romano per la stagione dell'Estate Teatrale Veronese 2026 – da Giugno a Settembre 2026.

Con il presente Avviso pubblico il Comune di Verona, nell'ambito delle proprie funzioni ed attività e nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza, intende attivarsi con una procedura ad evidenza pubblica, per la ricerca di soggetti privati (persone fisiche o giuridiche) esterni all'Amministrazione Comunale, anche in forma associata, che intendano proporsi per la gestione del servizio bar-ristoro presso il Teatro Romano del Comune di Verona durante gli eventi del Festival multidisciplinare dell'Estate Teatrale Veronese 2026 e per gli eventi nelle serate in concessione a terzi. Parte integrante e sostanziale del presente Avviso è costituito dal calendario del Festival multidisciplinare, quale indicazione di massima della rassegna. Il presente Avviso non ha carattere vincolante per l'Amministrazione.

PREMESSE

Il servizio di gestione del bar all'interno del Teatro Romano del Comune di Verona, nel periodo di svolgimento dell'Estate Teatrale Veronese 2026 dovrà svolgersi sia nelle serate di spettacolo del Festival multidisciplinare che in quelle in concessione a terzi, secondo calendario allegato (Allegato A – P.G. 109067/2026).

Detto calendario potrà subire riduzioni per cause non prevedibili (es. meteo, etc.) oppure incrementi dovuti ad ulteriori concessioni del Teatro, che saranno comunicate tempestivamente.

Gli eventi avranno inizio il 25 giugno 2026 e termineranno il 30 settembre 2026, con l'ultimo spettacolo attualmente in programma.

L'orario di apertura dei cancelli per lo svolgimento degli spettacoli è indicativamente dalle ore 20.00 alle ore 24.00.

OGGETTO

L'affidamento ha per oggetto la gestione del bar e di un piccolo punto di distribuzione, situato nella parte nord-ovest all'interno del Teatro Romano sopra le gradinate, durante gli eventi e gli spettacoli sopra indicati.

Le strutture base (visibili negli allegati) saranno già presenti e sono di proprietà del Comune.

La capienza massima del Teatro Romano è di 1724 posti, di cui 830 di platea numerata e 4 riservati esclusivamente a persone diversamente abili in carrozzina.

Il concessionario dovrà altresì organizzare l'aperitivo di inaugurazione della rassegna prevista per la serata del 25 giugno 2026 e rendersi disponibile ad organizzare, previo accordo tra le parti, altri eventi/aperitivi qualora richiesti dal Comune di Verona.

Il concessionario, inoltre, dovrà somministrare e porre in vendita i vini di "Pasqua Vigneti e Cantine S.p.A.", main sponsor dell'Estate Teatrale Veronese 2026, che saranno forniti gratuitamente al gestore del bar dalla società "Pasqua Vigneti e Cantine S.p.A." per l'evento inaugurale dell'Estate Teatrale Veronese 2026, nonché per tutta la stagione teatrale al fine della loro miscita al pubblico.

Il gestore potrà somministrare e porre in vendita anche altri vini prodotti da altre cantine.

CANONE E VALORE DELLA CONCESSIONE AMMINISTRATIVA

Il Comune non corrisponderà alcun compenso e/o contributo per la gestione del servizio, che 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, sia in termini di personale che in termini di materiali ed attrezzature, assicurando la continuità del servizio durante l'intera durata della concessione.

Il concessionario è tenuto a versare **entro il 31 agosto 2026** il canone di concessione complessivo, sulla base dell'offerta formulata in sede di presentazione della propria candidatura, per tutta la stagione, avente come base d'asta un importo minimo di euro 8.500,00 oltre ad IVA del 22%, soggetto a rialzo.

Tale somma è calcolata già al netto dei costi che l'operatore economico dovrà sostenere per la realizzazione del brindisi nella serata inaugurale dell'Estate Teatrale Veronese in data 25 giugno 2026, con le modalità dettagliatamente descritte nel successivo titolo "Obblighi del Concessionario", punto 1.

ORARIO DI APERTURA DEL BAR

Il bar del Teatro Romano è fruibile al pubblico nelle serate di spettacolo a partire dall'orario di apertura dei cancelli fino alla chiusura (indicativamente dalle ore 20.00 alle ore 24.00).

Non sarà ammessa la presenza di altri soggetti che possano effettuare attività di somministrazione: pertanto la ditta assegnataria effettuerà l'attività in via esclusiva.

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

I soggetti che intendono presentare offerta devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- a) iscrizione al Registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. e/o Registro regionale delle Cooperative;
- b) requisiti per poter contrarre con la pubblica amministrazione, in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 94 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.;
- c) dichiarazione di aver eseguito negli ultimi tre anni almeno un servizio analogo a quello oggetto del presente avviso;
- d) possedere, alla sottoscrizione del contratto, i necessari titoli per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'offerta dovrà essere presentata tramite il modello allegato, descrivendo brevemente le modalità con cui intende svolgere il servizio.

L'importo a base d'asta, complessivo per tutta la stagione, è di euro 8.500,00 IVA esclusa ed è soggetto a rialzo.

L'offerta economica deve indicare l'importo complessivo IVA esclusa e dovrà pervenire completa dei seguenti documenti:

- documentazione attestante il possesso dei requisiti professionali per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- copia di un documento di riconoscimento del firmatario in corso di validità.
- Allegato A: calendario degli eventi, aggiornato al 19/03/2026 – P.G. 109067/2026, controfirmato per presa visione;
- Allegato B: domanda per manifestazione di interesse;
- Allegato C: autocertificazione possesso requisiti;
- Allegato D: Planimetria del Teatro Romano, controfirmata per presa visione;

MODALITÀ' E TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

I concorrenti che intendono partecipare alla selezione devono presentare, al Dirigente della Direzione Cultura Turismo e Spettacolo, **entro le ore 12.00 del giorno 19 maggio 2026** la propria offerta esclusivamente tramite PEC, in formato PDF, firmata da un legale rappresentante e corredata da un valido documento di identità del sottoscrittore, al Dirigente della Direzione Cultura Turismo e Spettacolo al seguente indirizzo Pec: settore.spettacoli@pec.comune.verona.it

Sono ammesse domande solo da casella di posta elettronica certificata.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto altresì, prima dell'avvio del servizio, a presentare le dichiarazioni sostitutive che attestano il possesso dei requisiti per eseguire il servizio, redatte tramite la compilazione del modello di offerta allegato.

LE MISURE DI SICUREZZA

Le misure di sicurezza:

- escludono la consegna di contenitori di vetro e lattine;
- prevedono che la somministrazione di bevande avvenga esclusivamente nell'area adibita a somministrazione senza possibilità di trasferire bevande o alimenti all'interno del Teatro, allestendo adeguate misure di controllo;
- prevedono che le bottiglie di plastica siano preventivamente aperte e prive di tappo.

OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario sarà tenuto a:

- 1)** organizzare per la serata inaugurale dell'Estate Teatrale Veronese, in data 25 giugno 2026, un servizio di brindisi/benvenuto all'apertura del Festival che comprenda i vini forniti gratuitamente dal main sponsor "Pasqua Vigneti e Cantine S.p.A.", serviti in calici non in vetro, acqua minerale naturale e frizzante, aperitivo analcolico, patatine in sfoglia, arachidi, olive, pizzette di sfoglia/salatini in quantità adeguata al numero di ospiti previsto in circa 150 persone partecipanti (almeno tre pezzi totali/cad.) con qualità e valore dei prodotti serviti consona al prestigio dell'evento e del sito archeologico;
- 2)** rendersi disponibile, previo accordo e definizione di costi e modi, su richiesta del Comune di Verona, a eventuali altri servizi di "aperitivo" in ulteriori serate del Festival, qualora si rendesse necessario;
- 3)** fornire a propria cura e spesa l'attrezzatura del bar per il funzionamento del servizio, tra cui obbligatoriamente: macchina per il caffè espresso; frigorifero/congelatore; banconi; registratore di cassa; spina per bevande fresche; nel caso di materiale usa e getta (bicchieri, tazzine, cucchiaini, contenitori, devono rispettare i caratteri dell'ordinanza del Sindaco n. 69 del 27 settembre 2019);
- 4)** garantire la perfetta efficienza dell'attrezzatura e dei servizi del bar, nonché la pulizia dell'area adibita a bar, assegnare personale in numero adeguato e disporre di una dotazione di merci sufficienti a garantire in qualsiasi momento il soddisfacimento delle esigenze dei clienti;
- 5)** impiegare apparecchiature e componenti elettriche a norma secondo le leggi vigenti;
- 6)** garantire una dotazione di bevande alcoliche ed analcoliche assortite, inclusi i vini del main sponsor "Pasqua Vigneti e Cantine S.p.A." e piccoli prodotti alimentari e di gastronomia di qualità, che non necessitino tuttavia di operazioni di cottura, né di riscaldamento;
- 7)** nel caso di utilizzo di stoviglie "usa e getta", dotarsi di materiali compostabili a norma di legge;
- 8)** predisporre contenitori per la raccolta differenziata delle frazioni di rifiuti, evidenziandone la tipologia;
- 9)** esporre permanentemente ed in posizione ben visibile il listino prezzi;
- 10)** far indossare al personale un abbigliamento adeguato e garantire che lo stesso assuma nei confronti dell'utenza un contegno ed un atteggiamento, consoni al luogo e al prestigio dell'evento;
- 11)** custodire le chiavi di ingresso al Teatro Romano per tutto il periodo di affidamento del servizio, compresi i giorni di chiusura al pubblico, con divieto di cessione a terzi a qualunque titolo. Ai fini della sicurezza, l'accesso al Teatro, nella fascia oraria di chiusura al pubblico, dovrà avvenire previo avviso e accordo con il "Coordinatore tecnico e responsabile della sicurezza" del Teatro;
- 12)** prendere tempestivamente contatto con il Coordinatore tecnico e responsabile della sicurezza della struttura per avere informazioni sui rischi nei luoghi di lavoro, nonché a

prendere visione degli elaborati relativi al Piano Operativo della Sicurezza (POS) della struttura;

13) garantire comunque il servizio in caso di variazioni del calendario;

14) una volta giunta a termine la stagione, rimuovere dal Teatro Romano le attrezzature di proprietà entro 10 giorni dalla conclusione della rassegna di spettacoli.

In ogni caso si raccomanda, laddove possibile, l'utilizzo nell'area di ristoro:

- preferibilmente di prodotti biologici, DOP, IGP o certificati o provenienti dal commercio equo solidale;
- di tovaglioli monouso in carta tessuto in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di etichette ambientali equivalenti, conformi alla ISO 14024, oppure dei marchi Forest Stewardship Council e Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (FSC, FSC recycled, PEFC®, Riciclato PEFC) o equivalenti;
- di piatti e posate monouso biodegradabili, compostabili e da materia prima rinnovabile conformi alla norma UNI EN 13432 oppure di materiale riciclabile e costituito almeno dal 30% di materiale riciclato.

La gestione dei rifiuti prodotti nello svolgimento dell'evento e' effettuata conformemente alle modalità previste nel Comune di Verona, garantendo la raccolta differenziata. I contenitori dedicati per ciascuna tipologia di raccolta dovranno essere posizionati in punti strategici facili da raggiungere, facilmente riconoscibili e visibili e opportunamente segnalati.

ADEMPIMENTI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune di Verona mette a disposizione per lo svolgimento dell'attività:

- la struttura base (bancone);
- il luogo destinato al servizio;
- gli allacciamenti di energia elettrica per uso illuminazione (portata massima 15KW);
- la forza motrice;
- l'acqua potabile.

Gli oneri relativi alle utenze di energia elettrica, forza motrice e acqua potabile necessarie all'espletamento dell'attività sono a carico del Comune di Verona.

DURATA DEL CONTRATTO (e tempi di allestimento e disallestimento)

Il servizio bar verrà aperto al pubblico **dal 25 giugno 2026 al 30 settembre 2026**.

L'allestimento del servizio per la somministrazione dovrà essere completato per la data del **25 giugno 2026**.

Il disallestimento dovrà avvenire entro la mattina dei 10 giorni successivi al 30 settembre 2026.

Alla scadenza del servizio, la gestione non potrà essere né rinnovata né prorogata.

La concessione del luogo destinato al bar non rientra fra i contratti di locazione né fra i contratti di affitto di azienda.

CONDIZIONI GENERALI

La presentazione delle offerte non vincola in alcun modo il Comune, che si riserva di non procedere ad aggiudicare e non fa sorgere a favore degli interessati alcun diritto relativo al conferimento del servizio, né a compensi di extra o indennità.

Per informazioni rivolgersi alla Segreteria della Direzione Cultura, Turismo e Spettacolo:
045 807760 – 7266 – 7766.

Allegati:

- **Allegato A** - Calendario degli eventi aggiornato al 19/03/2026 – P.G. 109067/2026;
- **Allegato B** - Domanda per manifestazione di interesse;
- **Allegato C** – Autocertificazione possesso requisiti;
- **Allegato D** - Planimetria del Teatro Romano.

Il Dirigente
Direzione Cultura Turismo Spettacolo
Dott.ssa Barbara Lavanda
(documento firmato digitalmente)