



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

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI  
DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 18 APRILE 2016, N. 50, DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE/BAR E DEL SERVIZIO CATERING PRESSO LA MOSTRA  
D'OLTREMARE DI NAPOLI.**

**CIG 7540524D3E**

**– DISCIPLINARE DI GARA –**

*Il Responsabile del Procedimento*

*Arch. Gennaro Esposito*

*Il Consigliere Delegato*

*Arch. Giuseppe Oliviero*



## DISCIPLINARE DI GARA

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 18 APRILE 2016, N. 50, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE/BAR E DEL SERVIZIO CATERING PRESSO LA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI.

CIG 7540524D3E

1.	<u>PREMESSE</u>	pag. 2
2.	<u>DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI</u>	pag. 2
3.	<u>OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI</u>	pag. 3
4.	<u>VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE E CORRISPETTIVI</u>	pag. 6
5.	<u>ONERI PER LA SICUREZZA E ONERI PER RISCHI SPECIFICI AZIENDALI.</u>	pag. 7
6.	<u>MODALITA' DI PAGAMENTO.</u>	pag. 7
7.	<u>DURATA, OPZIONI E RINNOVI</u>	pag. 7
8.	<u>SOGGETTI AMMESSI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE</u>	pag. 8
9.	<u>REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE</u>	pag. 8
10.	<u>MODALITA' DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE</u>	pag. 10
11.	<u>SUBAPPALTO</u>	pag. 10
12.	<u>SOPRALLUOGO</u>	pag. 11
13.	<u>MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA</u>	pag. 11
14.	<u>CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA</u>	pag. 18
15.	<u>SVOLGIMENTO DELLA GARA</u>	pag. 22
16.	<u>ADEMPIMENTI NECESSARI ALLA STIPULA DEL CONTRATTO</u>	pag. 22
17.	<u>DANNI A TERZI E RESPONSABILITA' CIVILI E PENALI</u>	pag. 23
18.	<u>CONTROLLI DA PARTE DEL COMMITTENTE</u>	pag. 23
19.	<u>NORME REGOLATRICI E DISCIPLINA APPLICABILE</u>	pag. 24
20.	<u>CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE</u>	pag. 24
21.	<u>TUTELA DELLA PRIVACY E ACCESSO AGLI ATTI</u>	pag. 24
	<u>ALL. 1 – FAC SIMILE DOCUMENTO DI PARTECIPAZIONE</u>	pag. 25
	<u>ALL. 2 – FAC SIMILE OFFERTA ECONOMICA</u>	pag. 27



## 1. PREMESSE

Con determina a contrarre n. 83/18 del 18/06/2018, La Mostra d'Oltremare, CF 00284210630, con sede legale in Napoli, via J.F. Kennedy 54 – 80125, tel. 081.7258082 - 081.7258076 - (di seguito, in breve anche Mostra o MdO) ha indetto, una procedura di gara 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.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

I servizi oggetto della presente procedura sono affidati mediante concessione di servizi. Trovano pertanto applicazione gli artt. 164 e ss. del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50.

La Mostra procederà alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. La Mostra si riserva 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. In applicazione e nel rispetto dell'art. 171, co. 7, d.lgs. 50/2016 la stazione appaltante può condurre liberamente negoziazioni con gli offerenti.

Il luogo di svolgimento del servizio/consegna della fornitura è Mostra d'Oltremare S.p.A [codice NUTS ITF33]

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è *l'arch. Gennaro Esposito*

## 2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

### a. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Avviso di indizione a gara;
- 2) Disciplinare di gara;
- 3) Capitolato tecnico e allegati grafici (01. Inquadramento con ubicazione dei punti ristoro; 02 Pianta Ristorante/bar piano terra; 03. Pianta bar Wedo; 04. Pianta punti bar/bouvettes padiglioni).
- 4) DUVRI;
- 5) Schema di Contratto;

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet: <http://www.mostradoltremare.it> alla sezione Bandi e Gare.

### b. CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'indirizzo PEC [rpct.mdo@cert.tnet.it](mailto:rpct.mdo@cert.tnet.it) all'attenzione del RUP, entro **26 luglio 2018** ;



Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno **sei giorni prima** della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet <http://www.mostradoltremare.it> alla sezione Faq- Bandi e Gare. I chiarimenti forniti saranno vincolanti per tutti i partecipanti.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

#### c. COMUNICAZIONI

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC [rpct.mdo@cert.tnet.it](mailto:rpct.mdo@cert.tnet.it) e all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalati alla stazione appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

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 si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

### 3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è costituito da un unico lotto per avere un unico sistema, anche qualitativo, di erogazione *food e beverage* alla clientela in modo che la stessa sia libera di scegliere di fruire dei medesimi livelli e qualità presso qualsiasi punto e di sperimentare gli stessi in modo agevole per la scelta del servizio di catering. La mancata suddivisione è altresì motivata da esigenze di economia di scala.

**Codici CPV:** 55520000-1, 55511000-5;

#### a. OGGETTO DELL'APPALTO

Affidamento in concessione dei servizi bar/ristorazione presso i punti ristoro all'interno del parco Mostra d'Oltremare e del servizio catering e banqueting per eventi e manifestazioni presso gli spazi della Mostra; in particolare:

- 1) **Servizio bar/ristorante presso la sala al piano terra dell'immobile denominato "Ristorante della piscina".**



Il punto ristoro è costituito da:

- **sala ristorante** (con capienza di circa 150 posti a sedere), non arredata, **con annesso punto bar** (non attrezzato), locali accessori e di servizio per il pubblico e per il personale;
- **cucina attrezzata**, locali accessori e di servizio per il personale;

Il servizio richiesto dovrà essere **giornaliero**, dal lunedì alla domenica, con orario minimo **dalle 9.00 alle 19.00**, per l'utenza ordinaria (parco pubblico, uffici presenti in Mostra, etc.); durante le manifestazioni l'apertura del punto ristoro dovrà protrarsi fino a fine evento.

## 2) Servizio bar/ristorazione presso il bar denominato "Wedo" a servizio del complesso piscina olimpionica.

Il punto ristoro è costituito da:

- **sala bar** (parzialmente attrezzata) con annesso cortile interno, completa di wc per il pubblico, deposito, locali di servizio, **area cottura (preparazione cibi)**; il bar ha accesso sia dalla Piscina, con la quale è comunicante, che direttamente dall'esterno, dal piazzale denominato area 14.

Il servizio richiesto dovrà essere effettuato quando il centro sportivo è attivo (il complesso comprende piscina coperta, piscina scoperta, centro sportivo, campi da tennis, etc.). È facoltà del concessionario aprire il punto ristoro anche quando il centro sportivo non è funzionante.

La Piscina scoperta è attiva generalmente nel periodo giugno-settembre; la piscina coperta è attiva generalmente per l'intero anno solare. Il servizio richiesto dovrà essere **giornaliero**, dal lunedì alla domenica, con orario minimo **dalle 9.00 alle 19.00** che potrà avere variazioni nel caso di svolgimento di grandi eventi. Resta a discrezione del proponente l'apertura oltre gli orari di funzionamento del centro. L'impianto sportivo sarà riaperto non prima della stagione primaverile/estiva 2019.

## 3) Servizio bar presso i punti ristoro siti all'interno dei padiglioni espositivi (nr. 9).

I punti ristoro sono ubicati all'interno degli edifici sottoindicati:

- i. Punto bar-attrezzato posto all'ingresso del padiglione espositivo 10 (denominato VIP Bar);
- ii. Punto bar sito al primo piano del Palacongressi (parzialmente attrezzato);
- iii. Punto bar attrezzato sito al primo piano del Teatro Mediterraneo;
- iv. Punto bar attrezzato all'interno del padiglione 10 e relativa area "Self Service" attrezzata;
- v. Punto bar attrezzato denominato "Bar Mimosa" all'interno del padiglione espositivo 1;
- vi. Punto bar attrezzato denominato "Bar Centrale" all'interno del padiglione espositivo 2;
- vii. Punto bar attrezzato all'interno del padiglione espositivo 4
- viii. Punto bar attrezzato all'interno del padiglione espositivo 5;
- ix. Punto bar attrezzato all'interno del padiglione espositivo 6;



Il servizio richiesto dovrà essere effettuato in occasione di eventi e manifestazioni contrattualizzati presso le strutture sopraelencate, con modalità da concordare di volta in volta in ragione delle esigenze del cliente e della logistica delle manifestazioni.

La Mostra si riserva la facoltà di modificare in aumento o in diminuzione, per proprie esigenze anche sopravvenute, il calendario delle manifestazioni e degli eventi.

In alcuni eventi, nei quali è presente, e talvolta prevalente, l'offerta a carattere gastronomico (ad esempio Comicon, Gustus, Fiera della casa, Festival dell'oriente, Napoli incontra il mondo, etc..) saranno presenti, nell'ambito degli spazi concessi per l'evento, anche altri punti ristoro gestiti da terzi.

#### **4) Servizio catering e banqueting per eventi e manifestazioni nazionali ed internazionali.**

Il servizio può svolgersi presso tutte le strutture e gli spazi della Mostra (ad es. Centro Congressi, Teatro Mediterraneo, padiglioni espositivi, spazi esterni del parco, sala primo piano del Ristorante con Piscina, etc.), secondo le modalità di volta in volta richieste dal cliente, in ragione del numero degli utenti e della organizzazione dello specifico evento.

Il servizio di catering sarà fornito ai clienti della Mostra d'Oltremare. Cliente è l'organizzatore di fiere, congressi, concorsi ed eventi, compresi quelli sportivi a respiro nazionale e internazionale, che si svolgeranno presso le strutture e gli spazi della MdO.

Per tutti gli eventi e/o manifestazioni che si svolgono negli spazi della Mostra d'Oltremare, in favore del concedente è dovuta una royalty nella misura di seguito specificata nel presente documento. Il cliente ha la facoltà di avvalersi di un proprio fornitore per il servizio resta invece fermo l'obbligo di MdO di avvalersi del concessionario per le manifestazioni da essa organizzate.

A titolo indicativo e non esaustivo si intendono per eventi e manifestazioni: congressi, convegni, workshop, convention aziendali, fiere, corsi, seminari, corsi di formazione, concorsi, celebrazioni, party, matching, pranzi e cene di lavoro, pranzi e cene di gala, spettacoli musicali e teatrali, eventi sportivi.

#### **5) Organizzazione, implementazione e gestione di centri cottura anche temporanei da allestire con erogazione di servizio di ristorazione in occasione di grandi eventi.**

Mdo nel recente passato ha ospitato grandi eventi a respiro internazionale con grande affollamento di visitatori e utenti che hanno richiesto servizi di ristorazione per un numero elevato di pasti. La programmazione di tali eventi sono previsti anche per il futuro, nel periodo relativo alla concessione. In tali casi il servizio di ristorazione sarà erogato mediante erogazione contemporanea di un elevato numero di pasti al giorno, per tutta la durata dell'evento, suddivisi in colazione, pranzo e cena, con almeno 5 diversificazioni tra diete e menu, nonché organizzazione implementazione e gestione di centri cottura anche temporanei con capacità adeguata. In modo specifico, durante gli eventi internazionali, il servizio di ristorazione, dovrà essere in grado di sviluppare 5 differenti menu giornalieri a rotazione per assicurare 5.000 Kcal al giorno.

Il menu dei pasti caldi deve essere cambiato ogni giorno, garantendo una rotazione di sette giorni e nel contempo assicurando:



- varietà di frutta ed insalate;
- varietà di pane e latticini;
- varietà di pietanze con pochi grassi e carboidrati;
- prodotti senza lattosio o glutine;
- scelte vegane.

Devono essere previste inoltre le seguenti cucine al fine di soddisfare le esigenze alimentari degli ospiti provenienti da tutto il mondo. Sono previste aree di consumo dedicate con distribuzione a self service in linea con possibilità di scegliere tra cucina:

- locale;
- europea/ mediterranea;
- vegetariana;
- asiatica;
- Halal friendly (il cibo deve essere servito in una differente food station).

I prodotti devono essere identificati utilizzando la lingua inglese, francese e locale e contenere le indicazioni sugli ingredienti ed i valori nutrizionali di ciascuno;

Anche il servizio di colazione dovrà tener conto delle specifiche indicate nelle tipologie di cucina Saranno quindi disponibili, a titolo di esempio, colazione continentale, colazione all'americana, colazione asiatica (zuppe e.g. Pho Vietnamita).

Il servizio di beverage dovrà, prevedere, tra l'altro, bottiglie di acqua da 50 cl e soft drink disponibili in apposite vetrine refrigerate nelle aree ristoro e nella lounge/bar allestiti.

- Gli orari dovranno prevedere un "servizio 24 ore", senza limiti di quantità e di frequenza con orari di Apertura - Opening hours:
  - Colazione - Breakfast 06.00 - 10.00
  - Pranzo - Lunch 11.00 - 16.00
  - Cena - Dinner 17.00 - 22.00
  - Snack - Light snacks 23.00 - 03.00

#### 4. VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE E CORRISPETTIVI

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 (quattro milioni/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 Mostra non garantisce la realizzazione di alcun volume minimo di affari per nessuna delle attività elencate all' art.3;

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 10% 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.

#### **5. 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 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 a zero.

#### **6. MODALITA' DI PAGAMENTO.**

- 1) Quanto al "minimo garantito", in rate mensili anticipate, entro il giorno 3 di ogni mese.
- 2) La royalty dovuta, dovrà essere versata entro il decimo giorno successivo alla data di invio della fattura da parte di Mostra d'Oltremare. Resta inteso che l'operatore economico prende impegno di trasmettere in MdO la propria fattura emessa nei confronti del cliente

#### **7. DURATA, OPZIONI E RINNOVI**

Il servizio in oggetto avrà durata di anni 3 (tre), eventualmente rinnovabile per ulteriori anni 2 (due), ad insindacabile giudizio di MdO, con decorrenza dall'inizio effettivo del servizio e dalla data di consegna della prima struttura consegnata (ristorante e/o bar), che risulterà da apposito verbale redatto in contraddittorio tra le parti.

Proroga tecnica - La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto alle stesse - o più favorevoli - condizioni.





## 8. SOGGETTI AMMESSI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

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 concorrenti in forma associata (R.T.I. o Consorzio) al quale l'impresa stessa partecipa.

## 9. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

### A. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. **black list** di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, **pena l'esclusione dalla gara**, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.



## B. REQUISITI DI IDONEITÀ TECNICO – PROFESSIONALE:

**B.1.** Iscrizione nel registro CCIA per i servizi oggetto della concessione e:

- a) Licenza di somministrazione alimenti e bevande
- b) Attestazione iscrizione al REC
- c) Attestato HCCP

**B.2.** aver svolto nell'ultimo triennio:

- a) almeno un servizio di catering per un importo non inferiore a € 70.000;
- b) almeno un servizio RISTORANTE e/o BAR e/o CATERING presso strutture a grande affluenza di pubblico (a titolo esemplificativo aeroporti, stazioni ferroviarie, marittime, etc.), per una durata di almeno 1 anno;

**B.3.** aver svolto servizi di:

- a) catering con elevato numero di pasti al giorno, suddivisi in colazione, pranzo e cena con almeno 5 diversificazioni tra diete e menu;
- b) organizzazione, implementazione e gestione di centri cottura, anche temporanei, da allestire in aree con capacità di cui al punto B.3 a) sopra descritto.

**B.4.** possesso di certificazione di qualità secondo la norma ISO 9001 per le attività oggetto del servizio.

## C. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIO:

**C.1.** aver realizzato nell'ultimo triennio 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;

**C.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 **A**, **B.1**, **B.4**, **C.2**. devono essere posseduti da ciascun componente il raggruppamento. I requisiti di cui ai punti **C.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 **B.2.** e **B.3.** non sono frazionabili; quello di cui ai punti **B.2.a)** (catering) e **B.3.** devono 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 **C.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 dal disciplinare e dagli artt. 89 e 172 del d.lgs. 50/2016.

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

#### **11. 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 parti del contratto di concessione che intende subappaltare a terzi; 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;

## 12. SOPRALLUOGO

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.

Si precisa che tali ambienti e le attrezzature in essi presenti, saranno nello stato di fatto in cui si trovano nella fase di sopralluogo.

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.tnet.it](mailto:acquisti.mostradoltremare@cert.tnet.it), entro e non oltre il termine del **26 luglio 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.

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 deleghe 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".

## 13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

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 **13.00 del 3 agosto 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 - II 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 del concessionario 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 APERTA 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 7540524D3E**

- 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 aggiudicatarie (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:

- 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)
- attestazione di pagamento del contributo all’A.N.A.C. recante evidenza del codice di identificazione della presente procedura di gara: **CIG 7540524D3E**, di cui all’art. 1, commi 65

*efk*



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. avviso di indizione a gara, disciplinare di gara, 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 e documenti previsti dal Codice agli articoli 172, comma 2, e 89 del D. Lgs. n. 50/2016.

Nella busta A è altresì inserito il DGUE su supporto informatico.

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche avvalendosi del Modello di formulario per il Documento di gara Unico Europeo (DGUE), redatto sulla base delle indicazioni del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti – Linee Guida pubblicate nella G.U.R.I. n. 170 del 22/7/2016, reperibile



al seguente indirizzo <https://www.mostradoltramare.it> secondo quanto di seguito indicato.

Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (parte precompilata).

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
- 5) PASSOE dell'ausiliaria;  
In caso di operatori economici ausiliari aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list"
- 6) dichiarazione dell'ausiliaria del possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) oppure dichiarazione dell'ausiliaria di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 con allegata copia dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D.

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto nonché, ai sensi dell'art. 105, comma 6 del Codice, la denominazione dei tre subappaltatori proposti.

Il concorrente, per ciascun subappaltatore, allega:

- 1) DGUE, a firma del subappaltatore, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI;
- 2) PASSOE del subappaltatore.



### 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

**A1) Complessità e varietà della offerta gastronomica.**

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**

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 on e off -line.**

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, web e social media marketing), 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.) e altre certificazioni di qualità ed attestazioni relative possedute dal concorrente.**

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

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.

- 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).

La commissione valuterà la migliore qualità degli arredi e la coerenza con il contesto architettonico

**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);

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

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 concessione è vincolata alla piena attuazione del piano finanziario, ragion per cui il concorrente, a pena di esclusione, deve altresì dichiarare di impegnarsi all'attuazione del piano finanziario (art. 171 d.lgs. 50/2016).

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.

In allegato all'offerta economica, pena la non valutazione dell'offerta, dovrà essere fornito il Piano Economico Finanziario (PEF), che consentirà la valutazione della convenienza economica e sostenibilità finanziaria della concessione. Nel PEF dovranno essere esposte le previsioni dei costi (di investimento e gestione) nonché dei ricavi relativi a ciascuna annualità del periodo di durata della concessione.

In particolare il PEF dovrà contenere, a pena di nullità:

a) i prospetti di “Conto economico” e “flussi di cassa”. Nei predetti prospetti dovranno essere indicati, tra gli altri, gli eventuali investimenti previsti (ad es. per attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio) nonché le relative fonti di finanziamento;

b) una relazione economica che dovrà suffragare tutte le stime contenute nel PEF con motivazioni di mercato e di efficacia che ne dimostrino attendibilità e realismo. La relazione non dovrà superare le 10 facciate (formato A4).

In caso di ricorso a contratti di finanziamento si precisa che il contratto di concessione è risolto nel caso di mancata sottoscrizione del contratto di finanziamento entro il termine di 60 giorni dalla sottoscrizione del contratto di concessione.



#### 14. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA.

La concessione sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 d.lgs. 50/2016 con attribuzione di max punti 70 per la parte tecnica (Punteggio Tecnico – PT) e max punti 30 per la parte economica (Punteggio Economico - PE).

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (P<sub>totale</sub>) più alto, che sarà ottenuto sommando il punteggio relativo al criterio "Punteggio Tecnico" (PT) ed il punteggio relativo al criterio "Punteggio Economico" (PE): **P<sub>totale</sub> = PT + PE**, con la seguente ponderazione:

- Offerta tecnica -max punti 70/100 così suddivisi:

##### **Criterio A – Progetto per la organizzazione e la gestione del servizio (max p. 40)**

- A1 – Complessità e varietà dell'offerta gastronomica e frequenza dei menù (fino a 25 punti)
- A2 – Ampliamento degli orari del servizio del punto bar/ristorante (fino a 5 punti)
- A3 – Campagna di comunicazione e promozione (fino a 5 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 (max p. 30)**

- B1 – Qualità della proposta progettuale per l'allestimento degli spazi ristorante della piscina (fino a 15 punti) punto bar "wedo".
- B2 - Qualità della proposta progettuale di miglioramento di uno o più bar dei padiglioni (fino a 15 punti)

##### **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
A1) Complessità e varietà dell'offerta gastronomica e frequenza dei menù	<p><b>A1.1)</b> fino al massimo di 8 punti per il menù bar/caffetteria del punto bar ristorante</p> <p><b>A1.2)</b> fino al massimo di 5 punti per il menù bar/caffetteria "wedo"</p> <p><b>A1.3)</b> fino al massimo di 12 punti per i menù ristorante</p>	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

**Massimo punti assegnati 40**

**Critério 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 10 punti per il progetto di allestimento del banco bar ristorante e arredo sala  <b>B1.2)</b> fino al massimo di 5 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

**Massimo punti assegnati 30**

L’offerta tecnica viene valutata, ai sensi delle Linee guida n. 2 ANAC, mediante l’attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio e sub-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 sopra riportata. 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 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:



GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERIO DI GIUDIZIO DELLA PROPOSTA
Eccellente	1	è ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori
Ottimo	0,8	aspetti positivi elevati o ottima rispondenza alle aspettative
Buono	0,6	aspetti positivi elevati ma inferiori a soluzioni ottimali
Discreto	0,4	aspetti positivamente apprezzabili, di qualche pregio
Modesto	0,2	aspetti positivi appena percepibili
Assente/irrilevante	0	aspetti positivi non rinvenibili

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.

Per l'offerta economica si procederà poi come per l'offerta tecnica, attribuendo un coefficiente sulla base dei pesi qui di seguito riportati.

Offerta economica (max punti 30/100 così suddivisi):

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)

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presenteranno 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 o al ribasso anche per solo uno dei due criteri sottostanti

### 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	10%	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 effettua alcun rialzo  $R_a$  assume il valore 0, così come il coefficiente  $V_{ai}$ ; 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.

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.

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 miglioria;
- 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.

## 15. 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, presso gli uffici di Mostra d'Oltremare, con data che verrà comunicata ai partecipanti tramite PEC .

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.

## 16. 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.

### 17. 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:

- 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.

### 18. 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.





## 19. 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.

## 20. 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.

## 21. TUTELA DELLA PRIVACY E ACCESSO AGLI ATTI

Titolare del trattamento è la Mostra d'Oltremare ("Mostra"), con sede in Via J.F. Kennedy, 54 - 80125 - Napoli (di seguito, il "Titolare").

La Mostra si obbliga a mantenere riservate le informazioni relative alle attività del Cliente di cui verrà a conoscenza in relazione alla prestazione dei servizi richiesti obbligandosi altresì ad impegnare il proprio personale a mantenere riservate tali informazioni.

In esecuzioni del Regolamento UE 2016/679 il trattamento dei dati del Cliente avviene ai sensi degli art. 6 e 7 del suddetto Regolamento in ragione del presente contratto.

In qualsiasi momento, l'interessato (Cliente) può esercitare i diritti previsti dagli artt. 16 e seguenti del Regolamento UE 2016/679 ed ottenere dal Titolare del trattamento (Mostra d'Oltremare) anche la cancellazione dei dati personali che lo riguardano, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE.

L'esercizio dei suoi diritti potrà avvenire attraverso l'invio di una richiesta mediante posta elettronica certificata all'indirizzo [mdopec@cert.tnet.it](mailto:mdopec@cert.tnet.it)

L'informativa completa è disponibile sul sito della Mostra all'indirizzo <https://www.mostradoltremare.it/privacy/>

Il periodo di conservazione dei dati personali è stabilito per un arco di tempo non superiore alla completa esecuzione del contratto in questione.



### Allegato. 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 APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 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 7540524D3E

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

#### CHIEDE

di partecipare alla procedura in oggetto e tal fine

#### DICHIARA

- 1) L'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;
- 2) di aver svolto nell'ultimo triennio
  - almeno un servizio di catering per un importo non inferiore a € 70.000;
  - almeno un servizio presso strutture a grande affluenza di pubblico (a titolo esemplificativo aeroporti, stazioni ferroviarie, marittime, etc.), per una durata di almeno 1 anno;
- 3) di aver svolto servizi di:
  - catering per numero elevato di pasti al giorno, suddivisi in colazione, pranzo e cena con almeno 5 diversificazioni tra diete e menu;
  - organizzazione, implementazione e gestione di centri cottura, anche temporanei, da allestire in aree con capacità di cui al punto B.3 a) sopra descritto;
- 4) di essere in possesso di certificazioni di qualità secondo la norma ISO 9001 per le attività oggetto del servizio;



- 5) di avere realizzato nell'ultimo triennio 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 e/o ristorante;
- 6) 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**

- 7) 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 dal bando, disciplinare 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;
- 8) Di accettare integralmente e senza riserva alcuna tutte le condizioni di cui al bando, al disciplinare di gara, al capitolato tecnico ed allo schema di contratto, dichiarandosi disponibile a sottoscriverle in caso di aggiudicazione;
- 9) 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;
- 10) 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;
- 11) L'espressa autorizzazione all'utilizzo dei seguenti recapiti per le comunicazioni di cui all'art. 76 del d. lgs. 50/2016:

domicilio: .....

p.e.c. ....

numero fax.....

.....  
(luogo, data)

IL DICHIARANTE  
\_\_\_\_\_

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

Dichiaro aver preso visione dell'art.21 del presente disciplinare in tema di **TUTELA DELLA PRIVACY E ACCESSO AGLI ATTI**

.....  
(luogo, data)

IL DICHIARANTE  
\_\_\_\_\_



**Allegato. 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 APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 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\_7540524D3E

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);

	<b>Rialzo (%) in cifre e lettere</b>	<b>Punti percentuali di rialzo (%) in cifre e lettere</b>
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
- **di impegnarsi all'attuazione del piano finanziario (art. 171 d.lgs. 50/2016)**

.....  
(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