

CAPITOLATO TECNICO
GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN
CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORANTE E DI CAFFETTERIA-
BOOKSHOP DEL MUSEO MAXXI DI ROMA.
LOTTO 1 CIG 6793712C7C
LOTTO 2 CIG 6793723592

Indice:

1. Premessa

2. Oggetto della gara

3. Servizio di ristorante

3.1. Descrizione sintetica. 3.2. Caratteristiche del servizio. 3.3. L’offerta tecnica e l’offerta economica (3.3.1. Il progetto per la organizzazione e la gestione del servizio: contenuti del servizio; 3.3.2. Il progetto di allestimento degli spazi; 3.3.3. Il piano di comunicazione; 3.3.4. Il piano economico-finanziario: offerta economica)

4. Servizio di caffetteria-bookshop

4.1. Descrizione sintetica. 4.2. Caratteristiche del servizio di caffetteria. 4.3. Caratteristiche del servizio di bookshop – merchandising. 4.4. L’offerta tecnica e l’offerta economica (4.4.1. Il progetto per la organizzazione e la gestione del servizio: contenuti del servizio; 4.4.2. Il progetto di allestimento degli spazi; 4.4.3. Il piano di comunicazione; 4.4.4. Il piano economico-finanziario: offerta economica)

5. Clausole comuni ai due servizi

5.1. Durata della concessione. 5.2. Personale. 5.3. Pulizia, sanificazione e disinfestazione. 5.4. Sconti e condizioni di vendita.

6. Penali

1. Premessa

Il MAXXI, museo delle arti del XXI secolo, 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 e per il turismo, 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 italico.

L’edificio principale, con oltre 12.000 mq. di spazi espositivi, si affaccia sul piazzale Alighiero Boetti, delimitato da via Guido Reni e da via del Masaccio e dalla c.d. “palazzina D” dove trovano spazio gli uffici della Fondazione, la biblioteca-centro di ricerca, altri spazi espositivi per iniziative temporanee, nonché il ristorante, oggetto della presente gara (lotto 1). La caffetteria-bookshop (lotto 2), di nuova concezione, sarà invece collocata nell’edificio

principale, in spazi finora dedicati all'attività espositiva.

Il MAXXI, a livello urbano, costituisce un significativo centro di aggregazione e di coesione territoriale. Il complesso museale, infatti, collega due strade principali del quartiere Flaminio, attraverso un'area pedonale – il già richiamato piazzale Alighiero Boetti - che costituisce ormai uno spazio pubblico, attrezzato e di servizio, curato e vigilato dalla Fondazione MAXXI. Questa area ha già assunto le caratteristiche di una vera e propria piazza di elevato pregio architettonico al servizio e per il godimento non solo dei visitatori del museo (nell'ultimo triennio in crescita continua e significativa), ma per tutti i cittadini che amano frequentarla. Del resto 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 italico, sempre più spesso spazi polivalenti anche per eventi culturali. L'area è facilmente accessibile con il trasporto pubblico e ha un'ampia disponibilità di parcheggi. E' doveroso infine segnalare che il tratto di via Guido Reni dove si affaccia il MAXXI è oggi interessato da un ambizioso piano urbanistico che comprenderà residenze e servizi privati, e nuovi spazi per la cultura e la creatività.

Il MAXXI in pochi anni ha conquistato l'attenzione di un pubblico numeroso e qualificato, italiano e straniero. Nel 2015 i visitatori sono stati 355.268; il trend dei biglietti venduti è in ulteriore crescita nel corso del 2016. Il MAXXI, peraltro, ha assunto il profilo di "piattaforma della creatività contemporanea" ben oltre la pur fondamentale e qualificatissima attività espositiva: 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. I visitatori del MAXXI nel 2015 sono stati per il 54% stranieri (il 38% europei, il 16% provenienti da altri paesi), in larga maggioranza donne (60%), in netta prevalenza giovani (il 69% fino ai 45 anni, con il 30% di "under 30").

Le potenzialità del ristorante (anche con spazi esterni riservati sul piazzale Alighiero Boetti) e della nuova caffetteria-bookshop (con accesso diretto da via Guido Reni, oltre che dalla hall centrale del museo) 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.

2. Oggetto della gara

Il presente procedimento di evidenza pubblica – nel rispetto delle disposizioni del decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50 – riguarda la concessione di due distinti servizi, come da planimetrie allegate:

- 1) Lotto 1 - il servizio di ristorante nell'ambito degli spazi della c.d. "palazzina D" e degli spazi pertinenziali del piazzale Alighiero Boetti del Museo MAXXI; l'accessibilità del ristorante in orari diversi dall'orario di apertura del Museo sarà precisata nel successivo paragrafo 3
- 2) Lotto 2 - il servizio integrato di caffetteria e di bookshop, negli spazi della c.d. "galleria Gianferrari" dell'edificio principale del Museo MAXXI; la caffetteria-bookshop, in orari diversi dall'orario di apertura del Museo, sarà accessibile da via Guido Reni, come specificato nel successivo paragrafo 4.

Il ristorante, come meglio descritto nel paragrafo 3, avrà le caratteristiche di ristorante di qualità, con servizio al tavolo e menu differenziati. La caffetteria-bookshop, come meglio descritto nel paragrafo 4, avrà caratteristiche particolarmente innovative, dovendo integrare un'offerta di caffetteria, pasticceria e gastronomia fredda di qualità con una offerta culturale

(libreria, merchandising) connessa alle finalità ed al profilo del Museo.

Ambedue le attività sono al tempo stesso imprescindibili servizi aggiuntivi per il Museo e autonome occasioni di offerta per il quartiere e la città intera, sia per la specifica offerta enogastronomica che per la possibilità di organizzare eventi aperti al pubblico oltre gli orari di apertura del Museo (attualmente ore 11.00-19.00; il sabato fino alle ore 22.00, con chiusura il lunedì, il 25 dicembre e il 1° maggio). Debbono per questo posizionarsi in una fascia di prestigio del panorama cittadino e nazionale, come vetrina dell'eccellenza della cultura enogastronomica italiana in uno scenario di particolare interesse anche per un pubblico internazionale.

I concessionari di ambedue i servizi potranno inoltre offrire servizi di catering, nei limiti e nei modi precisati nei successivi paragrafi.

Le imprese, singole o associate in consorzi o in RTI (raggruppamenti temporanei di imprese), possono partecipare al procedimento per l'affidamento in concessione di uno o di ambedue i servizi.

Le imprese che intendono partecipare al procedimento per l'affidamento di ambedue i servizi debbono presentare offerte distinte, ciascuna completa di tutti gli elementi richiesti; possono tuttavia evidenziare gli elementi di sinergia tra i servizi proposti per i due lotti, e proporre, in sede di offerte tecniche, speciali linee di qualificazione e differenziazione dei servizi offerti.

I servizi in concessione saranno affidati sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Le offerte per ambedue i servizi 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 piano di comunicazione
- 2) l'offerta economica, cui è allegato il piano economico-finanziario.

I punteggi sono attribuiti per il 65 % per le componenti dell'offerta tecnica e per il 35 % per l'offerta economica. Criteri e punteggi di valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sono specificati nel disciplinare di gara.

La durata della concessione è fissata in anni 7 (84 mesi) dalla data di avvio dell'attività.

3. Servizio di ristorante – Lotto 1

3.1. Descrizione sintetica

Il servizio offerto in concessione riguarda la gestione di un ristorante di elevata qualità, all'altezza del profilo culturale del MAXXI, imprescindibilmente aperto al pubblico nei giorni e negli orari di apertura del museo, ma aperto alla clientela nel più ampio arco temporale possibile secondo il progetto gestionale del concessionario. L'ampliamento degli orari di apertura è valutato in sede di offerta tecnica. Il ristorante deve comunque garantire l'apertura serale in occasione degli eventi di preview e di opening delle mostre del MAXXI.

Il ristorante è collocato nell'ambito della c.d. "palazzina D", al piano terra, con doppio affaccio sul piazzale, e comprende un ambiente di mq 420 ca. a cui si aggiunge uno spazio di soppalco di mq 150 ca. Il piazzale potrà essere posto a disposizione del ristorante per

l'organizzazione di eventi di elevata qualità enogastronomica, anche in orario di chiusura del museo, eventualmente anche oltre l'area di normale pertinenza del servizio.

La cucina, per una superficie ulteriore di mq. 70 ca., presenta un accesso dal retro dell'edificio su un percorso carrabile a cui si accede da via Masaccio, che consente l'agevole carico e scarico delle merci. Essa è composta da un ambiente a piano terra dove sono predisposti gli impianti per le attrezzature, mentre una scala e un montacarichi conducono alla dispensa posta al piano interrato di ca. mq.40.

La cucina, alimentata a gas, è dotata di potenza massima di 45 kw. Dalla cucina, tramite un ascensore si raggiunge il soppalco che, nella parte corrispondente alla cucina, ospita lo spazio per gli spogliatoi del personale, di mq 50 ca., che comprende i bagni dedicati.

La sala del ristorante presenta infine una parte adibita ai servizi (guardaroba, passaggio carrelli e personale), dove è ubicata la scala che conduce al soppalco. In questa zona sono presenti i servizi igienici per il pubblico.

Negli orari di chiusura del Museo, il ristorante sarà accessibile tramite percorsi pedonali opportunamente segnalati e vigilati, con accesso da via Guido Reni (e accesso di servizio da via Masaccio). La Fondazione assicura l'illuminazione e il servizio di vigilanza sul percorso di accesso al ristorante dall'orario di chiusura del Museo fino alle ore 00.30 (orario di accensione degli allarmi dell'intero complesso). Per orari ulteriori (oltre le ore 00.30, e, nel giorno di chiusura settimanale del Museo, oltre le ore 20.30), o per eventi che comprendano l'utilizzazione del piazzale Alighiero Boetti oltre la zona di pertinenza del ristorante, il concessionario sarà chiamato a rimborsare alla Fondazione i costi aggiuntivi di illuminazione, vigilanza e pulizia. Tali costi, per gli anni 2017 e 2018, sono così quantificati forfettariamente:

- per la prosecuzione dell'attività negli spazi interni ed esterni di pertinenza del ristorante (oltre le ore 00.30), e nei giorni di chiusura del museo oltre le ore 20.30, € 30,00/ora
- per eventi nel piazzale Alighiero Boetti (comunque autorizzati dalla Fondazione e concordati per tempi e modalità di svolgimento), € 100,00/ora fino ad un massimo di 100 partecipanti, e € 30,00/ora per ogni ulteriore multiplo di 100 o frazione di 100 superiore a 50.

Il servizio di ristorazione deve prevedere:

- a) pranzi, alla carta e con menu, di cui almeno uno di prezzo contenuto, nei primi due anni non superiore ai 15 euro, ed un menu per bambini
- b) servizio caffè e aperitivo al tavolo
- c) cene (anche solo alla carta)
- d) programma di eventi di cultura enogastronomica.

Il servizio sarà al tavolo, somministrato sia internamente ai locali che nell'area di pertinenza così come definita nella planimetria che verrà consegnata in occasione del sopralluogo. Tale area esterna potrà essere allestita in forma permanente. Il restante piazzale, a disposizione del ristorante per specifici eventi, potrà avere allestimenti solo temporanei, specificatamente autorizzati dalla Fondazione.

L'area del soppalco potrà presentare un allestimento flessibile finalizzato ad un servizio di particolare qualità, anche per accogliere eventi speciali sia legati al museo che ad attività private.

Il concessionario dovrà impegnarsi ad attrezzare e allestire tutti i locali sopra indicati.

Il concessionario avrà facoltà di porre in vendita presso il ristorante prodotti enogastronomici,

anche realizzati e caratterizzati in modo specifico nel packaging. La scelta dei prodotti, le loro caratteristiche qualitative, il progetto di packaging e le modalità di diffusione dovranno essere oggetto di specifici accordi con la Fondazione MAXXI.

Il concessionario sarà contrattualizzato con un soggetto giuridico (eventualmente appositamente costituito) dedicato esclusivamente all'attività affidata.

L'ottenimento delle autorizzazioni di legge, comunque denominate, ivi comprese quelle per la vendita di prodotti enogastronomici, è a carico del concessionario.

3.2. 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 e dovrà comprendere le seguenti attività:

- a) preparazione e somministrazione al tavolo di prodotti alimentari, destinati alla ristorazione
- 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
- d) disponibilità all'effettuazione di servizi catering, in occasione di eventi speciali e/o mostre, senza diritto di esclusiva, ma con il solo diritto di poter presentare una offerta; la Fondazione adotterà le misure organizzative necessarie affinché i servizi di catering eventualmente offerti da terzi non impediscano la normale attività del concessionario; la Fondazione si riserva inoltre la possibilità di utilizzare gli spazi assegnati al concessionario per organizzare fino a tre eventi speciali all'anno, nel giorno di chiusura settimanale del Museo, restando escluso l'utilizzo di stigliature, macchine e stoviglie
- e) organizzazione, previa comunicazione alla Fondazione MAXXI, di eventi di elevata qualità enogastronomica e, in accordo con la medesima Fondazione MAXXI, di manifestazioni culturali, assicurando in ogni caso il rispetto dei limiti stabiliti per le emissioni sonore di 55 decibel lungo il profilo esterno del complesso museale; eventuali deroghe a tale limite per singoli eventi debbono essere concordate con la Fondazione
- f) gestione a proprie spese di ogni manutenzione ordinaria, consistente nel tenere in stato di perfetta efficienza, funzionalità e decoro i locali e le strutture, gli impianti (ad eccezione degli impianti di climatizzazione), le attrezzature, compresi ascensori e montacarichi, gli arredi nonché le apparecchiature per la preparazione e conservazione termica delle vivande. 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 interna ed esterna, idrico e fognario, del gas, e, qualora si dovessero riscontrare guasti o anomalie (a titolo di esempio, di lampade, rubinetti, sanitari, scaldacqua, pulizia pozzetti e caditoie, arredi, cucina, frigo ecc.), dovrà inoltre provvedere alla loro riparazione e/o ripristino. Tutti gli interventi sugli impianti (telefonico, elettrico, gas, idrico - fognario, termo-sanitario, ecc.) 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 di climatizzazione e degli impianti speciali e la loro manutenzione da parte della Fondazione MAXXI
- g) gestione delle utenze (acqua/elettricità/gas/utenze telefoniche) e dei relativi oneri, ad eccezione del servizio di climatizzazione, che resta a carico della Fondazione MAXXI

- h) stipula di idonea polizza assicurativa di responsabilità civile per danni derivanti dall'esecuzione del servizio.

Negli orari di chiusura del museo il concessionario ha il dovere di vigilare affinché il personale e i clienti del servizio non oltrepassino i limiti dell'area di pertinenza e dei percorsi di accesso al ristorante.

Il concessionario è tenuto ad accettare i buoni pasto più diffusi, e comunque quelli in uso nella Fondazione MAXXI. Il concessionario è tenuto inoltre a praticare ai dipendenti e ai componenti degli organi della Fondazione (come da elenco trasmesso e aggiornato periodicamente dalla Fondazione MAXXI) uno sconto non inferiore al 15% sui prezzi di listino di cibi e bevande.

Il concessionario 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 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 (freschi, refrigerati, surgelati, precotti), il luogo di preparazione e di confezionamento in singole porzioni (se sul posto ovvero altrove) e la certificazione per l'attuazione del controllo sanitario, nonché per ogni alimento dovranno essere indicati gli ingredienti principali utilizzati.

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.

Entro il 31 dicembre di ciascuna annualità della concessione, il concessionario deve presentare alla Fondazione una relazione dettagliata sull'attività svolta, proponendo eventuali migliorie nell'organizzazione del servizio e nella selezione dei prodotti alimentari. La Fondazione può chiedere chiarimenti, autorizzare le migliorie e chiedere ulteriori innovazioni, se compatibili con il presente capitolato e con le prescrizioni del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50.

3.3. L'offerta tecnica e l'offerta economica

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

- 1) il progetto per la organizzazione e la gestione del servizio (contenuti del servizio)
- 2) il progetto di allestimento degli spazi
- 3) il piano di 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. Complessivamente, fino a 65 punti sono attribuiti all'offerta tecnica e fino a 35 punti all'offerta economica. I punteggi relativi ai profili e sub-profilo sia dell'offerta tecnica che dell'offerta economica, specificati nel disciplinare, sono espressi in decimali.

3.3.1. Il progetto per la organizzazione e la gestione del servizio (contenuti del servizio)

Il progetto consiste in una relazione tecnica illustrativa dei servizi e dei contenuti che il concessionario si impegna a offrire, corredata dal programma di eventi di cultura enogastronomica per tutta la durata della concessione. Il ristorante deve essere concepito come una moderna piattaforma di sperimentazione e promozione della gastronomia di qualità, anche con il coinvolgimento di "visiting-chef" che ne arricchiscano la programmazione, in grado di inserirsi coerentemente negli spazi e nel contesto culturale in cui è chiamato ad operare.

Il ristorante avrà esclusivamente servizio al tavolo; la somministrazione oltre che nel locale adibito potrà avvenire anche nelle aree di pertinenza del piazzale; per eventi speciali, potrà avvenire nelle restanti aree del piazzale, assicurando comunque il più rigoroso rispetto delle opere d'arte posizionate nel piazzale e dell'edificio museale principale.

Il progetto può indicare le specificità del servizio offerto nell'area del soppalco.

L'offerta potrà comprendere il servizio al tavolo di caffè e di aperitivo, durante tutto l'orario di apertura. Si specifica che lo stesso servizio non potrà essere somministrato al banco per non sovrapporsi al servizio reso dalla caffetteria bookshop.

Il ristorante 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.

Il ristorante deve garantire un adeguato assortimento dell'offerta alimentare anche per clienti celiaci e vegetariani.

Nel corso dell'esecuzione della concessione, il concessionario si impegna, anche su richiesta di MAXXI, ad aggiornare il menù e ad adeguarlo alla normativa di settore eventualmente sopravvenuta, comunque garantendo il mantenimento degli standard qualitativi originariamente offerti.

Il progetto deve illustrare dettagliatamente le motivazioni delle scelte enogastronomiche proposte, indicare le collaborazioni con terzi per la realizzazione di programmi ed eventi di qualità enogastronomica, specificare l'eventuale coinvolgimento di sponsor.

Al progetto 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 sottoporre alla sua approvazione il curriculum vitae del sostituto.

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

- 1) composizione quali-quantitativa del team professionale assegnato al servizio (numero e qualificazione degli addetti)
- 2) indicatori di qualità riferiti a premi e riconoscimenti in uso nel settore della ristorazione
- 3) complessità e varietà dell'offerta enogastronomica (progetto gastronomico)
- 4) qualità dei principali prodotti (identificazioni di specifici marchi, produttori e denominazioni di qualità)
- 5) ampliamento dell'orario di apertura al pubblico
- 6) qualità del programma di eventi di cultura enogastronomica, con un numero minimo di 20 eventi/anno di cui almeno 10 nel piazzale Alighiero Boetti
- 7) eventuali partner e sponsor.

3.3.2. Il progetto di allestimento degli spazi

L'offerta tecnica dovrà prevedere una proposta progettuale di allestimento dei locali che costituirà elemento di valutazione in sede di gara. L'allestimento potrà comprendere una delimitazione dell'area esterna di pertinenza. In caso di aggiudicazione, la Fondazione verificherà la corrispondenza dell'esecuzione ai progetti di allestimento e di arredo indicati in sede di offerta tecnica. L'arredo dovrà essere coerente con l'immagine architettonica del Museo. Il progetto dovrà soddisfare le esigenze descritte nel presente capitolato, organizzando al meglio lo spazio disponibile a tal fine. Planimetrie, grafici e altri elaborati tecnici saranno consegnati ai concorrenti in occasione del sopralluogo. Nella proposta di allestimento e arredo della cucina si dovrà tener conto della soluzione di compartimentazione sporco/pulito. Il concessionario dovrà costantemente garantire l'utilizzo di apparecchiature e stoviglie 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 delle caratteristiche degli ambienti, privilegiando materiali e finiture in linea con l'esistente, sia per quanto riguarda le attrezzature tecniche (macchine, frigoriferi ecc) che per quanto riguarda gli elementi di arredo (portaombrelli, attaccapanni ecc.). Il progetto deve comprendere un adeguato allestimento dei servizi igienici per il pubblico. Saranno oggetto di valutazione marche proposte e materiali costruttivi.

Anche alla luce di quanto previsto dal punto 3.2 lett. f), 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, li sostituisce mantenendo gli standard di qualità, pregio e/o manifattura originari.

Qualora, ad esito della gara, la concessione fosse aggiudicata ad impresa diversa dal titolare della concessione in essere, le imprese potranno concordare tra loro l'eventuale cessione di specifici arredi o attrezzature attualmente presenti.

Eventuali modificazioni dell'allestimento e/o dell'arredo che si rendessero necessari od opportuni nel corso del rapporto concessorio dovranno essere espressamente autorizzate dalla Fondazione.

Nell'allestimento degli spazi aperti al pubblico, il concessionario deve prevedere specifiche modalità di informazione (es. videowall) sulla programmazione culturale del Museo, fornita periodicamente dalla 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 proposto

- 2) qualità dell'arredo e delle stoviglie
- 3) ulteriori elementi di innovazione, anche tecnologica, negli allestimenti e nelle attrezzature
- 4) tempo di realizzazione dell'allestimento (tempo intercorrente tra la consegna dei locali al concessionario e l'effettiva attivazione del servizio).

In ogni caso il concessionario si impegna ad attivare il servizio entro e non oltre il 31 marzo 2017.

3.3.3. Il piano di comunicazione

E' richiesta la realizzazione di materiale grafico specifico (depliant, menu al tavolo, liste vini, tovaglioli, packaging ecc), curato e coordinato dal punto di vista dell'immagine grafica e dovrà portare la denominazione del locale definita su proposta del contraente e il logo della Fondazione MAXXI.

La proposta di denominazione sarà un elemento di valutazione all'interno dell'offerta tecnica. In caso di aggiudicazione, tale proposta sarà acquisita dalla Fondazione MAXXI, che ne diventerà titolare esclusivo senza possibilità di rivalsa da parte dell'aggiudicatario.

L'offerente dovrà altresì elaborare una proposta di promozione, comunicazione e divulgazione del servizio, al fine di aumentare e diversificare l'affluenza, raggiungendo un'utenza il più ampia possibile, avvalendosi al tal fine di figure professionali qualificate (addetto stampa e/o addetto comunicazione). Tale proposta costituirà oggetto di specifica valutazione tecnica anche in riferimento alle professionalità coinvolte.

Eventuali modificazioni della proposta grafica o dei programmi di promozione, comunicazione e divulgazione che si rendessero necessari od opportuni nel corso del rapporto concessorio dovranno essere espressamente autorizzate dalla Fondazione.

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

- 1) qualità del progetto grafico, comprensivo della denominazione proposta per il ristorante
- 2) progetto (valore quali-quantitativo) della campagna di comunicazione
- 3) composizione del team professionale coinvolto.

3.3.4. L'offerta economica e il piano economico-finanziario

All'offerta economica deve essere allegato il piano economico-finanziario.

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, secondo i parametri meglio specificati nel disciplinare di gara, deve comprendere:

- 1) la proposta in aumento del canone di concessione, sia in riferimento al c.d. "minimo garantito" che alla percentuale di royalty
- 2) il valore delle sponsorizzazioni acquisite.

Il valore del canone di concessione sarà in percentuale al valore della produzione annuale del

soggetto giuridico (fatturato), così come da bilancio depositato in CCIAA, con la previsione di un minimo garantito.

L'offerta economica può prevedere un incremento tanto del minimo garantito, quanto della percentuale di royalty, frazionabile su base decimale. Tale incremento può essere proposto anche in progressione nel tempo di durata della concessione.

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

Il servizio di catering nell'ambito degli spazi del MAXXI è svolto da imprese iscritte nell'apposito albo dei fornitori. Il concessionario del servizio di ristorante è automaticamente iscritto nell'albo e vanta il solo diritto di poter presentare una offerta; la Fondazione adotterà le misure organizzative necessarie affinché i servizi di catering offerti da terzi non impediscano la normale attività del concessionario; la Fondazione si riserva la possibilità di utilizzare gli spazi assegnati al concessionario per organizzare fino a tre eventi speciali all'anno, nel giorno di chiusura settimanale del Museo, restando escluso l'utilizzo di stigliature, macchine e stoviglie

Costituisce elemento valutabile in sede di offerta economica la percentuale attribuita alla Fondazione MAXXI del valore economico dei contratti di sponsorizzazione stipulati dal concessionario per le attività svolte negli spazi del MAXXI.

4. Servizio di caffetteria-bookshop – Lotto 2

4.1. Descrizione sintetica

Nell'edificio museale principale, progettato da Zaha Hadid, si colloca il nuovo spazio dedicato al servizio integrato di caffetteria e bookshop, in un ambito finora valorizzato come galleria espositiva (la Galleria Gianferrari), direttamente prospiciente sia sul fronte stradale di via Guido Reni che sulla hall del Museo.

Il locale ha pianta quadrangolare, per una dimensione di ca. 407 mq, con un'altezza di oltre 6 m., segnata da quattro colonne in ghisa. La nuova caffetteria bookshop avrà un'entrata autonoma su via Guido Reni, che le permetterà una attività indipendente dagli orari del museo, e l'accesso al museo, in diretta corrispondenza con l'area biglietteria-accoglienza.

Al concessionario saranno altresì assegnati locali di servizio (per servizi igienici e magazzino), per un totale di mq. 25 ca., con accesso diretto dalla caffetteria bookshop, e un locale magazzino per i materiali del bookshop-merchandising, di mq. 10 ca. (soppalcabile, altezza m.4,80), anch'esso con accesso diretto..

Il concessionario dovrà impegnarsi ad attrezzare e allestire tutti i locali sopra indicati.

Il servizio posto a concessione comprende l'integrazione tra le attività tipiche di caffetteria e quelle di bookshop-merchandising, intese come elemento di arricchimento dell'offerta culturale del museo e di valorizzazione del quadrante urbano dove il museo insiste, anche in considerazione del piano di sviluppo urbanistico previsto per l'area delle ex caserme di Via Guido Reni, in diretta corrispondenza con il MAXXI (e dunque con la nuova caffetteria).

La caffetteria avrà al tempo stesso le caratteristiche di servizio imprescindibile per il museo e per il suo pubblico, e di luogo di incontro e di relax per un pubblico 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 (piatti freddi, sandwich, ecc.), di sala da the-relax (selezione di the e di tisane, succhi naturali e centrifughe, ecc.), di cocktail bar (analcolici, alcolici e superalcolici).

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 offrire il servizio al pubblico in ogni altro orario, con i soli limiti eventualmente stabiliti dalle vigenti normative. L'ampliamento degli orari di apertura è considerato elemento qualificante in sede di offerta tecnica.

La caffetteria prevede sia il servizio al banco che il servizio al tavolo. 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. Si specifica a tal fine che il ristorante collocato nella prospiciente "palazzina D" potrà, nella propria area di pertinenza, offrire il servizio di caffè e aperitivo esclusivamente al tavolo.

Il concessionario dovrà impegnarsi ad allestire il locale (sia l'area bar che l'area bookshop, che dovrà comunque occupare una superficie non inferiore al 15% del totale) con stile, arredi ed illuminazione coerenti con il profilo architettonico del MAXXI. L'allestimento prevederà un'area eventi-presentazioni, con l'attrezzatura necessaria, e un'area lounge relax. Tutti i costi di allestimento e adeguamento della struttura saranno a carico del concessionario.

La concessione non prevede la realizzazione di laboratori di preparazione. 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 sarà 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.

Il concessionario dovrà garantire l'assortimento e le caratteristiche qualitative indicati nell'offerta sia gastronomica che editoriale, pena revoca della concessione. Il concessionario, in accordo con la Fondazione MAXXI, e in conformità con le normative vigenti sul diritto d'autore, potrà inoltre offrire l'ideazione e la produzione di una linea originale di oggetti (in seguito per brevità "linea di prodotti") da immettere nel canale di vendita del bookshop.

Il concessionario potrà offrire servizi di catering per eventi realizzati nell'ambito del MAXXI, per gli ambiti merceologici di competenza (es. coffee break, aperitivo, ecc.), nei limiti e nei modi precisati nei paragrafi successivi.

Il concessionario sarà contrattualizzato con un soggetto giuridico (eventualmente appositamente costituito) dedicato esclusivamente all'attività affidata.

L'ottenimento dei provvedimenti (autorizzazioni, licenze, nulla osta, etc.) - comunque denominati – necessari allo svolgimento delle attività oggetto della concessione, è a carico del concessionario.

Entro il 31 dicembre di ciascuna annualità della concessione, il concessionario deve presentare alla Fondazione una relazione dettagliata sull'attività svolta, proponendo eventuali

migliorie nell'organizzazione del servizio e nella selezione dei prodotti, relativamente tanto alla caffetteria quanto al bookshop. La Fondazione può chiedere chiarimenti, autorizzare le migliorie e chiedere ulteriori innovazioni, se compatibili con il presente capitolato e con le prescrizioni del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50

4.2. Caratteristiche del servizio di caffetteria

Il servizio, considerato nel suo complesso, dovrà essere svolto in conformità alle vigenti normative igienico-sanitarie sulla somministrazione al pubblico di alimenti per quanto riguarda la caffetteria. Più in generale 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, come da piano d'offerta; selezione e vendita di prodotti editoriali e di merchandising museale, sia artigianale che industriale;
- b) igienizzazione e pulizia dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi
- c) organizzazione, nell'ambito degli spazi in concessione, previa comunicazione alla Fondazione MAXXI, di eventi di elevata qualità enogastronomica (es. degustazioni) e, in accordo con la medesima Fondazione MAXXI, di manifestazioni culturali, assicurando in ogni caso il rispetto dei limiti stabiliti per le emissioni sonore di 55 decibel 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.
- 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 (ad eccezione dell'impianto di climatizzazione), le attrezzature, gli arredi nonché le apparecchiature per la preparazione e conservazione termica delle vivande. 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, termo-sanitario, 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 di climatizzazione e degli impianti speciali e la loro manutenzione da parte della Fondazione MAXXI.
- e) gestione delle utenze (acqua/elettricità/gas/utenze telefoniche) e dei relativi oneri, ad eccezione del servizio di climatizzazione, che resta a carico della Fondazione MAXXI, nei limiti standard già richiamati
- f) 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 videosorveglianza con la control room del museo.

Il concessionario è tenuto ad accettare i buoni pasto più diffusi, e comunque quelli in uso nella Fondazione MAXXI. Il concessionario è tenuto inoltre a praticare ai tali dipendenti, nonché

ai componenti degli organi della Fondazione (come da elenco trasmesso e aggiornato 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 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 (freschi, refrigerati, surgelati, precotti), il luogo di preparazione e di confezionamento in singole porzioni (se sul posto ovvero altrove) e la certificazione per l'attuazione del controllo sanitario, nonché per ogni alimento dovranno essere indicati gli ingredienti principali utilizzati.

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.

4.3. Caratteristiche del servizio di bookshop – merchandising

Per quanto riguarda il servizio di bookshop-merchandising, questo dovrà prevedere la seguente offerta minima:

- a) l'esposizione, la disponibilità e la vendita dei prodotti editoriali, audiovisivi, informatici e di merchandising, attinenti alle materie dell'urbanistica, dell'architettura, delle arti figurative e visive, della fotografia, del design, della moda, del cinema e di quelle espressioni artistiche, letterarie e creative che, a diverso titolo, si riferiscono agli autori ed argomenti trattati nelle varie mostre ed eventi che si svolgono presso il Museo MAXXI o comunque approvati dalla Fondazione MAXXI
- b) l'esposizione, la disponibilità e la vendita dei prodotti editoriali dedicati all'infanzia e a ragazzi/ragazze;
- c) l'esposizione e la vendita di tutte le pubblicazioni già prodotte direttamente e/o indirettamente dalla Fondazione MAXXI, nonché dei nuovi prodotti editoriali realizzati dalla Fondazione MAXXI, secondo la tempistica concordata con il museo;
- d) l'esposizione e la vendita di particolari prodotti editoriali e audiovisivi appositamente individuati dalla Fondazione MAXXI in occasione di mostre, eventi o presentazioni editoriali. A tal proposito la Fondazione MAXXI si impegna a comunicare tempestivamente al concessionario la programmazione annuale del museo e gli eventi collaterali;
- e) l'esposizione e la vendita di oggettistica di design selezionato, anche artigianale, di particolare pregio, per tipologia di prodotti, per materiali usati o per tecniche e disegni di produzione
- f) il servizio di vendita on line sul sito della Fondazione MAXXI.

I prodotti editoriali e di merchandising posti in vendita dal concessionario dovranno essere oggetto di vaglio e approvazione da parte della Fondazione, sia precedentemente all'avvio del

servizio, sia periodicamente nel corso del suo svolgimento; la Fondazione potrà anche inibirne la vendita.

Fermo quanto già richiamato nel paragrafo 4.1. circa gli orari di apertura al pubblico, la Fondazione MAXXI, in occasione di mostre e altri eventi culturali, potrà chiedere al concessionario di garantire comunque il servizio. Il concessionario, inoltre, potrà garantire un servizio di cassa mobile da posizionare nelle aree del compendio museale in occasione di presentazioni editoriali o eventi speciali opportunamente comunicati dalla Fondazione MAXXI.

Il concessionario, in accordo con la Fondazione MAXXI, e in conformità con le normative vigenti sul diritto d'autore, può offrire l'ideazione e la produzione di una originale linea oggettistica (in seguito per brevità "linea di prodotti") da immettere nei canali di vendita del bookshop.

In tal caso il concessionario dovrà garantire la produzione a proprie spese dei prodotti selezionati e/o accordati dalla Fondazione. La Fondazione mantiene ogni diritto di proprietà intellettuale ed industriale (morale e patrimoniale) incorporato nei prodotti (oggetti e riproduzioni) in vendita.

Ciascun esemplare della linea dei prodotti dovrà riportare il segno distintivo del MAXXI in maniera permanente (mediante stampa o incisione) e contenere l'espressa avvertenza che si tratta di un prodotto ufficiale. Il concessionario effettuerà lo sviluppo di una grafica per la linea dei prodotti in modo da garantire che l'immagine dei suddetti risulti uniforme e riconoscibile. E' richiesto che la linea dei prodotti comprenda prodotti di fasce di prezzo differenziato ed in particolare una fascia a basso costo rivolta all'infanzia e a soggetti in età scolare .

All'inizio di ciascun anno solare, dopo l'approvazione della programmazione museale e in occasione di ogni manifestazione espositiva, il concessionario e la Fondazione, condivideranno oggetto, tema e caratteristiche della linea dei prodotti. La linea dei prodotti potrà includere a titolo esemplificativo: cartoline, manifesti, poster, cancelleria, cartotecnica con logo del museo, modellismo, complementi d'arredo e accessori abbigliamento (foulard, berretti, borse, shopper, bigiotteria, ombrelli, magliette ecc), giochi, giochi educativi, gadget, oggettistica, oggetti ricordo, calendari, agende, piccola cancelleria, pen drive, mouse pad, cover per telefoni cellulari, porta occhiali, ecc.

La Fondazione è la titolare unica dei diritti di proprietà intellettuale ed industriale incorporati nella linea dei prodotti (a titolo esemplificativo marchi, modelli ornamentali, anche di fatto, diritti d'autore) ed è fatto divieto al concessionario e a suoi dipendenti o fornitori di commercializzarla in proprio, anche parzialmente, salvo specifico accordo con la Fondazione.

Resta inteso che la Fondazione si riserva la facoltà di assegnare anche a terzi l'ideazione e la produzione di oggettistica destinata alla vendita tramite il bookshop, così come la vendita delle riproduzioni e dei multipli d'artista. Pertanto, il servizio di ideazione e produzione della "linea di prodotti" e il servizio di vendita delle riproduzioni e multipli d'artista non sono concessi in esclusiva.

La vendita di multipli d'artista (serigrafie, poster firmati dall'autore o altro) dovrà in ogni caso essere autorizzata dalla Fondazione al fine di accertarne la conformità al diritto d'autore e il decoro del Museo. E' vietato ai fornitori del concessionario commercializzare in proprio, anche parzialmente, i prodotti a marchio MAXXI se non a seguito di specifici accordi con la Fondazione.

Il prezzo di vendita dei multipli d'artista messi a disposizione dalla Fondazione dovrà essere concordato con la Fondazione, la quale si riserva di richiedere una royalty specifica su tale vendita.

Il concessionario dovrà fornire alla Fondazione, con riguardo ai prodotti (oggetti e riproduzioni) commercializzati, copia della documentazione concernente le specifiche tecniche e le dichiarazioni di conformità e di qualità dei materiali utilizzati per la loro produzione.

La linea dei prodotti dovrà riportare il marchio CE ed essere realizzata nel rispetto dei diritti umani e senza l'apporto di lavoro minorile, mediante il controllo e la verifica delle modalità di produzione.

Al concessionario è garantito uno sconto del 40 % sul prezzo di copertina e/o sul listino dei cataloghi direttamente editi dalla Fondazione MAXXI. Per tutti gli altri titoli il concessionario dovrà fare riferimento ai singoli editori.

Il concessionario del bookshop è tenuto ad applicare i seguenti sconti:

1. ai dipendenti della Fondazione MAXXI (come da elenco trasmesso e aggiornato periodicamente dalla Fondazione), il 15% di sconto sul prezzo di copertina per i prodotti editoriali, i materiali audiovisivi e sui prezzi di listino del merchandising, nonché il 20% sul prezzo di listino della eventuale "linea dei prodotti"
2. agli "Amici del MAXXI" (come da elenco trasmesso e aggiornato periodicamente dalla Fondazione MAXXI), il 15% di sconto sul prezzo di copertina per i prodotti editoriali, i materiali audiovisivi e sui prezzi di listino del merchandising
3. ai possessori di tessere MyMAXXI e Corporate MAXXI, il 10% di sconto sul prezzo di copertina dei cataloghi e delle altre pubblicazioni a cura del MAXXI e sul prezzo di listino della eventuale "linea di prodotti"

Il concessionario può inoltre applicare ulteriori sconti e organizzare vendite promozionali, nel rispetto delle normative vigenti, informandone preventivamente la Fondazione.

La Fondazione si riserva il diritto di poter concludere con istituzioni terze convenzioni che prevedano per i propri soci sconti non superiori a quelli praticati per i dipendenti della stessa Fondazione sui prodotti in vendita presso i rispettivi bookshop.

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 all'O.M. 26 giugno 1995 (G.U. 31 agosto 1995, n. 203).

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

4.4. L'offerta tecnica e l'offerta economica

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

- 1) il progetto per la organizzazione e la gestione del servizio (contenuti del servizio)
- 2) il progetto di allestimento degli spazi
- 3) il piano di 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. Complessivamente, fino a 65 punti sono attribuiti all'offerta tecnica e fino a 35 punti all'offerta economica. I punteggi relativi ai

profili e sub-profili specificati nel disciplinare sono espressi in decimali.

4.4.1. Il progetto per la organizzazione e la gestione del servizio (contenuti del servizio)

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 culturali che riguardi tutta la durata della concessione. La caffetteria bookshop 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, nonché come piattaforma di promozione della editoria e del merchandising museale, in grado di inserirsi coerentemente nello spazio in cui è chiamata ad operare: il MAXXI, il più importante museo d'arte contemporanea in Italia, e tra i più suggestivi del mondo dal punto di vista architettonico.

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 del piazzale Alighiero Boetti se non per specifici eventi, previa specifica autorizzazione della Fondazione MAXXI.

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. Anche l'offerta editoriale e di merchandising del bookshop dovrà essere in relazione con la programmazione del museo. In ogni caso tale offerta dovrà essere all'altezza con l'obiettivo di valorizzare e accrescere l'offerta culturale del Museo.

La caffetteria deve garantire un adeguato assortimento dell'offerta alimentare anche per clienti celiaci e vegetariani.

Il progetto deve illustrare dettagliatamente le motivazioni delle scelte eno-gastronomiche, editoriali e di merchandising, indicare le collaborazioni con terzi per la realizzazione di programmi ed eventi, specificare l'eventuale coinvolgimento di sponsor, i vantaggi - non solo economici, della loro presenza tanto per il concessionario quanto per la Fondazione MAXXI.

Al progetto 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, il progetto dovrà indicare i seguenti elementi, valutabili secondo i parametri meglio specificati nel disciplinare di gara:

- 1) composizione quali-quantitativa del team professionale assegnato al servizio (numero e qualificazione degli addetti)
- 2) qualità dei principali prodotti (identificazioni di specifici marchi e di denominazioni di qualità)
- 3) complessità e varietà dell'offerta enogastronomica
- 4) complessità e varietà dell'offerta editoriale
- 5) complessità e varietà dell'offerta di merchandising
- 6) ampliamento dell'orario di apertura al pubblico
- 7) qualità e frequenza/quantità del programma di eventi culturali
- 8) eventuali partnership e sponsor.

4.4.2. Il progetto di allestimento degli spazi

L'offerta tecnica dovrà prevedere una proposta progettuale di allestimento dei locali che costituirà elemento di valutazione in sede di gara. In caso di aggiudicazione, la Fondazione verificherà la corrispondenza dell'esecuzione ai progetti di allestimento e di arredo indicati in sede di offerta tecnica. 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. Planimetrie, grafici e altri elaborati tecnici saranno consegnati ai concorrenti in occasione del sopralluogo. 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 delle 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 (portaombrelli, attaccapanni ecc.). Il progetto di allestimento deve comprendere un'area eventi-presentazioni, un'area lounge relax, e la cura dei servizi igienici per il pubblico. Saranno oggetto di valutazione marche proposte e materiali costruttivi.

Eventuali modificazioni dell'allestimento e/o dell'arredo che si rendessero necessari od opportuni nel corso del rapporto concessorio dovranno essere espressamente autorizzate dalla Fondazione.

Anche alla luce di quanto previsto dal punto 4.2 lett. d), 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, li sostituisce 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. videowall) sulla programmazione culturale del Museo, fornita periodicamente dalla 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 proposto
- 2) qualità (marche, materiali) degli arredi e delle stoviglie
- 3) ulteriori elementi di innovazione, anche tecnologica, negli allestimenti e nelle attrezzature
- 4) tempo di realizzazione dell'allestimento (tempo intercorrente tra la consegna dei locali al concessionario e l'effettiva attivazione del servizio).

In ogni caso il concessionario si impegna ad attivare il servizio entro e non oltre il 30 aprile 2017.

Fino alla piena attivazione del servizio, il concessionario dovrà offrire un servizio di caffetteria nel banco attualmente in funzione nella hall del Museo, senza ulteriori oneri a carico della Fondazione MAXXI, ed assicurando alla medesima una percentuale pari al 10% del valore della produzione (fatturato), come da rendiconto presentato entro 30 giorni dalla conclusione di tale attività. Il banco sarà dismesso alla data di avvio del servizio di caffetteria bookshop in concessione.

4.4.3. Il piano di comunicazione

E' richiesta la realizzazione di materiale grafico specifico (depliant, menu al tavolo e in sala, tovaglette e tovaglioli in carta, packaging ecc), curato e coordinato dal punto di vista dell'immagine grafica e dovrà portare la denominazione del locale definita su proposta del contraente e il logo della Fondazione MAXXI.

La proposta di denominazione sarà un elemento di valutazione all'interno dell'offerta tecnica. In caso di aggiudicazione, tale proposta sarà acquisita dalla Fondazione MAXXI, che ne diventerà titolare esclusivo senza possibilità di rivalsa da parte dell'aggiudicatario.

L'offerente dovrà altresì elaborare una proposta di promozione, comunicazione e divulgazione del servizio, al fine di aumentare e diversificare l'affluenza, raggiungendo un'utenza il più ampia possibile, avvalendosi al tal fine di figure professionali qualificate (addetto stampa e/o addetto comunicazione) Tale proposta costituirà oggetto di specifica valutazione tecnica anche in riferimento alle professionalità coinvolte.

Eventuali modificazioni della proposta grafica o dei programmi di promozione, comunicazione e divulgazione che si rendessero necessari od opportuni nel corso del rapporto concessorio dovranno essere espressamente autorizzate dalla Fondazione.

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

- 1) qualità del progetto grafico, comprensivo della denominazione del locale
- 2) progetto (valore quali-quantitativo) della proposta di comunicazione e divulgazione
- 3) composizione del team professionale.

4.4.4. L'offerta economica e il piano economico-finanziario

All'offerta economica deve essere allegato il piano economico-finanziario.

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. Il concessionario sarà contrattualizzato con un soggetto giuridico (eventualmente appositamente costituito) dedicato esclusivamente all'attività affidata.

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, secondo i parametri meglio specificati nel disciplinare di gara, deve comprendere:

- 1) la proposta in aumento del canone di concessione, sia in riferimento al c.d. "minimo garantito" che alla percentuale di royalty
- 2) il valore delle sponsorizzazioni acquisite.

Il valore del canone di concessione sarà in percentuale al valore della produzione annuale del soggetto giuridico (fatturato), così come da bilancio depositato in CCIAA, con la previsione di un minimo garantito. L'offerta economica può prevedere un incremento tanto del minimo garantito, quanto della percentuale di royalty, frazionabile su base decimale. Tale incremento può essere proposto anche in progressione nel tempo di durata della concessione.

Si precisa che, nel computo complessivo per ciascuna annualità del rapporto concessorio, il

“minimo garantito”, se inferiore, è assorbito nella royalty dovuta.

Il servizio di catering nell'ambito degli spazi del MAXXI è svolto da imprese iscritte nell'apposito albo dei fornitori. Il concessionario del servizio di caffetteria è automaticamente iscritto nell'albo e vanta il diritto di prelazione anche per gli eventi organizzati da terzi negli spazi della Fondazione MAXXI, limitatamente ai settori merceologici di competenza (es. coffee break, cocktail light, ecc.)

Costituisce elemento valutabile in sede di offerta economica la percentuale attribuita alla Fondazione MAXXI del valore economico dei contratti di sponsorizzazione stipulati dal concessionario per le attività svolte negli spazi del MAXXI.

5. Clausole comuni ai due servizi.

5.1. Durata della concessione

A norma dell'articolo 168 del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50, in relazione alla complessità organizzativa dei servizi previsti per ambedue i lotti nonché alla dimensione degli investimenti necessari per l'allestimento degli spazi e la dotazione tecnologica dei medesimi servizi, la durata della concessione è fissata in anni 7 (84 mesi) dalla data di avvio dell'attività.

In sede di offerta, i concorrenti dovranno comunque specificare dettagliatamente il piano di investimenti, nell'ammontare e nella finalizzazione. La verifica della rispondenza di tali investimenti alle esigenze della stazione appaltante, così come definite nel presente capitolato sarà effettuata in sede di valutazione dell'offerta tecnica (progetto di allestimento 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 tenuto a garantire la prestazione del servizio fino al subentro del nuovo contraente.

5.2. Personale

Il personale di sala e al banco dovrà indossare costantemente uniformi coerenti con l'immagine dei locali, secondo un progetto di immagine che dovrà essere sottoposto all'approvazione della Fondazione MAXXI.

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.

5.3. Pulizia, sanificazione e disinfestazione

il concessionario dovrà, per i servizi di ristorazione e catering, 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.

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 Sanità.

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.

6. Penali

Ferme le cause di risoluzione previste dalla legge, dal disciplinare di gara e dal presente capitolato, la Fondazione MAXXI si riserva di applicare ai concessionari dei servizi 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:

- 1) Ritardo nell'attivazione del servizio (rif. paragrafi 3.3.2. e 4.4.2.)
 - € 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 capitolato
- 2) Mancato rispetto degli orari di servizio (rif. paragrafi 3.3.1. e 4.4.1.)
 - fino a € 200,00/giorno per mancato rispetto degli orari di servizio
 - 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 (rif. paragrafi 3.3.1. e 4.4.1.)
 - fino a € 200,00
- 4) Inadempimenti parziali relativi agli obblighi di pulizia dei locali (rif. paragrafi 3.2. e 4.2.)
 - fino a € 300,00
- 5) Modificazione non autorizzata del team professionale (rif. paragrafi 3.3.1. e 4.4.1.)
 - 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 (rif. paragrafi 3.3.1. e 4.4.1.)
 - fino a € 300,00
- 7) Modificazione non autorizzata del programma di eventi di cultura enogastronomica e di manifestazioni culturali (rif. paragrafi 3.2. e 4.2., nonché 3.3.1. e 4.4.1.)
 - fino a € 300,00

- 8) Mancato rispetto delle specifiche indicazioni di fornitori o produttori proposte in sede di offerta tecnica (rif. paragrafi 3.3.1. e 4.4.1.)
 - fino a € 200,00
- 9) Somministrazione di alimenti o bevande non in perfetto stato di conservazione, salvo l'ipotesi più grave descritta oltre come motivo di risoluzione per inadempimento
 - fino a € 300,00
- 10) Mancato rispetto degli obblighi in materia di sconti, nonché di accettazione dei buoni pasto (rif. paragrafi 3.2. , 4.2. e 4.3.)
 - fino a € 200,00
- 11) Violazione degli obblighi specificati nel presente capitolato in materia di produzione e vendita di prodotti editoriali e di merchandising (rif. paragrafo 4.3.)
 - fino a € 300,00
- 12) Modifica non autorizzata di allestimenti o di arredi (rif. paragrafi 3.3.2. e 4.4.2.)
 - fino a € 300,00
- 13) Modifica non autorizzata del progetto grafico o del programma di comunicazione (rif. paragrafi 3.3.3. e 4.4.3.)
 - fino a € 200,00
- 14) Modifica delle dimensioni, della finalizzazione e dei tempi previsti nel piano degli investimenti (rif. paragrafi 3.3.4. e 4.4.4.)
 - fino a € 500,00
- 15) Atti o comportamenti del personale offensivi per il pubblico
 - fino a € 300,00
- 16) Tempi di attesa nel servizio (al tavolo o al banco) non compatibili con i consueti standard di servizi di qualità
 - fino a € 100,00

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 avariati, o comunque dannosi per la salute, se dalla somministrazione derivi un danno per uno o più clienti
- 4) la violazione degli obblighi di rispetto e non discriminazione del pubblico.

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.