



**MOSTRA D'OLTREMARE S.p.A.**

**GARA A PROCEDURA RISTRETTA AI SENSI DELL'ART. 61 DEL D.LGS. 50/2016 e succ. mod. e int.  
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE/BAR E DEL SERVIZIO  
CATERING PRESSO LA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI  
CIG 734325126D**

**– DISCIPLINARE DI GARA –**

*Il Responsabile del Procedimento*  
*arch. Gabriella Di Perna*

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'G. Di Perna', written over the printed name.

*Il Consigliere Delegato*  
*arch. Giuseppe Oliviero*

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'G. Oliviero', written over the printed name.

**DISCIPLINARE**

**PROCEDURA RISTRETTA AI SENSI DELL'ART. 61 DEL D.LGS. 50/2016 e succ. mod. e int. PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE/BAR E DEL SERVIZIO CATERING PRESSO LA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI  
CIG 734325126D**

**Premessa.**

La Mostra d'Oltremare, CF 00284210630, con sede legale in Napoli, via J.F. Kennedy 54 – 80125, tel. 081.7258082 081.7258031- (di seguito, in breve: Mostra) ha indetto, giusto provvedimento nr 1/18 del 03/01/2018, ai sensi degli artt. 61 e 216 del D.lgs. 18 aprile 2016 n.50 -“Codice degli appalti pubblici e dei contratti di concessione” (di seguito codice) - una procedura di gara ristretta, finalizzata alla selezione di operatori economici cui affidare in concessione i servizi di bar/ristorazione e catering della Mostra d'Oltremare – parco attrezzato polifunzionale sito in Napoli, come meglio esplicitato nel Capitolato tecnico.

Il relativo avviso di indizione a gara è stato pubblicato in data 15/01/2018, la versione integrale dell'avviso e gli atti di gara sono stati pubblicati sul sito internet della Mostra [www.mostradoltremare.it](http://www.mostradoltremare.it) alla sezione bandi e gare.

Il presente disciplinare di gara, allegato alla lettera di invito a gara, di cui costituisce parte integrante e sostanziale, contiene le norme integrative alla lettera di invito e relative alle condizioni ed ai termini di partecipazione alla procedura, alla modalità di presentazione dell'offerta e alla procedura di aggiudicazione della concessione, nonché gli obblighi dell'Aggiudicatario per la stipula del Contratto finalizzato all'affidamento dei servizi di ristorante, bar/caffetteria-e catering della Mostra.

I servizi oggetto della presente procedura sono affidati mediante concessione di servizi. Le disposizioni del codice degli appalti, pertanto, si applicano nei limiti di cui all'articolo 164 del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50.

L'aggiudicazione della gara avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del d.lgs. 50/2016.

La Mostra si riserva di procedere allo svolgimento della gara anche in presenza di una sola offerta valida, o di non procedere all'aggiudicazione senza che i concorrenti possano vantare diritti o aspettative di sorta; nel caso di infruttuoso esperimento della procedura di gara, si riserva la facoltà di affidare il contratto mediante procedura negoziata.

**Responsabile del procedimento**

E' designato, quale Responsabile del procedimento, l'arch. Gabriella Di Perna ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del D.Lgs.n. 50/2016.

**1. OGGETTO**

Oggetto della gara è il servizio di bar, ristorazione e catering da svolgersi all'interno degli spazi della Mostra d'Oltremare di Napoli, secondo le modalità descritte nel capitolato tecnico.



## **2. DURATA DELLA CONCESSIONE.**

La durata della concessione è di anni 3 prorogabile di ulteriori anni due, a partire dalla data di attivazione del servizio, indicata in apposito verbale di inizio delle attività predisposto e controfirmato dalle parti (verbale di consegna).

## **3. OGGETTO, VALORE DELLA CONCESSIONE E CORRISPETTIVI DI GESTIONE DEL SERVIZIO**

Il valore della concessione, stimato a norma dell'articolo 167 del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50, è pari a € **800.000,00 (ottocentomila/00)** di media annuale, corrispondente ad un valore complessivo presunto di € **4.000.000,00 (quattromilioni/00)** per l'intera durata della concessione, pari ad anni 3 + 2 (mesi 60); si precisa che tale valore è stato stimato in base alla valutazione delle potenzialità di mercato per il servizio offerto, nonché sulla base dei dati storici relativi ai diversi servizi già in essere.

Si segnala inoltre che tale importo, indicato al fine di attribuire all'appalto un valore economico in ossequio a quanto previsto dalla vigente normativa, ha un valore meramente indicativo, e che pertanto la Società concedente non garantisce la realizzazione di alcun volume minimo di affari.

La base d'asta della presente procedura si articola come di seguito indicato:

- 1) un canone annuo non inferiore a € **99.600,00** (c.d. minimo garantito), al netto dell'IVA,
- 2) una royalty non inferiore al **12%** del valore degli ordini del servizio di catering (fatturato), che di volta in volta vengono contrattualizzati;

L'offerta economica può prevedere un incremento sia del canone minimo garantito di cui al punto 1, sia della percentuale di royalty di cui al punto 2.

L'assunzione della concessione di cui al presente Disciplinare implica da parte del soggetto aggiudicatario la conoscenza perfetta non solo di tutte le norme generali e particolari che lo regolano, ma altresì di tutte le condizioni locali che si riferiscono ai servizi da svolgersi ed in generale di tutte le circostanze generali e speciali che possano aver influito sul giudizio del soggetto aggiudicatario circa la convenienza ad assumere il servizio, anche in relazione all'offerta sull'importo complessivo stabilito dalla Stazione appaltante.

## **4. ONERI PER LA SICUREZZA E ONERI PER RISCHI SPECIFICI AZIENDALI.**

Gli oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze sono pari ad Euro 2.500 per l'intera durata del servizio.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.lgs. 50/2016, nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e di manodopera. Gli oneri della sicurezza per rischi specifici o aziendali, la cui quantificazione rientra nella responsabilità dell'operatore economico in quanto connessi con l'esercizio dell'attività aziendale, devono essere quindi specificamente quantificati ed indicati dall'operatore economico nella formulazione dell'offerta economica (**Allegato 2 - FAC SIMILE**). Si precisa che detti oneri non costituiscono un corrispettivo aggiuntivo rispetto a quello indicato nell'offerta ma una componente di essa e che la loro quantificazione non può essere pari ai zero.

## **5. MODALITA' DI PAGAMENTO.**

il pagamento del canone concessorio è dovuto:

- 1) quanto al "minimo garantito", in rate mensili anticipate, entro il giorno 3 di ogni mese;



2) quanto alla royalty dovuta, entro il decimo giorno successivo alla data di invio della fattura alla Mostra d'Oltremare, che il concessionario provvederà ad inviare non oltre il 12° giorno dalla emissione.

#### **6. PUBBLICAZIONE DEGLI ATTI DI GARA .**

La Mostra d'Oltremare metterà a disposizione, sul proprio sito internet <http://www.mostradoltremare.it/> l'accesso libero ed incondizionato a tutti i documenti di gara a partire dal giorno successivo la data di pubblicazione dell'avviso di indizione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. La documentazione di gara comprende:

- 1) Avviso di indizione a gara
- 2) lettera di invito;
- 3) Disciplinare di gara;
- 4) Capitolato tecnico e allegati grafici (1. Inquadramento con ubicazione dei punti ristoro; 2 Pianta Ristorante/bar piano terra; 3. Pianta bar Wedo; 4. - 12 Piante punti bar/bouvettes padiglioni).
- 5) DUVRI;
- 6) Schema di contratto.

Tutti gli operatori economici interessati potranno chiedere eventuali chiarimenti per iscritto a mezzo PEC all'attenzione del RUP al seguente indirizzo di posta elettronica: [acquisti.mostradoltremare@cert.net](mailto:acquisti.mostradoltremare@cert.net), tel. 081.7258082, fax 081.7258029. Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura saranno pubblicati in forma anonima sul sito internet della Mostra <http://www.mostradoltremare.it> alla sezione Bandi e gare. I chiarimenti forniti saranno vincolanti per tutti i partecipanti.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario capogruppo si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

#### **7. OBBLIGO DI SOPRALLUOGO E RITIRO DOCUMENTAZIONE TECNICA**

Ai fini della partecipazione alla gara è necessaria una conoscenza adeguata dei luoghi e degli ambienti all'interno dei quali si svolgeranno le prestazioni oggetto dell'appalto.

A tale scopo gli operatori che intendono presentare offerta devono effettuare obbligatoriamente, un sopralluogo presso la Mostra d'Oltremare.

Il sopralluogo è fissato nei giorni **martedì e giovedì alle ore 11.00**, previo appuntamento da richiedere a mezzo pec all'indirizzo: [acquisti.mostradoltremare@cert.net](mailto:acquisti.mostradoltremare@cert.net), entro e non oltre il termine del **12 marzo 2018**.

Il sopralluogo può essere effettuato dal titolare o legale rappresentante del concorrente munito di apposita documentazione comprovante la sua figura, dal Direttore tecnico del concorrente munito di apposita documentazione comprovante la sua figura, ovvero da altro soggetto munito di delega accompagnata da fotocopia del documento d'identità del legale rappresentante, ai sensi della L. 445/2000 e s.m.i., purché dipendente dell'operatore economico concorrente.

In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito delle delega di tutti detti operatori.

All'atto del sopralluogo a ciascun concorrente verrà rilasciato un attestato di avvenuto sopralluogo, che dovrà essere inserito nella busta nella busta "A – Documentazione amministrativa".



## **8. SUBAPPALTO**

Il subappalto è ammesso in conformità all'art. 174 del D.lgs. 50/2016 e, in quanto compatibile, all'art. 105, nei limiti del 30%.

Fermo restando quanto sopra, il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti del Concedente delle prestazioni subappaltate. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subconcessione.

L'affidamento in subappalto è sottoposto, ai sensi del richiamato art. 105 del D.lgs. n. 50/2016, alle seguenti condizioni:

- a) il concorrente deve aver indicato in fase di gara, nella domanda di partecipazione, le attività e/o i servizi che intende subappaltare; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato;
- b) dopo la stipula della concessione, il concessionario deve depositare presso il Concedente originale o copia autentica del contratto di subappalto almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subaffidate;
- c) il concessionario, unitamente al contratto di subappalto di cui sopra, anche ai sensi dell'articolo 105, comma 18, del D.lgs. n. 50/2016, deve produrre
  - la dichiarazione relativa alla sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o collegamento a norma dell'articolo 2359 c.c. con l'impresa subappaltatrice. Nel caso in cui il concessionario sia un RTI o un consorzio, analoga dichiarazione dovrà essere prodotta da ciascuna delle imprese facenti parte del RTI o del consorzio;
  - la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal Bando di gara in relazione alla prestazione subaffidata;
  - la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

## **9. SOGGETTI AMMESSI**

Sono ammessi a partecipare alla presente selezione **esclusivamente** gli operatori che abbiano presentato richiesta di partecipazione all'avviso di indizione a gara pubblicato in data 15/01/18 dichiarando il possesso dei requisiti richiesti, entro il termine previsto del 20 febbraio 2018.

È consentita la partecipazione da parte di R.T.I. e Consorzi ordinari di concorrenti, anche se non ancora costituiti (quindi, raggruppandi e costituendi); in tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno il R.T.I. o il Consorzio ordinario, come meglio precisato di seguito, e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandataria, la quale stipulerà la Convenzione in nome e per conto proprio e delle mandanti. Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni normative di cui agli artt. 45, 46 e 47 del Codice.

È fatto divieto ad una medesima impresa di partecipare alla presente procedura in forma individuale e contemporaneamente in forma associata (quale componente di un R.T.I. o di un Consorzio), così come è fatto divieto ad una medesima impresa di partecipare in diversi R.T.I. o in diversi Consorzi, pena, in ogni caso, l'esclusione dell'impresa e del/i concorrente in forma associata (R.T.I. o Consorzio) al quale l'impresa stessa partecipa.



## **10. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE**

Il concorrente dovrà possedere i seguenti requisiti, pena l'esclusione:

- 1) Requisiti di carattere generale:
  - 1.1. insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2006;
- 2) Requisiti di idoneità tecnico – professionale:
  - 2.1. iscrizione nel registro CCIA per i servizi oggetto della concessione, con attivazione degli stessi;
  - 2.2. aver svolto nel triennio 2014-2016:
    - a) almeno un servizio di catering per un importo non inferiore a € 70.000;
    - b) almeno un servizio di bar/ristorante presso strutture di enti pubblici o organismi di diritto pubblico ovvero presso strutture anche private a grande affluenza di pubblico (a titolo esemplificativo aeroporti, stazioni ferroviarie, marittime, etc.);
  - 2.3. possesso di certificazioni di qualità secondo la norma ISO 9001 per le attività oggetto del servizio.
- 3) Requisiti di capacità economico-finanziario:
  - 3.1. aver realizzato nel triennio 2014-2016 un fatturato derivante da servizi analoghi a quelli da affidare in concessione non inferiore a € 2.500.000, di cui almeno € 1.500.000,00 per il servizio di catering e almeno € 500.000,00 per il servizio di bar e/o ristorante, indicando gli specifici servizi prestati, i committenti, le sedi di svolgimento, le date, gli importi;
  - 3.2. n. 1 idonea referenza bancaria sulla qualità dei rapporti in atto con l'operatore economico in merito alla correttezza e puntualità nell'adempimento degli impegni assunti con l'istituto e sull'assenza di situazioni passive con lo stesso istituto.

In caso di partecipazione in forma di raggruppamento temporanei e consorzi ordinari, i requisiti di cui ai punti 1.1, 2.1., 2.3. 3.2. devono essere posseduti da ciascun componente il raggruppamento. I requisiti di cui ai punti 3.1. devono essere posseduti cumulativamente dal raggruppamento. In ogni caso la mandataria deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria. I requisiti di cui al punto 2.2. non sono frazionabili; quello di cui alla lett. a (catering) deve essere posseduto dalla capogruppo. Ai fini della costituzione di raggruppamenti temporanei verticali sono prestazioni di servizi principali quelle di catering. Andranno specificate dai concorrenti le parti di servizio che saranno eseguite da ciascuna associata in caso di aggiudicazione e le corrispondenti quote di partecipazione al raggruppamento. Con riferimento al requisito di cui al punto 3.1. vi deve essere corrispondenza tra quota di esecuzione del servizio assegnato e quota di requisito posseduto.

Ai sensi e secondo le modalità e le condizioni di cui all'art. 89 del D.Lgs n. 50/2016, il concorrente - singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 - può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e/o tecnico-professionale, laddove richiesti, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. In conformità a quanto stabilito all'art. 89 del D.lgs. n. 50/2016, il concorrente che intenda far ricorso all'avvalimento dovrà produrre nella "Busta A -Documentazione Amministrativa" gli specifici documenti richiesti.

## **11. PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.**

La gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 c. 3 del d.lgs. 50/2016 secondo la seguente



ponderazione ed i criteri che saranno di seguito indicati (A1, A2, A3, A4, B1, B2). Per la formazione della graduatoria si applicherà il metodo aggregativo compensatore (Linee Guida Anac nr. 2 approvate con delibera n. 1005/16) ovvero la sommatoria dei coefficienti attribuiti per ciascun criterio, ponderati per il peso relativo del criterio:

$$C_a = \sum_n [ W_i * V_{ai} ]$$

dove:

$C_a$  = ovvero la sommatoria

$n$  = numero totale dei requisiti

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito ( $i$ )

$V_{ai}$  = coefficiente della prestazione dell'offerta ( $a$ ) rispetto al requisito ( $i$ ) variabile tra zero e uno.

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo ( $P_{totale}$ ) più alto, che sarà ottenuto sommando il punteggio relativo al criterio "Punteggio Tecnico" (PT) ed il punteggio relativo al criterio "Punteggio Economico" (PE):  $P_{totale} = PT + PE$ , con la seguente ponderazione, dettagliata al paragrafo 13.2 del presente documento:

- Offerta tecnica (max punti 70/100) così suddivisa:
  - Criterio A – Progetto per la organizzazione e la gestione del servizio** (punti totali 40)
    - A1 – Complessità e varietà dell'offerta gastronomica e frequenza dei menù (fino a 15 punti)
    - A2 – Ampliamento degli orari del servizio del punto bar/ristorante (fino a 10 punti)
    - A3 – Campagna di comunicazione e promozione (fino a 10 punti)
    - A4 – Indicatori di qualità ricevuti relativi a premi e riconoscimenti in uso nel settore della ristorazione (fino a 5 punti)
  - Criterio B - Progetto per l'allestimento degli spazi** (punti totali 30)
    - B1 – Qualità della proposta progettuale per l'allestimento degli spazi ristorante della piscina (fino a 20 punti)
    - B2 - Qualità della proposta progettuale di miglioramento di uno o più bar dei padiglioni (fino a 10 punti)
- Offerta economica (max punti 30/100) così suddivisa:
  - Criterio 1 - rialzo percentuale da applicare sull'importo a base d'asta del canone di concessione annuo (fino a 16 punti)
  - Criterio 2 – punti percentuale da applicare in rialzo sulla royalty a base d'asta per il servizio di catering (fino a 14 punti)

## **12. MODALITA' DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Per la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 80, e dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecniche e professionali di cui all'art. 83 del D.lgs. 50/2016, la Stazione appaltante e gli operatori economici utilizzano la banca dati AVCPass .

A tal fine, l'operatore economico, effettuata la registrazione al servizio AVCPASS e individuata la procedura di affidamento cui intende partecipare, ottiene dal sistema un "PASSOE", che dovrà essere inserito nella busta A contenente la documentazione amministrativa.

Qualora la documentazione presente nel sistema AVCPASS non sia esaustiva o completa o qualora, a causa di impedimenti tecnici, sia risultato impossibile l'utilizzo del sistema AVCPASS, la Mostra procederà a



richiedere al concorrente, a pena di esclusione, la presentazione, entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla relativa richiesta, la documentazione afferente la comprova dei requisiti.

### **13. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E TERMINI**

Per partecipare alla gara, gli operatori economici interessati, in possesso dei suddetti requisiti, dovranno far pervenire, **a pena di esclusione**, tutta la documentazione richiesta entro il termine perentorio delle **ore 12.00 del 25 marzo 2018** al seguente indirizzo di destinazione: Mostra d'Oltremare s.p.a, Via J.F. Kennedy 54 – 80125 Napoli. I plichi contenenti le offerte e la relativa documentazione devono pervenire mediante raccomandata a.r. del servizio delle Poste Italiane S.p.a., ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o a mano. esclusivamente nei seguenti orari di apertura dell'Ufficio Protocollo, sito in Via Via J.F. Kennedy 54 – 80125 Napoli – Teatro Mediterraneo - Il Piano: dal lunedì al giovedì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00 e il venerdì dalle ore 9.00 alle ore 14.00.

Il tempestivo recapito dei plichi rimane ad esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'appaltatrice ove, per disguidi postali o di altra natura ovvero per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio sopra indicato.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza, anche per ragioni indipendenti dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine indicato. Tali plichi non verranno aperti e saranno considerati come non consegnati. Potranno essere riconsegnati al concorrente su sua richiesta scritta.

Il plico, a pena di esclusione, dovrà:

- essere sigillato in maniera idonea ad assicurarne la chiusura originaria e la provenienza dal mittente e controfirmato sui lembi di chiusura;
- riportare all'esterno la seguente dicitura:

**“GARA A PROCEDURA RISTRETTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE/BAR E DEL SERVIZIO CATERING PER EVENTI E MANIFESTAZIONI PRESSO LA MOSTRA D’OLTREMARE DI NAPOLI”; CIG 734325126D**

- riportare all'esterno la ragione sociale - sede legale e indirizzo, indirizzo e-mail, indirizzo PEC, codice fiscale e/o partita IVA - del concorrente (nel caso di RTI il nominativo/ragione sociale di tutti i soggetti facenti capo al raggruppamento).
- il plico chiuso e sigillato dovrà contenere TRE distinte buste a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti, sempre a pena di esclusione la dicitura rispettivamente:

**BUSTA A - “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”**

**BUSTA B – “OFFERTA TECNICA”**

**BUSTA C - “OFFERTA ECONOMICA”**

Tutta la documentazione inviata dalle imprese partecipanti resta acquisita agli atti della stazione appaltante e non verrà restituita neanche parzialmente alle imprese non aggiudicatrici (ad eccezione della cauzione provvisoria che verrà restituita nei termini di legge);

#### **13.1 Contenuto della Busta A – “Documentazione amministrativa”.**

La busta A – “Documentazione Amministrativa” dovrà contenere **a pena di esclusione dalla gara**, la seguente documentazione:



- a. **documento di partecipazione conforme al modello allegato 1**, contenente tutte le dichiarazioni richieste, sottoscritto dal legale rappresentante del concorrente con allegato documento di identità in corso di validità del dichiarante; In caso di RTI il documento di partecipazione dovrà essere prodotto da tutte le imprese componenti il RTI sia costituito che costituendo; (ALLEGATO 1 - fac simile)
- b. attestazione di pagamento del contributo all'A.N.A.C. recante evidenza del codice di identificazione della presente procedura di gara: CIG 734325126D, di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della L. 266/2005. Nel caso di RTI costituito o costituendo o consorzio ordinario di concorrenti il versamento è effettuato a cura dell'impresa mandataria/capogruppo.
- c. garanzia provvisoria, pari al 1% del valore della concessione indicato al paragrafo 3 del presente disciplinare (€ 4.000.000) tenuto conto del requisito di partecipazione di cui al precedente art. 10, punto VI;  
la garanzia provvisoria può essere presentata, a scelta dell'offerente, sotto forma di cauzione o di fideiussione bancaria, e pertanto mediante costituzione di un deposito cauzionale in contanti o in titoli del debito pubblico ovvero mediante presentazione di una fideiussione bancaria o di una polizza assicurativa.  
La garanzia deve avere validità almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta; essa sarà restituita ai concorrenti non aggiudicatari entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva e al concorrente aggiudicatario all'atto della stipula del contratto.  
La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della Mostra d'Oltremare.  
  
In caso di raggruppamenti temporanei o consorzio ordinario per beneficiare della riduzione di cui al predetto articolo è necessario che ciascuna impresa sia in possesso della predetta certificazione.
- d. impegno di un fideiussore (istituto bancario o assicurativo) anche diverso da quello che ha emesso la garanzia provvisoria a rilasciare la garanzia definitiva per l'esecuzione della concessione, ove il concorrente risultasse aggiudicatario. L'impegno potrà essere eventualmente prodotto anche all'interno della garanzia provvisoria;
- e. originale dell'attestato di avvenuto sopralluogo;
- f. **PASSOE** relativo alla presente procedura di gara,
- g. n. 1 idonea referenza bancaria sulla qualità dei rapporti in atto con l'operatore economico in merito alla correttezza e puntualità nell'adempimento degli impegni assunti con l'istituto e sull'assenza di situazioni passive con lo stesso istituto.
- h. **lettera di invito alla procedura, capitolato tecnico e schema di contratto sottoscritti per accettazione;**
- i. elenco dei servizi svolti negli ultimi tre anni della tipologia prevista nel bando (catering, gestione bar e servizi di ristorazione) con indicazione delle location;
- j. in caso di subappalto le dichiarazioni previste all'art. 105 del Codice;
- k. in caso di avvalimento le dichiarazioni previste dal Codice agli articoli 172, comma 2, e 89 del D. Lgs. n. 50/2016.

### 13.2 Contenuto della busta "B –offerta tecnica"

Nella busta "**BUSTA B – OFFERTA TECNICA**" deve essere contenuto l'originale dell'offerta tecnica che dovrà essere sottoscritta, per ogni pagina, dal legale rappresentante, o da suo procuratore ovvero, in caso di raggruppamento dai legali rappresentanti di tutte le imprese facenti parte del costituendo raggruppamento. L'offerta tecnica non dovrà contenere alcun riferimento all'offerta economica.



L'offerta tecnica consiste in una relazione illustrativa dei servizi e dei contenuti del servizio che il concessionario si impegna ad offrire per l'intera durata della concessione.

La relazione sarà articolata in due sezioni A e B (con i relativi subprofili come poi descritti), dalla quale dovranno evincersi in modo dettagliato e completo le modalità di svolgimento del servizio, in conformità a quanto stabilito dal capitolato tecnico. In particolare:

- A- progetto per la organizzazione e la gestione del servizio**
- B- progetto di allestimento degli spazi**

Per la migliore illustrazione della proposta, in particolare per la sezione B, la relazione potrà essere corredata eventualmente da grafici di progetto, rendering, fotografie, o quanto altro si ritenga necessario.

---

### **A. Progetto per la organizzazione e la gestione del servizio**

**PUNTI TOTALI 40**

**A1)** Complessità e varietà della offerta gastronomica rispetto ai minimi standard e frequenza del rinnovo dei menù:

▪ **fino ad un massimo di punti 25**

In tale sezione il concorrente dovrà elaborare:

- una proposta di **MENU' BAR/CAFFETTERIA** per il punto bar "ristorante"
- una proposta di **MENU' BAR/CAFFETTERIA** per il punto bar "wedo"

I due menù potranno differenziarsi connotandosi anche rispetto alle diverse esigenze (la prima, più tradizionale e adatta alla utenza del parco e delle attività che si svolgono nell'intero complesso, l'altra più specificamente rivolta alla utenza di un centro sportivo e della piscina scoperta nei mesi estivi). La valutazione terrà conto della concretezza e della esaustività della proposta che, a titolo esemplificativo può essere articolata proponendo, oltre al servizio tipico di bar caffè (bevande calde e fredde, lieviti, dolci), sala da the – area relax (selezione di the e tisane, estratti di succhi naturali e centrifughe, spremute di arancia), cocktail bar (analcolici, alcolici, etc.), pasticceria – gelateria, bakery, gastronomia veloce (piatti freddi, sandwich, etc.), aperitivo, apericena, lounge bar, etc.

- una proposta di almeno **2 MENU' RISTORANTE** per il ristorante della piscina tra quelli fissi (pranzo) esplicitati per una settimana tipo, con indicazione della varietà e della qualità dei primi, dei secondi, dei contorni, dei piatti freddi, del pane e della cadenza con la quale si rinnovano nel mese;

**A2)** Ampliamento degli orari del servizio

**fino a un massimo di punti 5**

In tale sezione il concorrente dovrà riportare l'offerta relativa ad eventuali ampliamenti degli orari del servizio del punto bar/ristorante oltre gli orari di funzionamento minimi richiesti (apertura al pubblico del parco) prevedendo, a titolo di esempio, aperture serali, aperitivi, apericena, appuntamenti o altro presso il punto ristoro nell'edificio ristorante, finalizzato anche a far conoscere il locale all'esterno e ad attrarre pubblico.

**A3)** Campagna di comunicazione e promozione

**fino ad un massimo di punti 5**

In tale sezione il concorrente dovrà riportare una proposta di promozione, comunicazione e divulgazione dei



diversi servizi (catering, bar ristorante, bar wedo, ristorante), anche al fine di aumentare e diversificare l'affluenza, raggiungendo un'utenza più ampia possibile, illustrando le forme di pubblicità e/o di comunicazione che intende adottare (depliant, menù al tavolo e in sala, packaging specifico curato e coordinato dal punto di vista dell'immagine grafica che riporti, ad esempio, la denominazione del luogo o il logo Mostra), ovvero altre forme di comunicazione finalizzate a promuovere e far conoscere i siti sia agli utenti ordinari che all'esterno del territorio mostra.

**A4)** Indicatori di qualità ricevuti relativi a premi e riconoscimenti in uso nel settore della ristorazione (Gambero Rosso, Slow Food, Guida Michelin, Guida Veronelli, etc.)

**fino a un massimo di punti 5**

---

**B) Progetto per l'allestimento degli spazi**

**PUNTI TOTALI 30**

In tale sezione il concorrente dovrà elaborare:

**B1)** una proposta progettuale di allestimento del banco bar della sala ristorante e di arredo della sala, nonché di arredo di eventuali spazi esterni; sia l'allestimento del banco di somministrazione che l'arredo della sala dovranno essere in linea con l'immagine architettonica degli ambienti e del contesto; la commissione valuterà la migliore qualità degli arredi e la coerenza con il contesto architettonico;

- una proposta progettuale di arredo del bar "wedo" e degli spazi esterni di pertinenza; l'allestimento e l'arredo della sala potranno utilizzare gli arredi a disposizione e dovranno tener conto sia del contesto dell'edificio che delle specifiche attività del punto ristoro (piscina scoperta per i mesi estivi, gare e competizioni, attività sportive stabili);

**fino ad un massimo di punti 15**

**B2)** una proposta progettuale di riqualificazione di uno o più punti bar tra quelli ubicati all'interno dei padiglioni espositivi 1-4 e individuati in capitolato con le lettere **g), h), i)**; il concorrente dovrà prevedere un progetto di allestimento degli spazi con miglioramento della visibilità, della funzionalità e dell'immagine del/i punto/i ristoro, che dovrà essere coordinata ed univoca nel caso di riqualificazione di più bar, privilegiando l'uso di materiali e finiture che siano compatibili con il contesto; la valutazione terrà conto anche dell'integrazione di macchinari e attrezzature più efficienti finalizzata a migliorare la funzionalità dei punti ristoro (ad esempio comodato d'uso di apparecchiature e attrezzature), dell'inserimento di innovazioni tecnologiche in uno o più punti (ad esempio l'introduzione di impianti audio - video, wi-fi zone), che attraggano e rendano più piacevole la sosta e il consumo nei punti ristoro che sono dotati di aree di consumazione);

**fino ad un massimo di punti 15**



**Criterio A – Progetto per la organizzazione e la gestione del servizio - Modalità di attribuzione dei punteggi**

Sub-criteri	Modalità di attribuzione del punteggio	Punteggio massimo attribuibile
<b>A1)</b> Complessità e varietà dell'offerta gastronomica e frequenza dei menù	<b>A1.1)</b> fino al massimo di 8 punti per il menù bar/caffetteria del punto bar ristorante <b>A1.2)</b> fino al massimo di 5 punti per il menù bar/caffetteria "wedo" <b>A1.3)</b> fino al massimo di 12 punti per i menù ristorante	Fino al massimo di 25
<b>A2)</b> Ampliamento degli orari del servizio del punto bar/ristorante		Fino al massimo di 5
<b>A3)</b> Campagna di comunicazione e promozione		Fino al massimo di 5
<b>A4)</b> indicatori di qualità ricevuti relativi a premi e riconoscimenti in uso nel settore della ristorazione		Fino al massimo di 5
<b>Massimo punti assegnati</b>		<b>40</b>

**Criterio B – Progetto per l'allestimento degli spazi – modalità di attribuzione dei punteggi**

Sub-criteri	Modalità di attribuzione del punteggio	Punteggio massimo attribuibile
<b>B1)</b> Qualità della proposta progettuale per l'allestimento degli spazi ristorante della piscina	<b>B1.1)</b> fino al massimo di 12 punti per il progetto di allestimento del banco bar ristorante e arredo sala <b>B1.2)</b> fino al massimo di 8 punti per il progetto di arredo del bar/caffetteria "wedo"	Fino al massimo di 15
<b>B2)</b> Qualità della proposta progettuale di miglioramento di uno o più bar dei padiglioni		Fino al massimo di 15
<b>Massimo punti assegnati</b>		<b>30</b>

L'offerta tecnica viene valutata, ai sensi dell'allegato Linee guida n. 2, di attuazione del d. lgs. 18 aprile 2015 n. 50, mediante l'attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio), variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara.

Per valutare ed attribuire tali punteggi la commissione si atterrà ai criteri e ai pesi indicati nella tabella con il metodo aggregativo compensatore. Nel merito, la valutazione dell'offerta tecnica da parte della commissione avviene come segue:

a) distintamente per ciascuno degli elementi a valutazione di tipo qualitativo e discrezionale (A.1.1, A.1.2, ecc.) dei quali è composta ed elencati in precedenza, in base alla documentazione che costituisce l'offerta tecnica contenuta nella busta B) - «Offerta tecnica»;



**b)** a ciascun singolo elemento di valutazione è attribuito un coefficiente, compreso tra 0 (zero) e 1 (uno), da parte di ciascun commissario, secondo la seguente scala di valori (con possibilità attribuzione di coefficienti intermedi in caso di giudizi intermedi):

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERIO DI GIUDIZIO DELLA PROPOSTA
Eccellente	1	è ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori
Ottimo	0,8	aspetti positivi elevati o buona rispondenza alle aspettative
Buono	0,6	aspetti positivi elevati ma inferiori a soluzioni ottimali
Discreto	0,4	aspetti positivi apprezzabilmente di qualche pregio
Modesto	0,2	appena percepibile o appena sufficiente
Assente/irrelevante	0	nessuna proposta o miglioramento irrilevante

**c)** per ciascun singolo elemento di valutazione è effettuata la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono, di conseguenza, riparametrati tutti gli altri coefficienti secondo la formula:

$$V(a)_i = P_i / P_{max}$$

dove:

$V(a)_i$  è il coefficiente della prestazione del sub-elemento o dell'elemento (i) dell'offerta (a) compreso tra 0 (zero) e 1 (uno);

$P_i$  è la media dei coefficienti attribuiti dai commissari del sub-elemento o dell'elemento (i) dell'offerta (a) in esame;

$P_{max}$  è la media di valore più elevato dei coefficienti attribuiti dai commissari al sub-elemento o all'elemento (i) tra tutte le offerte;

**d)** a ciascun singolo elemento di valutazione è assegnato un punteggio (cosiddetto indice di valutazione) costituito dal prodotto del relativo coefficiente per il peso previsto nelle tabelle innanzi riportate.

Ai fini della valutazione delle offerte i punteggi saranno espressi con tre cifre decimali, arrotondati all'unità superiore qualora la quarta cifra decimale sia pari o superiore a cinque. Prima di procedere alla definizione dell'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica (elemento quantitativo), sarà stilata, al termine del processo valutativo degli elementi tecnico-qualitativi A) e B) la graduatoria provvisoria dei soli elementi di natura qualitativa, sommando il punteggio ottenuto dai concorrenti per ciascun elemento.

### 13.3 Contenuto della busta "C- offerta economica".

L'offerta dovrà essere presentata mediante la compilazione del "Modello 2 allegato - Fac simile" al presente disciplinare; l'offerta dovrà essere compilata in ogni parte e siglata in ogni pagina e sottoscritta in calce dal legale rappresentante o dal procuratore munito di adeguati poteri di firma (in tal caso va trasmessa la relativa procura), ovvero, in caso di raggruppamento, dai legali rappresentanti delle imprese capogruppo con allegata fotocopia di documento di identità del firmatario e riportare:

- il rialzo percentuale sull'importo a base d'asta del canone concessorio
- punti percentuale da applicare in rialzo sulla royalty a base d'asta per il servizio di catering

Si procederà poi come per l'offerta tecnica, attribuendo un coefficiente sulla base dei pesi riportati nella tabella sottostante e di seguito meglio esplicitato.

Tutti i valori su indicati debbono essere espressi in cifre e in lettere. In caso di discordanza tra il valore espresso in cifre e quello indicato in lettere, prevarrà quello espresso in lettere.



Nell'offerta economica deve essere altresì indicata la stima dei costi relativi alla sicurezza propri di ciascun concorrente (cd. costi interni di sicurezza) e della manodopera.

La Commissione di gara può fare richiesta di chiarimenti in merito alle offerte economiche presentate.

L'offerta economica dovrà rimanere fissa ed invariabile a tutti gli effetti per un periodo di 180 giorni consecutivi dalla data di presentazione della stessa.

Il prezzo complessivo, indicato nell'offerta economica s'intende comprensivo di qualsiasi onere gravante sulle prestazioni da rendere, ad esclusione dell'I.V.A. e degli oneri di sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni fissate nel disciplinare di gara o nel Capitolato speciale d'appalto ovvero sottoposte a condizione nonché offerte parziali e/o incomplete.

#### Offerta economica – modalità di attribuzione dei punteggi

Criteri	Valore a base d'asta	Punteggio massimo attribuibile
Canone di concessione	€ 99.600,00 annui	Fino al massimo di 16 punti
Royalty sul servizio di catering	12%	Fino al massimo di 14 punti

**Massimo totale 30 punti**

Il punteggio attribuito alle offerte sarà calcolato tramite un'interpolazione lineare:

In simboli:

$$V_{ai} = R_a / R_{max}$$

dove:

$V_{ai}$  = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1

$R_a$  = Percentuale di rialzo offerto dal concorrente (a). Per la royalty i punti percentuali.

$R_{max}$  = Percentuale di rialzo dell'offerta più conveniente. Per la royalty i punti percentuali.

Quando il concorrente (a) non effettuata alcun rialzo  $R_a$  assume il valore 0, così come il coefficiente  $V$ ; mentre per il concorrente che offre il maggiore rialzo  $V_{ai}$  assume il valore 1. Tale coefficiente andrà poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.

Si precisa che la Mostra si riserva il diritto di:

1. aggiudicare la procedura anche in presenza di una sola offerta, purché valida e congrua;
2. non procedere all'aggiudicazione pur avendo ricevuto regolari offerte. Pertanto, le offerte presentate dalle ditte concorrenti non vincolano in alcun modo la mostra, fino alla notifica dell'aggiudicazione;
3. indire una nuova procedura per lo stesso oggetto, annullando la presente;
4. non procedere all'aggiudicazione della gara nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art.95, comma 12, d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto;
5. in caso di parità tra due o più concorrenti, procedere all'esperimento di migliororia;



Nulla spetterà alle ditte concorrenti, a titolo di compenso o di rimborso, per qualsiasi spesa ed onere da esse sostenuti per la partecipazione alla procedura, neppure in caso di annullamento della stessa.

La Mostra si riserva di chiedere ai concorrenti chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione trasmessa e/o delle dichiarazioni presentate, con facoltà di stabilire un termine perentorio entro cui le imprese offerenti devono far pervenire detti chiarimenti, pena l'esclusione dalla gara.

#### **14. SVOLGIMENTO DELLA GARA**

La gara sarà dichiarata aperta da un'apposita Commissione nominata ai sensi dell'articolo 77, comma 12, dell'articolo 78 e dell'articolo 216, comma 12, del d.lgs. 50 del 2016.

La seduta pubblica per l'apertura dei plichi avverrà il giorno 26 marzo 2018, alle ore 10.00, presso gli uffici are architettonica – Teatro Mediterraneo – 2° piano ammezzato - Mostra d'Oltremare.

Alle sedute pubbliche della Commissione potrà assistere il legale rappresentante di ciascun concorrente che ha presentato domanda di partecipazione ovvero persona munita di delega conferitagli dal suddetto legale rappresentante corredata di fotocopia di un documento di identificazione del delegante e del delegato.

#### **15. ADEMPIMENTI NECESSARI ALLA STIPULA DEL CONTRATTO**

In caso di urgenza l'appaltatore è tenuto a prestare il servizio richiesto anche in pendenza della stipula del contratto.

Ai sensi dell'art. 103, comma 1, del d.lgs. 50 del 2016 è richiesta una **garanzia fideiussoria**, a titolo di cauzione definitiva nella misura del 10% (dieci per cento) del valore della concessione, IVA esclusa.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa – che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, co.2, del codice civile, e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante – è prestata con durata non inferiore alla durata del contratto di concessione e sarà svincolata progressivamente ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016. Essa è presentata in originale dal concessionario prima della formale sottoscrizione del contratto.

La garanzia potrà essere prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa.

La Mostra ha diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto al concessionario per inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi, e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi ove vengono prestati i servizi.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che si riserva di avvalersi della facoltà di aggiudicare la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

#### **16. DANNI A TERZI E RESPONSABILITA' CIVILI E PENALI**

Il concessionario è obbligato, contestualmente alla sottoscrizione del contratto, a produrre una polizza assicurativa a beneficio della Mostra (ai sensi dell'art.1891 cc) che la tenga indenne contro tutti i rischi e danni attinenti allo svolgimento di tutte le attività oggetto della concessione. La polizza assicurativa di responsabilità civile per danni causati a terzi, a cose di terzi e ai prestatori d'opera dovrà essere stipulata per una somma assicurata non inferiore a Euro 10.000.000,00 per sinistro, € 1.000.000,00 per persona ed € 300.000,00 per cose ed animali e, dovrà:

*Spina*



- prevedere la copertura dei danni per morte, lesioni personali e danneggiamenti a cose, comprese le installazioni fisse o mobili presenti nelle aree del parco ed animali che il concessionario debba risarcire quale civilmente responsabile verso prestatori di lavoro da esso dipendenti e assicurati secondo le norme vigenti e verso i dipendenti stessi non soggetti all'obbligo di assicurazione contro gli infortuni nonché verso i dipendenti dei subappaltatori, impiantisti e fornitori per gli infortuni da loro sofferti in conseguenza del comportamento colposo commesso dal concessionario o da un suo dipendente del quale essa debba rispondere ai sensi dell'articolo 2049 del codice civile.
- prevedere la copertura dei danni al committente per interruzione di pubblico servizio;
- prevedere la copertura per danni causati da inquinamento accidentale.

Il massimale è da intendersi per ogni sinistro e per tutta la durata del contratto.

La polizza assicurativa è prestata da un'impresa di assicurazione autorizzata alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'obbligo di assicurazione.

Il costo della suddetta garanzia è da ritenersi completamente compreso nell'importo contrattuale e pertanto ogni onere relativo è di esclusiva imputazione al concessionario.

La durata di tutte le garanzie, siano esse di natura contrattuale come assicurativa, dovranno essere mantenute per tutto il periodo di esecuzione delle prestazioni contrattuali. Le stesse polizze, da esibire prima della firma dei contratti, devono inoltre recare espressamente il vincolo a favore della Mostra e sono efficaci senza riserve.

#### **17. CONTROLLI DA PARTE DEL COMMITTENTE.**

La MdO potrà effettuare, tramite propri delegati rappresentanti, verifiche ed ispezioni senza obbligo di preavviso, al fine di garantire che l'erogazione dei servizi avvenga nel pieno rispetto di quanto previsto nel capitolato speciale d'appalto.

#### **18. NORME REGOLATRICI E DISCIPLINA APPLICABILE.**

L'esecuzione dei servizi e delle attività oggetto del presente affidamento è regolata, in via graduata:

- dalle clausole del Contratto, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti tra le Parti;
- dalle disposizioni degli Atti di gara (Bando di gara, Disciplinare di gara, Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati);
- da quanto previsto dall'offerta economica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara;
- dalle disposizioni del Codice Civile e, per quanto non regolato dalle clausole contrattuali e dalle disposizioni sopra richiamate, dalle disposizioni del d.lgs. 50 del 2016 e s.m.i. e del DPR n. 207/2010 e s.m.i. in quanto compatibili;
- da tutte le altre disposizioni normative alla natura dei servizi affidati.

#### **19. CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

In caso di contestazioni in merito all'interpretazione, all'esecuzione e alla cessazione per qualunque causa del contratto, le parti devono tentare una conciliazione per l'immediata soluzione delle controversie.

Qualora le parti non raggiungano un accordo si stabilisce, fin da ora, la competenza esclusiva del Foro di Napoli.



**20. TUTELA DELLA PRIVACY E ACCESSO AGLI ATTI**

Ai sensi del d.lgs. n. 196/2003 e s.m.i., il titolare dei dati rilasciati per la partecipazione alla presente gara è la Mostra d'Oltremare s.p.a. I dati raccolti saranno oggetto di trattamento nell'ambito delle norme vigenti, esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti conseguenti all'aggiudicazione dell'appalto.

Pubblicato sulla GURI n. 6 DEL 15/01/2018

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'S. M.' or similar, located in the bottom right corner of the page.



**MOD. 1 – FAC SIMILE DOCUMENTO DI PARTECIPAZIONE**

Da inserire nella busta A

Spett.le Mostra d'Oltremare s.p.a.  
Via J.F.Kennedy 54 – 80125 Napoli

GARA PER PROCEDURA RISTRETTA AI SENSI DELL'ART. 61 DEL D.LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE/BAR E DEL SERVIZIO CATERING PER EVENTI E MANIFESTAZIONI PRESSO LA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI

CIG \_\_\_\_\_

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

e residente a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ nr. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

In qualità di (*carica sociale*) \_\_\_\_\_ dell'Impresa \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_

sede operativa \_\_\_\_\_ nr. telefono \_\_\_\_\_

nr. fax \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_ pec \_\_\_\_\_

- Iscritta nel Registro Imprese di \_\_\_\_\_
- Numero Iscrizione \_\_\_\_\_
- Sede territorialmente competente AGENZIA DELLE ENTRATE \_\_\_\_\_
- Via \_\_\_\_\_ Tel \_\_\_\_\_

Consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate all'art. 76 del D.P.R. 445 20.12.2000

**DICHIARA**

- 1) L'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;
- 2) di - aver svolto nel triennio 2014 – 2016:
  - almeno un servizio di catering per un importo non inferiore a € 70.000
  - almeno un servizio di bar/ristorante svolto presso strutture di enti pubblici e/o organismi di diritto pubblico ovvero presso strutture private a grande affluenza di pubblico;
- 3) di essere in possesso di certificazioni di qualità secondo la norma ISO 9001 per le attività oggetto del servizio;
- 4) di avere realizzato nel triennio 2014-2015-2016 un fatturato complessivo derivante da servizi analoghi a quelli da affidare in concessione non inferiore ad € 2.500.000, di cui € 1.500.000 per servizi di catering e almeno € 500.000 per il servizio di bar/ristorante;
- 5) di essere in possesso di nr. 1 idonea referenza bancaria sulla qualità dei rapporti in atto con l'operatore economico in merito alla correttezza e puntualità nell'adempimento degli impegni assunti con l'istituto e sulla assenza di situazioni passive con lo stesso istituto.



**dichiara inoltre**

- 6) Di aver preso piena conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta:
  - i. Di tutte le circostanze generali e particolari che possono in qualche modo influire sullo svolgimento del servizio e sulla determinazione dell'offerta;
  - ii. Di tutte le condizioni, gli obblighi e gli oneri, nessuno escluso o eccettuato, derivanti dalla lettera di invito e dal capitolato tecnico;
  - iii. Di tutte le condizioni, gli obblighi e gli oneri, nessuno escluso o eccettuato, derivanti dalle normative vigenti in relazione al servizio oggetto dell'affidamento e in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro in cui devono essere svolte le attività;
- 7) Di accettare integralmente e senza riserva alcuna tutte le condizioni di cui alla lettera di invito, al disciplinare di gara, al capitolato tecnico ed allo schema di contratto, dichiarandosi disponibile a sottoscriverle in caso di aggiudicazione;
- 8) Di non avere nulla a pretendere nei confronti del Committente nell'eventualità in cui la presente procedura di affidamento fosse sospesa o annullata in qualsiasi momento, neppure a titolo di rimborso dei costi di partecipazione alla gara;
- 9) Di impegnarsi a fornire la prestazione oggetto di affidamento nel rispetto della normativa vigente o di quelle che dovessero intervenire in corso di esecuzione del contratto;
- 10) L'espressa autorizzazione all'utilizzo dei seguenti recapiti per le comunicazioni di cui all'art. 76 del d. lgs. 50/2016:

domicilio: .....  
 posta elettronica certificata.....  
 numero fax.....

.....  
 (luogo, data)

IL DICHIARANTE

---

**SI ALLEGA COPIA DI UN DOCUMENTO DI IDENTITA' IN CORSO DI VALIDITA' DEL SOTTOSCRITTORE**

Dichiaro di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del d. lgs. 193/03 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

.....  
 (luogo, data)

IL DICHIARANTE

---

*Forini*



**MOD. 2 – FAC SIMILE OFFERTA ECONOMICA**

Da inserire nella busta C

Spett.le Mostra d'Oltremare s.p.a.  
Via J.F.Kennedy 54 – 80125 Napoli

GARA PER PROCEDURA RISTRETTA AI SENSI DELL'ART. 61 DEL D.LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE/BAR E DEL SERVIZIO CATERING PER EVENTI E MANIFESTAZIONI PRESSO LA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI

CIG \_\_\_\_\_

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

e residente a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ nr \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

In qualità di (*carica sociale*) \_\_\_\_\_ dell'Impresa \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_ pec \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

Di aver preso piena conoscenza di tutte le norme e condizioni di cui alla lettera di invito, al disciplinare di gara e delle condizioni di esecuzione del servizio di cui al capitolato tecnico ed allo schema di contratto e di accettarle tutte integralmente, senza condizioni e/o riserve;

di formulare la seguente offerta quale percentuale di rialzo da applicare sugli importi posti a base d'asta (canone annuo e royalty sui servizi di catering);

	Punti percentuali di rialzo (%) in cifre	Punti percentuali di rialzo (%) in lettere
Canone di concessione		
Royalty sul servizio di catering		

(N.B. in caso di discordanza sarà considerato il valore in lettere)

Dichiara inoltre che:

- gli oneri della sicurezza cosiddetti aziendali o interni sono pari a € \_\_\_\_\_ oltre IVA
- il costo della manodopera è pari a € \_\_\_\_\_ oltre IVA

.....  
(luogo, data)

IL DICHIARANTE

(N.B. In caso di R.T.I. l'offerta va sottoscritta da tutti i componenti il raggruppamento)

SI ALLEGA COPIA DI UN DOCUMENTO DI IDENTITA' IN CORSO DI VALIDITA' DEL SOTTOSCRITTORE