



ATF/RG

Spett.le

OGGETTO: Invito a presentare offerta, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera b), del d.lgs. 50/2016, per l'affidamento in concessione temporanea: del servizio di ristorazione/bar/self service al piano terra dello stabile denominato "Ristorante della Piscina" e del servizio di catering per gli eventi ospitati in Mostra d'Oltremare, per un periodo di mesi 5 eventualmente prorogabile di ulteriori 2 mesi.

C.I.G. 8121200240**Premesso che**

- la Mostra d'Oltremare SpA (d'ora in poi anche MdO) è proprietaria, tra l'altro, dello stabile denominato "Ristorante della Piscina" al cui piano terra è ubicato un ristorante con una sala della capienza di ca. 150 coperti con annessa una area in cui sono presenti le predisposizioni tecnologiche ed impiantistiche per la realizzazione di un punto bar.
- con delibera del 27/09/2019 il Consiglio di Amministrazione della MdO ha disposto - nelle more della indizione della procedura aperta pluriennale prevista per l'affidamento dei servizi di gestione ristorante/catering e di gestione punti bar - l'indizione di procedure di gara ai sensi art. 36 co.2 lett. b del Dlgs 50/16, al fine di individuare i Gestori a cui affidare temporaneamente la Gestione del servizio di ristorazione presso il ristorante della Piscina e catering e del servizio di gestione punti bar all'interno dei padiglioni, del Teatro Mediterraneo e del Palacongressi;
- con provvedimento del Consigliere Delegato n° 144 del 18.10.2019 è stato approvato l'avviso di manifestazione di interesse per l'individuazione di operatori economici da invitare alle procedure per l'affidamento dei servizi gestione ristorante e catering e di gestione punti bar, pubblicato in data 21.10.2019 nei modi previsti dalla normativa;
- con provvedimento del Consigliere Delegato n° 153 del 20.11.2019 è stato approvato il verbale del 06.11.2019 e con esso gli elenchi degli operatori economici che hanno manifestato l'interesse ad essere invitati;
- con provvedimento del Consigliere Delegato n° 162 del 28/11/2019 è stata approvata la presente lettera di invito;

premessi, altresì, che

- l'affidamento in concessione del servizio è funzionale alla valorizzazione del patrimonio di MdO e si inquadra nell'ambito delle attività a servizio sia del pubblico che frequenta il parco polifunzionale della Mostra d'Oltremare - (con apertura 7 giorni su 7) sia di quello che partecipa agli eventi fieristici, congressuali e di spettacolo/intrattenimento (pubblico, espositori, allestitori, ecc.), oltre, ovviamente alla presenza del personale della Mostra d'Oltremare e di quanti operano al suo interno.



- gli immobili della Mostra d'Oltremare sono sottoposti al vincolo di cui al D.Lgs 42/04 (all'art. 1 ex Legge 1089/39 – Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n°42 Parte II) per cui la loro conduzione ed utilizzo impongono l'adozione di specifiche misure di tutela del bene, in considerazione della loro peculiarità. Di conseguenza la massima attenzione deve essere riposta nella progettazione e nella esecuzione di tutti gli interventi di manutenzione ordinaria da effettuarsi sotto il controllo diretto degli uffici tecnici della Mostra d'Oltremare, nonché nella gestione ordinaria dei servizi accessori che costituiscono l'attività di conduzione del bene (ad esempio le pulizie che andranno condotte con particolare attenzione all'impiego dei prodotti utilizzati sui marmi e/o superfici pregiate, gli allestimenti e le movimentazioni, etc...) anche con riferimento alle prescrizioni e raccomandazioni indicate nel regolamento tecnico allestimenti temporanei del ristorante della Piscina.
- codesta ditta risulta nell'elenco degli operatori economici che hanno dichiarato il proprio interesse ad essere invitati alla presente procedura per l'affidamento dei servizi di gestione ristorante e catering;

Con la presente

VI INVITIAMO

a partecipare alla presente procedura, intendendosi, con l'avvenuta partecipazione, pienamente riconosciute e accettate tutte le modalità, indicazioni e prescrizioni previste dal presente invito che disciplina la procedura, i requisiti e le modalità di partecipazione alla gara, la documentazione da presentare, le modalità di presentazione e compilazione dell'offerta, e tutte le condizioni di carattere generale che regolano la procedura.

Il presente appalto è interamente gestito con modalità telematica, ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 50/2016, pertanto, le offerte dovranno essere formulate dagli operatori economici e ricevute dalla stazione appaltante esclusivamente per mezzo della Piattaforma Digitale per la gestione dell'Elenco Fornitori e delle Gare Telematiche della Mostra d'Oltremare, accessibile all'indirizzo: <https://mostradoltremare.acquistitelematici.it>.

All'indirizzo di cui sopra sono disponibili un manuale di guida alla registrazione preliminare nonché un servizio di assistenza.

1. STAZIONE APPALTANTE

Mostra d'Oltremare s.p.a., via J.F. Kennedy n. 54, 80125 Napoli,
 pec: acquisti.mostradoltremare@cert.tnct.it, tel: 0817258030-36
 Responsabile del procedimento: Ing. Carmelo De Masi

2. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Mostra d'Oltremare SpA, via Kennedy n° 54, Napoli.

3. OGGETTO DELLA GARA

Affidamento in concessione dei servizi di bar/ristorante, catering e banqueting, in particolare:

- A. Servizio bar/ristorante presso la sala al piano terra dell'immobile denominato "Ristorante della piscina" (con annesso bar e area self service).
- B. 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 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. 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.

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 specificata all'art.6. **Il Cliente della Mostra (cioè l'Organizzatore dell'evento) ha la facoltà di avvalersi di un proprio Caterer diverso dal Concessionario.** La Mostra d'Oltremare si obbliga ad avvalersi del Concessionario per i servizi di catering che dovrà erogare secondo le varie necessità, si obbliga altresì a mettere in contatto in forma scritta l'organizzatore stesso con il concessionario affinché possano valutare che il catering sia svolto da quest'ultimo. Il Concessionario si obbliga a riconoscere la royalty su tutti i servizi di catering da essa svolti nelle strutture della Mostra d'Oltremare anche se si tratta di eventi veicolati dal Concessionario. La royalty non verrà applicata nei soli casi in cui si tratta di pranzi/cene (non ricompresi in alcun evento ospitato in Mostra) di Clienti diretti del Concessionario che si svolgono esclusivamente nel ristorante al piano terra dato in concessione con la presente procedura.

4. DURATA

La concessione avrà durata di mesi 5 (cinque) a decorrere dalla data di consegna del ristorante, che risulterà da apposito verbale redatto in contraddittorio tra le parti, eventualmente rinnovabile per ulteriori mesi 2 (due), ad insindacabile giudizio di MdO.

La durata può inoltre essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli alla stazione appaltante.

5. VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore della concessione per il periodo di 5 + 2 mesi è stimato in **400.000,00 € oltre IVA**.

Tale importo è stato calcolato tenendo conto di una stima - non vincolante e non impegnativa da parte della Mostra d'Oltremare - dei flussi complessivi della concessione, ossia di quanto si stima versato dalla utenza al concessionario. Tale importo non tiene conto dei proventi che il Concessionario potrà conseguire con il proprio portafoglio clienti e la propria personale capacità di attrarre pubblico.

6. CORRISPETTIVI

Il corrispettivo economico del contratto di concessione a favore della Mostra d'Oltremare consiste in:

- un canone mensile da versare alla Mostra d'Oltremare da parte del Concessionario a seguito della attività di gestione delle strutture così come risulterà dal rialzo unico sul valore posto a base in 1.650,00 (milleseicentocinquanta/00) €/mese oltre IVA, da corrispondere nei modi indicati all'art. 23;
- una royalty come di seguito quantificata:
 - o come corrispettivo calcolato sugli ordinativi del servizio di catering, pari alla applicazione della percentuale unica di rialzo (offerta in sede di gara) al valore degli importi fatturati dal Concessionario al Cliente se tale rialzo è uguale o superiore al 10%;
 - o un valore pari al 10% degli importi fatturati dal Concessionario al Cliente se il rialzo è inferiore al 10%;
 (ad esempio: se il rialzo offerto in sede di gara è il 5% la royalty sarà del 10%; se il rialzo offerto è del 14% la royalty sarà del 14%).
- nel rimborso delle utenze come indicate all'art. 22.



7. SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

I soggetti interessati dovranno effettuare apposito sopralluogo, previo appuntamento da richiedere tramite la piattaforma.

Il responsabile del Procedimento rilascerà, ai legali rappresentanti 'titolari' direttori tecnici, procuratori muniti di procura notarile dell'impresa in originale o copia autenticata, oppure da delega semplice, apposita attestazione dell'avvenuto sopralluogo da inserire nella documentazione di gara.

8. DESCRIZIONE DELLE STRUTTURE E DEI SERVIZI

Tutte le strutture che si vanno a descrivere sono collocate all'interno del Parco polifunzionale di proprietà della Mostra d'Oltremare al quale si accede dagli ingressi di Piazzale V. Tecchio (pedonale), Via J.F.Kennedy, Via Terracina e Viale Marconi (carrabili e pedonali).

Il territorio è vigilato ai varchi 24 ore su 24 ed illuminato.

L'apertura di uno piuttosto che di tutti gli ingressi avverrà in ragione dell'evento e/o degli eventi calendarizzati e programmati nelle strutture e delle esigenze della Mostra d'Oltremare.

Il carico e lo scarico delle merci e, comunque, di ogni altro materiale riguardante l'esercizio della concessione (ristorante/bar/self service) dovranno avvenire fuori degli orari di apertura al pubblico del Parco e/o delle manifestazioni e/o degli eventi.

L'ingresso al territorio Mostra per tali operazioni è Via Marconi.

Gli immobili nei quali dovranno essere svolti i servizi oggetto della presente concessione sono sottoposti al vincolo di cui al D.Lgs 42/04 Codice dei Beni Culturali (all'art. 1 ex Legge 1089/39 - Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n°42 Parte II).

8.1 Caratteristiche della struttura

Sala al piano terra del Ristorante della Piscina (con annesso punto bar e area self service); i locali oggetto della concessione sono composti da una sala ristorante (per circa 130/150 posti a sedere), non arredata, accessibile direttamente dal piazzale esterno e prospiciente verso nord la piscina olimpionica, dalla quale è separata mediante un piccolo spazio esterno coperto di pertinenza. (Planimetria Allegata)

La sala è dotata di 2 blocchi bagno per il pubblico (donna/ uomo/disabile), locale deposito e locali di servizio con wc per il personale dedicati all'area bar.

La sala ospita un punto bar/caffetteria non arredato né attrezzato, ma dotato di allacci idrici di carico e scarico e punti di prelievo della corrente elettrica e un'area adibita a self-service attrezzata.

All'interno della sala è presente altresì predisposizione per l'evacuazione dei fumi di un forno per pizze.

Attrezzature area self-service interna alla sala:

- n° 1 modulo cassa da 150 cm
- n° 1 modulo alto con vetrina per bibite refrigerate da 120 cm
- n° 1 elemento vasca e vano refrigerato da 150 cm
- n° 1 modulo caldo bagnomaria primi piatti da 150 cm
- n° 1 modulo caldo bagnomaria secondi piatti da 150 cm
- n° 1 modulo dispense e vassoi da 85 cm
- n° 1 modulo scorri vassoio da 40 cm
- n° 2 tavolo armadio con porte a coulisse da 200 cm
- n° 1 frigo armadio a due porte da 150 cm

Cucina attrezzata

L'ingresso di servizio è posto su lato ovest dell'edificio (prospiciente il campo da tennis) ed è sia pedonale a servizio del personale che per le attività di carico/scarico merci; detto ingresso è



utilizzabile in condivisione con il conduttore delle cucine e dei locali di servizio siti al primo piano dello stesso edificio

Attraverso l'ingresso di servizio si accede ai locali ufficio, spogliatoi con wc per il personale (uomo/donna) e alla cucina attrezzata che comunica direttamente con la sala ristorante.

La cucina, alimentata a gas metano, viene consegnata già fornita delle seguenti attrezzature:

- n°2 forni a convezione;
- n°3 celle frigo + 0°C
- n°1 celle frigo - 0°C
- n°1 frigo digitale da lt. 650
- n°1 cappa 360*220 cm completa di corpi illuminanti
 - n°1 friggitrice a doppia vasca
 - n°1 bollitore
- n°2 cucine gas 4 fuochi
- n°1 brasiera
- n°1 elemento neutro inox
- n°1 lavamani/sterilizzatore
- n°2 tavoli lavelli inox doppia vasca con gocciolatoio
- n°2 tavoli lavelli inox a una vasca con gocciolatoio
- n°1 rulliera + lavastoviglie a cesto trainato + tavolo prelavaggio con foro di sbarazzo
- n°1 tavoli neutri inox 150 cm
- n°2 tavoli neutri inox 180
- n°7 tavoli neutri inox 200
- n° 2 tavoli armadio da lavoro inox 200 cm
- n° 1 tavolo armadio da lavoro inox 240 cm
- n° 3 scaffali inox 180 cm
- n° 5 scaffali inox 150 cm
- n°1 planetaria
- n°1 impastatrice

L'intero edificio, realizzato su progetto di Carlo Cocchia nel 1939 e poi ristrutturato nel 1952, è stato recentemente oggetto di un intervento di restauro; all'interno della sala sono presenti, tra l'altro, opere artistiche di ceramica della scuola di Posillipo (anni 40' - autore E. Giordano), lampade al neon a soffitto originali (1940), rifiniture di pregio come la pavimentazione in cotto maiolicato e marmo travertino, infissi di grandi luci in legno di cedro; la conduzione e l'utilizzo degli spazi, in considerazione della loro peculiarità, impone pertanto l'adozione di specifiche misure di tutela del bene (ad esempio le pulizie andranno condotte con particolare attenzione all'impiego dei prodotti utilizzati sui marmi e/o superfici pregiate, come gli allestimenti e le movimentazioni, etc).

L'ingresso di servizio laterale per il carico/scarico delle merci ed il percorso interno utilizzato dal personale sono utilizzati in condivisione con il gestore/conduttore delle cucine e dei locali siti al primo piano dell'edificio. Pertanto tale ingresso ed i relativi percorsi interni di accesso al piano superiore devono essere sempre sgomberi da materiali e cose e tenuti nelle condizioni igieniche adeguate. Analogo obbligo sarà rispettato dal gestore/conduttore delle cucine e dei locali di servizio siti al primo piano dell'immobile. La Mostra si riserva la facoltà di video sorvegliare le zone comuni.

All'esterno del ristorante vi è un ampio piazzale di circa mq. 4.000 che potrà essere utilizzato dal concessionario (perciò stesso da questi arredato ed abbellito) per i fruitori del parco solo previa richiesta alla Mostra d'Oltremare.

Qualora il Concessionario intendesse utilizzare il piazzale per l'organizzazione di eventi in proprio, che non siano in concorrenza con quelli svolti dalla Mostra d'Oltremare, ne dovrà sempre fare richiesta e lo spazio sarà quotato e pagato secondo le tariffe applicate dalla Mostra per le aree



esterne.

Si specifica che la messa in esercizio di tutte le attrezzature presenti nei locali ivi compresa la verifica del funzionamento e la eventuale sostituzione e/o riparazione di malfunzionamenti e/o guasti sono a carico del Concessionario. I locali come sopra individuati sono destinati all'esecuzione dei servizi in concessione nello stato di fatto e di diritto in cui si trovato all'atto della sottoscrizione del verbale di consegna.

8.2 Caratteristiche del servizio

8.2.1) Il servizio di ristorazione deve prevedere al minimo:

- a. Pranzi alla carta e con menù, di cui almeno uno di prezzo contenuto e comunque non superiore a 12 euro/persona ed un menù per bambini;
- b. Servizio self service;
- c. Servizi di caffetteria e bar;

Il personale dovrà essere formato in modo adeguato a garantire la qualità del servizio reso al pubblico. Il servizio dovrà essere svolto dal lunedì alla domenica, con orario minimo dalle 9,00 alle 19,00 per l'utenza ordinaria (parco pubblico, uffici etc.). In occasione di eventi il servizio dovrà protrarsi fino al termine dell'evento.

8.2.2) Servizio di catering e banqueting per eventi e manifestazioni:

il servizio può svolgersi presso tutte le strutture e gli spazi della Mostra d'Oltremare, siano esse al coperto o all'aperto, secondo le necessità e le modalità di volta in volta richieste dal Cliente e concordate con MdO.

Cedono a cura ed onere del concessionario la fornitura e la posa in opera di arredi, addobbi floreali, tovagliato, piatti, posateria e cristalleria, separé per lo sbarazzo e di tutto quanto altro necessario per l'organizzazione e la gestione del servizio, ivi incluso l'allaccio delle attrezzature necessarie al punto di erogazione di energia elettrica fornito dalla Mostra (scarpette, prolunghe, etc.).

Cede a cura ed onere del Concessionario anche la pulizia delle strutture e degli spazi al termine del servizio di catering, nonché dei punti buffet, della zona sbarazzo e lo smaltimento dei rifiuti prodotti.

Per la preparazione dei cibi il Concessionario potrà utilizzare le cucine del Ristorante della Piscina oggetto della concessione.

Il Concessionario dovrà contrattualizzare direttamente con il Cliente il servizio offerto ed informare Mostra degli accordi sottoscritti, trasmettendo copia dell'ordine e/o del contratto e, successivamente all'evento le relative fatture per procedere alla applicazione della royalty di cui all'art.6.

Fatta salva la possibilità della Mostra d'Oltremare di ordinare ulteriori tipologie di servizi analoghi ed accessori, si riportano di seguito le categorie più frequenti di beverage & food richieste:

- 1) Coffee break mattutini
- 2) Coffee break pomeridiani
- 3) Coffee station per sale VIP e Relatori dei Convegni
- 4) Coffee station per l'intera durata dell'evento
- 5) Coffee point
- 6) lunch standing a buffet solo con tavoli di appoggio
- 7) lunch con posti a sedere e buffet (non servito)



- 8) lunch con posti a sedere servito
- 9) light cocktail
- 10) cocktail rinforzato
- 11) cena di gala con o senza intrattenimento musicale
- 12) box lunch (cestini)

Nella tabella che segue si riporta l'assortimento **minimo** richiesto per ciascuna tipologia di servizio che il Concessionario dovrà garantire al Cliente finale con il relativo prezzo, applicabile fino a 500 persone e, proporzionalmente riducibile tra le parti, in ragione di un numero maggiore di persone.

Eventuali variazioni dell'assortimento minimo potranno essere concordate in qualsiasi momento dopo l'inizio della concessione ma non potranno determinare modifiche sostanziali.

ASSORTIMENTO MINIMO E PREZZI

	Tipologia	Assortimento minimo	Prezzo (IVA esclusa) per persona applicato al cliente
1	<i>coffee break</i> (mattina)	acqua, succhi, caffè, the, cornetti, ciambelle (graffe napoletane) e brioches	Euro 5,70
2	<i>coffee break</i> (pomeriggio)	acqua, succhi, caffè, the, biscotti secchi o pasticceria mignon;	euro 6,90
3	<i>coffee station</i> per sale VIP e relatori	acqua, succhi, caffè, the, biscotti secchi, pasticceria mignon e rustici mignon	Euro 6,30
4	<i>coffee station</i> per l'intera durata del congresso	acqua, succhi, caffè, the, biscotti secchi, pasticceria mignon e rustici mignon	Euro 7,90
5	<i>coffee point</i>	Acqua, caffè in thermos e biscotti secchi	Euro 4,00
6a	<i>lunch standing</i> a buffet nr. 1 solo con tavoli di appoggio	Quattro tipologie di antipasti – due primi – due contorni – un dolce oppure frutta – caffè – bibite (acqua e vini)	Euro 17,25
6b	<i>lunch standing</i> a buffet nr. 2 solo con tavoli di appoggio	Sei tipologie di antipasti - due primi – due secondi – due contorni – pasticceria mignon - caffè – bibite (acqua e vini)	Euro 21,85
7	<i>lunch</i> con posti a sedere e buffet (non servito)	Un primo – un secondo (da intendersi o carne o pesce) – due contorni – frutta – dolci (da intendersi o un dolce oppure pasticceria mignon) – caffè – bibite (acqua e vini)	Euro 28,75
8	<i>lunch</i> con posti a sedere servito	Un primo – un secondo (da intendersi o carne o pesce) – due contorni – frutta – dolci (da intendersi o un dolce oppure pasticceria mignon) – caffè – bibite (acqua e vini)	Euro 32,20
9	<i>light cocktail</i>	Aperitivi (alcolici e non) – snack (patatine, salatini) – minisandwiches al salmone, prosciutto e formaggio – cinque tipologie di rustici mignon – torte rustiche - bibite (acqua – un vino – soft drink)	Euro 15,00



10	<i>cocktail rinforzato</i>	Aperitivi (alcolici e non) – snack (patatine, salatini) – minisandwiches al salmone, prosciutto e formaggio – otto tipologie di rustici mignon – salumi e formaggi – un primo – pasticceria mignon - bibite (acqua – un vino – soft drink)	Euro 20,70
11	<i>cena di gala</i>	Tre antipasti – due primi – un secondo (da intendersi a base di carne o pesce) – due contorni – dolce – bibite (acqua e vini)	Euro 46,00
12	fornitura di cestini (<i>box lunch</i>)	Una bibita – due panini – un dolce o un frutto	Euro 9,20
13	Costo del personale di sala per persona (se richiesto)		Mezza giornata € 60,00 (oltre iva) giornata interna € 120,00 (oltre iva)

Eventuali variazioni sui menu formulati in sede di offerta tecnica potranno essere effettuate solo se preventivamente concordate tra Mostra, Cliente e con il Concessionario purché non comportino variazioni della percentuale prevista a favore di Mostra.

Tutti i menu di lunch buffet dovranno comprendere pane, caffè e the, dolce o macedonia di frutta, vini DOC o DOCG o IGT in base al migliore abbinamento, acqua minerale naturale e gassata.

Per quanto in particolare riguarda i servizi di cui ai punti da 6 a 11, è richiesto l'utilizzo di addobbi floreali e/o centrotavola e di tovagliato, posateria, piatti e bicchieri di pregio.

9. PRINCIPALI EVENTI PREVISTI

Solo a titolo indicativo e non esaustivo, non vincolante per la Mostra d'Oltremare, si indicano di seguito gli eventi/manifestazioni che nel periodo indicato potrebbero (alcuni eventi da confermare) essere concomitanti con l'apertura del ristorante ed il cui pubblico potrebbe – potenzialmente - essere intercettato dall'offerta gastronomica del ristorante:

Nauticsud - 47 ^a edizione	internazionale	8-16 febbraio 2020	padiglioni 1-2-3-3B-4-5-6-10, Viale 28 Fontane
Sport Expo e Napoli City Half Marathon - 7 ^a edizione	internazionale	21-23 febbraio 2020	padiglioni 2, 3, 3B + aree esterne
Congresso ADO (Assistenza Domiciliare Ospedaliera)	nazionale	27-28 febbraio 2020	sale Ischia, Capri, atrio, hall, soppalco Palacongressi
Exvapo - 4 ^a edizione	internazionale	29 febbraio-2 marzo 2020	padiglione 10
Salone dello Studente Campus Orienta! - 6 ^a edizione	nazionale	4-5 marzo 2020	padiglione 6
Concorso Regione Campania	nazionale	9-13 marzo 2020	padiglione 5
BMT - 24 ^a edizione	internazionale	20-22 marzo 2020	padiglioni 3-3B-4-5-6
Fiera del Baratto e dell'Usato - 48 ^a edizione	locale	28-29 marzo 2020	padiglioni 1-2-3-3B + merchandising ed ex Banco NA
Energymed - 13 ^a edizione	internazionale	2-4 aprile 2020	padiglione 6



NIBE Napoli International Beer Exhibition	internazionale	2-5 aprile 2020	padiglione 10 e Giardino dei Cedri
Convention aziendale Vorwerk	nazionale	17-18 aprile 2020	padiglione 5, sala Italia e Teatro Mediterraneo
DH Expo	nazionale	17-18 aprile 2020	padiglione 6
Comicon - 22 ^a edizione	internazionale	30 aprile-3 maggio 2020	tutti i padiglioni,
Saggi di danza	locale	dal 10 maggio al 15 luglio 2020	Teatro Mediterraneo
Siferr	internazionale	9-10 maggio 2020	padiglioni 4-5-6
Hobby Toys	locale	10 maggio 2020	padiglione 1
Quattrozampeinfiera	nazionale	16-17 maggio 2020	padiglioni 5-6 + laghetto
Tuttopizza	internazionale	18-20 maggio 2020	padiglioni 1-2
Mediterraneo Wine & Food	nazionale	23-25 maggio 2020	padiglioni 3-3B-4
Christian Alive	internazionale	29-31 maggio 2020	padiglione 3B+ Teatro Mediterraneo e Sala Italia
4-4-2 La fiera del calcio	nazionale	5-7 giugno 2020	padiglione 10 e Giardino dei Cedri
congresso Dermatologia	nazionale	4-6 giugno 2020	sala Ischia
Fiera della Casa	internazionale	13-21 giugno 2020	padiglioni 1-4 + esterni e sottoporticati

Si specifica che MdO non assume alcuna responsabilità nei confronti del concessionario per il caso in cui anche solo uno degli eventi non dovesse tenersi. MdO non assume alcuna responsabilità neanche per il caso in cui l'organizzazione dell'evento dovesse richiedere la chiusura del punto bar o la predisposizione di strutture mobili (ad es. transenne e qualsiasi forma di compartimentazione/separazione) nell'area dell'evento, anche se posizionate in prossimità delle strutture coinvolte nella concessione e tali da escludere l'accesso del pubblico alla struttura data in concessione.

10. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ART. 83 COMMA 1 LETT. A), B) E C) DEL CODICE.

I concorrenti devono essere in possesso delle abilitazioni ed autorizzazioni previste dalla normativa vigente e necessarie per la produzione, manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Alla data di presentazione della offerta, gli operatori economici partecipanti alla presente procedura, non devono avere contenziosi e/o procedure pendenti nei confronti della Mostra d'Oltremare, pena l'esclusione.

Requisiti di ordine generale:

I concorrenti non devono trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016, in particolare non devono trovarsi in ogni caso in nessun'altra ipotesi di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi della legge e di non aver avuto l'applicazione di alcuna delle sanzioni o misure cautelari che impediscono di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

Idoneità professionale

L'operatore economico deve possedere ai sensi dell'art. 83, comma 3 del D.Lgs. 50/2016 l'iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali, per attività inerenti all'oggetto della concessione;



Capacità tecnica

L'operatore economico deve aver effettuato negli ultimi tre anni (2016-2018) un fatturato proveniente da analoga attività di gestione di ristoranti non inferiore a 400.000,00 € oltre IVA, a comprova della esperienza maturata nel settore dei quali almeno 50.000,00€ oltre IVA nel settore del catering, il presente requisito dovrà essere posseduto per almeno il 70% dalla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti.

Requisiti di capacità economica e finanziaria:

l'operatore economico deve aver realizzato negli ultimi tre esercizi (2016-2018) un fatturato globale almeno pari al doppio dell'importo della procedura (in caso di R.T.I. almeno il 70% di tale fatturato deve essere stato realizzato dalla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti).

11. MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI.

Il possesso dei requisiti autodichiarati dall'operatore economico nel corso della procedura, è verificato dalla stazione appaltante secondo le modalità di cui all'art. 32 d.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario, avverrà attraverso l'utilizzo del sistema dell'AVCPass, reso disponibile dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), pertanto l'operatore dovrà produrre su detta piattaforma telematica la documentazione a comprova.

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 documentazione amministrativa.

L'Operatore Economico, provvederà, quindi, a caricare nel sistema AVCPASS tutta la documentazione a comprova di quanto dichiarato a comprova 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.

12. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le dichiarazioni, il DGUE ed i documenti possono essere oggetto di richiesta di chiarimenti da parte della stazione appaltante, ai sensi dell'art. 83 del Codice (*soccorso istruttorio*).

In particolare, ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di seguito esposta: in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano resi, integrati o regolarizzati le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Nel caso di richiesta da parte della Stazione Appaltante di chiarimenti e/o integrazioni, il concorrente visualizzerà detta richiesta sia nella propria casella di posta elettronica certificata (indicata in sede di registrazione) sia sulla piattaforma telematica, in Cruscotto "ultimi messaggi ricevuti non letti", ovvero in "Area Messaggi", visionabile nella tendina a sinistra.

Pertanto la documentazione integrativa sarà inviata alla Stazione Appaltante, entro il termine stabilito, attraverso la piattaforma telematica, selezionando "Rispondi al messaggio" (ove comporre il Testo e allegare il file e/o i files contenenti detta documentazione).

13. CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti, da inoltrare entro il termine di giorni 6 (sei) antecedenti il termine per la presentazione delle offerte, in via telematica attraverso la sezione della piattaforma digitale riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione al sistema stesso.



Ai sensi dell'art. 74, comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite, almeno 6 (sei) giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima sul sito di questa stazione appaltante.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

Tutte le comunicazioni effettuate dalla stazione appaltante saranno gestite tramite il "sistema telematico/piattaforma-digitale" e si danno per eseguite con l'invio di apposito messaggio al/i concorrente/i destinatari, visionabile in "Area Messaggi" ovvero in Cruscotto "ultimi messaggi ricevuti non letti". Dette comunicazioni saranno trasmesse anche all'indirizzo di posta elettronica certificata del concorrente.

14. SUBAPPALTO

È ammesso il subappalto alle condizioni di legge.

15. AVVALIMENTO

È ammesso l'avvalimento ai sensi dell'art.89 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.

16. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le ditte invitate che intendano partecipare alla gara dovranno, dopo aver completato la procedura per accettare l'invito, selezionare, in dettagli, **"avvia la procedura di partecipazione"**.

A questo punto sarà possibile allegare, entro e non oltre **le ore 13,00 del 09/01/2019** secondo il seguente ordine:

A. *documentazione amministrativa;*

B. *offerta economica.*

Completata la fase di caricamento di tutta la documentazione, redatta come indicato nei successivi paragrafi, sarà possibile selezionare **"Trasmetti e conferma la partecipazione"** e scaricare la relativa ricevuta; il sistema genera un messaggio di conferma partecipazione.

In caso di partecipazione di costituendo RTI, alla voce *In che forma desidera partecipare?* Selezionare, nell'anagrafica del concorrente, l'opzione Raggruppamento temporaneo di imprese (ATI), il software consentirà di inserire il nome del raggruppamento e dei componenti. In tal caso l'Azienda invitata potrà effettuare il login ed è il capofila del raggruppamento. Cliccando su *Aggiungi un componente al raggruppamento* è possibile inserire i dati del/i componente/i.

Si precisa che l'operatore economico può ritirare la partecipazione fino al momento di avvio della seduta di gara.

Per ogni dubbio o chiarimento relativi alla procedura di partecipazione alla gara, gli operatori economici sono invitati a prendere visione dei manuali-guide disponibili sulla piattaforma.

N.B. L'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella documentazione offerta economica, costituirà causa di esclusione. Verranno altresì escluse le offerte plurime, condizionate, alternative o espresse in aumento.

17. DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA

Le istanze e le dichiarazioni richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

- sono rilasciate ai sensi dell'art. 38 del DPR 445/2000 e dell'art. 65 del D.Lgs. 82/2005 (o legislazione equivalente in caso di imprese estere);
- in caso siano sottoscritte da procuratori dei legali rappresentanti, deve essere allegata copia autentica della procura rilasciata dal notaio in formato elettronico o mediante scansione del documento cartaceo;
- devono essere rese e sottoscritte digitalmente dai soggetti concorrenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, ognuno per quanto di propria competenza.



A. Documentazione Amministrativa

- 1) la Cauzione provvisoria, in formato elettronico (con firma digitale delle parti contraenti), ovvero come scansione del documento cartaceo - dovrà essere inserita nell'apposito spazio previsto. La cauzione prestata in favore della Mostra d'Oltremare S.p.A. nelle forme e modalità descritte dall'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, di importo pari al 2% (due per cento) del valore della concessione di cui al punto 5 (ridotto del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2008 in relazione al servizio in oggetto – in questo caso allegarne copia) e con la seguente causale: *“servizio di ristorazione al piano terra dello stabile denominato “Ristorante della Piscina” e del servizio di catering presso la Mostra d'Oltremare di Napoli”*.

La garanzia copre la mancata accettazione dell'incarico per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

La garanzia, comunque costituita, deve prevedere espressamente, da parte del garante:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, cod. civ.;
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- la validità della garanzia stessa di centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta, che costituisce altresì il termine di validità dell'offerta.

L'offerta è altresì corredata a pena di esclusione dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione dell'incarico, di cui agli artt. 103 e 105 d.Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

In caso di A.T.I. per la riduzione dell'importo la certificazione di qualità deve essere posseduta da tutti i soggetti partecipanti al raggruppamento.

La garanzia deve essere unica e, in caso di A.T.I. non costituita intestata a tutti i soggetti associati.

In caso di RTI si applica l'art. 48 del D.Lgs. 50/2016.

Il mancato inserimento della documentazione nel campo obbligatorio "Cauzione-fideiussione" non consente il passaggio alla fase successiva;

- 2) copia della presente lettera d'invito sottoscritta digitalmente per accettazione;
- 3) idonea dichiarazione rilasciata da almeno un Istituto bancario di rilevanza nazionale attestante la capacità e la solidità economica e finanziaria del concorrente. In caso di partecipazione in raggruppamento di imprese le referenze bancarie dovranno riferirsi a tutte le imprese costituenti il raggruppamento;

4) Dichiarazioni (ALLEGATO 1 e 2)

La dichiarazione deve essere firmata digitalmente dal legale rappresentante e inserita nell'apposito campo obbligatorio.

Nel caso di partecipazione in costituendo raggruppamento di concorrenti, la dichiarazione dovrà essere sottoscritta digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento temporaneo.

In caso di raggruppamento temporaneo già regolarmente costituito, la dichiarazione deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante della mandataria, con allegata copia autentica, rilasciata dal notaio, dell'atto di costituzione di RTI di concorrenti, redatto nella forma minima della scrittura privata autenticata, con le prescrizioni di cui all'art. 48 commi 12 e 13, del D.Lgs. 50/2016, in formato elettronico ovvero scansione del documento cartaceo. La dichiarazione può essere sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante e, in tal caso, va allegata copia autentica della procura rilasciata dal notaio in formato elettronico ovvero scansione del documento cartaceo;

In caso di partecipazione dei soggetti di cui agli artt. 47 e 48 del Codice:



- a. In caso di costituendo RTI, deve contenere: - l'indicazione delle parti della prestazione che saranno eseguite da ciascun operatore riunito; - l'impegno, in caso di aggiudicazione, a costituirsi in RTI, indicando l'impresa designata come mandataria. Ciascuna impresa riunita in raggruppamento deve essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice.
- b. In caso di RTI già costituito, deve contenere l'indicazione delle parti della prestazione che saranno eseguite da ciascun operatore riunito, ad essa deve essere allegata, altresì, copia autenticata del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza conferita alla mandataria. Ciascuna impresa riunita in raggruppamento deve essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice.

Si segnala che trova applicazione l'art. 48, comma 11, d.Lgs. 50/2016, ragion per cui l'operatore economico invitato ha la facoltà di presentare offerta o di trattare per sé o quale mandatario di operatori riuniti.

- 5) DGUE, Documento di Gara Unico Europeo (approvato dal regolamento di esecuzione UE 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016), da inserire nell'apposito campo obbligatorio, compilato e firmato digitalmente secondo le modalità di seguito riportate.
Il DGUE deve essere firmato digitalmente da ciascun soggetto competente alla compilazione.
- 6) Attestazione dell'avvenuto versamento del contributo all'ANAC, di importo di 35,00 €
- 7) PASSOE di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera b. 111 del 20 dicembre 2012 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, rilasciato dal sistema dopo che l'operatore economico ha eseguito la registrazione al sistema AVCPASS (in www.anac.it – servizi ad accesso riservato) ed indicato a sistema il CIG;
- 8) attestato di avvenuto sopralluogo.

B. Offerta Economica

L'offerta economica – compilando in tutte le sue parti l'ALLEGATO 3 - dovrà essere **firmata digitalmente** dal soggetto munito di rappresentanza e in caso di costituendo RTI da ciascuna impresa riunita. L'offerta avrà validità di 180 giorni dalla data di espletamento della gara. Saranno escluse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o incompleto.

18. SVOLGIMENTO DELLA GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE

La gara si svolgerà in seduta pubblica, presso la sede dell'Area Tecnica della Mostra d'Oltremare, sito al II piano del Teatro Mediterraneo in via Kennedy n° 54, Napoli, il **giorno 10/01/2019 alle ore 11,00**.

I concorrenti invitati potranno assistere alle operazioni di gara anche da remoto, collegandosi al link contenuto nella comunicazione di avvio seduta di gara che gli stessi riceveranno all'atto dell'avvio della seduta pubblica da parte dell'*operatore autorizzato ad avviare la seduta di gara* (ovvero selezionare "*Dettagli*" della gara e "*Assisti alla seduta di gara*").

Si avviano le operazioni di gara e si procede ad esaminare la documentazione amministrativa dei concorrenti, provvedendo:

- alla validazione della documentazione idonea;
- all'esclusione, qualora ricorrano irregolarità essenziali non sanabili;
- al soccorso istruttorio, qualora ricorrano le ipotesi di cui all'art. 83 comma 9 del Codice.

Espletati tutti gli adempimenti amministrativi, la commissione aggiudicatrice, procede allo sblocco, in seduta pubblica, della documentazione Offerta Economica dei concorrenti ammessi per attestarne e



validarne il contenuto, dando lettura dei relativi ribassi offerti.

Sarà, pertanto, stilata una graduatoria provvisoria, visibile da remoto, sulla base delle offerte economiche pervenute.

La commissione procede alla proposta di aggiudicazione a favore del concorrente che ha offerto il massimo rialzo. La commissione può comunque richiedere, sentito il RUP, la verifica della congruità delle offerte che appaiano anomale ai sensi dell'art. 97 del richiamato Codice.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

Ai sensi dell'art. 95 comma 12 del Codice, la Stazione Appaltante può comunque decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto.

19. AGGIUDICAZIONE

Con specifico provvedimento, la Mostra d'Oltremare previa verifica della proposta di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 33 comma 1 del Codice, procede all'aggiudicazione.

In caso di riscontro negativo dei controlli, condotti ai sensi del Codice, di decadenza dell'aggiudicazione e/o risoluzione del contratto, l'amministrazione si riserva di procedere all'aggiudicazione a favore del concorrente che segue in graduatoria, che sarà tenuto ad accettare entro i termini di validità dell'offerta economica indicati.

In sede di aggiudicazione, l'impresa affidataria dovrà, unitamente a tutta la documentazione richiesta, presentare *cauzione definitiva* ai sensi dell'art. 103 del Codice. *N.B. Qualora la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 32 comma 8 del Codice, autorizzasse l'esecuzione anticipata nelle more della stipula contrattuale, la garanzia definitiva dovrà decorrere dalla data di effettivo inizio attività (e non dalla stipula contrattuale).*

20. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura/Ufficio Territoriale di Governo della Provincia di Napoli della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

21. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In conformità alle disposizioni previste dal Regolamento UE 2016/679 sulla tutela dei dati personali, i dati personali conferiti dall'Operatore Economico verranno registrati e trattati in via del tutto riservata dall'Amministrazione per le proprie finalità istituzionali, connesse o strumentali all'attività dell'amministrazione medesima. I dati non saranno diffusi o comunicati a terzi.

22. ONERI E OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà provvedere e garantire:

- Il rimborso delle utenze (energia elettrica, metano, acqua). In sede di consegna degli spazi si darà luogo alla lettura dei contatori ed alla verbalizzazione in contraddittorio, analogamente al termine di ogni mese si procederà alla rilettura dei contatori per il rilevamento dei consumi. Ne conseguirà emissione di fattura da parte della Mostra d'Oltremare ed il pagamento da parte dell'Affidataria nei modi previsti al punto 23.
- Il pagamento delle imposte, tasse, tributi locali, autorizzazioni, assicurazioni comunque derivanti dalla gestione del servizio e/o ad esso connesse.
- Gli arredi temporanei interni ed esterni, attrezzature professionali idonee da utilizzare nel ristorante e nei punti bar, pentolame, stoviglie, telerie, posateria e quant'altro necessario (dotazioni minime previste al punto 26 per il funzionamento. L'arredo ed il decoro delle strutture date in concessione temporanea ricade completamente a carico del Concessionario e non dà luogo a rimborsi né concorrenza di spesa da parte della Mostra d'Oltremare.



- La pulizia, sanificazione, disinfestazione dei locali e delle aree esterne adiacenti alle strutture affidate (ristorante e punti bar), ivi compresi i servizi igienici che devono poter essere utilizzati anche dai visitatori del parco pubblico. Per pulizia si intende quelle di primo ed ultimo ingresso, ma soprattutto il mantenimento del livello eccellente che dovrà garantirsi per l'intera durata giornaliera di apertura a pubblico. Sarà infatti, onere e cura del Concessionario predisporre le risorse preposte necessarie di volta in volta ed a seconda degli eventi che determinano i picchi massimi di utilizzo delle toilette, affinché tale necessità sia garantita con monitoraggio continuo dei servizi ed interventi plurimi se necessari.
- La raccolta, trasferimento e stoccaggio dei rifiuti derivanti dalle attività, nonché il pagamento dell'imposta connessa a tale attività.
- Il mantenimento in buono stato i locali oggetto del presente contratto, sostenendo gli oneri della ordinaria manutenzione, restando a carico della Mostra le spese di straordinaria manutenzione.
- Gli oneri relativi alla conduzione e manutenzione dei locali con le prescrizioni indicate in premessa, con l'obbligo di consegnare – allo scadere dell'affidamento temporaneo – gli stessi in buono stato.
- Il controllo amministrativo da parte della Mostra d'Oltremare e la trasmissione alla stessa della documentazione contabile inerente i servizi di catering, nonché il controllo dello stato delle strutture impegnate dal concessionario e delle modalità di conduzione delle stesse;

Inoltre

- L'ingresso di servizio laterale del ristorante della Piscina (prospettante il campo da tennis) ed il percorso interno utilizzato sia dal personale che per il carico/scarico delle merci è utilizzato in condivisione con il gestore/conducente delle cucine e dei locali di servizio siti al primo piano dell'immobile. Pertanto tale ingresso ed i relativi percorsi interni di accesso al piano superiore devono essere sempre sgomberi di materiali e cose e tenuti nelle condizioni igieniche previste per l'attività svolta. Analogo obbligo sarà rispettato dal gestore/conducente delle cucine e dei locali di servizio siti al primo piano dell'immobile. La Mostra si riserva la facoltà di video sorvegliare tali zone.
- Il Concessionario deve garantire ai dipendenti della Mostra d'Oltremare la riduzione del 50% su tutti gli articoli del ristorante e del punto bar.

Il Concessionario deve garantire almeno i seguenti livelli di servizio:

- Apertura tutti i giorni della durata dell'affidamento sia del bar che del servizio ristorante almeno dalle ore 9.00 alle ore 19.00;
- Il funzionamento tutti i giorni della durata dell'affidamento delle cucine al fine di garantire il servizio di ristorazione, tenendo aperto al pubblico la sala ristorante;
- In occasione delle Fiere e delle Manifestazioni presenti nei padiglioni, nonché dei concerti e spettacoli al Teatro Mediterraneo e/o all'Arena Flegrea, il ristorante deve essere aperto fino a termine evento;
- Al fine di fornire una varietà gastronomica al pubblico ed incentivare i visitatori a fare della presenza all'interno della Mostra un momento di relax e un'occasione di convivio, la società offerente dovrà considerare nell'offerta di ristorazione la presenza di:
 - "menu fisso", sia per il pranzo che per la cena, di cui almeno uno di costo non superiore ai 12 euro/persona (bevande escluse) ed uno di costo non superiore ai 20 euro/persona (bevande escluse), naturalmente oltre quello "alla carta".
 - "menu convenzionato" per dipendenti della Mostra d'Oltremare SpA, dipendenti ALA spa, dipendenti ARU e degli altri Affittuari presenti in Mostra con un costo compreso tra i 5-8 euro/persona (bevande escluse);

23. MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento del canone sarà corrisposto dal Concessionario alla MdO, in rate mensili anticipate entro il giorno 3 di ogni mese.

Il corrispettivo percentuale da applicare agli ordini delle attività di catering dovrà essere pagato entro i 10 giorni successivi alla trasmissione della fattura (che il concessionario avrà emesso nei confronti del



cliente Mostra) alla Mostra d'Oltremare all'indirizzo PEC
 amministrazione.mostradoltremare@cert.tnet.it.

I pagamenti delle utenze di cui all'art. 22, dovranno essere effettuati in favore della Mostra d'Oltremare entro giorni 5 (cinque) dalla data di emissione e trasmissione della relativa fattura.

I pagamenti dovranno essere effettuati a mezzo bonifico bancario sul conto corrente di Mostra d'Oltremare spa.

24. DECADENZA DELLA CONCESSIONE

La Mostra, senza pregiudizio di ogni maggior ragione, azione o diritto anche a titolo di risarcimento danni e senza che il Concessionario possa vantare alcuna pretesa o indennizzo di sorta, neppure a titolo di rimborso spese, si riserva la facoltà di avvalersi nei confronti del Concessionario della clausola risolutiva espressa di cui all'articolo 1456 del codice civile, previa diffida alla quale il Concessionario fornirà le proprie controdeduzioni entro 5 giorni - e fatte salve altre azioni - anche per una sola delle seguenti cause:

- ritardo di quindici giorni nel pagamento del canone o dei corrispettivi dovuti per le attività di catering o del rimborso delle utenze di cui ai corrispettivi richiamati al punto 6;
- fallimento dell'Affidataria, oppure il verificarsi di una delle altre condizioni previste dall'articolo 80 del d.Lgs. 50/2016;
- chiusura totale o parziale, anche temporanea, delle strutture durante gli eventi calendarizzati (e/o e quelli comunicati dalla Mostra) senza giustificato motivo ovvero uso, anche solo di una parte degli stessi, difforme da quello prescritto;
- violazione dell'obbligo di curare la manutenzione delle strutture in carico;
- reiterate violazioni, per cause imputabili all'Affidataria, degli oneri gestionali di cui al punto 22 ed in generale con riguardo alla funzionalità, sicurezza, pulizia, decoro ed efficienza delle strutture e del servizio reso ai clienti;
- comportamenti elusivi e/o ostruzionistici.

25. PENALI

Qualora, nel corso della gestione delle strutture, dovessero essere accertate violazioni, da parte dell'Affidataria, agli interventi di manutenzione delle strutture e, a seguito di diffida della Mostra l'Affidataria non provveda nel termine assegnatole, ad effettuare gli interventi necessari ad assicurare l'ottimale funzionamento delle strutture, la Mostra potrà far eseguire d'ufficio detti interventi a soggetti terzi e l'Affidataria sarà tenuta a rimborsare la Mostra d'Oltremare delle spese sostenute entro 15 giorni. Nel caso di ritardo nella corresponsione di tale somma verrà applicata una penale di euro 200,00 per ogni giorno di ritardo dal momento della richiesta di pagamento.

Qualora la gestione dei servizi di ristorazione e/o del punto bar venissero ad interrompersi, in tutto e/o in parte, anche temporaneamente, senza il consenso di MdO e senza che il Concessionario provveda immediatamente ad attivarsi per rimuovere le cause di interruzione, ovvero qualora il servizio medesimo venga eseguito con gravi irregolarità, saranno applicate le seguenti penali:

- a. per ogni giorno di chiusura totale o parziale della struttura, senza l'autorizzazione della Mostra, del ristorante e/o del punto bar, sarà applicata una penale di € 200,00 al giorno;
- b. in caso di irregolare funzionamento del servizio di ristorazione e/o bar, che non comporti la giornaliera chiusura o interruzione del servizio, sarà applicata a carico dell'Affidataria una penale di importo pari a € 50,00 ad ora;
- c. per ogni inadempienza circa la raccolta, smaltimento ed allontanamento dei rifiuti (di cui al successivo punto 27) - ripetiamo da effettuare indipendentemente dal servizio della Mostra che opera a servizio degli eventi- sarà applicata una penale di importo compreso tra € 500,00 oltre il costo dello smaltimento qualora si rendesse necessario lo smaltimento a cura della Mostra.

La penale dovrà essere pagata entro trenta giorni dalla richiesta della Mostra d'Oltremare.

In ogni caso di inadempimento protratto oltre i venti giorni la Mostra escuterà la cauzione, calcolando la somma complessiva dovuta comprensiva delle penali, che il Concessionario dovrà reintegrare entro e



non oltre i successivi 15 giorni pena la decadenza della concessione. Tali inadempimenti saranno motivo valido e sufficiente, a giudizio insindacabile della Mostra d'Oltremare, per procedere alla risoluzione della concessione.

26. MINIMO DI ATTREZZATURE/ARREDI TEMPORANEI DA INTEGRARE A CARICO DELL'AFFIDATARIA:

Ristorante:

- a. tavoli in numero sufficiente per garantire 150 coperti;
- b. sedie in relazione;
- c. allestimento minimo per tavoli all'aperto (tavolini, sedie, ombrelloni, posacenere, cestini gettacarte etc.)
- d. banchi attrezzati;
- e. arredi in relazione, per garantire un'atmosfera accogliente;
- f. stoviglie, tazze, bicchieri, in materiale idoneo per alimenti, ai sensi della normativa vigente, lavabile e disinfettabile;
- g. posateria in materiale idoneo per alimenti, ai sensi della normativa vigente, lavabile e disinfettabile;
- h. stoviglie, bicchieri e posate in materiale plastico per alimenti, monouso;
- i. telerie (tovagliati, tovaglioli, copri tovaglie etc.);
- j. attrezzature, pentolame, coltellerie, taglieri, piccoli elettrodomestici, accessori per la cottura (mestolame etc.);
- k. celle frigorifere in numero e tipologie tali da garantire un'adeguata conservazione degli alimenti suddivisi per generi (carni rosse, carni bianche, frutta e verdura, salumi e formaggi, surgelati e pesce); dovranno inoltre essere presenti un numero adeguato di scaffalature per lo stoccaggio degli alimenti;
- l. lavastoviglie in grado di garantire temperature di lavaggio o risciacquo di almeno 82°C;

Punto bar da attrezzare nella sala ristorante:

- a. blocco funzionale banco frontale e retrobanco completo di tutte le strutture e sistemi tecnologici per alloggiamento delle attrezzature necessarie per un ottimale utilizzo e servizio al pubblico;
- b. apposite vetrine per l'esposizione dei prodotti di gastronomia fredda e calda e/o di pasticceria e quant'altro necessario a garantire la migliore qualità del servizio;
- c. stoviglie, tazze, bicchieri, in materiale idoneo per alimenti, ai sensi della normativa vigente, lavabile e disinfettabile;
- d. posateria in materiale idoneo per alimenti, ai sensi della normativa vigente, lavabile e disinfettabile;
- e. stoviglie, bicchieri e posate in materiale plastico per alimenti, monouso;
- f. teleria (tovaglie e tovaglioli)
- g. vano idoneamente attrezzato per le preparazioni gastronomiche;
- h. accessori vari;
- i. sedie, sgabelli, tavoli;
- j. attrezzature per i servizi igienici, sia aperti al pubblico che riservati al personale (erogatore di sapone liquido, asciugamani a perdere o sistema elettrico di asciugatura, cestini gettacarte etc.);
- k. attrezzature per piccole lavorazioni (tostiere, brassière, macchine per il caffè, macchina per granite, e similari);
- l. armadio frigorifero a colonna;
- m. banchi frigorifero per gelati;
- n. allestimento minimo per tavolini all'aperto (tavolini, sedie, ombrelloni, posacenere, cestini gettacarte etc.).

27. GESTIONE DEI RIFIUTI

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti derivanti dalle attività relative all'intero servizio oggetto dell'affidamento (compresi i rifiuti derivanti dalla produzione e consumo dei prodotti presso il ristorante ed i bar) ed all'esterno delle aree date in uso, fino al/ai punti di raccolta indicati dal gestore del servizio di raccolta del Comune di Napoli (ASIA), sono svolti interamente ad onere e cura del concessionario, secondo quanto disposto dal regolamento CE 852/2004 Allegato 11 Capitolo VI e dalle



direttive impartite dalla Direzione della Mostra d'Oltremare S.p.A. Si ribadisce che sono a carico del Concessionario gli oneri ed i tributi relativi.

Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire secondo i seguenti criteri:

- formazione del personale al corretto smaltimento dei rifiuti;
- differenziazione del materiale;
- tempestività dello smaltimento;
- pulizia regolare di tutti i contenitori dei rifiuti;
- fornitura di adeguati ed idonei contenitori per la raccolta da posizionarsi all'interno ed alle immediate uscite di tutti i locali con accesso al pubblico;
- svuotamento tempestivo dei contenitori che non dovranno mai contenere materiali del giorno prima e tantomeno traboccare di rifiuti.

L'affidataria dovrà garantire lo smaltimento dei rifiuti con modalità atte ad assicurare la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche.

28. ASSICURAZIONE

Per la sottoscrizione del contratto è richiesta, inoltre, la stipula delle seguenti polizze assicurative:

- **RCT/RCO:**

ci si riferisce, in particolare, alla polizza per la responsabilità civile verso i terzi presenti nelle strutture o afferente alle cose di terzi, comunque in dipendenza dell'attività di gestione in oggetto, con estensione della copertura anche agli accompagnatori e/o al pubblico presente in occasione di eventi o di manifestazioni.

Massimali:

- > € 5.000.000,00 per sinistro;
- > € 1.000.000,00 per persona;
- > € 300.000,00 per cose e animali;

- **Polizza incendio, scoppio e conduzione fabbricati:**

ci si riferisce, in particolare, alla copertura dai rischi derivanti da incendio e scoppio a danno delle strutture della Mostra d'Oltremare, nonché dalla conduzione dei fabbricati e/o delle aree nei quali si svolgono le attività concernenti la concessione in questione.

Massimali:

- > € 10.000.000,00 relativi ai fabbricati, agli immobili ed alle aree condotte.

Dette polizze, da prodursi in sede di stipula della concessione, devono tenere indenne la Mostra d'Oltremare S.p.A. per quanto l'Affidataria sia tenuta a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interesse e spese) di danni cagionati, involontariamente o con dolo, a terzi, per:

- morte e lesioni personali;
- distruzione o deterioramento di cose, inclusi gli immobili, le aree e le attrezzature di proprietà della Mostra, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi in relazione ai rischi per i quali è stipulata l'assicurazione, evidentemente connessi alle attività condotte dalla Affidataria, compreso il mancato adempimento delle obbligazioni poste a suo carico.

29. RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Finalità del trattamento.

I dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti dalla stazione appaltante ai fini del rilascio della concessione per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa della concessione.

Tutti i dati potranno essere trattati da Mostra d'Oltremare SpA anche per fini di studio e statistici.

Il trattamento dei dati verrà effettuato dalla Mostra d'Oltremare in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla legge e/o dai regolamenti interni.

Il Responsabile del Procedimento

Ing. Carmelo De Masi

Il Consigliere Delegato

d.s.s.a. Valeria De Sieno