

## DISCIPLINARE DI GARA

Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 lett b) del D.Lgs 50/2016 per l'affidamento in concessione del "Servizio di gestione del bar-caffetteria, tavola calda, all'interno del Complesso Vanvitelliano – Reggia di Caserta"- **CIG: 82005560E5**

### INDICE

- ART. 1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE
- ART. 2 IMPORTO DELLA CONCESSIONE E DEL CANONE
- ART. 3 DURATA DEL CONTRATTO
- ART. 4 CONDIZIONI E REQUISITI DI ORDINE GENERALE E PROFESSIONALE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA DI GARA
- ART. 5 SOPRALLUOGO
- ART. 6 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE
- ART. 7 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA - BUSTA A)
- ART. 8 OFFERTA TECNICA –BUSTA B)
- ART. 9 OFFERTA ECONOMICA - BUSTA C)
- ART.10 VALIDITA' DELL'OFFERTA
- ART. 11 PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
- ART. 12 OPERAZIONI DI GARA
- ART. 13 ESCLUSIONE - REVOCA
- ART. 14 ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALLA COMUNICAZIONE DI AGGIUDICAZIONE
- ART. 15 CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA
- ART. 16 CONTRATTO
- ART. 17 RESPONSABILITA' ED OBBLIGHI DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA
- ART. 18 TRATTAMENTO DATI PERSONALI E RISERVATEZZA
- ART. 19 PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO DI CONCESSIONE
- ART. 20 CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE
- ART. 21 CESSIONE DEL CONTRATTO

## **ART. I. OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

La concessione ha per oggetto l'affidamento del "Servizio di bar, caffetteria, tavola calda all'interno del Complesso Vanvitelliano - Reggia di Caserta", di seguito detto: "servizio".

Per lo svolgimento del servizio saranno posti a disposizione del Concessionario i seguenti spazi:

### **Reggia di Caserta**

- 1) Il locale per l'attività di somministrazione è posto al piano terra ed ha un'estensione di mq 270, come da planimetria allegata;
- 2) I locali per deposito e servizi sono posti al piano terra ed hanno un'estensione di mq 94, come da planimetria allegata;

L'affidamento della concessione sarà disposta tramite l'espletamento di una gara a procedura negoziata ai sensi dell' art. 36 comma 2 lett b) del D.lgs. n.50/2016.

## **ART. 2 IMPORTO DELLA CONCESSIONE, DEL CANONE E ROYALTIES**

Il valore stimato della concessione a base di gara ammonta ad € 501.207,97 (calcolato ai sensi dell'art. 167 del D.lgs. n. 50/2016, sul fatturato del concessionario nel periodo gennaio/dicembre 2019).

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

- l'importo posto a base di gara del canone della concessione annuale, soggetto a rialzo, è € 48.744,00;
- la percentuale di royalty posta a base di gara, soggetta a rialzo è del 14.05% sul fatturato lordo, IVA esclusa.

Utenze e costi: le spese relative ai consumi dell'energia elettrica, acqua ed altre, delle tasse e tributi (TARI.....) sono a totale carico del Concessionario.

## **ART. 3 DURATA DEL CONTRATTO**

Il presente contratto avrà la durata di anni 1 (uno) a decorrere dall'inizio del servizio. La Reggia di Caserta, alla scadenza del contratto, si riserva la facoltà di disporre la proroga per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente, secondo le modalità di cui all'art. 106, comma 11, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. In tale caso verrà data comunicazione per iscritto al Concessionario prima della scadenza naturale del contratto, mediante PEC o mediante altra forma idonea a garantire la data certa.

## **ART. 4 CONDIZIONI E REQUISITI DI ORDINE GENERALE E PROFESSIONALE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA DI GARA**

L'affidamento della concessione sarà effettuato mediante procedura negoziata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3, del D.Lgs. n.50/2016, come disposto dall'art. 144 dello stesso Codice.

Per essere ammesse alla procedura, gli operatori economici devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale e professionali di cui agli art. 80 e 83 del D.lgs. n.50/2016 e dei seguenti requisiti di partecipazione:

- a) iscrizione nel Registro delle imprese per l'esercizio di attività inerenti alle prestazioni oggetto di gara;
- b) assenza delle cause ostative alla partecipazione a una procedura d'appalto di cui all'art. 80 comma 1,2,4 e 5 del D.lgs. 50/2016 (**La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico – organizzativo ed economico finanziario avverrà mediante l'utilizzo del sistema AVCPASS**);
- c) realizzazione negli esercizi finanziari per gli anni 2016,2017 e 2018, di un fatturato specifico non inferiore ad € 1.000.000,00 (euro un milione) **relativo a servizi analoghi a quelli oggetto della gara**, desumibile dal bilancio o altro documento fiscale o tributario equivalente che sia stato già approvato alla data di pubblicazione degli atti di gara, (si precisa che, la soglia minima di fatturato specifico innanzi indicato è stato previsto al fine di assicurare la partecipazione alla gara di Operatori in possesso di adeguata capacità economica e di specifica esperienza nel settore di gara, tenuto conto del grado particolarmente elevato

di specializzazione necessario all'erogazione delle prestazioni oggetto di affidamento, nonché della necessità della Reggia di Caserta di garantire all'utenza prestazioni adeguate).

- d) - esecuzione, negli anni 2016, 2017 e 2018, di almeno tre servizi di ristorazione, caffetteria, tavola calda, a favore di enti pubblici e privati; tali servizi dovranno essere stati svolti regolarmente e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti definitivi di risoluzione del contratto, successivamente verificabile mediante referenza del committente.

I requisiti sopra indicati, alle lettere a), b) c) devono essere posseduti e dimostrati:

- Nel caso di imprese temporaneamente raggruppate o consorziate, da ciascuna impresa partecipante;
  - Nel caso di consorzi di concorrenti ex art. 2602 c.c., costituiti anche in forma di società consortile, dal consorzio/società e da tutti i consorziati/soci;
  - Nel caso di consorzi fra società cooperative e di consorzi stabili, di cui alle lettere b) e c) dell'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, sia dal consorzio che da tutti i consorziati indicati nella domanda di partecipazione quali esecutori delle prestazioni oggetto dell'appalto.
  - Il requisito sopra indicato alla lettera c) deve essere posseduto e dimostrato:
    - 1) per le imprese temporaneamente raggruppate o consorziate, da ciascuna impresa partecipante, nelle misure minime del 40% per la mandataria e del 10% per ciascuna impresa mandante;
    - 2) per i consorzi di concorrenti ex art. 2602 c.c. costituiti anche in forma di società consortile, da ciascun consorziato/socio, nelle misure minime del 40% per la capogruppo e del 10% per ogni altro consorziato/socio;
    - 3) nel caso di consorzi tra società cooperative e di consorzi stabili di cui alla lettera b) e c) dell'art. 45 del D.lgs. 50/2016, dal consorzio in conformità all'art. 47 del D.lgs. 50/2016.
- e) dichiarazione ai sensi del DPR 445/2000 attestante il possesso dei requisiti necessari all'ottenimento dell'autorizzazione all'esercizio di vendita al pubblico di alimenti e bevande.
- f) Abilitazione HACPP per attività inerenti l'oggetto del servizio.

**La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico – organizzativo ed economico finanziario avverrà mediante l'utilizzo del sistema AVCPASS.**

#### **ART.5 SOPRALLUOGO**

I concorrenti hanno facoltà di effettuare un sopralluogo per prendere visione dei locali e degli ambienti oggetto dell'appalto.

I concorrenti dovranno presentare la richiesta di sopralluogo, da inviare a mezzo email, all'indirizzo [re-ce@beniculturali.it](mailto:re-ce@beniculturali.it).

Nella richiesta dovranno essere indicati: il nominativo del soggetto incaricato del sopralluogo, un recapito telefonico per le relative comunicazioni.

Il sopralluogo può essere effettuato fino e non oltre il **quinto giorno** antecedente la scadenza del termine di presentazione delle offerte.

#### **ART. 6 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

L'offerta, redatta obbligatoriamente in lingua italiana, debitamente firmata dal legale rappresentante indirizzata alla REGGIA DI CASERTA, Viale Douhet, 2/a - 81100 CASERTA, in busta sigillata, con intestazione del mittente e la dicitura "NON APRIRE – PROTOCOLLARE ESTERNAMENTE- PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR, CAFFETTERIA, TAVOLA CALDA ALL'INTERNO DEL COMPLESSO VANVITELLIANO - REGGIA DI CASERTA", dovrà pervenire a mezzo posta raccomandata A.R. o Agenzia autorizzata entro **e non oltre le ore 12.00 del 25/02/2020**. Non è consentita la consegna a mano del plico.

Le offerte o eventuali integrazioni, che dovessero pervenire oltre il suddetto termine, anche se sostitutive o integrative di precedenti offerte pervenute in tempo utile, saranno escluse dalla gara. Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione all'appalto, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

Il plico deve contenere al suo interno tre buste, sigillate, timbrate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente, l'oggetto della gara e la dicitura:

busta A "Contiene documentazione amministrativa"

busta B "Contiene offerta tecnica"

busta C "Contiene offerta economica".

A pena di esclusione dalla presente gara, la documentazione di cui alla "Busta A" e alla "Busta B" deve essere priva di qualsiasi indicazione diretta o indiretta di carattere economico.

Eventuali chiarimenti ovvero informazioni complementari sugli atti di procedura, dovranno essere richieste esclusivamente al RUP, a mezzo PEC: [mbac-re-ce@mailcert.beniculturali.it](mailto:mbac-re-ce@mailcert.beniculturali.it).

Non saranno evase richieste di chiarimento o simili giunte dopo il terzo giorno antecedente il termine stabilito per la ricezione delle offerte.

#### **ART. 7 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA - BUSTA A**

La busta A dovrà contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti sottoscritti dal Legale Rappresentante della Società:

- Domanda di partecipazione corredata della fotocopia di un valido documento di riconoscimento di chi firma la dichiarazione.
- Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) *in formato elettronico, compilato con le modalità ivi indicate, su supporto informatico* secondo le disposizioni del DPCM 13 novembre 2014, come previsto dal comma 1, dell'articolo 85 del Codice dei contratti di cui al d.lgs. n. 50/2016.
- Garanzia provvisoria, sotto forma di cauzione o fideiussione a scelta dell'offerente, di € 10.024,16 - pari al 2% dell'importo della concessione stimata in di € 501.207,97- come da delibera ANAC n. 848 del 03/08/2016 - da calcolarsi con le modalità di cui artt. 93 e 94 D.lgs. n.50/2016, corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva, di cui agli articoli 103 e 104, del D.Lgs n. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.
- Pagamento in favore dell'ANAC del contributo di € 70,00 **codice CIG: 82005560E5;**

**Indicazione del codice AVCPASS OE per l'accesso Banca dati nazionale dei contratti pubblici ai sensi dell'art. 213 D.Lgs. n.50/2016.**

Certificazione/autorizzazione relativa all'esercizio di vendita al pubblico di alimenti e bevande

Eventuali documenti relativi all'avvalimento o al RTI e in caso la documentazione e le dichiarazioni siano sottoscritte da persona diversa dal legale rappresentante del concorrente è obbligatorio allegare copia autentica dell'atto che ne attesti il potere di firma.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico – organizzativo ed economico finanziario avverrà mediante l'utilizzo del sistema AVCPASS.

I concorrenti, con la presentazione delle offerte, consentono il trattamento dei propri dati, anche personali, ai sensi del D.lgs. n. 196/2003, per le esigenze e finalità concorsuali e per la stipula dei contratti.

In caso di carenze di qualsiasi elemento formale della domanda le stesse possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83 comma 9 del D.Lgs. 50/2017, trasmettendo quanto richiesto entro il termine max di 10 giorni.

#### **ART.8 OFFERTA QUALITATIVA - BUSTA B**

L'impresa concorrente in questo plico dovrà presentare a pena di esclusione una relazione tecnica, articolata in specifici capitoli tematici, come indicati nell'allegato "B", secondo i singoli criteri di valutazione di cui al presente Disciplinare di gara e del Capitolato Speciale, che deve dettagliatamente:

- g) illustrare il progetto tecnico proposto per l'allestimento del servizio oggetto della concessione (**punto 1. Progetto di allestimento del bar**)
- h) descrivere le modalità di organizzazione e gestione del servizio (**punto 2. Organizzazione e modalità operative del servizio**)

- i) indicare, ai fini della promozione della stabilità occupazionale data la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, il numero dei lavoratori del pregresso appalto, che saranno assorbiti con l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81, come previsto dall'art. 50 D.lgs. 50/2016. **(punto 3. Gestione del personale)**
- j) descrivere le varietà dei prodotti proposti, la presenza di vini e di altri prodotti tipici della Provincia o della Regione, i prodotti freschi e il menù per utenti con particolari esigenze alimentari (es. alimenti biologici, per celiaci, vegani, vegetariani ecc.).  
**(punto 4. Offerta di prodotti e menù)**

La relazione tecnica (scritta con carattere Arial corpo 11 ed interlinea singola), non dovrà eccedere 8 (otto) pagine formato A4 compilate su una sola facciata, eventuali allegati esclusi. La Commissione giudicatrice non terrà conto delle pagine eccedenti il numero come sopra indicato.

La documentazione tecnica dovrà essere fornita, altresì, su file in formato elettronico, su CD non riscrivibile. Tutta la documentazione inserita nella Busta B deve essere sottoscritta da un rappresentante legale o da procuratore con poteri di firma dell'impresa concorrente, con allegato documento di riconoscimento in corso di validità.

In caso di RTI o Consorzio costituiti, la documentazione costituente l'offerta tecnica deve essere sottoscritta da un rappresentante legale o da procuratore con poteri di firma dell'impresa mandataria o del Consorzio.

In caso di RTI o Consorzio costituendo, la documentazione costituente l'offerta tecnica deve essere sottoscritta da un rappresentante legale o da procuratore con poteri di firma di tutte le imprese che intendono raggrupparsi.

#### **ART. 9 OFFERTA ECONOMICA - BUSTA C**

La busta C dovrà contenere

- 1) il Modulo Offerta economica, firmato dal legale rappresentante, come da allegato "C", indicante:
  - l'importo offerto quale canone di concessione, in rialzo rispetto alla base d'asta di € 22.949,50;
  - La percentuale di royalty posta a base di gara, del 13.02% sul fatturato lordo, IVA esclusa.
  - La percentuale di sconto applicata sul listino prezzi ai dipendenti.

L'offerta economica dovrà essere compilata con inchiostro a mano o a macchina, senza cancellature, ed i prezzi andranno indicati in cifre e in lettere. Nel caso di discordanza fra prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere la Stazione Appaltante prenderà in considerazione quello più conveniente per l'Azienda. Ciascun concorrente, ai sensi dell'art.32 D.lgs. n.50/2016, non può presentare più di un'offerta e pertanto non sono ammesse offerte alternative.

Nessun rimborso spetta alle imprese concorrenti, anche se soccombenti, per le eventuali spese sostenute per la partecipazione alla gara.

#### **ART. 10 VALIDITA' DELL'OFFERTA**

Saranno inoltre esclusi dalla gara i concorrenti che presentino:

- offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di erogazione del servizio e delle attività specificate nel Capitolato Speciale di Appalto; o Offerte che siano sottoposte a condizioni;
- offerte che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni del servizio;
- offerte incomplete e/o parziali.

L'offerta è vincolante per il periodo di 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione. La stazione appaltante può chiedere agli offerenti la proroga di detto termine. I concorrenti rimarranno giuridicamente vincolanti sin dalla presentazione delle offerte, mentre la stazione appaltante non assumerà alcun obbligo.

L'aggiudicatario resta vincolato anche in pendenza della stipula del contratto e, qualora rifiutasse di stipularlo, gli saranno applicate le sanzioni di legge.

A pena di esclusione dalla presente procedura, la documentazione di cui alle buste A e B deve essere priva di qualsiasi indicazione di carattere economico relativa all'offerta presentata.

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

La procedura sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Le offerte saranno valutate in modo ponderato da apposita commissione giudicatrice secondo gli elementi e i parametri di punteggio di seguito descritti.

Il punteggio massimo è uguale a 100, suddiviso in 70 punti per l'offerta qualitativa e 30 punti per l'offerta economica.

#### Elementi di valutazione delle offerte qualitative:

	Elementi di valutazione	Punti max
1) Progetto di allestimento dei locali concessi	-funzionalità globale dell'allestimento proposto in relazione alle caratteristiche dei materiali, del design, degli arredi e alla razionale utilizzazione di tutti i locali e spazi concessi - materiali di uso e allestimento dei prodotti alimentari in distribuzione presso il bar caffetteria e alla tavola calda - allestimento accogliente e confortevole dell'area servizi igienici in linea con l'arredamento complessivo dei locali	9
	- tempo massimo di realizzazione del cronoprogramma delle fasi di esecuzione dei lavori e realizzazione dell'allestimento, inferiore a 20 giorni (un punto per ogni giorno in meno)	4
	- soluzioni tecniche proposte, in conformità alle norme di sicurezza	4
2) Organizzazione e modalità operative del servizio	-procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande, compresi gli alimenti residuati al termine della giornata lavorativa (art. 17. 4 del Capitolato)	4
	-manutenzione delle macchine e delle attrezzature e gestione guasti ed emergenze	3
	- dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP comprendente il sistema di controllo qualità con piano e modalità dei controlli microbiologici, da eseguirsi periodicamente, l'identificazione di specifici indicatori di qualità dei prodotti e del servizio, utilizzabili anche per la verifica dell'Amministrazione e la gestione dei reclami che consentano agli utenti di segnalare disservizi e/o avanzare suggerimenti	3
	- modalità per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature.	3
	- monitoraggio del servizio con rilevazione della "customer satisfaction" attraverso la gestione degli strumenti di recensione on- line, piattaforme di review, social network e altri strumenti. Si richiede invio di report mensili dai quali risultino il numero di scontrini emessi, gli incassi giornalieri e i risultati della rilevazione di cui innanzi.	5

<b>3) Gestione del personale</b>	- numero dei lavoratori del pregresso appalto, che saranno assorbiti con l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81, come previsto dall'art. 50 D.lgs. 50/2016. (Percentuale minima di assorbimento pari al 70%, corrisponderà a punti zero, ogni 10 punti percentuali in aumento si attribuirà punti 5 fino al 100% punti 15)	<b>15</b>
	- gestione della presenza di personale durante la giornata lavorativa; procedure di gestione per efficienza del servizio agli utenti, con limitazione delle code alle casse e al banco (del numero complessivo di personale preposto al servizio fino a n. 12 punti zero, ogni ulteriore unità punti uno)	<b>3</b>
<b>4) Offerta di prodotti e menù</b>	-qualità e varietà dei prodotti proposti, anche in relazione alle marche maggiormente conosciute e consolidate, dei menù e degli snack proposti per la ristorazione veloce e l'asporto.	<b>3</b>
	-riferimento storico motivato - per qualcuno dei piatti o dei prodotti proposti - a fatti o personaggi dell'ambiente culturale del territorio. Si apprezzerà, inoltre, la presenza di vini e di altri prodotti tipici della Provincia o della Regione presentati in modo tale da costituire un invito ad approfondire la conoscenza del territorio (art. 17.3 del Capitolato)	<b>3</b>
	-offerta di ampia scelta fra prodotti freschi e menù per utenti con particolari esigenze alimentari (es. alimenti biologici, per celiaci, vegani, vegetariani ecc.).	<b>3</b>
	Aumento rispetto ai pasti proposti all'art. 3 del capitolato. Per ogni cinque pasti in più 1 punto fino ad un massimo di 3	<b>3</b>
<b>5) Strategie per lo sviluppo sostenibile</b>	- descrizione dei procedimenti di lavorazione e gestione del servizio in linea con l'Agenda 2030 relativamente ai seguenti obiettivi: 	<b>5</b>
<b>TOTALE PUNTEGGIO TECNICO MAX</b>		<b>70</b>

I punteggi verranno attribuiti dalla Commissione giudicatrice in seguito a valutazione della Relazione prodotta dal Concorrente. I punteggi saranno attribuiti fino alla seconda cifra decimale e saranno attribuiti con il seguente procedimento:

Assegnazione di un "giudizio" (g) da parte della commissione a ciascuno dei sub criteri di valutazione sopra elencati, secondo i seguenti 7 livelli:

- 1 - non valutabile/non conforme 0,00;
- 2 - scarso 0,25;
- 3 - insufficiente 0,50;
- 4 - sufficiente 0,60;
- 5 - discreto 0,70;
- 6 - buono 0,85;
- 7 - ottimo 1,00;

Attribuzione ad ogni sub criterio del **giudizio pesato (Gp)** quale risultante del prodotto del giudizio (g) assegnato a ciascun sub criterio di valutazione, moltiplicato per il peso percentuale del sub criterio medesimo, secondo la formula:

$$Gp = g \times \text{peso}\% \text{ (massimo due decimali)}$$

Somma (SGp) dei giudizi pesati Gp di ogni sub criterio di valutazione di ogni criterio 1-2-3 e 4

Attribuzione dei punteggi rispettivamente attribuiti ai criteri principali, ciascuno con la seguente formula:

$$X = \frac{SGp \times Pi \text{ max}}{100}$$

Dove: **X** è il punteggio relativo alla qualità di ogni criterio 1-2-3-4

**Sgp** è la somma dei giudizi pesati

**Pi max** è il punteggio massimo attribuibile ad ognuno dei criteri principali 1-2-3-4, come sopra indicato

La somma dei punteggi così ottenuti per ogni criterio principale di valutazione 1-2-3-4 costituisce il punteggio qualità (SX) ottenuto da ogni partecipante che pertanto vale

**SX** = somma di tutti gli X

Le Ditte concorrenti alle quali verrà attribuito un punteggio di valutazione tecnico qualitativa pari o inferiore a 40 punti, saranno ritenute inidonee all'espletamento del servizio oggetto di gara e non verranno ammesse al prosieguo della medesima tramite esclusione.

#### Elementi di valutazione delle offerte economiche:

Elementi di valutazione	Indicazioni	Punteggio max
<b>1) canone di concessione</b>	Offerta al rialzo sul canone posto a base di gara	<b>12</b>
<b>2) Royalty</b>	Percentuale al rialzo delle Royalties poste a base di gara	<b>12</b>
<b>3) sconto dipendenti</b>	Percentuale di sconto applicata ai dipendenti :30% punti UNO, 40% punti TRE, 50% punti SEI	<b>6</b>
	<b>TOTALE PUNTEGGIO ECONOMICO MAX</b>	<b>30</b>

Per l'elemento di valutazione economica relativo all'offerta economica, il coefficiente C è determinato come segue:

$$Ci = (li - lmin) / (lmax - lmin)$$

Ci= coefficiente risultante tra 0 ed 1 i-esima offerta

li= importo offerto dal concorrente iesimo



I<sub>min</sub>= importo minimo a base di gara  
I<sub>max</sub>= importo massimo offerto

### **P<sub>ci</sub> = punteggio max x C<sub>i</sub>**

P<sub>ci</sub> = punteggio da attribuire al concorrente i-esimo  
C<sub>i</sub> = coefficiente del concorrente i-esimo

Il punteggio dell'offerta economica per ogni concorrente è determinato dalla somma dei punteggi calcolati per i due elementi di valutazione sopra indicati.

Tutti i calcoli per la determinazione dei coefficienti e dei punteggi, nonché per le operazioni di riparametrazione dei coefficienti e dei punteggi sono effettuati con arrotondamento matematico alla seconda cifra decimale.

L'appalto sarà aggiudicato alla offerente che, sommati i punteggi ad esso attribuiti in sede di valutazione qualitativa ed economica, avrà ottenuto il punteggio globalmente più alto.

Tutti gli elementi del giudizio qualitativo forniti dalla Ditta aggiudicataria, unitamente al valutazione economica, costituiscono formale impegno e si intendono automaticamente recepiti nel contratto.

### **ART. 12 OPERAZIONI DI GARA**

La data prevista per la prima seduta pubblica sarà comunicata ai concorrenti, a mezzo PEC o email indicati nella documentazione amministrativa (o con avviso sul sito ufficiale)

### **ART. 13 ESCLUSIONE - REVOCA**

La Stazione appaltante si riserva comunque la facoltà di revocare, sospendere od annullare, totalmente o parzialmente, in qualsiasi momento, la presente gara e, conseguentemente, di non pervenire alla aggiudicazione della stessa, qualora reputi, a suo insindacabile giudizio, ciò necessario nell'esclusivo interesse dell'amministrazione, senza che i concorrenti abbiano nulla a pretendere, sollevare eccezioni o richiedere rimborsi per le spese sostenute per la partecipazione alla gara.

Nel caso di presentazione di due offerte successive da parte dello stesso concorrente, presentate tutte nel rispetto del C.S.A., sarà ritenuta valida solo l'ultima offerta pervenuta entro i termini stabiliti.

Non saranno considerate valide a tutti gli effetti e saranno, pertanto, escluse dalla gara le offerte:

- redatte in modo difforme da quanto previsto dal presente Disciplinare e dal C.S.A.;
- non sottoscritte dal legale rappresentante;
- pervenute oltre i termini stabiliti, indipendentemente dal motivo del ritardo.

La Reggia di Caserta si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida, ove sia ritenuta congrua.

**Nel caso di incongruità dei dati all'interno dell'offerta, verrà preso in considerazione il valore più conveniente per la Stazione Appaltante.**

### **ART. 14 ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALLA COMUNICAZIONE DI AGGIUDICAZIONE**

Successivamente all'aggiudicazione, l'Amministrazione effettuerà i controlli previsti sui requisiti di ordine generali e sulla capacità tecnico-economica nei confronti dell'aggiudicatario. In caso di esito positivo dei suddetti controlli, si provvederà all'aggiudicazione definitiva. All'aggiudicatario definitivo verrà richiesta la polizza assicurativa a copertura dei rischi connessi all'attività contrattuale e la cauzione definitiva di cui al successivo articolo.

### **ART. 15 CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**

L'aggiudicatario, a garanzia degli obblighi assunti, deve costituire una cauzione definitiva per l'intera durata del contratto ai sensi dell'art. 103 D.Lgs. n.50/2016, pari al 10% del valore complessivo della concessione.

La cauzione provvisoria verrà svincolata, per le ditte non aggiudicatarie, al momento della aggiudicazione dell'appalto; la cauzione definitiva verrà svincolata dopo che la ditta aggiudicataria avrà integralmente adempiuto al contratto e dopo che siano stati regolati tutti i rapporti contrattuali.

Le garanzie fideiussorie devono prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

#### **ART. 16 CONTRATTO**

A seguito della comunicazione di aggiudicazione, la ditta aggiudicataria avrà dieci giorni di tempo per presentare la seguente documentazione necessaria alla stipula del contratto:

- polizza RC;
- cauzione definitiva per l'intera durata del contratto;
- elenco del personale che si intende utilizzare;
- eventuale altra documentazione richiesta dalla normativa vigente
- il Capitolato Speciale e i relativi allegati sottoscritti dall'Offerente;
- Il presente Disciplinare di gara, sottoscritto dall'Offerente

La stipula del contratto e l'esecuzione dello stesso è disciplinata dall'art. 32 del D.lgs n. 50/2016.

Ove l'aggiudicatario non si presentasse a stipulare il contratto entro il termine fissato, sarà in facoltà dell'Amministrazione di procedere ad una nuova aggiudicazione secondo la graduatoria, fatto salvo le conseguenze che la legge fa derivare a carico dell'aggiudicatario inadempiente e l'incameramento della cauzione.

Le spese per la stipulazione e la registrazione del contratto sono a totale carico dell'aggiudicatario.

#### **ART. 17 RESPONSABILITA' ED OBBLIGHI DELL'IMPRESA APPALTATRICE**

L'aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento delle condizioni dell'appalto e della perfetta riuscita del servizio. E' inoltre responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni emanate da qualunque autorità comunitaria, governativa, regionale e locale, nonché dei danni comunque arrecati alle persone ed alle cose sia dell'Amministrazione sia dei terzi.

L'aggiudicatario è direttamente responsabile della regolare esecuzione del servizio e ne risponde civilmente, penalmente ed amministrativamente anche per eventuali fatti illeciti e conseguenti danni causati dalla medesima o dal suo personale.

L'aggiudicatario si obbliga a garantire la continuità delle prestazioni, nonché la stabilità della composizione del team di lavoro impegnandosi a non variare la composizione se non per giusta causa, comunque documentabile e suscettibile di valutazione da parte della Reggia di Caserta.

L'aggiudicatario si obbliga a dare immediata comunicazione all'Amministrazione di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione del contratto e di comportarsi con buona fede e correttezza.

#### **ART. 18 TRATTAMENTO DATI PERSONALI E RISERVATEZZA**

##### **Divulgazioni delle informazioni**

L'aggiudicatario e la Reggia di Caserta si impegnano a non divulgare le informazioni di cui verranno reciprocamente a conoscenza nell'ambito del contratto.

- Informativa ai sensi della legge 31.12.96 n. 675

I dati identificativi delle Parti, nonché altre informazioni quali domiciliazioni, estremi di conti correnti bancari ed informazioni commerciali sono raccolti, registrati, riordinati, memorizzati e gestiti dalle stesse mediante ogni opportuna operazione di trattamento manuale ed informatico per finalità funzionali all'esercizio dei diritti e dell'adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato. Il conferimento dei suddetti dati è necessario ai fini dell'esecuzione del Capitolato. I dati in oggetto potranno essere comunicati a soggetti incaricati di effettuare incassi e pagamenti, a istituti bancari, a soggetti cessionari del credito, alle Pubbliche Autorità o Amministrazioni per adempimenti di legge, alle società del gruppo, alla rete di vendita e di assistenza, a consulenti legali e tecnici, a società che operano nell'ambito del commercio di hardware e software per elaboratori elettronici. Le Parti possono esercitare i diritti previsti dall'art. 13 della Legge 675/96, ed in particolare hanno il diritto di richiedere alla controparte, in qualità di Titolare del trattamento:

- la conferma dell'esistenza di dati personali che la riguardano, anche se non ancora registrati;
- la comunicazione in forma intelligibile dei medesimi dati e della loro origine;
- la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge;
- l'aggiornamento, la rettifica o l'integrazione dei dati;
- di opporsi in tutto o in parte, per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che le riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
- di opporsi in tutto o in parte all'utilizzo dei propri dati a fini pubblicitari e promozionali.

Tali diritti potranno essere esercitati rivolgendosi direttamente alla controparte.

#### **ART. 19 PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO DI CONCESSIONE**

L'aggiudicatario dovrà corrispondere l'importo del canone di concessione in rate mensili dell'importo offerto in fase di gara, come per legge, entro il cinque del mese corrente, mediante pagamento attraverso bonifico su conto corrente bancario intestato alla Reggia di Caserta.

Le Royalties saranno corrisposte entro il 15 del mese successivo con al fatturato del mese precedente.

#### **ART. 20 CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Qualsiasi divergenza o contestazione che dovesse sorgere sull'interpretazione o sulla applicazione delle clausole che disciplinano la gestione dei rapporti, definiti nel presente Disciplinare e nel Capitolato, tra l'aggiudicatario e la Reggia di Caserta sarà definita secondo le disposizioni vigenti al riguardo. Insorgendo controversie, la ditta aggiudicataria non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che l'Amministrazione darà a mezzo dei propri uffici.

Fermo restando la risoluzione del contratto ai sensi degli Art. 1453 e 1454 del C.C. in caso di mancato adempimento dei propri obblighi da parte dell'aggiudicatario, la Reggia si riserva, altresì, di risolvere ai sensi dell'articolo 1456 C.C., il contratto del servizio in oggetto in caso di:

- perdita dei requisiti di cui all'art. 80 D.Lgs. 5072016;
- inosservanza delle condizioni previste dal capitolato speciale;
- di modificazione di Ragione Sociale dell'aggiudicatario, di sua liquidazione, di suo fallimento, concordato preventivo, di sua messa in stato di amministrazione controllata, di fusione con altre società o di subappalto irregolare e di esercitare tale diritto mediante formale comunicazione da notificarsi a mezzo raccomandata R.R. al domicilio legale della ditta aggiudicataria. Tale notifica interromperà di diritto e senza necessità di altre formalità gli effetti del contratto dal giorno della notifica dell'atto stesso.

Sono ritenute inosservanze contestabili ai fini della risoluzione del contratto, tra le altre:

- la grave mancanza di rispetto dell'orario di apertura;
- rifiuto di prestare servizio secondo disposizioni del RUP;
- inadempienze relative alla sicurezza.

In qualsiasi caso tutti gli articoli del presente Disciplinare devono intendersi inscindibili, hanno separatamente piena efficacia, nel caso di inadempimento e della loro violazione, per l'esercizio della facoltà di risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione. In caso di inosservanza, il RUP invierà richiamo scritto motivato mediante raccomandata R.R. al domicilio legale della ditta aggiudicataria, dopo il terzo richiamo scritto per una stessa contestazione l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto.

In caso di rescissione del contratto l'aggiudicatario sarà responsabile di tutte le conseguenze dannose derivanti alla Reggia di Caserta.

Quale che sia la ragione della risoluzione del contratto, l'aggiudicatario sarà soggetto alla immediata perdita del deposito cauzionale definitivo a titolo di penale, al risarcimento dei danni diretti e indiretti subiti dalla Reggia e al rimborso delle spese a cui andrà incontro per provvedere al servizio, nel rimanente periodo contrattuale. Le penali e i risarcimenti di cui sopra, per la sola parte eccedente la cauzione, saranno contabilizzate in sede di liquidazione dell'importo dovuto per il saldo della parte di corrispettivo dovuto all'atto della risoluzione. E' escluso il ricorso al collegio arbitrale per la risoluzione di eventuali controversie. Il foro competente per le controversie che dovessero insorgere tra l'Azienda e l'aggiudicatario sarà in ogni caso quello Santa Maria Capua Vetere.

**ART. 21) CESSIONE DEL CONTRATTO**

È vietata all'aggiudicatario, la cessione a terzi del presente contratto.

Allegati:

Planimetria