



**MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI SPA
AVVISO DI INDIZIONE A GARA**

Mostra D'Oltremare S.p.A.
Data Protocollo: 19/06/2018
N. Protocollo Uscita: 0003976/18

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

CIG 7540524D3E

La gara è disciplinata dal presente Avviso, dal Disciplinare di gara e dal Capitolato tecnico con allegati, pubblicati sul sito www.mostradoltremare.it alla sezione bandi e gare, ai quali si rinvia.

STAZIONE APPALTANTE: Mostra d'Oltremare S.p.A.

Tipo di amministrazione aggiudicatrice: organismo di diritto pubblico

Sede legale: 80125 Napoli - via J.F. Kennedy 54

Codice NUTS: ITF33

Profilo del committente: www.mostradoltremare.it

Responsabile del procedimento: arch. Gennaro Esposito – 081.7258076 – 349.8519117

PEC: rpct.mdo@cert.tnet.it

Codici CPV: 55520000-1, 55511000-5;

OGGETTO DELL'APPALTO

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

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

Il punto ristoro è costituito da:

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

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

Il punto ristoro è costituito da:

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



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

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

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

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

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

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

MdO nel recente passato ha ospitato grandi eventi a respiro internazionale con grande affollamento di visitatori e utenti che hanno richiesto servizi di ristorazione per un numero elevato di pasti. Tali tipi eventi sono programmati anche per il futuro, nel periodo relativo alla concessione. In tali casi il servizio di ristorazione sarà svolto mediante erogazione contemporanea di un elevato numero di pasti al giorno, per tutta la durata dell'evento, suddivisi in colazione, pranzo e cena, con almeno 5 diversificazioni tra diete e menu, nonché organizzazione implementazione e gestione di centri cottura anche temporanei con capacità adeguata.

DURATA DELLA CONCESSIONE

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

lu



SUBAPPALTO.

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

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

VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE E CORRISPETTIVI

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

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

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

- 1) un canone annuo non inferiore a € **99.600,00** (c.d. minimo garantito), al netto dell'IVA,
- 2) una royalty non inferiore al **10%** del valore degli ordini del servizio di catering (fatturato), che di volta in volta vengono contrattualizzati;

MODALITA' DI PAGAMENTO.

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

OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

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

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

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



SOGGETTI AMMESSI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

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

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

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

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

A. REQUISITI GENERALI

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

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

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



B. REQUISITI DI IDONEITÀ TECNICO – PROFESSIONALE:

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

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

B.2. aver svolto nell'ultimo triennio:

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

B.3. aver svolto servizi di:

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

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

C. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIO:

C.1. aver realizzato nell'ultimo triennio un fatturato derivante da servizi analoghi a quelli da affidare in concessione non inferiore a € 2.500.000, di cui almeno € 1.500.000,00 per il servizio di catering e almeno € 500.000,00 per il servizio di bar e/o ristorante, indicando gli specifici servizi prestati, i committenti, le sedi di svolgimento, le date, gli importi;

C.2. n. 1 idonea referenza bancaria sulla qualità dei rapporti in atto con l'operatore economico in merito alla correttezza e puntualità nell'adempimento degli impegni assunti con l'istituto e sull'assenza di situazioni passive con lo stesso istituto.

In caso di partecipazione in forma di raggruppamento temporanei e consorzi ordinari, i requisiti di cui ai punti **A**, **B.1**, **B.4**, **C.2**. devono essere posseduti da ciascun componente del raggruppamento. I requisiti di cui ai punti **C.1**. devono essere posseduti cumulativamente dal raggruppamento. In ogni caso la mandataria deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria. I requisiti di cui al punto **B.2**. e **B.3**. non sono frazionabili; quello di cui ai punti **B.2.a**) (catering) e **B.3**. devono essere posseduto dalla capogruppo.

Ai fini della costituzione di raggruppamenti temporanei verticali sono prestazioni di servizi principali quelle di catering. Andranno specificate dai concorrenti le parti di servizio che saranno eseguite da ciascuna associata in caso di aggiudicazione e le corrispondenti quote di partecipazione al raggruppamento. Con riferimento al requisito di cui al punto **C.1**. vi deve essere corrispondenza tra quota di esecuzione del servizio assegnato e quota di requisito posseduto.



Ai sensi e secondo le modalità e le condizioni di cui all'art. 89 del D.lgs. n. 50/2016, il concorrente - singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 45 del D.lgs. n. 50/2016 - può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e/o tecnico-professionale, laddove richiesti, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. In conformità a quanto stabilito all'art. 89 del D.lgs. n. 50/2016, il concorrente che intenda far ricorso all'avvalimento dovrà produrre nella "Busta A - **Documentazione Amministrativa**" gli specifici documenti richiesti dal disciplinare e dagli artt. 89 e 172 del d.lgs. 50/2016.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla gara, gli operatori economici interessati, in possesso dei suddetti requisiti, dovranno far pervenire, **a pena di esclusione**, tutta la documentazione richiesta entro il termine perentorio delle ore **13.00 del 3 agosto 2018** al seguente indirizzo di destinazione: Mostra d'Oltremare S.p.A, Via J.F. Kennedy 54 – 80125 Napoli. I plichi contenenti le offerte e la relativa documentazione devono pervenire mediante raccomandata a.r. del servizio delle Poste Italiane S.p.a., ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o a mano. esclusivamente nei seguenti orari di apertura dell'Ufficio Protocollo, sito in Via Via J.F. Kennedy 54 – 80125 Napoli – Teatro Mediterraneo - II Piano: dal lunedì al giovedì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00 e il venerdì dalle ore 9.00 alle ore 14.00.

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

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA.

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

Si precisa che la Mostra si riserva il diritto di:

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



Per la disciplina integrale di gara si rinvia al disciplinare e al capitolato pubblicati sul sito www.mostradoltremare.it alla sezione bandi e gare.

TUTELA DELLA PRIVACY E ACCESSO AGLI ATTI

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

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

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

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

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

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.

ALTRE INFORMAZIONI

Il presente avviso è pubblicato su:

- profilo committente;
- piattaforma ANAC;
- Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.
- Albo Pretorio Comune di Napoli
- MIT
- n.1 quotidiani nazionali
- n.1 quotidiani locali

Il Responsabile del Procedimento
Arch. Gennaro Esposito

Il Consigliere Delegato
Arch. Giuseppe Oliviero