

CAPITOLATO TECNICO

GARA A PROCEDURA APERTA SOTTO LA SOGLIA DI RILEVANZA COMUNITARIA, PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI CAFFETTERIA DEL MUSEO MAXXI DI ROMA. CIG 7858455A35

1. PREMESSA

Il procedimento di gara ha per oggetto la concessione del servizio di caffetteria del MAXXI, il Museo nazionale delle arti del XXI secolo, con sede in Roma, Via Guido Reni 4A.

Il MAXXI è il museo nazionale dell’arte contemporanea e dell’architettura. Dal 2009 (legge 18 giugno 2009, n.69) la sua gestione è affidata alla Fondazione MAXXI, fondazione di diritto privato in controllo pubblico, promossa dal Ministero per i Beni e le Attività culturali, oggi partecipata anche dalla Regione Lazio e da Enel Spa.

Il MAXXI è ospitato nell’edificio progettato dall’architetta Zaha Hadid, che – muovendo da un preesistente insieme di edifici militari - ha realizzato uno dei gioielli dell’architettura contemporanea in Europa, posizionato lungo un asse simbolico della qualità architettonica e urbanistica del XX e del XXI secolo, tra l’Auditorium-Parco della Musica progettato da Renzo Piano, gli impianti sportivi delle Olimpiadi di Roma 1960 (lo stadio Flaminio, il Palazzetto dello Sport di Pierluigi Nervi), fino al Ponte della Musica e all’area del Foro italoico.

La caffetteria – oggetto della presente gara - è collocata nell’edificio principale, in un ampio spazio con una grande porta vetrata che apre direttamente sulla sede stradale (al civico 8 di Via Guido Reni), e accessibile dal foyer del Museo, nei pressi della biglietteria.

In pochi anni il MAXXI ha conquistato l’attenzione di un pubblico numeroso e qualificato, italiano e straniero. Nel 2018 i suoi spazi sono stati frequentati da oltre 490.000 persone: circa 204.000 biglietti per le attività espositive, cui si aggiungono quanti visitano il MAXXI per accedere alla sua multiforme offerta culturale, o anche semplicemente per godere di uno spazio di socialità, serenità e bellezza in uno dei quartieri più dinamici e interessanti della città. Del resto negli spazi del MAXXI – dell’edificio principale, della palazzina D e dello stesso piazzale – si svolgono in continuazione eventi e manifestazioni culturali, anche ad iniziativa privata o di altre istituzioni, che attraggono un pubblico sempre più vasto. Nel 2018 i visitatori del MAXXI sono stati per il 49% stranieri (il 24% europei, il 25% provenienti da altri paesi), in maggioranza donne (53%), in netta prevalenza giovani (il 65% fino ai 45 anni, con il 40% di “under 30”). E’ importante infine segnalare l’alto numero di studiosi e, soprattutto, studenti che frequentano quotidianamente la biblioteca (oltre 1.000 tessere di accesso nel 2018), il centro archivi e gli altri spazi di ricerca, così come l’alto numero di studenti (di ogni età e ordine di scuola) impegnati in attività didattiche e formative.

Si deve infine sottolineare che il MAXXI è situato in prossimità del centro storico, in un’area dove è particolarmente qualificata l’offerta culturale, con il già ricordato Auditorium-Parco della Musica (sede, tra l’altro, della Festa del Cinema di Roma), il Teatro Olimpico, gli stessi impianti sportivi del Flaminio e del Foro italoico, sempre più spesso spazi polivalenti anche per eventi culturali. Da qualche anno, altre importanti iniziative culturali si svolgono anche nell’area delle ex caserme di Via Guido Reni, prospicienti proprio il MAXXI. L’area è facilmente accessibile con il trasporto pubblico e ha un’ampia disponibilità di parcheggi; è in corso di realizzazione un parcheggio riservato nel perimetro del MAXXI, con due piani interrati oltre al parcheggio in superficie, accessibile da Via Masaccio, che sarà completato entro il 2020.

Le potenzialità della caffetteria sono dunque la sintesi del successo del più innovativo museo della Capitale e di un quadrante urbano a forte vocazione culturale e del tempo libero in

costante e progressivo rinnovamento. La caffetteria ha già conquistato il profilo di luogo di incontro per giovani, studiosi e professionisti, nel cuore dell'affascinante architettura di Zaha Hadid.

2. OGGETTO DELLA GARA

Il presente procedimento di evidenza pubblica – nel rispetto delle disposizioni del decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50 – ha per oggetto la concessione del servizio di caffetteria, nell'edificio principale del Museo MAXXI, nell'ampio locale tra il fronte stradale di Via Guido Reni (civico n.8) e il foyer del Museo.

La caffetteria dovrà proporre un'offerta di caffetteria, pasticceria e gastronomia fredda di qualità, nel medesimo ambiente dove è collocato il bookshop del Museo, come meglio precisato nei paragrafi successivi.

La caffetteria è certamente un imprescindibile servizio per il pubblico del Museo, ma rappresenta anche un "ponte" verso il quartiere e la città intera, anche oltre gli orari di apertura del Museo (attualmente ore 11.00-19.00; il sabato fino alle ore 22.00, salvo mutamenti stagionali, con chiusura il lunedì, il 25 dicembre e il 1° maggio). La caffetteria si dovrà qualificare come luogo di eccellenza per la qualità dell'offerta enogastronomica, ma dovrà anche proporsi al pubblico come luogo di incontro e di socialità innovativo e sperimentale, posizionandosi in una fascia di prestigio del panorama cittadino, in uno scenario di particolare interesse anche per un pubblico internazionale.

Il Concessionario, nell'ambito degli spazi assegnati, potrà inoltre offrire servizi riservati (es. welcome coffee, coffee break, merende per bambini, aperitivi, ecc.) in occasione di manifestazioni culturali o altri eventi organizzati dalla Fondazione MAXXI o da soggetti terzi. Per tali eventi, se in orario di apertura del Museo, potrà essere delimitata una parte del locale, senza impedire il libero accesso di altre persone ai servizi della caffetteria.

Il servizio in concessione sarà affidato sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Le offerte dovranno comprendere, in modo evidente e distinto:

- 1) L'offerta tecnica, costituita dai seguenti elementi
 - 1.1. il progetto per la organizzazione e la gestione del servizio (contenuti del servizio)
 - 1.2. il progetto di allestimento degli spazi
 - 1.3. il profilo di immagine e comunicazione
- 2) l'offerta economica, cui è allegato il piano economico-finanziario.

Alle componenti dell'offerta tecnica sarà attribuito un punteggio fino ad un massimo di 80 punti; all'offerta economica sarà attribuito un punteggio fino ad un massimo di 20 punti. Criteri e punteggi di valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sono specificati nel Disciplinare di gara.

3. DESCRIZIONE SINTETICA DEGLI SPAZI E DEI SERVIZI

Nell'edificio museale principale si colloca lo spazio dedicato al servizio di caffetteria e al bookshop, in un ambiente di grande fascino, fino al 2016 utilizzato come galleria espositiva, e da allora aperto come un ponte tra il Museo e la città, con un grande ingresso vetrato su Via Guido Reni (civico n.8) e in comunicazione diretta con il foyer del Museo.

Il locale, come da planimetrie allegate, ha pianta quadrangolare, per una dimensione complessiva di mq 414 ca., con un'altezza di oltre 6 m., segnata da quattro colonne in ghisa. Nello stesso locale, come si chiarirà di seguito, è ospitato anche il servizio bookshop, in spazi delimitati (mq 100 ca.): la struttura di separazione degli spazi riservati al bookshop è realizzata dalla Fondazione. Il locale è provvisto di servizi igienici già allestiti, magazzino e spogliatoio per il personale, per un totale di mq 30 ca.. Il locale principale e i locali di servizio sono già parzialmente attrezzati. Le attrezzature disponibili sono descritte negli allegati tecnici e sono affidate in comodato d'uso per l'intera durata della concessione.

La Fondazione si riserva di apportare in corso di gara modifiche all'elenco delle attrezzature disponibili, dandone comunicazione tempestiva sul proprio sito o, in caso ciò avvenga dopo le date per il sopralluogo, direttamente agli operatori che hanno effettuato quest'ultimo.

Gli interventi di manutenzione su tali beni sono a totale carico del Concessionario. Il Concessionario ha la facoltà di chiederne la rimozione dei beni mobili, restando a suo carico i costi della rimozione, dello smontaggio, dello stoccaggio e del rimontaggio al termine della concessione.

Come già evidenziato, la caffetteria offre un servizio indispensabile per il Museo e per il suo pubblico, ma deve anche proporsi come luogo di incontro per un pubblico più ampio e probabilmente differenziato nelle diverse ore del giorno e della sera, fino a notte inoltrata. La caffetteria potrà differenziare l'offerta, proponendo, a titolo esemplificativo, servizio tipico di bar caffè (bevande calde e fredde, lieviti, dolci), di pasticceria-gelateria, di gastronomia veloce (tramezzini, sandwich, finger food, ecc.), di sala da the (selezione di the e di tisane, selezione di cioccolate, succhi naturali e centrifughe, ecc.), di cocktail bar (analcolici, alcolici e superalcolici).

In considerazione del profilo culturale del MAXXI e delle caratteristiche prevalenti del suo pubblico, il servizio dovrà dare una particolare attenzione alla qualità di "health food" dell'offerta gastronomica, dei prodotti e degli ingredienti (biologico, c.d. "km zero", in generale, prodotti e lavorazioni ad elevata qualità, prodotti del commercio equo e solidale, ecc.).

Per tali ragioni, mentre resta fermo l'obbligo di assicurare il servizio nei giorni e negli orari di apertura al pubblico del Museo, il Concessionario potrà anche offrire il servizio al pubblico in ogni altro orario, con i soli limiti eventualmente stabiliti dalle vigenti normative legislative e regolamentari. L'ampliamento degli orari di apertura (in particolare nel weekend) è considerato elemento qualificante in sede di offerta tecnica.

La gestione delle chiavi di accesso al locale caffetteria è riservata al personale di vigilanza in servizio presso il MAXXI. Il Concessionario dovrà prelevare le chiavi in apertura di giornata e restituirle a chiusura del locale. Il servizio di vigilanza è attivo dalle ore 6.30 fino alle ore 20.30 (ore 23.00 nel giorno di apertura serale del Museo); dopo tale ora il costo del servizio – stimato in € 20,00/ora ca. - sarà sostenuto al 50 % dal Concessionario.

Il luogo di somministrazione e consumo sarà esclusivamente il locale assegnato. Non è previsto l'uso del piazzale Alighiero Boetti se non per occasioni speciali, previa specifica autorizzazione della Fondazione MAXXI.

Il Concessionario avrà facoltà di porre in vendita presso la caffetteria prodotti enogastronomici di alta qualità, anche realizzati e caratterizzati in modo specifico nel packaging. La scelta dei prodotti e le modalità di distribuzione dovranno essere autorizzati dalla Fondazione MAXXI.

Il Concessionario dovrà impegnarsi ad allestire il locale, rispettando gli spazi – come definiti nella planimetria allegata – riservati al bookshop. Si precisa che la concessione per il servizio di bookshop e merchandising museale è stata già affidata per la durata di mesi 9, rendendo esplicito l'intendimento della Fondazione di verificare la possibilità di gestione diretta di tale servizio. La Fondazione opererà in ogni caso per favorire la migliore sinergia tra i due servizi e provvederà alla delimitazione degli spazi.

Tutti i costi di allestimento e adeguamento della struttura saranno a carico del Concessionario.

La concessione non prevede la presenza di una cucina, ma eventualmente di laboratori di preparazione di gastronomia fredda. La caffetteria somministra bevande (calde e fredde, alcoliche e non alcoliche) e alimenti, dolci o salati, freddi o precotti. Non sono ammesse attrezzature alimentate a gas, ma solo ad alimentazione elettrica. Il locale è comunque dotato di allaccio acqua e scarichi sulla parete adiacente ai locali di servizio. Eventuali diversi posizionamenti sono a carico del Concessionario.

Le utenze elettriche, idriche e telefoniche sono a carico del Concessionario, ad eccezione della climatizzazione, assicurata dalla Fondazione MAXXI nel quadro del rapporto concessorio. Tale servizio è assicurato per una temperatura di confort ideale, compatibile

con una potenza termica dei carichi endogeni interni (luci, apparecchiature della caffetteria, ecc.) non superiore a 50W/mq.; eventuali esigenze ulteriori saranno poste a carico del Concessionario.

L'ottenimento dei provvedimenti (autorizzazioni, licenze, nulla osta, etc.) e/o l'attivazione di procedimenti amministrativi (SCIA, ecc.) - comunque denominati - necessari allo svolgimento delle attività oggetto della concessione, è a totale carico del Concessionario.

Al termine della concessione tutte le migliorie eventualmente realizzate dal Concessionario sugli allestimenti dei locali adibiti al servizio diverranno di proprietà della Fondazione, salvo che la stessa non ne consenta la rimozione.

4. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio, considerato nel suo complesso, dovrà essere svolto in conformità alle vigenti normative igienico-sanitarie sulla somministrazione al pubblico di alimenti. In generale esso dovrà comprendere le seguenti attività:

- a) preparazione, somministrazione e vendita al banco e al tavolo di bevande (calde e fredde, alcoliche e non alcoliche), prodotti di caffetteria, pasticceria e gastronomia da bar, nei limiti indicati nel precedente paragrafo, come da piano d'offerta;
- b) vendita di prodotti alimentari (nel caso e nei modi precisati nel precedente paragrafo)
- c) igienizzazione e pulizia dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, e smaltimento dei rifiuti nel rispetto delle normative vigenti (compreso il corretto conferimento nei contenitori dell'azienda comunale AMA negli spazi esterni prospicienti il MAXXI)
- d) gestione a proprie spese della manutenzione ordinaria, consistente nel tenere in stato di perfetta efficienza, funzionalità e decoro i locali e le strutture, gli impianti, le attrezzature, gli arredi nonché le apparecchiature per la preparazione e conservazione termica delle vivande. Quanto all'impianto di climatizzazione, è a carico del Concessionario la gestione ordinaria, nel rispetto delle specifiche tecniche indicate dalla Fondazione; il Concessionario dovrà altresì garantire che l'allestimento degli spazi consenta il corretto funzionamento dell'impianto e le manutenzioni di competenza della Fondazione. Sono a carico del Concessionario le sostituzioni delle suppellettili che si rendano inutilizzabili a seguito del normale uso. Il Concessionario provvederà a proprie spese al mantenimento in perfetta efficienza degli impianti elettrico e di illuminazione, idrico e fognario, e, qualora si dovessero riscontrare dei guasti o anomalie (a titolo di esempio, di lampade, rubinetti, sanitari, scaldacqua, pulizia pozzetti e caditoie, arredi, frigo, etc.), dovrà inoltre provvedere alla loro riparazione e/o ripristino. Tutti gli interventi sugli impianti (telefonico, elettrico, idrico - fognario, termosanitario, ecc.) suddetti dovranno essere conformi alle norme UNI e/o alle norme tecniche vigenti, e realizzati secondo la regola dell'arte; se necessario dovranno essere rilasciati i prescritti certificati di conformità ai sensi del DM 37/08 o delle altre leggi vigenti in materia. Dovrà essere garantito il controllo periodico degli scarichi delle acque bianche e nere e la manutenzione degli stessi. Dovrà inoltre garantire il controllo periodico dell'efficienza degli impianti con l'obbligo di segnalazione scritta alla Fondazione MAXXI degli interventi che si dovessero rendere necessari e che non rientrino a carico del Concessionario. Gli spazi dovranno essere allestiti in modo da permettere la piena funzionalità degli impianti speciali e la loro manutenzione da parte della Fondazione MAXXI
- e) realizzazione e gestione di idonei impianti di sicurezza e anti-intrusione, assicurandone la integrazione funzionale con gli impianti del MAXXI
- f) attivazione e gestione delle utenze (acqua/elettricità/gas/utenze telefoniche) e dei relativi oneri, ad eccezione delle utenze relative al servizio di climatizzazione, che restano a carico della Fondazione MAXXI, nei limiti standard già richiamati

- g) stipula di idonea polizza assicurativa responsabilità civile per danni derivanti dall'esecuzione del servizio. In particolare il Concessionario si impegna a garantire la chiusura dei varchi di accesso verso il Museo negli orari di chiusura del Museo, garantendo altresì il collegamento del sistema di allarme e di video-sorveglianza con la control room del Museo.

Il Concessionario potrà organizzare nell'ambito degli spazi in concessione eventi di elevata qualità, adeguati al profilo culturale del Museo, anche sponsorizzati da specifici marchi o fornitori, assicurando in ogni caso il rispetto dei limiti stabiliti per le emissioni sonore di 55 dB lungo il profilo esterno del complesso museale; negli orari di apertura del Museo, il Concessionario dovrà contenere le emissioni sonore al fine di non interferire con le attività museali con cui confina il locale. Il programma di ciascun evento dovrà essere comunicato alla Fondazione almeno 30 giorni in anticipo. La Fondazione si riserva entro i dieci giorni successivi di vietare l'evento qualora lo stesso possa porsi in contrasto con l'immagine del MAXXI e con le sue finalità ed esigenze funzionali.

Il Concessionario è tenuto ad accettare i buoni pasto più diffusi, e comunque quelli in uso nella Fondazione MAXXI (al momento, "Ticket restaurant" elettronici). Il Concessionario è tenuto inoltre a praticare allo staff e ai componenti degli organi della Fondazione, nonché ai possessori della card MyMAXXI e agli "Amici del MAXXI" (come da elenchi trasmessi e aggiornati periodicamente dalla Fondazione MAXXI) uno sconto non inferiore al 15% sui prezzi di listino di cibi e bevande.

L'aggiudicatario osserverà tutte le prescrizioni di legge necessarie sotto la propria esclusiva responsabilità e a proprio intero rischio imprenditoriale, tenendo manlevata ed indenne la Fondazione MAXXI da ogni eventuale pretesa di terzi. Resta fermo che tutta la normativa vigente in materia di alimenti dovrà essere rispettata e che dovranno essere garantiti i requisiti igienico-sanitari di cui al Regolamento per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande di Roma capitale, approvato con deliberazione Cons.com. n.35/2010 nonché all'O.M. 26 giugno 1995 (G.U. 31 agosto 1995, n. 203).

Il Concessionario sarà l'unico responsabile del trasporto delle derrate presso le sedi del servizio e ad esso spetterà il compito di verificare che detto trasporto sia effettuato con mezzi che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche e di conservazione degli alimenti sino a destinazione.

Dovrà essere indicata la tipologia e la diversificazione dei prodotti alimentari (es. freschi, refrigerati, surgelati, precotti), il luogo di preparazione e di confezionamento in singole porzioni (se sul posto ovvero altrove), la presenza di prodotti allergeni e la certificazione per l'attuazione del controllo sanitario, nonché per ogni alimento dovranno essere indicati gli ingredienti principali utilizzati. Il listino dei prezzi dovrà essere esposto al pubblico, e costantemente aggiornato, in lingua italiana e inglese.

Il Concessionario, nell'organizzazione del servizio e nella gestione dell'attività, dovrà garantire un elevato standard di sostenibilità ambientale, anche in riferimento - in quanto compatibili - ai criteri minimi ambientali per la ristorazione collettiva di cui al decreto del Ministro dell'ambiente 25 luglio 2011.

La grave o reiterata violazione dell'obbligo di garantire l'assortimento e le caratteristiche qualitative indicati nell'offerta sono motivo di risoluzione del contratto.

5. L'OFFERTA TECNICA E L'OFFERTA ECONOMICA

Come richiamato in premessa, l'offerta tecnica deve comprendere i seguenti tre documenti che costituiscono, nel loro insieme, l'offerta tecnica:

- 1) progetto per l'organizzazione e la gestione del servizio (contenuti del servizio)
- 2) progetto di allestimento degli spazi

3) profilo di immagine e comunicazione

All'offerta economica deve essere allegato un articolato piano economico-finanziario per l'intera durata della concessione.

I parametri di valutazione degli elementi compresi nell'offerta tecnica e nell'offerta economica sono dettagliatamente specificati nel Disciplinare di gara.

5.1. IL PROGETTO PER LA ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DEL SERVIZIO (CONTENUTI DEL SERVIZIO) – FINO A 50 PUNTI

Il progetto consiste in una relazione tecnica illustrativa dei servizi e dei contenuti che il Concessionario si impegna a offrire, corredata da un programma di eventi che riguardi tutta la durata della concessione, come meglio precisato nel Disciplinare di gara. La caffetteria deve essere concepita come un luogo di ritrovo e di intrattenimento, diurno e notturno, aperto ad una molteplicità di esigenze e di tipologie di utenti, che, nel medesimo ambiente, ma in spazi distinti, potranno accedere anche all'offerta editoriale e di merchandising museale del bookshop. Come già segnalato, il Concessionario dovrà assicurare una particolare attenzione alla qualità di "health food" dell'offerta gastronomica, dei prodotti e degli ingredienti (biologico, c.d. "km zero", in generale, prodotti e lavorazioni ad elevata qualità, prodotti del commercio equo e solidale, ecc.).

L'offerta della caffetteria sarà "fredda", con servizio al banco e al tavolo, e la somministrazione avverrà esclusivamente nel locale assegnato. Non è previsto l'uso di altri spazi interni o esterni all'edificio, se non per specifiche occasioni, previa specifica autorizzazione della Fondazione MAXXI e nel rispetto delle normative vigenti.

La caffetteria dovrà sviluppare un'offerta enogastronomica in connessione con l'attività culturale del Museo, che a tal fine si impegna a comunicare periodicamente al Concessionario la sua programmazione.

La caffetteria deve garantire un adeguato assortimento dell'offerta alimentare anche per clienti celiaci e vegetariani e una particolare attenzione alle esigenze dei bambini.

La relazione deve illustrare dettagliatamente le motivazioni delle scelte enogastronomiche. Deve essere inoltre allegato il listino dei prezzi al pubblico per i principali elementi dell'offerta enogastronomica. Tale listino potrà essere soggetto a rivalutazione con cadenza annuale, previa comunicazione alla Fondazione MAXXI.

Quando, nel corso del rapporto concessorio, si verifichi la necessità di sostituire componenti del team professionale il cui curriculum vitae sia stato allegato alla offerta tecnica, al fine di mantenere inalterato il livello qualitativo del servizio il Concessionario ha l'obbligo di informare tempestivamente la Fondazione e di proporre alla sua approvazione il curriculum vitae del sostituto.

In particolare, la relazione dovrà indicare i seguenti elementi, valutabili secondo i parametri meglio specificati nel Disciplinare di gara:

1. modello organizzativo e programmazione delle risorse professionali
2. complessità, varietà e qualità complessiva dell'offerta enogastronomica, con ipotesi di menu, prezzi di riferimento, elenco di partner e fornitori, nonché le necessarie specificazioni su prodotti e ingredienti di elevata qualità ambientale, sul servizio di aperitivo e sui servizi riservati (es. welcome coffee, coffee break, merende per bambini, aperitivi, ecc.)
3. riconoscimenti, recensioni e segnalazioni ottenuti sulla stampa (quotidiani, periodici, pubblicazioni specializzate) o da parte di enti e/o organizzazioni del settore
4. proposta di vendita di prodotti enogastronomici di qualità

5. programma di eventi, con la specificazione di tipologie, modalità organizzative e, per il triennio 2019-2021, una proposta di programma sufficientemente dettagliata, eventualmente con la indicazione di sponsor tecnici
6. ampliamento degli orari di servizio (oltre l'orario minimo richiesto, coincidente con gli orari del Museo, comprese le aperture straordinarie, con una particolare attenzione sia all'apertura mattutina che alle aperture serali, in specie nelle giornate di venerdì, sabato e domenica).

5.2. IL PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI – FINO A 20 PUNTI

L'offerta tecnica dovrà prevedere il concept dell'allestimento dei locali, che costituirà elemento di valutazione in sede di gara. Successivamente all'aggiudicazione, in sede di declinazione del concept, la Fondazione si riserva di chiedere adeguamenti agli interventi previsti, nel rispetto del piano economico-finanziario presentato in sede di gara, al fine di assicurare la perfetta integrazione degli allestimenti con l'immagine architettonica del MAXXI. Ogni successiva modifica degli allestimenti dovrà essere espressamente autorizzata dalla Fondazione.

Il concept dovrà prevedere un layout distributivo, modelli e colori degli arredi, tipo e colori delle stoviglie, adeguati render o documentazione fotografica.

L'arredo dovrà essere esteticamente coerente con l'immagine architettonica del Museo. Il progetto dovrà soddisfare le esigenze descritte nel presente Capitolato, organizzando a tal fine lo spazio disponibile. Nella proposta di allestimento e arredo del banco/bar si dovrà tener conto della soluzione di compartimentazione sporco/pulito. Il Concessionario dovrà costantemente garantire l'utilizzo di apparecchiature e stoviglieria da tavola e da banco in linea con il contesto, con l'immagine e con il linguaggio stilistico del Museo. Si richiede che ogni complemento di arredo ed ogni attrezzatura siano individuati tenendo conto della caratteristiche degli ambienti, privilegiando materiali e finiture in linea con l'esistente, sia per quanto riguarda le attrezzature tecniche (macchine per il caffè, frigoriferi ecc) che per quanto riguarda gli elementi di arredo (tavoli, sedute, portaombrelli, appendiabiti, ecc.). Il progetto di allestimento può comprendere un'area eventi-presentazioni, un'area lounge e deve comprendere i servizi igienici per il pubblico.

Un punteggio sarà assegnato anche per la previsione di tecnologie audiovideo (musica, video, ecc.) finalizzate all'animazione del locale.

Il Concessionario si impegna a provvedere alla pulizia dei locali, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e delle suppellettili presi in consegna e, ove necessario, a sostituirli, mantenendo gli standard di qualità, pregio e/o manifattura originari.

Nell'allestimento degli spazi aperti al pubblico, il Concessionario deve prevedere specifiche modalità di informazione (es. monitor) sulla programmazione culturale del Museo, fornita periodicamente dalla Fondazione, nonché spazi dedicati per il materiale informativo della Fondazione.

In particolare, il progetto dovrà indicare i seguenti elementi, valutabili secondo i parametri meglio specificati nel Disciplinare di gara:

- 1) qualità architettonica dell'allestimento e immagine coordinata dei complementi di arredo
- 2) tempi di realizzazione dell'allestimento.

In ogni caso il Concessionario si impegna ad attivare il servizio entro e non oltre 60 giorni dalla sottoscrizione del verbale di consegna, previsto per il 10 luglio 2019.

5.3. PROFILO DI IMMAGINE E COMUNICAZIONE – FINO A 10 PUNTI

Sarà attribuito un punteggio alla proposta di denominazione del locale, valorizzando in particolare la proposta di nomi noti o brand già affermati nel settore, anche se affiancati all'indicazione MAXXI (es. "xxyzz al Maxxi"). Qualora la denominazione richiami il nome o il brand del Concessionario, la Fondazione né altri potranno utilizzarla in altri luoghi o in tempi diversi da quelli del servizio in concessione di cui al presente Capitolato.

L'offerente dovrà inoltre elaborare un piano di comunicazione, comprensivo di un sito internet dedicato, al fine di aumentare e diversificare l'affluenza, raggiungendo un'utenza più ampia possibile, avvalendosi al tal fine di risorse professionali qualificate.

E' richiesta la realizzazione di materiale grafico specifico (depliant, menu al tavolo e in sala, tovagliette e tovaglioli in carta, packaging ecc), curato e coordinato dal punto di vista dell'immagine grafica, che dovrà portare la denominazione del locale definita su proposta del contraente e il logo della Fondazione MAXXI. Menu, prezziari e altre informazioni al pubblico dovranno essere offerti in italiano e in inglese.

In particolare, il progetto dovrà indicare i seguenti elementi, valutabili secondo i parametri meglio specificati nel Disciplinare di gara:

- 1) proposta di denominazione del locale
- 2) piano di comunicazione e linea grafica

Eventuali modificazioni della denominazione del locale, dei programmi di promozione, comunicazione e divulgazione e/o della proposta grafica dovranno essere espressamente autorizzate dalla Fondazione.

5.4. L'OFFERTA ECONOMICA – FINO A 20 PUNTI

All'offerta economica deve essere allegato il piano economico-finanziario che ne chiarisca in modo dettagliato la congruità. L'assenza del piano è motivo di inammissibilità dell'offerta.

Il piano economico-finanziario consiste nel business plan (ricavi, costi e ammortamenti) per tutto il periodo della concessione relativamente ai servizi offerti con le relative remunerazioni previste per la stazione appaltante.

Nel piano economico-finanziario debbono essere dettagliatamente indicati gli investimenti iniziali (ovvero, eventualmente, in corso di esecuzione della concessione), nell'ammontare e nella finalizzazione.

L'offerta economica oggetto di valutazione deve consistere in una proposta in aumento della royalty sul fatturato (a partire dal 10%), considerando che il Concessionario dovrà comunque assicurare alla Fondazione un "minimo garantito", non soggetto a rialzo, pari a € 48.000,00 (quarantottomila/00) all'anno, oltre l'IVA.

Si precisa che, nel computo complessivo del canone dovuto per ciascuna annualità del rapporto concessorio, il "minimo garantito", se inferiore, è assorbito nella royalty dovuta.

6. DURATA DELLA CONCESSIONE

A norma dell'articolo 168 del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50, la durata complessiva della concessione è fissata in sette anni (84 mesi), a partire dalla data del verbale di consegna degli spazi, che sarà firmato dalle parti successivamente alla stipula del contratto di concessione.

La consegna degli spazi è stimata per il 10 luglio 2019.

In ogni caso, il Concessionario si impegna ad attivare il servizio entro e non oltre 60 giorni dalla sottoscrizione del verbale di consegna degli spazi.

Alla scadenza del contratto, il rapporto con il Concessionario si intende automaticamente risolto anche in assenza di formale disdetta da parte della Fondazione MAXXI.

Il Concessionario è comunque tenuto a garantire la prestazione del servizio fino al subentro del nuovo contraente.

7. IL PERSONALE

Il Concessionario, a norma dell'articolo 50 del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50, ha l'obbligo di rivolgersi prioritariamente – per assunzioni finalizzate al servizio oggetto del presente Capitolato - al personale già impegnato nel servizio di ristorante o di caffetteria alla data di conclusione della precedente gestione in concessione (7 novembre 2018), come da elenco reso disponibile dalla Fondazione.

A pena di risoluzione, il Concessionario assicura il rispetto delle norme stabilite dalla legge e dai contratti collettivi vigenti per i lavoratori a qualsiasi titolo impiegati nel servizio, con particolare riferimento alle norme in materia di sicurezza sul lavoro, di assunzioni obbligatorie di personale appartenente a categorie protette, di inquadramenti e livelli retributivi, di regolare corresponsione delle retribuzioni e di trattamento fiscale e previdenziale.

Il personale di sala e al banco dovrà indossare costantemente uniformi coerenti con l'immagine dei locali, secondo il progetto di immagine presentato in sede di offerta tecnica.

Il personale dovrà essere formato in modo adeguato a garantire la qualità del servizio reso al pubblico. E' indispensabile la presenza di personale di sala che parli fluentemente inglese.

8. PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

Il Concessionario dovrà seguire con scrupolo le prescrizioni di legge in materia di igiene e curare costantemente la pulizia e sanificazione tanto dei locali, che delle attrezzature, stoviglie e uniformi. Gli spazi interni ed esterni dovranno essere lasciati in perfette condizioni igienico-sanitarie anche nei giorni di chiusura.

In particolare, allo scopo di prevenire la presenza di insetti, roditori ed altri animali nocivi, il Concessionario effettuerà ogni mese, ed ogni qualvolta ciò si rendesse necessario, un trattamento di disinfestazione, pena risoluzione anticipata contratto. Durante i trattamenti, gli alimenti dovranno essere rimossi dai locali dove avverrà il trattamento. Nel caso si facesse uso di esche derattizzanti, queste dovranno riportare la registrazione del Ministero della Salute.

I prodotti per le attività comprese nel presente paragrafo dovranno essere biodegradabili in accordo con le vigenti disposizioni in materia di inquinamento.

Durante le operazioni di preparazione e distribuzione degli alimenti non potranno essere depositati, nelle zone preposte a dette preparazioni, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

9. PENALI

Ferme le cause di risoluzione previste dalla legge, dal Disciplinare di gara e dal presente Capitolato, la Fondazione MAXXI si riserva di applicare al Concessionario specifiche penalità a fronte di inadempimenti o disservizi che non siano di gravità tale da compromettere la prosecuzione del rapporto concessorio.

Le penali saranno applicate preVia contestazione dell'addebito. Il Concessionario ha facoltà di presentare le proprie deduzioni alla Fondazione entro dieci giorni lavorativi dalla comunicazione della contestazione. Ferma restando l'applicazione delle penali, la Fondazione

si riserva di richiedere il maggior danno, sulla base di quanto disposto all'articolo 1382 cod. civ., nonché la risoluzione del presente contratto nell'ipotesi di grave e reiterato inadempimento.

La Fondazione, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente paragrafo, potrà, a sua insindacabile scelta, avvalersi della garanzia definitiva di cui all'articolo 103 del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, ovvero compensare il credito con quanto eventualmente dovuto a qualsiasi titolo al Concessionario.

In particolare, possono essere applicate penali a fronte delle seguenti ipotesi di inadempimento o di disservizio, fatte salve le altre conseguenze, anche di natura risarcitoria:

1) Ritardo nell'attivazione del servizio: € 100,00 per ogni giorno di ritardo rispetto al tempo indicato in sede di offerta tecnica: € 500,00 per ogni giorno di ritardo rispetto al tempo limite indicato nel presente Capitolato

2) Mancato rispetto degli orari di servizio: fino a € 200,00/giorno per mancato rispetto degli orari di servizio proposti in sede di offerta tecnica; la penale può giungere fino a € 500,00 per il mancato rispetto degli orari di servizio nei giorni festivi e prefestivi; fino a € 500,00 per la chiusura in giorni diversi da quelli indicati in sede di offerta tecnica

3) Aumento non autorizzato del listino prezzi: fino a € 200,00 per ogni giorno in cui resta in vigore l'aumento

4) Inadempimenti parziali relativi agli obblighi di pulizia dei locali: fino a € 300,00

5) Modificazione non autorizzata del team professionale: fino a € 200,00 per la riduzione non autorizzata del numero degli addetti; fino a € 500,00 per la sostituzione non autorizzata di personale il cui curriculum vitae sia stato allegato all'offerta tecnica

6) Modificazione non autorizzata del progetto enogastronomico: fino a € 300,00

7) Modificazione non autorizzata del programma di eventi, ovvero organizzazione di eventi non autorizzati: fino a € 500,00

8) Conservazione di alimenti o bevande non in perfetto stato o scaduti, salvo l'ipotesi più grave descritta oltre come motivo di risoluzione per inadempimento: fino a € 300,00 per ogni prodotto o violazione

9) Mancato rispetto degli obblighi in materia di sconti, nonché di accettazione dei buoni pasto: fino a € 200,00

10) Modifica non autorizzata di allestimenti o di arredi: fino a € 500,00

11) Modifica non autorizzata della denominazione del locale: fino a € 500,00; modificazione non autorizzata del progetto grafico o del programma di comunicazione: fino a € 300,00

12) Ritardo nel pagamento del rateo trimestrale del canone concessorio ("minimo garantito"): fino a € 250,00 fino al 15° giorno di ritardo, € 500 per ogni giorno successivo al 15°

13) Mancata, ritardata o incompleta trasmissione della rendicontazione del fatturato, prevista nel Disciplinare di gara: fino a € 300,00

14) Inadempienze parziali rispetto alla clausola sociale prevista nel presente Capitolato: fino a € 500,00

15) Inadempienze relative agli obblighi di corretto smaltimento dei rifiuti: fino a € 300,00

16) Atti o comportamenti del personale offensivi per il pubblico - fino a € 300,00

17) Tempi di attesa nel servizio non compatibili con gli ordinari standard di servizi di qualità: fino a € 200,00

18) Violazione di ogni altro obbligo espressamente previsto nel presente Capitolato: fino a € 100,00 per ogni violazione.

Il massimo previsto per ciascuna penale può essere raddoppiato in caso di reiterazione del medesimo inadempimento o disservizio, a partire dal terzo evento contestato.

La Fondazione specifica che sono considerate cause di risoluzione del contratto per inadempimento:

- 1) la grave o reiterata violazione degli obblighi derivanti dalle normative sulla sicurezza dei luoghi, del pubblico e del personale, e delle specifiche normative antincendio
- 2) la grave o reiterata violazione degli obblighi derivanti dal presente Capitolato in materia di rispetto dell'edificio museale, delle sue pertinenze e delle opere d'arte ivi contenute, e delle misure anti-intrusione negli spazi museali di competenza del Concessionario
- 3) la somministrazione di alimenti o bevande scaduti o avariati, o comunque dannosi per la salute
- 4) la violazione degli obblighi di rispetto e non discriminazione del pubblico
- 5) le altre ipotesi previste nel presente Capitolato o nel contratto.

La Fondazione si riserva il diritto di attivare iniziative di rilevazione periodica della qualità percepita dagli utenti dei servizi in concessione (c.d. customer satisfaction). Gli esiti di tale rilevazione possono motivare specifiche segnalazioni al Concessionario, al fine di preservare il livello quali-quantitativo del servizio proposto in sede di offerta tecnica, e, nei casi più gravi, possono motivare l'applicazione delle penali previste nel presente paragrafo.