

**FONDAZIONE  
PALAZZO MAGNANI**  
REGGIO EMILIA

**AVVISO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE ONEROSA IN USO DAL VENERDÌ ALLA DOMENICA INCLUSI DEGLI SPAZI DESTINATI ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE DEL RISTORANTE "IL CORTILE" DI PALAZZO MAGNANI, SITO ALL'INTERNO DEL NOMINATO IMMOBILE, CORSO GARIBALDI 31 – REGGIO EMILIA**

### **1. Oggetto della concessione**

La Fondazione Palazzo Magnani intende affidare in concessione onerosa, dal venerdì alla domenica compresi, gli spazi destinati all'esercizio dell'attività di ristorazione ordinaria presso Palazzo Magnani, Corso Garibaldi 31, Reggio Emilia. Il rapporto è configurato come concessione onerosa di uso di spazi destinati alla ristorazione, e non come concessione di servizi, in coerenza con l'art. 13, commi 2 e 5, del D.Lgs. 36/2023.

Gli spazi saranno messi a disposizione del concessionario nelle giornate di venerdì, sabato e domenica. Le modalità di utilizzo degli spazi negli altri giorni della settimana e di avvicinamento con la Fondazione saranno disciplinate nella lettera d'invito, nel capitolato e nel contratto. In particolare, dal lunedì al giovedì la Fondazione conserva la piena disponibilità degli spazi e delle attrezzature fisse di cucina e di sala (allegato "Attrezzature"), che potranno essere utilizzati direttamente dalla Fondazione o da operatori terzi anche per aperture straordinarie richieste da propri stakeholder, senza che ciò comporti alcuna esclusiva in favore del concessionario, secondo quanto meglio disciplinato nel capitolato tecnico.

Ai fini della disciplina igienico-sanitaria comunale, l'attività è riconducibile agli **"esercizi di ristorazione" di cui al punto 4.1.5, lettera A)** del Regolamento comunale di igiene – "Igiene dei locali, delle attrezzature e norme di conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande", approvato con deliberazione del Consiglio comunale di Reggio Emilia n. 47 del 18 marzo 2024.

L'attività dovrà essere esercitata nel rispetto della L.R. Emilia-Romagna 26 luglio 2003, n. 14 e successive modifiche, dell'art. 71 del D.Lgs. 26 marzo 2010, n. 59, del Regolamento (CE) n. 852/2004, nonché della normativa edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria, ambientale, acustica, di sicurezza, prevenzione incendi e sorvegliabilità applicabile, ivi compreso il D.M. 17 dicembre 1992, n. 564. L'avvio dell'attività è soggetto a SCIA ai sensi del D.Lgs. 25 novembre 2016, n. 222. Il concessionario dovrà ottenere e mantenere efficaci, a propria cura e spese, tutti i titoli abilitativi, le segnalazioni e le notifiche sanitarie necessarie all'esercizio dell'attività.

### **2. Durata, valore e condizioni economiche**

La concessione decorrerà dalla data di consegna degli spazi, indicativamente dal **01/11/2026** e fino al **31/12/2028**. La Fondazione si riserva l'opzione di rinnovare il rapporto per ulteriori **2 (due) anni**, alle condizioni che saranno indicate nella lettera d'invito, nel capitolato e nel contratto. È previsto un canone concessorio minimo pari a euro **1.400,00 mensili** oltre IVA, soggetto ad offerte in aumento. Sono inoltre posti a carico del concessionario gli oneri della sicurezza da interferenze, se effettivamente determinati nel documento di sicurezza, quantificati in euro **680,00 annui** e non soggetti a ribasso, nonché le utenze, determinate forfettariamente in euro **300,00 oltre IVA mensili**.

Il concessionario dovrà provvedere agli arredi, alle attrezzature e alle ulteriori dotazioni mancanti rispetto a quanto messo a disposizione dalla Fondazione, secondo quanto precisato nell'Allegato "Attrezzature".

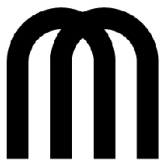
### **3. Requisiti di partecipazione**

Possono presentare manifestazione di interesse gli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti:

- assenza delle cause di esclusione individuate dagli artt. 94, 95, 96, 97 e 98 del D.Lgs. 36/2023, richiamate dalla presente procedura quali requisiti di affidabilità dell'operatore economico, in quanto compatibili;
- iscrizione nel Registro delle imprese della Camera di commercio per attività coerenti con l'oggetto della concessione;
- possesso dei requisiti morali e professionali richiesti per la somministrazione di alimenti e bevande, in capo ai soggetti individuati dall'art. 71 del D.Lgs. 59/2010 e dall'art. 6 della L.R. Emilia-Romagna 14/2003;
- regolarità contributiva;
- almeno cinque anni di esperienza nella gestione di attività di ristorazione o di somministrazione di alimenti e bevande comparabili a quella oggetto della concessione.

Alla manifestazione di interesse dovranno essere allegati:

- domanda e dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;



**FONDAZIONE  
PALAZZO MAGNANI**  
REGGIO EMILIA

- presentazione o curriculum dell'operatore economico con indicazione delle esperienze pertinenti;
- attestazione della regolarità contributiva (DURC) in corso di validità;
- visura camerale aggiornata, rilasciata da non oltre sei mesi;
- copia del documento di identità del sottoscrittore, se la domanda non è firmata digitalmente.

#### **4. Procedura e criteri di selezione degli operatori da invitare**

Il rapporto oggetto della presente procedura è qualificato come contratto attivo di concessione onerosa in uso non esclusivo degli spazi, ai sensi dell'art. 13, comma 2, e dell'art. 2, comma 1, lettera h), dell'Allegato I.1 al D.Lgs. 36/2023, in quanto non comporta spese a carico della Fondazione e determina un'entrata costituita dal canone concessorio.

La selezione è pertanto svolta nel rispetto dei principi di cui agli artt. 1, 2 e 3 del D.Lgs. 36/2023, richiamati dall'art. 13, comma 5, nonché del vigente Regolamento interno della Fondazione.

La presente indagine di mercato è finalizzata all'individuazione di cinque operatori economici, ove esistenti, da invitare alla successiva procedura comparativa. Qualora pervengano più di cinque candidature idonee, gli operatori da invitare saranno individuati sulla base della maggiore esperienza documentata nella gestione di esercizi di ristorazione comparabili, calcolata in mesi. Le esperienze svolte contemporaneamente saranno conteggiate una sola volta. In caso di parità, sarà data priorità all'operatore che abbia gestito il maggior numero di esercizi comparabili per almeno dodici mesi consecutivi; in caso di ulteriore parità, si procederà mediante sorteggio.

Il presente avviso ha esclusivamente finalità esplorativa e non comporta l'instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali a carico della Fondazione, che si riserva di sospendere, modificare o interrompere la procedura per motivate ragioni.

#### **5. Modalità e termine di presentazione**

La manifestazione di interesse dovrà pervenire entro le **ore 10:00 del 05/10/2026** mediante **PEC all'indirizzo palazzomagnani@pec.it**, indicando nell'oggetto: "Manifestazione di interesse – concessione onerosa in uso non esclusivo degli spazi del ristorante Il Cortile di Palazzo Magnani". Non saranno prese in considerazione candidature pervenute oltre il termine indicato.

#### **6. Trattamento dei dati personali**

I dati personali saranno trattati dalla Fondazione Palazzo Magnani, in qualità di titolare del trattamento, esclusivamente per finalità connesse alla presente procedura e ai conseguenti adempimenti, nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, come modificato dal D.Lgs. 101/2018. L'informativa completa è disponibile sul sito istituzionale della Fondazione.

#### **7. Informazioni e responsabile della procedura**

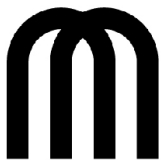
Eventuali richieste di chiarimento potranno essere trasmesse entro il **30/09/2026** all'indirizzo **a.rea@palazzomagnani.it**

Responsabile della procedura: Annachiara Rea

Delibera del Consiglio di Amministrazione della Fondazione Palazzo Magnani del **03/09/2026**

Reggio Emilia, **21/09/2026**

Il Legale rappresentante  
*Maurizio Corradini*



**FONDAZIONE  
PALAZZO MAGNANI**  
REGGIO EMILIA

#### **ALLEGATO ATTREZZATURE**

- Strutture varie in inox nel locale cucina.
- Forno, supporto inox, mensola
- Cappa aspirazione
- Boiler scalda acqua
- Banco bar con vetrina integrata
- Retrobanco inox completo
- 6 fuochi gas nel locale cucina
- Pass inox
- Frytop
- Panadora di servizio + mobili legno
- Tavoli per sgabelli
- Luci da parete e luci varie già installate
- 2 Ombrelloni da esterno
- Scaffalature varie di magazzino
- Pedana bar
- Struttura disimpegno
- 2 banco-frigo zona bar
- Lavabo da cucina intero con vasca
- Friggitrice
- Struttura inox lavaggio con rubinetto a due vasche lavabo
- Tavoli quadrati e n 40 sedie