

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI UN'ATTIVITÀ DI PUBBLICO ESERCIZIO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE PRESSO LA SEDE DEL MAMBO

SETTORE MUSEI CIVICI BOLOGNA, COMUNE DI BOLOGNA

PROGETTO DI SERVIZIO

(Art.41, comma 12, D.lgs.36/2023)

Art.1 Premessa

Il **MAMbo - Museo d'Arte Moderna di Bologna** (di seguito MAMbo) fa parte del Settore Musei Civici Bologna, Area Arte Moderna e Contemporanea.

Accanto alla collezione permanente, il MAMbo propone una prospettiva espositiva dinamica, ripercorrendo la storia dell'arte italiana dal secondo dopoguerra a oggi, esplorando il presente attraverso mostre incentrate sulla ricerca e contribuendo a tracciare nuove vie dell'arte seguendo le più innovative pratiche di sperimentazione. Si trova nel cuore del distretto culturale della Manifattura delle Arti, al centro di una serie di realtà dedicate alla ricerca e all'innovazione: la Cineteca di Bologna, gli spazi laboratorio dei Dipartimenti Universitari del DMS, la Facoltà di Scienze della Comunicazione e numerose associazioni e Gallerie d'arte.

Dati di accesso:

2017: 104.491

2018: 156.316

2019: 117.832

2020: 37.551

2021: 51.642

2022: 124.236

2023: 161.258

Oltre all'attività museale ed espositiva, presso la sede del MAMbo vengono svolte iniziative culturali di diverso genere (incontri, convegni, conferenze) sia gestite dal MAMbo stesso, sia da privati, usufruendo anche della Sala Conferenze posta al piano -1 dello stabile; a puro titolo esemplificativo, nel 2019 si sono svolte n.115 iniziative tra incontri pubblici e eventi privati.

L'individuazione e la gestione di spazi aggreganti e di servizio, opportunamente coordinati per profilo e qualità alle vocazioni culturali dell'intera area, risultano essenziali per aumentare il gradimento e la soddisfazione degli utenti, perseguendone la fidelizzazione e l'incremento; concepito come parte integrante del complesso museale, anche il servizio di caffetteria deve quindi ritenersi strumentale al processo di valorizzazione del Museo.

L'art.115 co.3 del Codice dei beni culturali (D.Lgs. 42/2004) prevede da parte delle Pubbliche Amministrazioni la possibilità di gestire in forma indiretta mediante concessione le attività volte alla valorizzazione dei beni culturali. Il Settore Musei Civici Bologna pertanto intende affidare in concessione il servizio di ristorazione da svolgersi presso la sede del MAMbo come di seguito specificato.

La concessione oggetto della presente procedura pone la massima attenzione alla qualità del servizio, nell'intento di ridurre l'impatto ambientale e di promuovere buone pratiche di sostenibilità, attraverso la definizione di specifiche tecniche del servizio e l'individuazione di criteri premiali per

la selezione delle offerte volti a stimolare comportamenti virtuosi come la riduzione dell'usa e getta e della produzione di rifiuti, lo sviluppo di modelli di riutilizzo, etc.

Il servizio di ristorazione dovrà essere organizzato secondo quanto previsto dalla Direttiva U.E. 2019/904 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente così come recepita dal D.lgs.196/2021 nonché dalla Strategia Regionale #PlasticFreeER (approvata con DGR 200/2019).

Art.2 Oggetto e durata

La concessione ha come oggetto lo svolgimento dei servizi necessari alla gestione di un'attività di pubblico esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande presso la sede del MAMbo, Settore Musei Civici Bologna, Comune di Bologna, così come analiticamente descritti nella parte B del capitolato speciale d'appalto.

Per evitare la gestione frammentata tra più operatori economici dei servizi oggetto della concessione e anche in considerazione delle caratteristiche di omogeneità delle prestazioni richieste, non si ritiene di prevedere la suddivisione della concessione in lotti.

La concessione ha una durata di anni 3 (36 mesi), decorrenti dalla data di consegna dei locali in uso al Concessionario. È prevista l'opzione di rinnovo del contratto, per un ulteriore periodo di anni 3 (36 mesi), alle condizioni e con le modalità descritte all'art. A.1 del capitolato.

Art.3 Valore della concessione

Ai sensi dell'art.179 D. Lgs.36/2023 il valore della concessione è costituito dal fatturato totale del Concessionario, stimato dall'Amministrazione concedente, come corrispettivo dei servizi oggetto di concessione per l'intera durata della stessa. Il valore stimato della concessione tiene conto del valore della produzione, inteso come totale dei ricavi delle vendite e delle prestazioni derivanti dallo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, per l'intera durata della concessione.

In considerazione del forte impatto che ha avuto l'emergenza sanitaria sull'andamento dell'economia e sul numero di visitatori dei Musei e della successiva ripresa delle attività e dell'affluenza di pubblico che si è registrata dopo la fine dell'emergenza stessa, il valore della concessione è stato ottenuto considerando come valore annuo di riferimento il valore Pre Covid, ossia il fatturato realizzato nel 2019 dal gestore (dati ricavati dall'Archivio Ufficiale delle C.C.I.A.A. Registro delle Imprese).

Il valore complessivo stimato della concessione per l'intera durata della stessa (tre anni) è pertanto pari a Euro 1.350.000,00 come da Piano Economico Finanziario (PEF) di cui all'Allegato C.

Il valore stimato per l'opzione di rinnovo per ulteriori 36 mesi, è pari ad Euro 1.350.000,00.

Il valore globale stimato della concessione è pertanto pari ad Euro 2.700.000,00 (duemilionesettecentomila/00), al netto di IVA ed altri oneri fiscali.

Si precisa che tale valore costituisce una stima e che, pertanto, ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti e/o spese per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione dei servizi in concessione, risultando determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dallo stesso.

Art.4 Canone di concessione ed altri oneri a carico del Concessionario

Il Concessionario è tenuto a corrispondere all'Amministrazione concedente un canone annuo di concessione, il cui importo sarà definito ad esito della presente procedura di aggiudicazione.

Il valore del canone annuo posto a base di gara e soggetto a rialzo è pari ad € 25.000,00 (venticinquemila/00), al netto di IVA ed altri oneri fiscali.

La concessione prevede, inoltre, per l'intera durata della stessa il riconoscimento da parte del Concessionario del 20% di sconto per i dipendenti del Settore Musei Civici Bologna (n.115 dipendenti).

Art.5 Sopralluogo

Il sopralluogo è facoltativo.

Il concorrente ha facoltà di effettuare il sopralluogo presso i locali oggetto della concessione, al fine di consentire una migliore conoscenza delle situazioni e condizioni in cui si svolgerà il servizio.

L'operatore economico che intenda effettuare il sopralluogo dovrà farne richiesta entro il termine massimo di 15 giorni dalla pubblicazione del bando di gara, inviando una e-mail al seguente indirizzo: museicivibologna@pec.comune.bologna.it

Nella richiesta dovranno essere indicati:

- nominativo della persona che effettuerà il sopralluogo allegando un documento di identità;
- indicazione del ruolo rivestito (rappresentante legale, direttore tecnico o dipendente con delega scritta allegando alla mail la delega);
- recapito telefonico per eventuali contatti.

Art.6 Requisiti di partecipazione

Requisiti di idoneità

- iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura per un'attività pertinente, anche se non coincidente, con l'oggetto della presente procedura di gara.

Per gli operatori economici che non hanno l'obbligo dell'iscrizione nel registro della CC.I.AA.:

- iscrizione nel REA (Repertorio Economico Amministrativo) tenuto presso la Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura della provincia in cui è stabilita la sede legale del concorrente, per un'attività pertinente, anche se non coincidente, con l'oggetto della presente procedura di gara.

Per gli operatori che non hanno obbligo di iscrizione alle CC.I.AA. né al REA:

- iscrizione al Registro unico nazionale del Terzo settore, di cui agli artt. 45 e ss. del Codice del Terzo Settore (Decreto Legislativo 3 luglio 2017, n. 117) e/o iscrizione presso

registri/albi riconosciuti da amministrazioni pubbliche, per attività pertinenti, anche se non coincidenti, con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

Non richiesti.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

Non richiesti.

Art.7 Procedura di gara e Criteri di aggiudicazione

Allo scopo di garantire la massima visibilità alla gara e perseguire tramite il confronto concorrenziale la migliore qualità del servizio, vista anche la rilevanza economica del valore della concessione, per quanto sottosoglia si ritiene opportuno procedere mediante procedura aperta ai sensi dell'art.71 D.lgs.36/2023.

Per agevolare lo svolgimento dei sopralluoghi negli spazi del MAMbo, che per quanto non obbligatori, possono fornire ai potenziali concorrenti informazioni utili per la stesura dell'offerta tecnica, si ritiene congruo un periodo di pubblicazione del bando non inferiore a 45 giorni.

La concessione è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, comma 1, del D.Lgs.36/2023.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	85
Offerta economica	15
TOTALE	100

Art.8 Criteri di valutazione e modalità di attribuzione dei punteggi

Offerta tecnica: l'offerta tecnica, formulata in base a quanto previsto nel capitolato speciale e nei relativi allegati, dovrà comprendere:

1. una presentazione del concorrente come richiesto nel Criterio di valutazione n.1
2. una relazione descrittiva del servizio oggetto di concessione che illustri gli aspetti da valorizzare per l'attribuzione del punteggio (Criteri di valutazione n.2, n.3 e n.4) come previsto nella tabella che segue:

Elementi di valutazione delle offerte	Criteri motivazionali	Punteggio Massimo attribuibile
1) Presentazione Si richiede di illustrare:		15
1.a) l'esperienza maturata dal concorrente (max punti 11);	La Commissione valuterà positivamente l'esperienza maturata nella gestione di attività di ristorazione in contesti analoghi a quello oggetto di concessione.	11

<p>1.b) il possesso delle seguenti certificazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - UNI EN ISO 22000 Food Safety Management Systems – Requirements - Sistema di gestione per la sicurezza alimentare - UNI EN ISO 11584 Certificazione di qualità ristorazione - Progettazione menù ristorazione collettiva - UNI EN ISO 45001 Sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro - UNI/PdR 125 Certificazione di parità di genere. 	<p>Criterio tabellare La Commissione attribuirà 1 punto per ciascuna certificazione posseduta.</p>	<p>4</p>
<p>2) Progetto di gestione del servizio Si richiede di illustrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'organizzazione del servizio, con particolare riguardo alla formazione dei dipendenti, alla gestione delle emergenze e della sicurezza; - le modalità di rapporto con il pubblico; - le caratteristiche dei pasti offerti mediante la presentazione di menù tipo. 	<p>La Commissione valuterà positivamente strategie che rivelino attenzione ai rapporti con il pubblico e al contesto in cui è collocato il Museo.</p> <p>Valuterà inoltre con favore:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la qualità dell'offerta dei pasti e la sua differenziazione rispetto alle diverse potenziali fasce di utenza, la diversificazione dei menù con bilanciamento dal punto di vista nutrizionale, la rotazione periodica delle ricette, l'offerta di pietanze della tradizione gastronomica regionale, l'impiego in percentuali significative di materie prime di origine biologica, a marchio DOP, provenienti dal commercio equosolidale e a filiera corta; • modalità virtuose di gestione del servizio in riferimento alle eccedenze alimentari e alla destinazione di cibi e bevande non somministrati; • un piano dettagliato su tempi e modalità di pulizia degli ambienti, comprensivo degli interventi di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica delle superfici, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature, indicando i prodotti detergenti utilizzati; • proposte collegate ad attività culturali, educative e sociali del MAMbo e degli altri istituti presenti nella "Manifattura delle Arti". 	<p>35</p>
<p>3) Proposta di organizzazione del</p>	<p>La Commissione valuterà positivamente:</p>	<p>30</p>

<p>lay out degli ambienti Si richiede di descrivere la tipologia, le caratteristiche e i materiali previsti per gli arredi e i complementi di arredo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● le proposte che presentino coerenza con il contesto in cui gli spazi sono inseriti e che ne consentano la migliore fruibilità; ● la funzionalità globale dell'allestimento proposto in relazione alle attività previste e alla razionale utilizzazione degli spazi concessi, nonché il comfort delle aree per l'accoglienza degli utenti. 	
<p>4) Proposte migliorative</p>	<p>La Commissione valuterà con particolare favore proposte migliorative, sia in termini qualitativi che quantitativi, relative, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a servizi di catering offerti a titolo gratuito o a forme di promozione rivolte a particolari categorie di utenti, nonché altre proposte di supporto all'attività del MAMbo.</p>	<p>5</p>
<p>Totale punteggio</p>		<p>85</p>

La relazione, suddivisa in sezioni corrispondenti ai punti da 2 a 4, e formulata in base a quanto previsto nel capitolato speciale e nei relativi allegati, dovrà essere composta da massimo 20 pagine (esclusi eventuali allegati, e fatta eccezione per il materiale di cui al punto 1). Dovendo l'offerta essere presentata in formato elettronico mediante la piattaforma SATER, le 20 facciate sono da intendersi come pagine dei programmi di videoscrittura utilizzati.

La valutazione di ciascun criterio qualitativo verrà effettuata dai singoli commissari attribuendo dei coefficienti secondo i parametri di seguito indicati:

- contenuto insufficiente: coefficiente da 0 a 0,59
- contenuto sufficiente: coefficiente da 0,60 a 0,74
- contenuto buono: coefficiente da 0,75 a 0,89
- contenuto ottimo: coefficiente da 0,90 a 1.

Qualora la valutazione dei commissari non sia unanime, la commissione individua il coefficiente da attribuire calcolando la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari (arrotondata al secondo decimale). Il coefficiente moltiplicato per il punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione darà il relativo punteggio assegnato.

Per le offerte tecniche è prevista una soglia di sbarramento pari ad un punteggio minimo di **51/85**.

È prevista la doppia riparametrazione:

1. per ognuno dei criteri si procederà alla riparametrazione al fine di assegnare ad almeno un concorrente tutto il punteggio previsto per il criterio;
2. è prevista la riparametrazione finale al fine di assegnare ad almeno un concorrente tutto il punteggio previsto per l'offerta tecnica.

Offerta economica: saranno ammesse solo offerte a rialzo espresse in termini percentuali rispetto alla base di gara, corrispondente al canone annuo di concessione, fissato in euro 25.000,00 oltre IVA.

L'offerta economica dovrà essere corredata da un Piano Economico Finanziario che attesti l'equilibrio economico finanziario della gestione proposta. Il PEF dovrà essere redatto secondo il modello fornito dall'Amministrazione e formulato in coerenza con l'offerta economica stessa e con le caratteristiche societarie di ciascun concorrente.

Per l'attribuzione del punteggio dell'offerta economica è prevista l'applicazione della formula di interpolazione lineare.

Art.9 Documenti e oneri per la sicurezza

L'Amministrazione concedente allega alla documentazione di gara la Planimetria dei locali oggetto della concessione ed il modello di DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) relativo agli spazi interessati, nonché il Piano Economico Finanziario (PEF) e la Matrice dei rischi.

La Responsabile Unica di Progetto
Eva Degl'Innocenti
Direttrice del Settore
Musei Civici Bologna