

OGGETTO: CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI UN'ATTIVITÀ DI PUBBLICO ESERCIZIO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE PRESSO LA SEDE DEL MAMBO, ISTITUZIONE BOLOGNA MUSEI, COMUNE DI BOLOGNA

Premessa

Il **MAMbo - Museo d'Arte Moderna di Bologna** fa parte dell'Istituzione Bologna Musei, 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.

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; concepiti come parte integrante del complesso museale, anche i servizi di ristorazione devono quindi ritenersi strumentali 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; l'Istituzione Bologna Musei pertanto intende affidare in concessione i servizi di ristorazione come di seguito specificati, da svolgersi presso la sede del MAMbo.

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, Istituzione Bologna Musei, Comune di Bologna.

L'attività dovrà svolgersi nei locali di Via Don Minzoni, 14, Bologna.

I locali concessi in comodato, dotati di Attestato di prestazione energetica n.02374 – 045132 – 2019 con scadenza 16/06/2029, vengono consegnati al Concessionario con apposito verbale privi di arredi, in adeguate condizioni di pulizia, sicurezza e funzionalità sia dal punto di vista strutturale che impiantistico.

Il Concessionario deve garantire obbligatoriamente l'apertura al pubblico del servizio oggetto della concessione almeno in corrispondenza dei giorni e degli orari di apertura del MAMbo, consultabili sul sito <http://www.mambo-bologna.org/> comprese eventuali aperture straordinarie. In caso di apertura straordinarie, sia in relazione ai giorni sia all'orario, il Museo provvederà ad avvertire il Concessionario con almeno 7 giorni di preavviso.

La concessione decorre dalla comunicazione di avvio delle attività al soggetto aggiudicatario per la

durata di anni nove.

Valore della concessione

Ai sensi dell'art.167 D.Lgs.50/2016 il valore della concessione è determinato dal fatturato totale del Concessionario stimato dall'Amministrazione aggiudicatrice come corrispettivo dei servizi oggetto di concessione per l'intera durata della stessa.

Il valore stimato della concessione, come descritta nel presente capitolato, nei relativi allegati, nel disciplinare, 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.

Il valore annuo stimato della concessione, ottenuto calcolando la media dei valori di produzione realizzati dall'attuale gestore negli ultimi tre anni di attività (dati ricavati dall'Archivio Ufficiale delle C.C.I.A.A. Registro delle Imprese) è determinato in euro 560.000,00. Il valore complessivo stimato della concessione per l'intera durata della stessa (9 anni) è pertanto pari a euro 5.040.000,00

Si precisa che tale valore è stato stimato e tale stima 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 di impresa inerente la gestione dei servizi in concessione.

Requisiti di partecipazione

L'Avviso è rivolto a operatori economici che svolgono attività nel ramo della ristorazione e somministrazione di alimenti e bevande con iscrizione alla CCIAA da almeno tre anni.

Canone di concessione

E' previsto a carico del Concessionario un canone annuale di concessione che verrà determinato in base agli esiti della procedura. L'importo a base di gara, soggetto a rialzo, (corrispondente al canone annuo di concessione per la durata della stessa) è pari a euro 25.000,00 oltre IVA.

La concessione prevede inoltre a carico del Concessionario la fornitura all'Istituzione senza oneri economici di una media di n.5 servizi catering per n.100 persone all'anno, per l'intera durata della stessa.

Sopralluogo:

E' possibile effettuare il sopralluogo negli spazi interessati esclusivamente durante le giornate di lunedì nel corso del periodo di pubblicazione di bando, previo appuntamento da concordare all'indirizzo e mail istituzionebolognamusei@comune.bologna.it

Criteri di aggiudicazione

La concessione è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 D.Lgs.50/2016

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

Offerta tecnica: l'offerta tecnica, formulata in base a quanto previsto nel capitolato speciale e nei relativi allegati, dovrà comprendere il Curriculum del Candidato (Criterio di valutazione n.1) e 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:

CRITERI DI VALUTAZIONE	
<p>1) Curriculum del Candidato, con particolare riferimento allo svolgimento di attività analoghe a quelle oggetto di concessione.</p> <p>La Commissione valuterà con maggior favore l'esperienza maturata nella gestione di attività di ristorazione in contesti analoghi a quelli oggetto di concessione</p>	<p>Massimo punti</p> <p>10</p>
<p>2) Progetto di gestione del servizio in relazione alle finalità di integrazione con le attività del MAMbo e degli altri istituti presenti nella "Manifattura delle Arti"</p> <p>La Commissione valuterà con maggior favore le proposte che evidenzino le strategie adottate nei rapporti con il pubblico, la qualità dell'offerta e la sua differenziazione rispetto alle diverse potenziali fasce di utenza, nonché la relazione col contesto della zona in cui è collocato il MAMbo</p>	<p>Massimo punti</p> <p>30</p> <p>Numero massimo pagine: 5</p>
<p>3) Proposta di organizzazione del lay out degli ambienti</p> <p>La Commissione valuterà con maggior favore le proposte che presentino coerenza con il contesto in cui gli spazi sono inseriti e che ne consentano la migliore fruibilità</p>	<p>Massimo punti</p> <p>15</p> <p>Numero massimo pagine:5 (immagini comprese)</p>
<p>4) Proposte migliorative</p> <p>La Commissione valuterà con particolare favore proposte migliorative, sia in termini qualitativi che quantitativi, relative per esempio ai servizi di catering già previsti annualmente dal capitolato, nonché altre proposte di supporto all'attività del MAMbo</p>	<p>Massimo punti</p> <p>15</p> <p>Numero massimo pagine: 2</p>
Totale	70

La relazione suddetta, composta da un massimo di 12 pagine (carattere Arial 11) e suddivisa in

sezioni corrispondenti ai Criteri di valutazione n.2, n.3 e n.4, deve contenere in modo chiaro e sintetico tutte le informazioni necessarie per una corretta comprensione e valutazione dell'offerta tecnica.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una **soglia minima di sbarramento pari a 50 punti**. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

A ciascuno degli elementi di valutazione, tutti discrezionali, è attribuito dai commissari un coefficiente discrezionale secondo la seguente scala di giudizio:

Giudizio	Coefficiente
Insufficiente	Da 0 a 0,25
Sufficiente	Da 0,26 a 0,50
Buono	Da 0,51 a 0,75
Ottimo	Da 0,76 a 1

Il coefficiente moltiplicato per il punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione darà il relativo punteggio assegnato.

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

Per la valutazione dell'offerta economica è prevista l'applicazione della formula di interpolazione lineare.

Documenti e oneri per la sicurezza:

L'Amministrazione mette a disposizione dei Candidati la Planimetria e il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) relativi agli spazi interessati, nonché il Piano Economico Finanziario e la Matrice dei rischi.

Il Responsabile Unico del Procedimento
Maurizio Ferretti