

**LETTERA DI INVITO**

PROCEDURA RISTRETTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI "GESTIONE DEL RISTORANTE DELLA PISCINA CON ANNESSO CENTRO COTTURA E DEL SERVIZIO CATERING PER EVENTI E MANIFESTAZIONI IN MOSTRA D'OLTREMARE"

CIG 9162380B28

Con il presente invito si richiede la presentazione di un'offerta tecnico - economica per l'affidamento in concessione del ristorante/bar della piscina e del servizio catering per eventi e manifestazione in Mostra d'Oltremare, da aggiudicarsi secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del d.lgs. 50/2016.

Luogo di svolgimento del servizio: Mostra d'Oltremare di Napoli - via J.F. Kennedy 54

Profilo del committente: www.mostradoltremare.it

Responsabile del procedimento: arch. Gabriella Di Perna

La procedura è interamente gestita in modalità telematica, sul portale di Mostra d'Oltremare s.p.a.

<https://mostradoltremare.acquistitelematici.it>

DOCUMENTAZIONE DI GARA

La documentazione di gara è costituita da:

- lettera di invito a presentare offerta
- disciplinare di gara e allegati
- capitolato tecnico e planimetrie
- schema di contratto

OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Oggetto dell'affidamento è la **gestione del Ristorante della piscina e del servizio catering** per eventi e manifestazioni in Mostra d'Oltremare da affidarsi mediante contratto di concessione di servizi.

Gli spazi del Ristorante sono:

1. **Sala bar/ristorante al piano terra di mq 490** (*coperti seating fino a 150*), **annesso centro cottura e spazi accessori e di servizio;**
2. **Area scoperta antistante la sala di mq 3000 circa;**
3. **Opzione** di utilizzo della terrazza di copertura panoramica (circa mq 1000) per eventi e iniziative; la terrazza panoramica potrà essere inserita o meno nella proposta commerciale di gestione della struttura. In questa eventualità, il concessionario si farà carico dei lavori di manutenzione e di arredo dello spazio;
4. **Disponibilità su richiesta** della sala al primo piano con affaccio sulla piscina scoperta (mq 830 - *coperti seating fino a 500*), dotata di terrazza a livello e di spazi accessori per eventi, a tariffa agevolata.



CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

All'utenza dei visitatori, clienti, fornitori, dipendenti, che frequentano stabilmente il quartiere espositivo, dovrà essere garantita la gestione dei **servizi bar e ristorazione al minimo** in coincidenza con gli orari di apertura del parco pubblico (dalle 9.00 fino al tramonto, all'incirca le 17.00 nella stagione invernale e le 21.00 nella stagione estiva, compresi i giorni festivi), con adeguato livello qualitativo dell'offerta di entrambi i servizi.

E' facoltà dell'operatore economico proporre, in sede di proposta tecnico commerciale, l'apertura serale continuativa del ristorante, nonché ulteriori iniziative proprie.

La logistica delle aperture serali sarà gestita in sede contrattuale con l'aggiudicatario; il servizio parcheggi interno al parco è gestito da concessionario terzo.

Dovrà inoltre essere garantita l'erogazione dei **servizi di catering** e banqueting di elevata qualità per eventi e iniziative in Mostra presso tutte le strutture e gli spazi della Mostra, coperti e scoperti (ad es. Centro Congressi, Teatro Mediterraneo, padiglioni espositivi, spazi esterni del parco, sala al primo piano del Ristorante della Piscina, etc.), secondo modalità e logistica che saranno di volta in volta richieste dall'organizzatore dallo specifico evento. Per evento si intendono fiere e congressi ed eventi, ma anche eventi minori e /o di diversa natura quali seminari, corsi di formazione, concorsi, celebrazioni, party, matching, pranzi e cene di lavoro, pranzi e cene di gala, spettacoli musicali e teatrali.

Per i servizi di catering 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.

Le planimetrie degli spazi dati in gestione sono disponibili e scaricabili sul sito della Mostra d'Oltremare alla sezione bandi e gare, nella specifica procedura; l'elenco delle attrezzature date in consegna è riportato in allegato al capitolato tecnico.

DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà durata di **anni 6 (sei)**, rinnovabile per un periodo ulteriore di un anno agli stessi prezzi ed alle medesime condizioni, ad insindacabile giudizio di MdO, con decorrenza dall'inizio effettivo del servizio e dalla data di consegna del punto ristoro, che risulterà da apposito verbale redatto tra le parti.

VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE

Il valore presunto complessivo derivante dalla gestione del ristorante/bar e del servizio catering, stimato a norma dell'articolo 167 del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50, è stimato in € **700.000** di media annuale al netto dell'IVA, di cui:

- **450.000** euro derivanti dalla gestione del ristorante e del bar/caffetteria;
- **250.000** euro derivanti dal servizio catering;

corrispondenti ad un valore complessivo presunto medio per l'intero periodo contrattuale di € **4.900.000** (quattro milioni/novecentomila).

 2



L'importo è stimato sulla base delle pregresse gestioni del servizio (storico 2018/2019/2021), dei dati di utenza "stabili" e degli eventi calendarizzati nel periodo temporale 2022/2023, nonché in base alle potenzialità di mercato del sito; non tiene conto dei proventi che il Concessionario potrà conseguire con il proprio portafoglio clienti e con la propria personale capacità di attrarre pubblico.

L'importo ha valore indicativo, al fine di attribuire alla concessione un valore economico in ossequio a quanto previsto dalla vigente normativa e, pertanto, non garantisce la realizzazione di alcun volume minimo di affari.

Nel disciplinare sono riportati i dati relativi alle presenze del parco e l'elenco dei principali appuntamenti annuali.

CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

I partecipanti possono richiedere chiarimenti sulla procedura di gara mediante quesiti da inoltrare in via telematica attraverso la sezione della piattaforma digitale riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione al sistema stesso, **entro il termine del 08.06.2022**.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso nei termini ed alle condizioni di cui all'art. 174 del codice del decreto 50/2016. L'indicazione delle parti del servizio da subappaltare va indicata in sede di offerta.

CORRISPETTIVI (COSTI DELLA CONCESSIONE)

I corrispettivi per la gestione del servizio da corrispondere alla Mostra consistono nei canoni di seguito specificati, suscettibili di rialzo in sede di offerta:

- 1) **Canone annuo** per la gestione del ristorante/bar (spazi di cui ai precedenti punti 1 e 2) posto a base d'asta pari ad **euro 24.000** IVA esclusa, rispetto al quale ciascun concorrente dovrà formulare offerta in rialzo in sede di gara;
- 2) **Percentuale fissa pari al 15%** (quindici) del valore degli ordini del servizio di catering (fatturato) che saranno contrattualizzati, rispetto alla quale ciascun concorrente dovrà formulare offerta in rialzo in sede di gara;
- 3) **Quota variabile aggiuntiva**, non sottoposta a rialzo in sede di offerta, del valore pari al **10%** dell'importo annuo derivante dall'utilizzo del ristorante, a partire dall'inizio del quarto esercizio finanziario, se eccedente quello stimato di euro 450.000.

ATTESTAZIONE DI SOPRALLUOGO

E' fatto obbligo ai partecipanti alla presente procedura di inserire l'attestazione di avvenuto sopralluogo, ricevuta nella prima fase della procedura, all'interno della documentazione di gara (busta A).


3



SOGGETTI AMMESSI E PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

La procedura è del tipo ristretta, ai sensi dell'art. 61 del d.lgs.50/2016; sono pertanto invitati esclusivamente coloro che hanno presentato richiesta di partecipazione alla manifestazione di interesse entro il termine previsto dall'avviso e che hanno dichiarato il possesso dei requisiti richiesti.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare gli operatori economici che:

- non si trovino in alcuna delle condizioni di esclusione previste all'art. 80 del d. lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- non abbiano pendenze amministrative/giuridiche con la Mostra d'Oltremare;
- siano iscritti alla CCIAA per attività simili a quelle oggetto del presente avviso;
- abbiano operato nel mercato della ristorazione nell'ultimo quinquennio avendo svolto almeno una attività di ristorazione per un periodo di tempo **minimo** di 2 anni, anche non continuativi, ed erogato almeno un servizio di catering di importo minimo pari a 50.000 euro;
- abbiano realizzato nel suddetto periodo (2017-2021) un **fatturato complessivo** per gestione di attività pertinenti a quelle richieste (ristorazione e catering) di importo pari ad almeno 700.000 euro al netto di IVA, di cui almeno 450.000 derivante da attività di ristorazione.

In caso di partecipazione in forma di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, in questa fase o nella successiva di invito, i requisiti di partecipazione generali raggruppamenti orizzontali il requisito tecnico e quello relativo al fatturato devono essere posseduti almeno per il 70% dalla capogruppo e per la restante parte cumulativamente dalle mandanti.

Andranno specificate le quote di partecipazione al raggruppamento e le parti di servizio che in caso di aggiudicazione saranno eseguite da ciascuna associata; dovrà esserci corrispondenza tra quota di requisito posseduto e quota di esecuzione del servizio assegnato.

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.

TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

La procedura è interamente gestita in modalità telematica, ai sensi dell'art. 58 del D. lgs. 50/2016, e pertanto le offerte dovranno essere formulate esclusivamente mediante la piattaforma Digitale della Mostra d'Oltremare accessibile all'indirizzo: <https://mostradoltremare.acquistitelematici.it>, previa registrazione sulla piattaforma seguendo le indicazioni fornite di seguito.

Non saranno prese in considerazione domande pervenute con diverse modalità e oltre il termine il termine di scadenza.



Gli operatori economici invitati dovranno presentare offerta in modalità telematica, previa registrazione sulla piattaforma, come specificato nel disciplinare di gara, entro le ore 12.00 del giorno 20.06.2022.

CRITERI E PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

La gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del d.lgs. 50/2016 secondo la ponderazione ed i criteri indicati nel disciplinare di gara allegato alla lettera.

All'offerta tecnica verranno attribuiti max 70 punti su 100, all'offerta economica max 30 punti su 100, secondo i criteri e i punteggi specificati nel disciplinare di gara.

L'individuazione dell'impresa aggiudicataria verrà effettuata da una commissione, individuata ai sensi dell'art. 95 del d. lgs. 50/2016; l'apertura delle offerte avverrà in seduta pubblica presso gli uffici della Mostra d'Oltremare; la data e l'ora saranno comunicati a tutti i partecipanti almeno cinque giorni della data prevista.

La Mostra si riserva di:

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

TUTELA DELLA PRIVACY

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

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.

Responsabile Unico del Procedimento

Arch. Gabriella Di Perna

Il Consigliere delegato

Dott.ssa Maria Caputo



DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA RISTRETTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI "GESTIONE DEL RISTORANTE DELLA PISCINA CON ANNESSO CENTRO COTTURA E DEL SERVIZIO CATERING PER EVENTI E MANIFESTAZIONI IN MOSTRA D'OLTREMARE"

CIG 9162380B28

In attuazione della Delibera del CdA del 03/03/2022 e del Provvedimento del Consigliere Delegato n. 36/22 del 23/03/22 la Mostra d'Oltremare S.p.A. ha indetto manifestazione di interesse per successiva procedura ristretta ai sensi degli artt. 58, 60 e 164 del d. lgs. 50/2016 per la "gestione del Ristorante/bar della piscina con annesso centro cottura e del servizio di catering per eventi e manifestazioni in Mostra d'Oltremare", con applicazione del criterio della offerta economicamente più vantaggiosa.

I servizi oggetto della presente procedura sono affidati mediante concessione di servizi, con riferimento alle disposizioni del codice degli appalti di cui all'articolo 164 del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50.

La Mostra procederà alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e 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.

Il luogo di svolgimento del servizio è la Mostra d'Oltremare di Napoli.

Il Responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31 del Codice è l'arch. Gabriella Di Perna .

1. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Lettera di invito;
- 2) Disciplinare di gara;
- 3) Capitolato tecnico e prestazionale e allegati;
- 4) Schema di Contratto;
- 5) Documento di informativa sui rischi ambientali e le misure di prevenzione e di emergenza della Mostra d'Oltremare s.p.a.

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

CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

I partecipanti possono richiedere chiarimenti sulla procedura di gara mediante quesiti da inoltrare in via telematica attraverso la sezione della piattaforma digitale riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione al sistema stesso, **entro il termine del 08.06.2022.**



Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Oggetto dell'affidamento è la **gestione del Ristorante della piscina** e del **servizio catering** per eventi e manifestazioni in Mostra d'Oltremare da affidarsi mediante contratto di concessione di servizi.

Gli spazi del Ristorante sono:

1. **Sala bar/ristorante al piano terra di mq 490** (*coperti seating fino a 150*), **annesso centro cottura e spazi accessori e di servizio;**
2. **Area scoperta antistante la sala di mq 3000 circa;**

Opzione di utilizzo della terrazza di copertura panoramica (circa mq 1000) per eventi e iniziative; in sede di offerta tecnica andrà specificato se la terrazza panoramica è inserita o meno nella proposta commerciale di gestione della struttura. In questa eventualità, il concessionario si farà carico dei lavori di manutenzione e di arredo dello spazio;

Su richiesta è disponibile la sala ubicata al primo piano con affaccio sulla piscina scoperta (mq 830 - *coperti seating fino a 500*), dotata di terrazza a livello e di spazi accessori per eventi, **a tariffa agevolata.**

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei **servizi bar e ristorazione** dovrà essere garantita **al minimo** in coincidenza con gli orari di apertura del parco pubblico (dalle 9.00 fino al tramonto, all'incirca le 17.00 nella stagione invernale e le 21.00 nella stagione estiva, compresi i giorni festivi), con adeguato livello qualitativo dell'offerta di entrambi i servizi.

E' facoltà dell'operatore economico proporre, in sede di proposta tecnico commerciale, l'apertura serale continuativa del ristorante, nonché ulteriori iniziative proprie.

La logistica delle aperture serali sarà gestita in sede contrattuale con l'aggiudicatario; il servizio parcheggi interno al parco è gestito da concessionario terzo.

L'erogazione dei **servizi di catering** e **banqueting** di elevata qualità dovrà essere garantita per eventi e iniziative in Mostra presso tutte le strutture e gli spazi della Mostra, coperti e scoperti (ad es. Centro Congressi, Teatro Mediterraneo, padiglioni espositivi, spazi esterni del parco, sala al primo piano del Ristorante della Piscina, etc.) secondo modalità e logistica di volta in volta richieste dall'organizzatore dallo specifico evento.

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 eventi e iniziative da essa organizzate.



DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà durata di **anni 6 (sei)**, rinnovabile per un ulteriore anno agli stessi prezzi ed alle medesime condizioni, ad insindacabile giudizio di MdO, con decorrenza dall'inizio effettivo del servizio e dalla data di consegna del punto ristoro, che risulterà da apposito verbale redatto tra le parti.

VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE

Il valore presunto complessivo derivante dalla gestione del ristorante/bar e del servizio catering, stimato a norma dell'articolo 167 del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50, è stimato in € **700.000** di media annuale al netto dell'IVA, di cui:

- 450.000 euro derivanti dalla gestione del ristorante e del bar/caffetteria;
- 250.000 euro derivanti dal servizio catering;

corrispondenti ad un valore complessivo presunto medio per l'intero periodo contrattuale di € **4.900.000 (quattro milioni/novecentomila)**.

L'importo ha valore indicativo, al fine di attribuire alla concessione un valore economico in ossequio a quanto previsto dalla vigente normativa e, pertanto, non garantisce la realizzazione di alcun volume minimo di affari.

Si riportano di seguito i dati relativi alla utenza del parco.

Visitatori parco MdO paganti:

2016	2017	2018	2019	2020	2021
47.552	69.798	71.602	64.747	130.666	175.786

Si stima che i visitatori totali siano almeno il doppio dei paganti (tenuto conto delle gratuità over 65 e under 12)

Previsione di presenze al parco stimate al 2022 350.000

Spesa media annua bar per visitatore	euro 210.000,00
Spesa media annua ristorante per visitatore	euro 175.000,00
Spesa media annua ristorante da utenza stabile (uffici, indotto manifestazioni, etc.)	euro 65.000,00
Totale annuo stimato	euro 450.000

CORRISPETTIVI (COSTI DELLA CONCESSIONE)

I corrispettivi per la gestione del servizio da corrispondere alla Mostra consistono nei canoni di seguito specificati, suscettibili di rialzo in sede di offerta:



- 6) **Canone annuo** per la gestione del ristorante/bar (spazi di cui ai precedenti punti 1 e 2) posto a base d'asta pari ad **euro 24.000 IVA esclusa**, rispetto al quale ciascun concorrente dovrà formulare offerta in rialzo in sede di gara;
- 7) **Percentuale fissa pari al 15%** (quindici) del valore degli ordini del servizio di catering (fatturato) che saranno contrattualizzati, rispetto alla quale ciascun concorrente dovrà formulare offerta in rialzo in sede di gara;
- 8) **Quota variabile aggiuntiva**, non sottoposta a rialzo in sede di offerta, del valore pari al **10%** dell'importo annuo derivante dall'utilizzo del ristorante, a partire dall'inizio del quarto esercizio finanziario, se eccedente quello stimato di euro 450.000.

ATTESTAZIONE DI SOPRALLUOGO

E' fatto obbligo ai partecipanti di inserire l'attestazione di avvenuto sopralluogo nella documentazione di gara (busta A).

SOGGETTI AMMESSI E PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

La procedura è del tipo ristretta, ai sensi dell'art. 61 del d.lgs.50/2016; sono pertanto invitati **esclusivamente** tutti coloro che hanno presentato richiesta di partecipazione alla manifestazione di interesse entro il termine previsto dall'avviso e che abbiano dichiarato il possesso dei requisiti richiesti, come specificati nei successivi paragrafi.

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA SUCCESSIVA PROCEDURA ART. 83 COMMA 1

Sono ammessi a partecipare gli operatori economici che:

- non si trovino in alcuna delle condizioni di esclusione previste all'art. 80 del d. lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- non abbiano pendenze amministrative/giuridiche con la Mostra d'Oltremare;
- siano iscritti alla CCIAA per attività simili a quelle oggetto del presente avviso;
- abbiano operato nel mercato della ristorazione nell'ultimo quinquennio avendo svolto almeno una attività di ristorazione per un periodo di tempo **minimo** di 2 anni, anche non continuativi, ed erogato almeno un servizio di catering di importo minimo pari a 50.000 euro;
- abbiano realizzato nel suddetto periodo (2017-2021) un **fatturato complessivo** per gestione di attività pertinenti a quelle richieste (ristorazione e catering) di importo pari ad almeno 700.000 euro al netto di IVA, di cui almeno 450.000 derivante da attività di ristorazione.

In caso di partecipazione in forma di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, in questa fase o nella successiva di invito, i requisiti di partecipazione generali dovranno essere posseduti da ciascuna delle imprese facenti parte del raggruppamento: in



raggruppamenti orizzontali il requisito tecnico e quello relativo al fatturato devono essere posseduti almeno per il 70% dalla capogruppo e per la restante parte cumulativamente dalle mandanti.

Andranno specificate le quote di partecipazione al raggruppamento e le parti di servizio che in caso di aggiudicazione saranno eseguite da ciascuna associata; dovrà esserci corrispondenza tra quota di requisito posseduto e quota di esecuzione del servizio assegnato.

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.

COMPROVA DEI REQUISITI

Per la verifica dei requisiti auto dichiarati dall'operatore economico, si procede alla verifica secondo le modalità di cui all'art. 32 del codice del d. lgs. 50/16 e ss.mm.ii., attraverso il **sistema AVCPASS**, sulla piattaforma telematica dell'ANAC; pertanto l'operatore dovrà produrre la documentazione a comprova su detta piattaforma telematica effettuando la registrazione al servizio AVCPASS e ottenendo dal sistema un PASSOE per la presente procedura, che andrà inserito nella documentazione amministrativa. L'operatore economico provvederà a caricare sul sistema AVCPASS tutta la documentazione a comprova dei requisiti di idoneità tecnico professionali e economico finanziaria di cui all'art. 83 del D. lgs. 50/2016.

ONERI PER LA SICUREZZA E ONERI PER RISCHI SPECIFICI AZIENDALI.

E' richiesto all'operatore economico di indicare, in sede di offerta economica, i propri costi aziendali della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, di cui all'art. 95 comma 10 del d.lgs. 50/2016 (Allegato 2 - FAC SIMILE). Si precisa che detti oneri non costituiscono un corrispettivo aggiuntivo rispetto a quello indicato nell'offerta ma una componente di essa e che la loro quantificazione non può essere pari ai zero.

SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso nei termini ed alle condizioni di cui all'art. 174 del codice del decreto 50/2016. L'indicazione delle parti del servizio da subappaltare o concedere in cottimo va indicata obbligatoriamente in sede di offerta.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

La procedura è interamente gestita in modalità telematica, ai sensi dell'art. 58 del D. lgs. 50/2015, e pertanto le offerte dovranno essere formulate esclusivamente mediante la piattaforma Digitale della



Mostra d'Oltremare accessibile all'indirizzo: <https://mostradoltremare.acquistitelematici.it>, previa registrazione e avvio della procedura di partecipazione.

L'offerta dovrà essere presentata **entro le ore 12.00 del giorno 20.06.2022** ed è così composta:

A - Documentazione amministrativa

B - Offerta tecnica

C - Offerta economica

Tutta la documentazione va sottoscritta digitalmente dal concorrente o da suo procuratore; non sono ammesse offerte in forma cartacea o trasmessa mediante canali diversi.

A - "Documentazione amministrativa" - Contenuto

La Documentazione Amministrativa dovrà contenere obbligatoriamente:

- a. **Lettera di invito e capitolato tecnico** di cui alla presente procedura sottoscritti digitalmente per accettazione;
- b. **Dichiarazione** sostitutiva di cui al modello 1 allegato, contenente tutte le dichiarazioni richieste, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente;
- c. DGUE (documento unico di gara europeo), di cui al format scaricabile dalla piattaforma, da inserire nell'apposito campo, firmato digitalmente;
- d. attestato di avvenuto sopralluogo eseguito nella prima fase della procedura e consegnato in formato cartaceo ai partecipanti (scansione);
- e. attestazione di pagamento del **contributo A.N.A.C. (CIG 9162380B28) di Euro 140 (centoquaranta)**; nel caso di RTI il versamento è effettuato dall'impresa mandataria/capogruppo.
- f. garanzia provvisoria, come definita all'art. 93 del Codice, a copertura della mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, dovuta a fatti riconducibili all'aggiudicatario (*a scelta del concorrente 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, di una polizza assicurativa oppure di una polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'art. 106 del d.lgs. n. 385*) di importo pari al 2% del valore della concessione o in misura ridotta del 50% (1%) se in possesso di certificazione di qualità ISO:9001; in caso di raggruppamento la garanzia deve essere unica e intestata a tutti i soggetti associati o associandi; ai fini della riduzione dell'importo, la certificazione di qualità deve essere posseduta da tutti i partecipanti. La garanzia provvisoria andrà corredata da un impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha emesso la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia definitiva per l'esecuzione della concessione in caso di aggiudicazione.
- g. **PASSOE** rilasciato dal sistema dopo la avvenuta registrazione al sistema AVCPASS (www.anac.it) ed indicato il CIG relativo alla procedura;
- h. In caso di subappalto le dichiarazioni previste dall'art. 105 del codice.



"B – Offerta tecnica" - Contenuto

L'offerta tecnica è costituita da una **relazione illustrativa** dei servizi, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante o procuratore (ovvero dai legali rappresentanti di tutte le imprese facenti parte del costituendo raggruppamento), suddivisa nei capitoli di seguito indicati tenendo presente, e compiutamente illustrando, i criteri poi descritti nei successivi paragrafi ai fini della valutazione delle offerte:

A – Proposta commerciale di gestione degli spazi:

- Concept dei servizi e visione del business – utilizzo degli spazi
- Progetto di arredo/allestimento/ attrezzature dei locali (bar, ristorante, area scoperta, cucina)
- Identità e comunicazione

B - Offerta di ristorazione/bar:

- Menù ristorante
- Menù bar/caffetteria

C - Ulteriori iniziative

La relazione (costituita da max 10 pagine in formato A4), eventualmente corredata da immagini, foto, rendering, schizzi, o di quanto altro si ritenga utile alla migliore esplicitazione del contenuto (allegati alla relazione in numero massimo di 10 pagine in formato A4 o A3).

La realizzazione delle migliorie proposte e degli arredi/attrezzature utili alla gestione sarà a carico dell'aggiudicatario

L'offerta tecnica non dovrà contenere alcun riferimento all'offerta economica.

"C- offerta economica". - Contenuto

L'offerta economica contiene:

- **Offerta economica** redatta secondo il modello 2 "Fac simile offerta economica", scaricabile dalla piattaforma sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante, ovvero, in caso di raggruppamento, dai legali rappresentanti di tutte le imprese partecipanti al raggruppamento e riportante:

- la percentuale **unica di rialzo** sulle voci poste a base d'asta del canone concessorio e della royalty sul servizio di catering, al netto di IVA, e le annesse dichiarazioni;

- la stima dei costi aziendali della manodopera, riferiti all'intera durata del contratto, e dei costi concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, di cui all'art. 95 c. 10 del d.lgs. 50/16, in coerenza con le caratteristiche delle prestazioni richieste e con l'offerta tecnica;

- **Piano Economico Finanziario di massima** in formato pdf, redatto in coerenza con l'offerta tecnica, sottoscritto digitalmente.

Il prezzo complessivo, indicato nell'offerta economica s'intende comprensivo di qualsiasi onere gravante sulle prestazioni da rendere, ad esclusione dell'I.V.A.

Gli oneri per la sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale, non soggetti a ribasso, sono stimati in euro 1.500 per l'intera durata della concessione.



L'offerta economica avrà validità di 180 giorni consecutivi dalla data di presentazione della stessa. 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 senza che i concorrenti possano avere nulla a pretendere quale rimborso per la partecipazione alla procedura. Pertanto, le offerte presentate dalle ditte concorrenti non vincolano in alcun modo la mostra, fino alla notifica dell'aggiudicazione;
3. 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;
4. in caso di parità tra due o più concorrenti, procedere ad una successiva negoziazione con i due concorrenti.

CRITERIO DI VALUTAZIONE E DI AGGIUDICAZIONE DELL'OFFERTA

La gara è aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 c. 2 del d.lgs. 50/2016 secondo i criteri di ponderazione di seguito indicati.

Offerta tecnica (max punti 70/100)

Offerta economica (max punti 30/100)

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (P_{totale}) più alto, che sarà ottenuto sommando il punteggio relativo al criterio "Punteggio Tecnico" (PT) ed il punteggio relativo al criterio "Punteggio Economico" (PE): $P_{totale} = PT + PE$.

Per la costituzione della graduatoria si applicherà il **metodo aggregativo compensatore**, ovvero la sommatoria dei coefficienti attribuiti per ciascun criterio, ponderati per il peso relativo del criterio:

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

dove:

P_a = punteggio dell'offerta (a);

n = numero totale dei criteri/subcriteri

W_i = peso o punteggio attribuito al subcriterio (i)

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

I coefficienti V_{ai} saranno determinati attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, assegnati discrezionalmente da ciascun commissario per ciascuna offerta ad ognuno dei criteri e subcriteri "i" secondo i valori di seguito indicati in tabella:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERIO DI GIUDIZIO DELLA PROPOSTA
Eccellente	1	è ragionevolmente esclusa la possibilità di soluzioni migliori
Ottimo	0,8	aspetti positivi elevati o buona rispondenza alle aspettative
Buono	0,6	aspetti positivi elevati ma inferiori a soluzioni ottimali
Discreto	0,4	aspetti positivi apprezzabilmente di qualche pregio



Modesto	0,2	appena percepibile o appena sufficiente
Assente/irrelevante	0	nessuna proposta o miglioramento irrilevante

Il coefficiente medio "Wai" viene moltiplicato per il peso o punteggio "Wi" previsto per ciascun subcriterio (A.1, A.2, etc.), determinando così il punteggio attribuito a ciascuno. Successivamente vengono sommati i punteggi attribuiti ad ogni subcriterio ottenendo il punteggio totale di ciascun criterio (A, B, C). E' prevista la riparametrazione dei punteggi.

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella tabella che segue con la relativa ripartizione dei punteggi massimi attribuibile a ciascun criterio e/o sub criterio.

Offerta tecnica (max punti 70/100):

Criterio A – Proposta commerciale di gestione degli spazi (sala con area bar, centro cottura, area scoperta con opzione della terrazza di copertura)

Sub-criteri di valutazione	Modalità di attribuzione del punteggio	Punteggio massimo attribuibile
<p>A1) Concept dei servizi e visione del business – utilizzo degli spazi Il concorrente deve illustrare il "concept" del servizio/i che intende proporre e la visione del business, identificandone gli elementi caratterizzanti che meglio rappresentano l'idea che si vuole realizzare e, in linea con essi, la proposta di uso degli spazi messi a disposizione con le modalità di svolgimento dei diversi servizi. E' richiesta anche una descrizione del servizio di catering. Saranno valutate la concretezza e l'efficacia della proposta.</p>		Fino a 20 pt
<p>A2) Progetto di arredo/allestimento/ attrezzature dei locali (bar, ristorante, area scoperta, cucina) Si richiede una descrizione, corredata eventualmente da elaborati, dell'immagine degli spazi dati in uso, esterni ed interni, del progetto degli arredi e degli allestimenti, con indicazione della qualità estetica degli stessi anche in relazione al contesto. La descrizione deve essere comprensiva delle attrezzature che si intendono eventualmente impiegare. Saranno valutati il pregio e la qualità estetica degli allestimenti/arredi e l'armonia con il contesto.</p>		Fino a 10 pt
<p>A3) Identità e comunicazione – Descrizione della proposta di nome, logo, eventuali marchi o brand, ipotesi di co-branding, anche corredata da immagini. Si valuterà l'efficacia della proposta rispetto alla capacità di attrarre pubblico.</p>		Fino a 5 pt

Massimo punti assegnati **35**



Criterio B – Offerta di ristorazione

Sub-criteri	Modalità di attribuzione del punteggio	Punteggio massimo attribuibile
B1) Menù ristorante - si richiede la descrizione dell'offerta di ristorazione che si intende proporre. Saranno valutate la qualità e la varietà dell'offerta in relazione alle esigenze dell'utenza presente e eventuali proposte di differenziazione dell'offerta gastronomica in relazione al tipo di utenza (scuole, concorsi, fiere, pubblico che frequenta il parco per il tempo libero e lo sport, turismo, ristorazione tradizionale, ristorazione veloce, etc.) o in relazione alla diversa entità dei flussi (picchi di utenza);		Fino a 15 pt
B2) Menù bar/caffetteria – si richiede la descrizione dei prodotti di caffetteria che si intende proporre. Saranno valutate la qualità e la varietà dell'offerta in relazione all'utenza. La proposta dovrà illustrare la gestione del servizio in relazione alla diversa entità dei flussi di utenza (stabile ordinaria-picchi di utenza).		Fino a 10 pt

Massimo punti assegnati 25

Criterio C – Ulteriori iniziative

Sub-criteri	Modalità di attribuzione del punteggio	Punteggio massimo attribuibile
C1) Ulteriori iniziative – saranno valutate proposte migliorative finalizzate alla promozione dei locali e all'ampliamento dell'utenza (apertura serale del ristorante, eventi, appuntamenti, rete con altre strutture ricettive o di ristorazione, iniziative turistiche, altro)		Fino a 10 pt

Massimo punti assegnati 10

Offerta economica (max punti 30/100):

L'offerta economica va formulata utilizzando l'allegato fac simile con indicazione della percentuale UNICA di rialzo, da applicare sia sull'importo del canone annuo che sulla percentuale di royalty per il servizio di catering.

Canone di concessione	€ 24.000,00 annui	
Royalty sul servizio di catering	15%% (.....)

Massimo totale 30 punti

Luca Spina



Per esempio: la percentuale del 10%

$$10\% * 24.000 = 2.400$$

$$10\% * 15 = 1,5$$

Darà luogo a:

$$24.000 \text{ (base)} + 2.400 = 26.400 \text{ euro}$$

$$15 \text{ (base)} + 1.5 = 16.5\%$$

E quindi ad un canone annuo di 26.400 euro e ad una royalty sul servizio di catering pari al 16.5%

All'elemento economico è attribuito un coefficiente, variabile da 0 a 1, calcolato secondo la seguente formula (*interpolazione lineare*):

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

dove

V_{ai} = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

R_a = rialzo percentuale del concorrente i-esimo

R_{max} = rialzo percentuale della offerta più conveniente

SVOLGIMENTO DELL GARA

Le operazioni di gara prenderanno il via in seduta pubblica presso gli uffici della Mostra d'Oltremare, previa comunicazione via pec a tutti i partecipanti alla procedura con l'esame della documentazione amministrativa da parte del Seggio di gara all'uopo nominato; sarà possibile assistere a tutte le sedute di gara collegandosi da remoto.

La Commissione giudicatrice, responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, è nominata dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte ed è composta da 3 membri.

ADEMPIMENTI NECESSARI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

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

Ai fini della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà prestare, ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016, una **garanzia definitiva**, sotto forma di cauzione o fideiussione, pari al 10% (dieci per cento) del valore della concessione, IVA esclusa, a copertura di tutte le obbligazioni contrattuali, delle penali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse; ai sensi dell'art. 103, comma 1 ultimo periodo, del d.lgs. 50 del 2016 si applicano le riduzioni previste dall'art. 93 comma 7. La garanzia cessa di avere effetto a completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali con l'emissione del certificato di verifica di conformità.

La garanzia può essere prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti all'albo di cui all'art. 106 del d.lgs. 385/93 nel rispetto degli schemi di contratto tipo di garanzia fideiussoria (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) e dovrà essere irrevocabile. La garanzia è prestata per l'intera durata del contratto di concessione e sarà svincolata progressivamente in ragione della a misura dell'avanzamento nella esecuzione, nel



limite massimo dell'80 per cento dell'importo iniziale garantito, ai sensi dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016. Essa è presentata in originale dal concessionario prima della formale sottoscrizione del contratto.

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 decadenza della aggiudicazione e l'escussione della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante che potrà aggiudicare la concessione al concorrente che segue in graduatoria.

DANNI A TERZI E RESPONSABILITA' CIVILI E PENALI

Il concessionario è obbligato, contestualmente alla sottoscrizione del contratto, a produrre inoltre una polizza assicurativa con compagnia di assicurazione autorizzata 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 con massimale per sinistro non inferiore a Euro 500.000,00 e con validità non inferiore alla durata del contratto.

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

La polizza assicurativa è prestata da un'impresa di assicurazione autorizzata alla copertura dei rischi conseguenti a danni prodotti alla Mostra, al personale della Mostra ovvero a terzi o a cose di terzi per dipendenti della ditta nell'espletamento dell'attività oggetto della concessione nonché dei danni causati in ragione di eventuali ritardi, interruzioni, malfunzionamento, errori commessi nella gestione del servizio oltre che per violazione delle norme.

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.

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 tecnico - 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.

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.

TUTELA DELLA PRIVACY E ACCESSO AGLI ATTI

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

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.

Il Codice etico della società e il modello di gestione e controllo ai sensi del d. lgs. 231/2001 sono visionabili sul sito mostradoltremare.it alla sezione Amministrazione Trasparente.

Responsabile Unico del Procedimento

Arch. Gabriella Di Perna

Il Consigliere delegato

Dott.ssa Maria Caputo