

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 MAMbo del servizio oggetto della concessione almeno in corrispondenza dei giorni e degli orari di apertura dello stesso, comprese eventuali aperture straordinarie. Tali aperture straordinarie possono prevedere anche l'accesso esclusivo del pubblico del Museo. In occasione delle aperture straordinarie, sia in relazione ai giorni sia all'orario, il Museo provvederà ad avvertire il Concessionario con almeno 7 giorni di preavviso.

L'orario di apertura del MAMbo potrà subire variazioni nel corso della durata del contratto sulla base di insindacabili scelte da parte del MAMbo stesso, fatta salva la possibilità per il Concessionario di ampliare l'orario di apertura al pubblico anche nei giorni e nelle ore di chiusura del MAMbo.

Gli orari provvisori attualmente in vigore, ridotti per le conseguenze della crisi sanitaria, sono i seguenti:

martedì, mercoledì, giovedì h 15-20

venerdì h 15-21

sabato, domenica e festivi h 10-21

chiuso: lunedì

La concessione decorre dalla comunicazione di avvio delle attività al soggetto aggiudicatario per la durata di anni sei, indicativamente dal 01/01/2022 al 31/12/2027.

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 della concessione è ottenuto considerando come valore annuo di riferimento la media dei valori di produzione realizzati dall'attuale gestore negli anni 2016/2017/2018 (dati ricavati dall'Archivio Ufficiale delle C.C.I.A.A. Registro delle Imprese). Visto il quadro di incertezza economica nel breve/medio periodo determinato dall'emergenza sanitaria, si è applicata una riduzione modulata nel tempo delle previsioni di incasso. Ciò ha portato ad un valore annuo medio della concessione ridotto del 12 % rispetto al valore annuo di riferimento suddetto.

Il valore complessivo stimato della concessione per l'intera durata della stessa (6 anni) è pertanto pari a euro 2.966.000,00.

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 alla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

Canone di concessione

È previsto a carico del Concessionario un canone complessivo di concessione pari a euro 151.000,00 oltre IVA per l'intera durata della stessa; tale canone è differenziato negli anni, di importo ridotto all'inizio della concessione e crescente fino al raggiungimento di euro 30.000,00, come indicato nel PEF (Allegato C). L'importo relativo al canone complessivo di concessione costituisce la base di gara, soggetta a rialzo. L'importo definitivo di tale canone verrà pertanto determinato in base agli esiti della procedura.

La concessione prevede inoltre a carico del Concessionario la fornitura all'Istituzione senza oneri economici di una media di almeno n.5 servizi catering per n.100 persone all'anno e di almeno n.16 pasti all'anno per ospiti dell'Istituzione. La richiesta di tali servizi catering e dei pasti per gli ospiti dovrà pervenire dalla Direzione dell'Istituzione.

Sopralluogo

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

Procedura e Criteri di aggiudicazione

Allo scopo di garantire la massima visibilità alla gara, vista la rilevanza economica del valore della concessione, per quanto sottosoglia, si ritiene opportuno procedere mediante procedura aperta; per lo stesso motivo si valuta di non ricorrere alla riduzione dei termini di pubblicazione, considerato anche che tale pubblicazione cadrà in parte durante il periodo estivo.

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	85
Offerta economica	15
TOTALE	100

Offerta tecnica: l'offerta tecnica, formulata in base a quanto previsto nel capitolato speciale e nei relativi allegati, dovrà comprendere una presentazione del Candidato come richiesto nel 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	
1) Esperienza maturata dall'operatore economico con particolare riferimento allo svolgimento di attività analoghe a quelle oggetto di concessione. La Commissione valuterà con maggior favore l'esperienza maturata nella gestione di attività di ristorazione in contesti analoghi a quelli oggetto di concessione	Massimo punti 15
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" 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. La Commissione altresì valuterà con maggior favore proposte collegate ad attività culturali, educative e sociali.	Massimo punti 35 Numero massimo pagine: 5

3) Proposta di organizzazione del lay out degli ambienti 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. La Commissione altresì terrà conto della tipologia, delle caratteristiche e dei materiali degli arredi e dei complementi di arredo.	Massimo punti 20 Numero massimo pagine:5 (immagini comprese)
4) Proposte migliorative 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, a forme di promozione per categorie di utenti, nonché altre proposte di supporto all'attività del MAMbo.	Massimo punti 15 Numero massimo pagine: 2
Totale	85

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 51 punti. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

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

- contenuto scarso: coefficiente da 0 a 0,20
- contenuto insufficiente: coefficiente da 0,21 a 0,40
- contenuto sufficiente: coefficiente da 0,41 a 0,60
- contenuto buono: coefficiente da 0,61 a 0,80
- contenuto ottimo: coefficiente da 0,81 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.

Offerta economica: saranno ammesse solo offerte a rialzo espresse in termini percentuali rispetto alla base di gara, corrispondente al canone complessivo di concessione, fissato in euro 151.000,00 oltre IVA.

L'offerta economica del Candidato 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 del Candidato. Tale PEF dovrà evidenziare la suddivisione negli anni di durata della concessione del canone complessivo offerto, mantenendo comunque la proporzione tra i diversi anni (salvo eventuali arrotondamenti) come prevista nel PEF fornito dall'Amministrazione (Allegato C), a partire dagli importi previsti per ciascun anno in tale documento.

Il totale del canone dei sei anni deve corrispondere al totale dell'offerta economica del candidato.

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