



BANDO

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR-RISTORO  
ALL’INTERNO DELLA GAM – GALLERIA CIVICA D’ARTE MODERNA E  
CONTEMPORANEA.

LOTTO CIG 7944452130

La Fondazione Torino Musei intende individuare un gestore del bar e punto ristoro sito all'interno della GAM - Galleria Civica d'Arte moderna e Contemporanea attraverso l'indizione di una procedura di concessione di servizi.

I dati raccolti dalla Fondazione Torino Musei saranno trattati, ai sensi e nei modi di cui al Regolamento EU 2016/679 e al d.lgs. n. 196/2003 (Codice della Privacy) esclusivamente nell'ambito e per le finalità del presente bando.

\* \* \*

### **1. SOGGETTO AFFIDANTE:**

FONDAZIONE TORINO MUSEI, con sede in Torino, Via Magenta, n. 31

Tel. 011/4436903 - Fax n. 011/4436917 - Indirizzo e-mail: [servizigenerali@fondazionetorinomusei.it](mailto:servizigenerali@fondazionetorinomusei.it),  
indirizzo Internet: [www.fondazionetorinomusei.it/bandi/bandi.php](http://www.fondazionetorinomusei.it/bandi/bandi.php)

Il Responsabile del procedimento è il Segretario Generale della Fondazione Torino Musei, dott.ssa Elisabetta Rattalino.

### **2. LUOGO DI ESECUZIONE**

Torino, presso la GAM – Galleria Civica d'Arte moderna e Contemporanea.

### **3. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

La gara riguarda una concessione di servizi aggiuntivi ai sensi e per gli effetti dell'art. 117, comma 2, lett. f), D.Lgs. 42/2004 ed è regolata in via generale dall'articolo 164 del decreto legislativo decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

Al fine di garantire la massima partecipazione, la procedura di affidamento adottata è quella "aperta" di cui all'art. 60 d.lgs. 50/2016.

La presente gara verrà aggiudicata facendo riferimento agli artt. 95 e 173 del d.lgs. n. 50/2016 e successive modifiche, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Ai sensi dell'art. 51, comma 1, del D.lgs. 50/2016, per la particolarità del luogo e per la natura dei locali, si prevede un unico lotto indivisibile.

### **4. OGGETTO E DURATA DEL SERVIZIO**

Oggetto della concessione: organizzazione e gestione di pubblico esercizio di bar e ristorazione da svolgersi presso i locali adibiti e siti all'interno della GAM – Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea, con contestuale concessione degli spazi.

Il Concessionario dovrà assicurare, quale prestazione accessoria ex art. 48, comma 2, D.Lgs. 50/2016 altresì il servizio di catering inteso quale fornitura a richiesta di pasti pronti per essere consumati, da svolgersi a favore del Museo. Tale servizio non comporta concessione di spazi e potrà essere richiesto anche al di fuori degli spazi concessi.

La Concessione avrà una durata di mesi trentasei, a decorrere dalla data di stipula del contratto ai sensi dell'art. 32, commi 13 e 14, D.Lgs. 50/2016.

La Fondazione si riserva la facoltà di procedere all'affidamento del medesimo servizio per un ulteriore numero massimo di mesi ventiquattro ai sensi dell'art. 63, comma 5, D.Lgs. 50/2016.

## 5. VALORE E CORRISPETTIVO DEL CONTRATTO DI SERVIZIO

Il fatturato complessivo realizzato dall'attività nel 2018 è pari a circa € 220.000, al netto dell'IVA, di cui € 174.000/annuo quali corrispettivi del servizio bar e ristorazione e € 46.000/annuo quale corrispettivo del servizio catering.

Il regolamento economico del contratto di servizio è articolato nei seguenti termini:

- canone mensile a carico del concessionario, composto da una quota minima pari a € 1.400,00, (millequattrocento/00), oltre IVA;
- quota percentuale minima pari al 5,00% del fatturato complessivo conseguito dal servizio, da riconoscere alla Fondazione.

Gli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze prodotte nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente contratto e non soggetti a ribasso, di cui all'art. 26, comma 3, D.lgs. 81/2008 s.m.i., sono stati valutati pari a zero.

La controprestazione consisterà unicamente nel diritto del Concessionario di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il Servizio. Non è prevista alcuna corresponsione di prezzo al Concessionario.

L'utilizzo del Servizio della Concessione da parte dei visitatori della GAM è facoltativo e costituisce attività economica autonoma; pertanto il Concessionario non potrà avanzare alcuna pretesa, o richiesta, né richiedere modifiche della Convenzione per l'eventuale mancata frequenza da parte degli utenti.

## 6. SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Le ditte concorrenti sono tenute, prima di presentare offerta, ad effettuare un sopralluogo completo, per l'accertamento del servizio da eseguirsi, debitamente certificato dal funzionario preposto, sull'allegato modello (**Allegato 2**), pena l'esclusione dalla gara.

Di tale accertamento le imprese concorrenti sono tenute a dare dimostrazione in sede di offerta. Nessuna lamentela sulla natura dei luoghi o sulla tipologia di servizio da fornire potrà essere pertanto sollevata.

I concorrenti potranno concordare gli appuntamenti tramite e-mail: [servizigenerali@fondazionetorinomusei.it](mailto:servizigenerali@fondazionetorinomusei.it)

## 7. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le domande di partecipazione, redatte in lingua italiana e sottoscritte dal legale rappresentante, devono essere contenute in un unico plico debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura recante all'esterno la seguente dicitura: ***“Offerta per l'affidamento della gestione del servizio di bar-ristoro presso la GAM – Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea, Lotto CIG 7944452130”***

Le domande dovranno pervenire entro e non oltre le ore **12:00 del 15 luglio 2019** direttamente o tramite il servizio postale, al seguente indirizzo:

**FONDAZIONE TORINO MUSEI**  
**Ufficio Protocollo**  
**Piazza Savoia n. 6 – 10122 TORINO**

In caso di consegna del plico a mano, l'Ufficio Protocollo è aperto al pubblico dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 12:00.

In caso di raggruppamento (A.T.I.) dovrà essere indicato il nominativo di tutti i soggetti facenti capo al raggruppamento stesso.

Non si darà corso ai plichi pervenuti senza la suddetta dicitura.

Farà fede il timbro di ricevimento e non la data del timbro postale. Il recapito del plico rimane a esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi ragione non giunga a destinazione in tempo utile. Le domande di partecipazione pervenute oltre il termine fissato non verranno prese in considerazione.

La Fondazione si riserva la facoltà di annullare e/o revocare il bando di gara, non aggiudicare e/o non stipulare il contratto senza incorrere in responsabilità e/o azioni di richiesta danni, indennità o compensi di qualsiasi tipo, nemmeno ai sensi dell'art. 1337 e 1338 del cod. civ.

## 8. CONTENUTO DEL PLICO

Il suddetto plico dovrà contenere:

- **BUSTA A:** busta sigillata contenente i documenti amministrativi attestanti il possesso dei requisiti di ammissione di cui al successivo art. 9 e recante la seguente dicitura "Documentazione amministrativa", oltre al nome del mittente. In caso di raggruppamento dovrà essere indicato il nominativo di tutti i soggetti facenti capo al raggruppamento.
- **BUSTA B:** busta sigillata contenente il progetto tecnico di cui al successivo art. 10 e recante la seguente dicitura "Progetto Tecnico", oltre al nome del mittente. In caso di raggruppamento dovrà essere indicato il nominativo di tutti i soggetti facenti capo al raggruppamento.
- **BUSTA C:** busta sigillata contenente l'offerta economica di cui al successivo art 11 e recante la seguente dicitura "Offerta Economica", oltre al nome del mittente. In caso di raggruppamento dovrà essere indicato il nominativo di tutti i soggetti facenti capo al raggruppamento.

## 9. REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

Sono ammessi a partecipare alla procedura i soggetti che:

- 1) siano in possesso delle necessarie autorizzazioni amministrative per lo svolgimento dell'attività oggetto del presente bando;
- 2) non si trovino in nessuna delle condizioni di cui all'art. 80 D.Lgs. 50/2016.

In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituiti, dovrà essere allegato, a corredo della documentazione amministrativa, l'impegno di costituirsi giuridicamente in tale forma, con l'indicazione esplicita della mandataria, e dovranno essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

L'offerta dei concorrenti raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti della Fondazione, nonché nei confronti dell'eventuale subappaltatore e dei fornitori. Per gli assuntori di prestazioni secondarie la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità del mandatario.

È vietata l'associazione in partecipazione. Salvo quanto disposto ai commi 18 e 19 dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

La mandataria deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

Nella Busta recante la dicitura “**Documentazione amministrativa**” il concorrente dovrà inserire l'**Allegato 1** (autodichiarazione attestante il possesso dei requisiti generali), compilato in tutte le parti necessarie e sottoscritti dal legale rappresentante dell'impresa (o dal legale rappresentante della sola mandataria o del consorzio nel caso di raggruppamento o consorzio di concorrenti già costituiti, o dai legali rappresentanti delle singole imprese raggruppande o consorziande nel caso di raggruppamento o consorzio di concorrenti non costituito, o dal legale rappresentante del solo consorzio nel caso in cui lo stesso sia dotato di personalità giuridica).

Nella medesima busta dovranno essere allegati i seguenti documenti:

1. attestato di avvenuto sopralluogo del sito secondo l'allegato modello **Allegato 2**);
2. copia del bando e del contratto di concessione (**Allegato 3**) siglati in ogni pagina per presa visione e integrale accettazione;
3. Allegato 1 al DUVRI (**Allegato 4**) circa l'ottemperanza alle misure di igiene e sicurezza sul lavoro sottoscritto per presa visione dal legale rappresentante (da tutti i legali rappresentanti in caso di A.T.I.); l'Allegato verrà compilato solo al momento dell'affidamento;
4. Cauzione provvisoria pari al 2 dell'importo posto a base di gara (pari a € 4.400) e dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione, la cauzione di cui all'art. 93, comma 8, D. Lgs. 50/2016, per l'esecuzione del contratto. È ammessa la riduzione della cauzione alle condizioni di cui all'art. 93, comma 7, nonché dall'eventuale dichiarazione, resa ai sensi del DPR 445/2000, e della documentazione attestante il possesso dei requisiti di cui all'art. 93 comma 7 del D.Lgs n. 50/2016 che consente all'offerente di fruire della riduzione dell'importo della cauzione;
5. dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione, la cauzione di cui all'art. 103, D. Lgs. 50/2016, per l'esecuzione del contratto. Ai sensi dell'art. 93, comma 8, sono esonerate dalla presentazione della suddetta dichiarazione le microimprese, piccole e medie imprese;
6. copia della ricevuta in originale (ovvero di fotocopia della stessa corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità del dichiarante) dell'avvenuto versamento all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture del contributo a carico dei partecipanti pari a € 140,00 indicando il codice fiscale dell'Impresa e il seguente codice identificativo di gara: Lotto CIG 7944452130 oppure copia dell'e-mail di conferma trasmessa dal sistema di riscossione

Il pagamento può essere effettuato on-line ovvero in contanti, secondo le modalità di cui alla deliberazione dell'ANAC del 9/12/2014. La Fondazione controllerà, tramite l'accesso al SIMOG, l'avvenuto pagamento del contributo all'Autorità, l'esattezza dell'importo e la rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta di versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

7. DGUE (Documento di Gara Unico Europeo): secondo quanto previsto all'art. 85 del D.lgs 50/2016 e s.m.i. compilato, stampato, datato e sottoscritto.
8. Documento “PASSOE” per il controllo dei requisiti, ottenuto presso il sito dell'A.N.A.C. dopo aver effettuato la registrazione al servizio AVCPASS ed aver indicato il C.I.G. della procedura alla quale si intende partecipare. Il Passoe deve riportare, in caso di A.T.I. i dati della mandataria e della mandante.

Ai fini del possesso dei requisiti generali di **idoneità professionale** (*dati da riportare nella Parte IV: Criteri di selezione – lett. A: Idoneità – punto 1 del Modello di formulario per il D.G.U.E.*): viene richiesta:

l'iscrizione alla Camera di Commercio per l'attività corrispondente a quella oggetto della presente procedura di affidamento, ovvero iscrizione ad altro registro o albo equivalente secondo la legislazione nazionale di appartenenza, precisando gli estremi dell'iscrizione (numero e data), della classificazione e la forma giuridica, nonché i dati identificativi del titolare dell'impresa individuale, ovvero di tutti i soci della società in nome collettivo, ovvero di tutti i soci accomandatari nel caso di società in accomandita semplice, nonché di tutti gli amministratori muniti di rappresentanza, soci di maggioranza, di tutti i direttori tecnici, di tutti i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo (ad esempio: gli institori e i procuratori speciali muniti di potere di rappresentanza e titolari di poteri gestori e continuativi, ecc.), con riferimento anche ai cessati dalla carica nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara (indicare i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e la residenza).

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, il requisito deve essere in possesso di tutte le società componenti il raggruppamento.

Ai fini del possesso dei requisiti generali di **capacità economica e finanziaria** (*dati da riportare nella Parte IV: Criteri di selezione – lett. B) – Capacità economica e finanziaria - punti 2a) e 6) del Modello di formulario per il D.G.U.E.*) viene richiesta la presentazione di:

a.1) dichiarazione ex art. 47 del D.P.R. n. 445/ 2000 (Modello Allegato 2) attestante il fatturato globale d'impresa nell'esercizio di servizi di gestione di servizi di bar, ristorazione e servizi a buffet realizzato nei ultimi 2 anni precedenti la gara (2017-2018), con indicazione dei singoli anni di riferimento;

a.2) presentazione di almeno una idonea referenza bancaria sulla capacità economica e finanziaria dell'impresa.

Ai fini del possesso dei requisiti di **capacità tecnica e professionale** (*dati da riportare nella Parte IV: Criteri di selezione – lett. C: Capacità tecniche e professionali – punto 1b) del Modello di formulario per il D.G.U.E.*) viene richiesta la dichiarazione ex art. 47 del D.P.R. n. 445/2000 di aver svolto negli ultimi due esercizi (2017-2018) effettiva attività nei seguenti settori:

b.1) gestione e conduzione di servizi di bar, caffetteria e ristorazione;

b.2) gestione di servizi di catering.

Al fine di comprovare i requisiti dichiarati il concorrente dovrà presentare:

1) elenco delle sedi di effettivo svolgimento dei principali servizi di cui al precedente punto b.1) negli ultimi 2 anni (2017-2018), con specifica indicazione degli eventuali servizi svolti in locali storici, sedi museali e istituzioni culturali;

2) elenco dei principali servizi di cui al precedente punto b.2) svolti negli ultimi 2 anni (2017-2018), con indicazione dei committenti, della tipologia di servizi di catering (coffee break, light lunch o dinner), del numero di persone, del prezzo pro-capite applicato, e di eventuale esperienza presso sedi museali e istituzioni culturali;

3) dichiarazione circa l'organico medio annuo impiegato negli ultimi 2 anni (2017-2018) e CCNL applicato (distinguendo tra dipendenti e collaboratori con forme di contratto di lavoro non subordinato);

4) curriculum delle attività svolte dal concorrente da inizio attività.

Almeno uno dei requisiti tecnici e professionali di cui ai precedenti punti b.1) e b.2) dovrà essere provato da tutte le imprese partecipanti al consorzio o al raggruppamento.

L'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, dovrà comprovare, nel termine perentorio fissato dalla Fondazione, il possesso dei requisiti dichiarati. La Fondazione si riserva di effettuare nel periodo di vigenza del contratto verifiche sia sulla veridicità delle dichiarazioni rese sia sul rispetto degli impegni assunti.

## 10. OFFERTA TECNICA

Il concorrente dovrà inserire, a pena di esclusione, nella busta con la dicitura “**Progetto Tecnico**”:

Redazione di un progetto ex art. 115, comma 3, D.Lgs. 42/2004, (massimo **10 cartelle formato A4**, inclusi allegati) contenente i criteri di gestione del servizio e le modalità con cui saranno svolte le prestazioni oggetto, con le eventuali proposte di sviluppo e potenziamento della capacità ricettiva e di offerta al pubblico delle strutture esistenti, contenente le seguenti indicazioni:

### **Sull’organizzazione del servizio di ristorazione:**

- a) descrizione delle caratteristiche e delle modalità di erogazione del Servizio (qualità e tipologie dei prodotti, tipologie di menù; descrizione delle modalità di cottura e di preparazione dei cibi);
- b) descrizione delle migliorie e delle innovazioni proposte per la gestione;

### **Sull’organizzazione del servizio catering:**

descrizione di diverse proposte di catering rivolte a diverse tipologie di pubblico e descrizione di un servizio a buffet tipo per circa 60-80 persone contenente indicazioni sull’organizzazione che si intende adottare per il trasporto e l’allestimento delle strutture, il trasporto e la distribuzione delle vivande, un esempio di menù completo. Proposte di sviluppo e possibile utilizzo degli spazi del giardino e interni alla GAM.

### **Sul piano organizzativo:**

- a) descrizione del modello organizzativo, recante il curriculum del gestore dal quale risulti il possesso di adeguata esperienza professionale, il numero di addetti, il CCNL applicato, l’inquadramento previsto e i livelli contrattuali, le rispettive qualificazioni professionali e la tipologia di formazione (in particolare esplicitare la conoscenza delle lingue straniere);
- b) descrizione delle modalità di comunicazione e di promozione al pubblico dei servizi oggetto della concessione

### **Sull’arredamento dello spazio:**

- a) descrizione di possibili migliorie nel design e nell’arredamento dello spazio caffetteria; dichiarazione circa le attrezzature, le strumentazioni che saranno rese disponibili per il servizio; descrizione e layout della proposta di arredamento e delle migliorie da apportare agli spazi sia interna che esterna (dehor).

## 11. OFFERTA ECONOMICA

Il concorrente dovrà inserire, a pena di esclusione, nella busta con la dicitura “**Offerta Economica**” la dichiarazione (**Modello Allegato 5**) riguardante:

- il miglioramento sul canone fisso minimo mensile pari a € 1.400,00 (millequattrocento/00);
- il miglioramento della quota percentuale minima sul fatturato complessivo conseguito dal servizio di gestione della caffetteria e del catering pari al 5,00%.

Non sono ammesse offerte al di sotto del canone e/o della percentuale minima sul fatturato complessivo posto a base di gara.

Nell’offerta economica il concorrente dovrà altresì indicare i propri “*costi della manodopera*” e gli “*oneri aziendali concernenti l’adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza*” sui luoghi di lavoro di cui all’art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016.

Per quanto concerne la voce “costi della manodopera” dovrà essere in particolare indicato il costo annuo complessivo aziendale e dovranno essere dettagliate le seguenti informazioni: CCNL applicato, il numero di risorse impiegate, il regime applicato (full time/part-time e il numero di ore lavorate), il livello di inquadramento, e lo stipendio lordo annuo di ciascuna risorsa.

L'offerta, a pena di esclusione, dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante (o dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate) e accompagnata da fotocopia della carta di identità in corso di validità di tutti i sottoscrittori dell'offerta.

## 12. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

I servizi di cui al presente avviso sono affidati in concessione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 2, D.lgs. 50/2016, applicando il metodo aggregativo-compensatore, da determinarsi sulla base dei seguenti elementi e fattori ponderali:

a) Offerta Tecnica: fattore ponderale **80 punti**

b) Offerta Economica: fattore ponderale **20 punti**

il punteggio dell'offerta tecnica viene così ripartito:

<b>Criterio</b>	<b>Sub-criterio</b>	<b>Punteggio</b>
Proposta gestione Servizio Ristorazione (max 28 punti)	Descrizione delle caratteristiche e delle modalità di erogazione del Servizio; Tipologia e qualità prodotti (bevande/alimenti)	<b>18</b>
	Migliorie e innovazioni nella gestione	<b>10</b>
Proposta di gestione Servizio Catering (max 10 punti)	Tipologie di catering e descrizione di un servizio buffet -tipo	<b>10</b>
Sul piano organizzativo (max 20 punti)	Modello organizzativo	<b>10</b>
	comunicazione e di promozione al pubblico dei servizi	<b>10</b>
Sull'arredamento dello spazio (max 20 punti)	Attrezzature, proposta di arredo, design e migliorie spazi interni ed esterni (dehor)	<b>20</b>
Certificazioni (0 oppure 2 punti)	Possesso della certificazione della sicurezza (standard BS OHSAS 18001 oppure ISO 45001)	<b>2</b>

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato utilizzando il metodo aggregativo compensatore di cui alle Linee Guida ANAC n. 2/2016.

Valutazione qualitativa (max punti 80). Con riferimento alla "Valutazione qualitativa", le offerte saranno valutate sulla base dei sotto indicati criteri motivazionali:

A. Sull'organizzazione del servizio di ristorazione:



Sub criterio A.1: la qualità e l'assortimento dei prodotti è valutata in base all'utilizzazione di materie prime di qualità e/o biologiche, alla scelta di prodotti del territorio, al possesso di certificazioni o riconoscimenti nazionali e/o internazionali rispetto all'attività svolta, all'adeguatezza ed efficacia delle fasi di lavorazione e preparazione dei cibi;

Sub criterio A.2: saranno ritenute migliori le proposte volte a valorizzare la correlazione tra l'offerta enogastronomica e il Museo e a declinare il servizio secondo i contenuti culturali di mostre ed eventi ospitati;

#### B. Sull'organizzazione del servizio catering

sono valutate positivamente le proposte di catering che prendono in considerazione diverse tipologie di pubblico (colazioni, aperitivi, proposte per gruppi, proposte legate a visite guidate o altri servizi del Museo) e la proposta di buffet maggiormente attinente al contesto museale; saranno valutate positivamente le eventuali proposte di eventi che si propone di realizzare presso gli spazi del giardino e gli spazi interni alla GAM;

#### C. Organizzazione e gestione

Sub criterio C.1: sono preferite le offerte che presentano una gestione del servizio più efficiente ed efficace, una struttura organizzativa più stabile, con l'impiego di personale con il profilo professionale più adeguato al servizio, e con il migliore sistema di coordinamento e di sostituzione del personale,

Sub criterio C.2: sono valutate positivamente le proposte di comunicazione e promozione che raggiungono il pubblico più ampio e propongono attività finalizzate a far conoscere al territorio e ai turisti il servizio offerto di somministrazione annesso al Museo;

#### D. Sull'arredamento dello spazio:

Le proposte di arredamento dei locali sono valutate in base alla capacità di sfruttamento dello spazio e del flusso dei visitatori, alla tipologia e alla qualità dell'arredo proposto, alle strumentazioni e alle migliorie tecniche proposte a all'originalità nell'esposizione dei prodotti.

#### E. Certificazione della sicurezza

Saranno attribuiti 2 punti al concorrente che dimostrerà di possedere l'attestazione BS OHSAS 18001 oppure ISO 45001 in corso di validità.

Per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa ogni componente della Commissione attribuirà a ciascun elemento di valutazione un coefficiente discrezionale tra zero e uno, sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizio:

<b>Coefficiente</b>	<b>Criterio motivazionale</b>
0.00 (zero)	non valutabile
Da 0.10 a 0.29	molto scarso
Da 0.30 a 0.49	insufficiente
Da 0.50 a 0.69	sufficiente
Da 0.70 a 0.89	buono
Da 0.90 a 1.00	ottimo

Ultimata l'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun componente della Commissione, sarà poi calcolata, in relazione ad ogni elemento di valutazione, la media dei coefficienti. Una volta calcolata la

media dei coefficienti, si procederà a trasformarle in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale somma massima le somme provvisorie prima calcolate. Ciascun coefficiente definitivo sarà infine moltiplicato per il punteggio massimo corrispondente all'elemento di valutazione al quale si riferisce, così come indicato dalla tabella sopra riportata.

Il punteggio dell'offerta economica viene così valutato:

**b.1 miglioramento (incremento) sul canone fisso minimo mensile pari a € 1.400,00 (millequattrocento/00), IVA esclusa. Punteggio massimo 10 punti, così calcolati:**

- sarà attribuito un punteggio pari a 0 (zero) alle offerte che non presenteranno alcun incremento rispetto al canone fisso minimo mensile;
- sarà attribuito un punteggio pari a 10 (dieci) punti all'offerta che presenterà il massimo incremento rispetto al canone fisso minimo mensile;
- alle altre offerte, sarà attribuito un punteggio inferiore a 10 (dieci) attraverso l'applicazione della seguente formula:

$$P_i = 10 \times (IC_i / IC_{max})$$

Dove:

$P_i$  = punteggio dell'i-esimo concorrente per l'offerta sul canone

$IC_{max}$  = massimo incremento sul canone minimo tra quelli offerti tra tutti i concorrenti

$IC_i$  = incremento sul canone minimo offerto dall'i-esimo concorrente

**b.2 miglioramento del corrispettivo percentuale del 5% fissato come minimo, quale corrispettivo percentuale sul fatturato annuo complessivo conseguito dal servizio di gestione della caffetteria e del catering. Punteggio massimo 10 punti, così calcolati:**

- sarà attribuito un punteggio pari a 0 (zero) alle offerte che non presenteranno alcun miglioramento rispetto al corrispettivo percentuale minimo del 5%;
- sarà attribuito un punteggio pari a 10 (dieci) punti all'offerta che presenterà il massimo miglioramento rispetto al corrispettivo percentuale minimo del 5%;
- alle altre offerte, sarà attribuito un punteggio inferiore a 10 (dieci) attraverso l'applicazione della seguente formula:

$$P_i = 10 \times (MC_i / MC_{max})$$

Dove:

$P_i$  = punteggio dell'i-esimo concorrente per l'offerta sul canone

$MC_{max}$  = massimo miglioramento rispetto al corrispettivo percentuale minimo del 5% tra quelli offerti tra tutti i concorrenti

$MC_i$  = miglioramento rispetto al corrispettivo percentuale minimo del 5% offerto dall'i-esimo concorrente

La Fondazione si riserva di valutare la congruità di ogni offerta pervenuta che, in base ad elementi specifici, appaia anomala. Si precisa che ai sensi dell'articolo 97, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, saranno considerate anomale le offerte pari o che eccedono contemporaneamente i 16 punti sull'offerta economica e i 64 punti sulla somma dei punti sull'offerta tecnica.

Non sono ammesse offerte parziali o condizionate.

### **13. MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE**

L'offerta sarà esaminata da una Commissione, nominata con provvedimento dalla Fondazione, conformemente alle indicazioni contenute nelle linee guida n. 5 dell'ANAC, alle disposizioni degli articoli 77 e 216 comma 12 del D. Lgs. 50/2016

La Commissione sarà composta da tre membri, che saranno nominati successivamente la data di scadenza per la presentazione delle offerte indicata nel bando di gara e saranno in possesso dei requisiti morali e professionali, richiesti dalle sopraccitate Linee Guida.

L'aggiudicazione avverrà nel rispetto dei passaggi qui di seguito indicati.

- 1) L'apertura dei plichi pervenuti entro il termine del **15 luglio 2019 ore 12:00**, avverrà in seduta pubblica il giorno **15 luglio 2019 alle ore 14:30** presso gli uffici della Fondazione, Piazza Savoia n. 6. La Commissione di gara procederà all'apertura dei plichi e all'esame della Busta recante la dicitura "Documentazione Amministrativa".

La Commissione, nell'esaminare il contenuto dei singoli documenti contenuti nella suddetta busta, in caso di irregolarità formali, non compromettenti la "par condicio" fra i concorrenti e nell'interesse della Fondazione, potrà invitare il concorrente, a mezzo di opportuna comunicazione scritta anche solo a mezzo fax o PEC, a regolarizzare i documenti e/o a fornire i chiarimenti opportuni, ai sensi dell'art. 83, comma 9, D. Lgs. 50/2016, e del successivo art. 14.

In tal caso la seduta pubblica potrà essere aggiornata ad altro giorno, la cui data ed ora saranno comunicate ai concorrenti a mezzo fax o PEC.

- 2) La Commissione giudicatrice effettuerà in seduta riservata l'esame del contenuto delle Buste contenenti i progetti tecnici, attribuendo i punteggi tecnici sulla scorta degli elementi di giudizio rilevabili dalla documentazione presentata in ottemperanza al precedente punto 10;
- 3) Al termine, la Commissione procederà in seduta pubblica all'apertura e all'esame delle buste contenenti le offerte economiche per accertare l'esistenza e la regolarità dei documenti in essa contenuti e procedere alla loro valutazione. Effettuata l'attribuzione dei punteggi di natura economica, la Commissione procederà alla somma, per ciascun concorrente, del punteggio conseguito nell'offerta tecnica e di quello conseguito nell'offerta economica e provvederà a redigere la relativa graduatoria.

Seguirà la proposta di aggiudicazione ai sensi dell'art. 33 del D.Lgs. 50/2016, che diverrà efficace a seguito delle verifiche sul possesso dei requisiti.

L'aggiudicatario, prima dell'affidamento del servizio, dovrà presentare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103 D.Lgs. 50/2017, la polizza assicurativa e la compilazione del DUVRI.

L'aggiudicatario, entro dieci giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione dovrà presentare i documenti utili al perfezionamento contrattuale.

I mancati adempimenti connessi e conseguenti all'aggiudicazione, comporteranno l'annullamento della medesima e l'incameramento della cauzione provvisoria, comporterà identica conseguenza il ritiro dell'offerta o la rinuncia all'offerta, successiva all'apertura della gara. Il servizio potrà essere affidato al

concorrente che segue nella graduatoria. L'offerta del concorrente è vincolante a decorrere dalla sua presentazione per almeno 180 gg. consecutivi dalla data di scadenza della presente gara.

La Fondazione si riserva:

- (i) il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta conveniente o idonea, ai sensi dell'art. 95, comma 12, D.Lgs. 50/2016;
- (ii) il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché idonea in relazione all'oggetto del contratto e previa valutazione della convenienza;
- (iii) il diritto di sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente.

Gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

Non verranno prese in considerazione offerte di Ditte appartenenti a dipendenti, o a membri degli organi della Fondazione o loro parenti o affini.

#### **14. CLAUSOLE ESPRESSE DI ESCLUSIONE E SOCCORSO ISTRUTTORIO**

Sono esclusi i concorrenti in caso di:

- mancata presentazione delle offerte entro i termini stabiliti dai documenti di gara;
- non integrità del plico principale e delle buste contenenti la documentazione amministrativa o l'offerta economica o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte;
- incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali;
- mancata sottoscrizione dell'offerta economica e dell'istanza di ammissione alla gara da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa concorrente o da parte di altro soggetto munito di poteri di rappresentanza;
- mancata sottoscrizione dell'offerta da parte del titolare o legale rappresentante di ciascuna impresa partecipante al costituendo raggruppamento o da parte di altro soggetto munito di poteri di rappresentanza;
- mancata effettuazione del sopralluogo obbligatorio;
- offerta economica inserita nella busta tecnica o amministrativa, cui consegue la conoscenza dell'offerta economica prima della valutazione dell'offerta tecnica e dell'attribuzione dei punteggi.
- mancanza, incompletezza o irregolarità afferente l'offerta economica e l'offerta tecnica.

Ferme restando le sopraelencate ipotesi di **esclusione immediata** (cfr. Determinazione dell'ANAC n. 1/2015), in caso di carenza di qualsiasi elemento formale della domanda (mancanza di elementi, incompletezza, irregolarità) la Fondazione, ai sensi dell'art. 83, comma 9 D.Lgs. 50/2016, si riserva la facoltà di richiedere ai concorrenti integrazioni o chiarimenti in ordine al contenuto di certificati, documenti e dichiarazioni presentate, con il ricorso al soccorso istruttorio.

Nel caso di riscontro positivo, verrà disposta una sospensione di 5 giorni al fine di consentire all'Operatore Economico di provvedere entro il termine alla integrazione/regolarizzazione. In caso di inutile decorso di detto termine il concorrente verrà escluso dalla presente gara.

#### **15. ALTRE INFORMAZIONI**

L'avviso di avvio della presente procedura è disponibile su Internet all'indirizzo [www.fondazionetorinomusei.it/bandi/bandi.php](http://www.fondazionetorinomusei.it/bandi/bandi.php)

Si precisa che le informazioni complementari di interesse generale, di natura procedurale o tecnica, saranno portate a conoscenza di tutti i concorrenti che avranno richiesto chiarimenti per e-mail (servizigenerali@fondazionetorinomusei.it), attraverso la pubblicazione dei quesiti e delle relative risposte sul sito: **[www.fondazionetorinomusei.it/bandi/bandi.php](http://www.fondazionetorinomusei.it/bandi/bandi.php)**

Le richieste di chiarimenti dovranno pervenire entro il termine perentorio, a pena di non considerazione delle stesse, di **5 giorni** prima del termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Il presente bando non vincola in alcun modo l'Amministrazione che si riserva in qualsiasi momento la più ampia e insindacabile facoltà di non dar seguito alla procedura, di sospenderla o annullarla ovvero di prorogarne i termini senza che i concorrenti possano avanzare pretesa alcuna al riguardo.

Il Responsabile del procedimento: Elisabetta Rattalino

Allegati:

1. Modulo Autodichiarazione
2. Modulo certificato di sopralluogo
3. Bozza di Contratto
4. DUVRI e Allegato 1 al DUVRI
5. Modulo Offerta economica
6. Allegato A – Planimetria
7. Allegato B – Elenco arredi
8. Piano di gestione ed organizzazione delle emergenze REV07