



A.G.I.S.

**AGENZIA PER LA GESTIONE DEGLI IMPIANTI SPORTIVI
CASERTA**

**Istituzione Autonoma - Provincia di Caserta
c/o Stadio del Nuoto - Via Gallicola, 52 - 81100 Caserta**

BANDO

GARAN. 7143121

Prot.n. 0041102 del 16/07/2018

OGGETTO: Avvio procedura di gara per la realizzazione ed affidamento della gestione del "Bar".
CIG:7559121FF8

IL DIRETTORE DELL'AGIS

Premesso che:

- L'Amministrazione Provinciale di Caserta è proprietaria dello Stadio del Nuoto sito in Via Laviano – 81100 - Caserta;
- L'AGIS Caserta gestisce tutti gli Impianti Sportivi della Provincia di Caserta ivi compreso lo Stadio del Nuoto al cui interno non vi è alcun "Bar"

INDICE

Una gara ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 per la realizzazione e gestione del bar all'interno dello Stadio del Nuoto di Caserta, servizio in concessione, da espletarsi cui le modalità e prescrizioni sono indicate nel presente Bando.

Prescrizione per le Ditte

Stazione appaltante:

Telefono: 0823/2478585

Fax: 0823/2478585

Codice Fiscale: 93034760616

Sito web: www.provincia.caserta.it/it/web/sport/agisap

e-mail: presidenteagis@provincia.caserta.it

PEC: agis@pec.provincia.caserta.it

ART. 1 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Concessione in gestione, del servizio Bar nello Stadio del Nuoto per la vendita dei prodotti elencati nel Regolamento.

L'area bar, così diversificata nell'allegata TAV .8:

6 A – Area Tavoli Esterna

6 B – Area Tavoli Interna

6 D – Area Tavoli Interna

6 C – Area Bar

Per un totale di mq. 151.48

È posta sopra la tribuna dello Stadio del Nuoto di Caserta così come si evince dalla planimetria allegata al presente bando, identificata con TAV. 8.

ART. 2 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla gara le imprese individuali e le società commerciali in forma singola o associata, i consorzi, e le società cooperative e loro consorzi nel rispetto degli artt. 45 e 48 del D. Lgs. 50/2016.

Le ditte partecipanti alla gara devono essere *specializzate nella somministrazione di bevande ed alimenti. Devono, altresì, essere in possesso dei requisiti di capacità economico -*

finanziaria e tecnico – organizzativa di seguito indicati, pena l'esclusione dalla gara.

In caso di partecipazione alla procedura di raggruppamenti di imprese, l'impegno a costituire l'A.T.I. o il raggruppamento, al fine di garantire l'immodificabilità ai sensi dell'art. 48, comma 9, del DLgs 50/2016 e s.m.i., deve specificare se vi siano imprese cooptate ai sensi dell'art. 92, comma 5, del D.P.R. 207/2010 e s.m.i. nonché specificare le parti del servizio che ciascun associata effettuerà (art. 48, comma 9 D. Lgs 50/2016).

Tenuto conto che l'appalto non ha ad oggetto prestazioni secondarie, i **raggruppamenti temporanei** (costituiti o da costituire) potranno essere soltanto di tipo *orizzontale*. Ciò posto, le quote di partecipazione al raggruppamento (e, in caso di aggiudicazione, le corrispondenti quote di esecuzione dell'appalto) dovranno risultare coerenti.

La mancata o insufficiente indicazione dei suddetti elementi relativi alla forma di associazione, costituisce motivo di esclusione dalla gara.

In caso di partecipazione alla procedura di raggruppamenti di imprese, i requisiti economico finanziari e tecnico organizzativi dovranno essere posseduti per il 100% dal raggruppamento nel suo insieme. **In ogni caso la capogruppo dovrà possedere i requisiti sopra indicati in misura maggioritaria.**

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea e/o consorzio di cui all'articolo 45 comma 2 lett. d), e), g) del D.lgs.50/2016, ovvero partecipare in forma individuale qualora partecipi in associazione e/o consorzio di cui all'articolo 45, comma 2 lett. d), e), g) del D.lgs.50/2016 ovvero partecipare contemporaneamente come autonomo concorrente e come consorziato.

Per i raggruppamenti ed i consorzi valgono e s'applicano le disposizioni di cui agli artt.47 – 45 e 48 del D.lgs.50/2016.

La domanda di partecipazione dei consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) (consorzi fra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), e c) (consorzi stabili), deve essere presentata e sottoscritta dal consorzio. Ai sensi dell'articolo 48, comma 7, del D.Lgs. D.lgs.50/2016, i consorzi di cui all'articolo 45 lettere b), c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre (denominazione, sede legale, partita Iva); a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato. Le dichiarazioni relative ai requisiti di ordine generale e ai requisiti economico- finanziari e tecnico-organizzativi devono essere presentate dal consorzio e dai consorziati per i quali il consorzio concorre, indicati nella domanda di partecipazione.

Le dichiarazioni relative ai requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale devono riferirsi, oltre che ai requisiti di partecipazione alla gara del consorzio, anche a quelli posseduti dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

I consorzi, **a pena di esclusione**, dovranno presentare l'elenco delle consorziate con l'indicazione della relativa quota di partecipazione.

ART. 3 – REQUISITI DI ORDINE GENERALE

- assenza di cause d'esclusione, di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- assenza di cause ostative a contrattare con la Pubblica Amministrazione in base a disposizioni di legge vigenti.
- osservanza delle disposizioni che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della L. 12 marzo 1999, n. 68;
- assenza di provvedimenti ostativi all'assunzione di pubblici contratti di cui alla d. Lgs 159/2011, e successive modificazioni ed integrazioni;
- non essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge 18 ottobre 2001, n. 383, e successive modificazioni ed integrazioni o qualora se ne siano avvalsi, che il periodo di emersione si sia concluso;
- **Nel caso in cui l'operatore partecipante sia anche un affidatario di gestione buvette/bar e/o distributori automatici presso uno o più edifici scolastici di pertinenza della Provincia di Caserta, dovrà produrre apposita dichiarazione sostitutiva fornita dal titolare/ legale rappresentante, resa ai sensi dell'art. 47 del**

DPR 445/2000, debitamente firmata, con la quale il medesimo titolare/legale rappresentante, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo DPR 445/2000 dichiara di essere in regola con i pagamenti dei canoni dovuti.

ART. 4 –REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE

- Iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente CCIAA (ovvero, in caso di Impresa avente sede all'estero, l'iscrizione in uno dei Registri professionali o commerciali dello Stato di residenza) per l'oggetto della gara. Le cooperative e/o loro consorzi dovranno essere iscritte all'Albo delle Società cooperative istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23 Giugno 2004;

*I requisiti di ordine generale, **che in quanto tali non potranno essere oggetto di avvalimento**, dovranno essere posseduti:*

*1. nel caso di **società**, dalla società concorrente;*

*2. nel caso di **consorzio stabile**, dal consorzio e dai consorziati per i quali il consorzio concorre;*

*3. nel caso di **raggruppamento temporaneo** o di **GEIE** (già costituito o da costituire), da tutti i soggetti*

componenti il raggruppamento stesso o il GEIE;

*4. nel caso di **consorzio ordinario** (già costituito o da costituire) dai consorziati.*

ART. 5 –REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO – FINANZIARIA

Ai sensi dell'art.83 del D.Lgs. 50/2016, i soggetti, per poter partecipare alla gara, dovranno possedere i seguenti requisiti di capacità economica finanziaria e di capacità tecnica professionale:

- **a) aver realizzato** un fatturato specifico, per servizi analoghi, negli ultimi tre anni 2015-2016- 2017 pari ad almeno l'importo della gara

Il presente requisito viene richiesto al fine di assicurare che il concorrente sia in possesso di un'esperienza specifica e di una organizzazione aziendale, nel settore del presente appalto, tale da garantire il corretto espletamento del servizio.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: (fatturato richiesto /3) x anni di attività.

ART. 6 –REQUISITI TECNICO-ORGANIZZATIVI

Aver già svolto, nell'arco degli ultimi 3 (tre) anni 2015/2016/2017, servizi analoghi a quelli oggetto di gara senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate in provvedimenti definitivi, anche amministrativi aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori.

NOTA. Ai sensi dell' art. 86 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., le ditte sorteggiate e/o aggiudicataria provvisoria, a dimostrazione del possesso dei requisiti tecnico - organizzativi, devono presentare le certificazioni, in originale o copie conformi, rilasciate e/o vistate dai committenti, ai sensi dell'art. 86 comma 4 e 5 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., dei servizi effettuati

*NOTA. Ai sensi dell' art. 86 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., le ditte sorteggiate e/o aggiudicataria provvisoria, a dimostrazione del possesso dei requisiti economico finanziari, devono presentare copia del **Bilancio, corredata dalla relativa nota di deposito e/o Dichiarazione IVA e/o Modello Unico, corredata dalla ricevuta di presentazione**, ai sensi dell'art. 86 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..*

Se il concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le certificazioni

richieste , può provare la propria capacità economica finanziaria mediante qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla Stazione Appaltante.(86 comma 4 e 5 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.).

Si precisa che, in caso di partecipazione alla gara di Raggruppamenti di Imprese, i requisiti di cui al presente punto, devono essere a pena di esclusione, nel seguente modo:

1. i requisiti generali devono essere posseduti da tutte le imprese raggruppate (quindi sia dalla mandataria che da tutte le mandanti);
2. per quanto riguarda i requisiti economico finanziari e tecnico organizzativi devono essere posseduti dall'impresa capogruppo in misura maggioritaria, fermo restando che i requisiti devono essere posseduti al 100% dal raggruppamento nel suo insieme.

Ai sensi dell'art. 48, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016, è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

ART. 6BIS - MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene ai sensi dell'articolo 6-bis del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (nel prosieguo, Autorità) con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012.

Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono registrarsi al sistema AVCpass accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2, della succitata delibera, da trasmettere in via telematica per la partecipazione alla gara.

(Si specifica e si chiarisce che tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCPASS, accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato - AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute. A tal fine i concorrenti dovranno allegare il PassOE, alla documentazione di gara, rilasciato dall'Avcp all'atto della registrazione)

ART. 7- AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del D. Lgs. 50/2016, il concorrente, singolo, consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 45 del D. Lgs. 50/2016, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di **carattere economico- finanziario e tecnico-organizzativo**, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

In caso di avvalimento il concorrente deve allegare, a pena di esclusione:

- a) una sua dichiarazione, verificabile ai sensi dell'articolo 86 del D.Lgs. 50/2016, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) una sua dichiarazione attestante il possesso, da parte del concorrente medesimo, dei requisiti generali previsti dall'articolo 80 del D.Lgs. 2016, (DGUE)
- c) una dichiarazione sostitutiva fornita dal titolare/ legale rappresentante dell'impresa ausiliaria , resa ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, debitamente firmata, con la quale il medesimo titolare/legale rappresentante , consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo DPR 445/2000 dichiara di non trovarsi nelle condizioni di esclusione previste nell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016) e s.m.i. (mod. DGUE)

La medesima dichiarazione (mod DGUE) ai sensi dell' art. 80 del D.Lgs. 50/2016 limitatamente ai commi 1, 2 e 3 , espressamente resa ai sensi dell'Art. 47 DPR 445/2000, dovrà essere presentata dal titolare e dal direttore tecnico, in caso di impresa

individuale, dai soci e dai direttori tecnici in caso di società in nome collettivo, dai soci accomandatari e dai direttori tecnici in caso di società in accomandita semplice, dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dai direttori tecnici, dal socio unico persona fisica, dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, per gli altri tipi di società di capitale/consorzi.. Qualora uno dei soggetti di cui sopra abbia riportato sentenze di condanna, le stesse dovranno essere analiticamente indicate comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione.

- d) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente, con riferimento a:
- 1. le risorse economiche e/o le garanzie messe a disposizione;**
 - 2. i mezzi, le attrezzature, i beni finiti e i materiali messi a disposizione, con l'indicazione specifica dei**
 - a. beni finiti, dei materiali, dei singoli mezzi o delle attrezzature con i loro dati identificativi;**
 - 3. il numero degli addetti messi a disposizione, facenti parte dell'organico dell'ausiliaria, i cui nominativi dovranno essere comunicati prima dell'inizio dei lavori con le specifiche del relativo contratto;**
 - 4. una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 45 del D.Lgs. n. 50/2016;**
 - 5. originale o copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.**
 - 6. nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto di cui alla lettera f), l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva avente i medesimi contenuti sostanziali del contratto di cui alla lettera d), attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono altresì i medesimi obblighi previsti dall'art. 89 comma 3 del D.Lgs. 50/2016.**
 - 7. Tutte le dichiarazioni devono essere sottoscritte dal legale rappresentante e con data non anteriore alla pubblicazione del bando.**

Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 5, lett. g) del D. Lgs. n. 50/2016, nei confronti dei sottoscrittori, l'Ente appaltante è tenuta ad escludere l'impresa avvalente, escutere la garanzia e trasmettere gli atti all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici ai fini dell'applicazione delle sanzioni di cui all'articolo 213, comma 13 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

L'impresa avvalente e quella ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto d'appalto.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico dell'impresa avvalente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario. Pertanto anche la ditta ausiliaria dovrà sottoscrivere per accettazione il Protocollo di legalità stipulato da questo Ente con la prefettura di Caserta.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un

concorrente, o che partecipino alla medesima gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

ART. 7 BIS – SOPRALLUOGO

Qualora l'operatore che intende partecipare, volesse effettuare un sopralluogo del sito dove è allocata l'area da destinarsi ad uso Bar, può recarsi tutti i giorni presso lo stadio del Nuoto nell'orario di apertura al pubblico, recandosi presso l'Ufficio Agis in loco predisposto.

ART. 8 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60, D. lgs 50/2016, con aggiudicazione a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione ai sensi dell'art. 95 commi 3 e 6 del D. Lgs. 50/2016, valutata secondo i criteri appresso indicati.

Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente.

In caso di offerte che abbiano ottenuto lo stesso punteggio si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio ai sensi dell'art. 77 comma 2 del R. D. 23.05.1924, n° 827.

ART. 9 – DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione è stabilita in anni 6 (sei) rinnovabili (salvo eventuali revoche e/o recessi, da ambo le parti, prima della scadenza naturale), con decorrenza dalla data di sottoscrizione della concessione amministrativa.

L'inizio della attività di Bar è comunque subordinata alla consegna, da parte del gestore, degli elaborati grafici, ove necessari, delle certificazioni e/o delle autorizzazioni di legge previste.

ART. 10 – ONERI A CARICO DEL GESTORE CONCESSIONARIO

Sono posti a carico del gestore, oltre alle spese di canone di concessione, le spese per l'adattamento e la sistemazione delle aree ove verrà installata il Bar. Dette spese saranno detratte per il 50% dal canone di locazione e il restante 50% sarà versato, dal concessionario, mensilmente all'AGIS.

ART. 11 – OBBLIGHI E SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico del concessionario le spese relative:

- Arredi, impianti ed attrezzature con relativi allacciamenti e di tutte le autorizzazioni necessarie;
- Al rifornimento dei prodotti e materiali necessari all'espletamento del servizio bar;
- Alla pulizia giornaliera dei locali adibiti a bar, delle attrezzature fisse e mobili, dei macchinari e degli utensili utilizzati, nonché dei prodotti necessari per la loro pulizia e disinfezione;
 - All'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise del personale, che per foggia e qualità devono essere omogenee, particolarmente curate ed indossate regolarmente;
 - All'acquisto dei materiali di consumo monouso necessari per l'espletamento del servizio;
 - Alle attrezzature e macchinari aggiuntivi che riterrà opportuno acquisire, previo formale assenso del CDA AGIS;
- Alla disinfezione per ogni giorno lavorativo, con appositi prodotti, dei locali adibiti a bar; al lavaggio, asciugature e riordino di tutti gli strumenti e macchinari usati;
- Alla raccolta e smaltimento dei rifiuti con separazione degli stessi in appositi contenitori per facilitare il riutilizzo di materiali riciclabili (vetro, alluminio, contenitori metallici, carta, plastica, residui organici, etc.);
- Le attrezzature mobili e gli elettrodomestici;
- I lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria del locale in concessione e dei relativi impianti serventi;
 - I lavori di adattamento e/o abbellimento del locale adibiti a bar. Le opere eseguite saranno acquisite al patrimonio dell'AGIS senza che l'aggiudicatario possa vantare diritto ad una qualsiasi indennità;
- Assicurazione Responsabilità Civile.
- Corrente elettrica
- Consumo Acqua
- Consumo Gas

- Tutte quelle necessarie per lo svolgimento del servizio di bar e non previste nel presente bando.

ART. 12 – PERIODO, ORARIO E MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di Bar dovrà essere assicurato in tutti i giorni di apertura dello Stadio del Nuoto dalle ore 07,00 alle ore 23,30.

Apertura nel giorno di Domenica in caso di apertura dello Stadio per attività programmate (convegni e conferenze, Open Day per orientamento, ecc).

Il gestore/concessionario al fine di adempiere agli obblighi di cui sopra e fatto salvo quanto successivamente previsto per l'offerta tecnica, dovrà comunque impiegare un numero di addetti in grado di garantire un soddisfacente standard qualitativo, precisazione da inserire nella prevista relazione tecnica. Il gestore/concessionario depositerà negli uffici della segreteria, dove verranno custoditi in cassaforte, copia delle chiavi delle porte di accesso alla Bar e ai relativi locali annessi. Nel locale bar è fatto divieto di fumo, anche di sigaretta elettronica, pertanto il soggetto affidatario sarà ritenuto responsabile dell'osservanza del divieto stesso.

ART. 13 - RESPONSABILITÀ ED OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

1. Il concessionario è tenuto:

- ad applicare, anche se non aderente ad associazioni firmatarie dei Contratti Nazionali, ai propri dipendenti ed ai soci lavoratori, se cooperative, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, le stesse condizioni contrattuali, normative e retributive previste dal C.C.N.L. di categoria vigente e degli eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali;
- all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità delle persone e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme di prevenzione in vigore;
- all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs 81/2008 e successive modificazioni e le norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti;
- all'osservanza delle disposizioni di legge di attuazione delle direttive comunitarie concernenti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- Il concessionario è direttamente responsabile degli infortuni o danni arrecati a persona o cose o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, con conseguente esonero dell'AGIS da qualsiasi responsabilità al riguardo.
- L'AGIS non è responsabile per gli eventuali infortuni sul lavoro occorsi al gestore, al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere, che svolgono il proprio lavoro nei locali in cui si svolge il servizio di bar.
- Il gestore/concessionario è obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti in materia.
- Il gestore /concessionario è ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti intossicazioni, infezioni in genere o altre infermità causate agli utenti del servizio, per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e somministrazione dei cibi delle bevande.

ART.14 – PREZZI DI VENDITA

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi di IVA, dovranno essere esposti al pubblico in

luogo facilmente accessibile in una tabella firmata dal gestore e controfirmata dal Direttore dell'AGIS.

I prezzi di vendita indicati nell' offerta economica dovranno rimanere invariati per i primi due anni così come indicato, pena il venir meno dell'aggiudicazione dell'appalto al primo aumento; a partire dal terzo anno i prezzi potranno essere aumentati secondo indici di adeguamento Istat. Ogni variazione del listino dei prodotti e/o dei prezzi, su motivata richiesta del gestore, dovrà comunque essere sottoposta ad approvazione del CDA dell'AGIS.

ART. 15 – PRESCRIZIONI DI VENDITA

- ❖ Non è consentito mettere in vendita bevande alcoliche e superalcoliche durante gare ufficiali;
- ❖ Gli alimenti non confezionati devono essere distribuiti mediante apposite pinze o contenuti in appositi involucri;
- ❖ Le bevande contenute in bottiglie di vetro dovranno essere servite in bicchiere;
- ❖ I recipienti utilizzati per le bevande devono essere trattati con macchina sterilizzatrice; a richiesta si utilizzeranno bicchieri monouso;
- ❖ In caso di gare non è possibile vendere bibite in bottiglie di qualsiasi tipo.

ART. 16 – QUALITÀ, QUANTITÀ, PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale e dovranno corrispondere alla quantità prevista (come specificato nell'allegato E) e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute.

La composizione alimentare e la tracciabilità dei prodotti sfusi devono essere dichiarate ed esposte al pubblico.

La preparazione degli alimenti deve avvenire il giorno stesso del consumo e mai per mano dell'operatore impegnato alla cassa.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di avanzi.

ART. 17 – PERSONALE

Il concessionario impegnerà personale regolarmente iscritto a libro paga in base alle esigenze del servizio. Durante l'orario di servizio, il personale dovrà indossare indumenti di lavoro puliti come prescritto dalle vigenti norme di igiene. Il Personale impiegato per i lavori di pulizia dovrà indossare indumenti distinti da quelli usati per l'erogazione del servizio bar.

Tutto il personale dovrà sempre avere con se un documento di identità personale e dovrà essere munito di cartellino di riconoscimento ben visibile al pubblico. Di detto personale dovrà essere fornito elenco dettagliato. Il personale preposto al servizio dovrà mantenere nei confronti degli utenti un comportamento corretto e rispettoso. Inoltre deve segnalare subito al Direttore AGIS e al proprio responsabile le anomalie che dovesse rilevare durante lo svolgimento del servizio; non prendere ordini da terzi diversi dalla Ditta stessa; evitare nello svolgimento del servizio qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dello Stadio del Nuoto, dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze di cui venga a conoscenza nell' espletamento delle proprie funzioni.

Nel rispetto delle normative igienico sanitarie, il gestore/concessionario deve garantire la presenza di un addetto che sia prettamente adibito alle funzioni di incasso.

ART. 18 – SUB CONCESSIONE

E' fatto divieto di cedere o subappaltare, anche parzialmente, i servizi aggiudicati, pena la risoluzione del contratto e salvo il risarcimento dei danni patiti, salvo approvazione del CDA dell'AGIS.

E' fatto divieto al concessionario di cedere in tutto o in parte a qualsiasi titolo l'esercizio come pure non potrà servirsi dei locali, delle attinenze e del deposito destinato al posto di ristoro, per adibirli

ad uso diverso da quello indicato nel contratto.

ART. 19 – CONTROLLI

Il gestore/concessionario si obbliga a facilitare tutti i controlli che la Concedente riterrà opportuno effettuare, anche disgiuntamente, senza limitazioni di orari e di accesso, in ordine:

- ✓ alla qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti offerti nel bar, anche mediante analisi batteriologiche, chimiche e chimico-fisiche, finalizzate ad accertare la proprietà dei prodotti offerti;
- ✓ all'espletamento dei servizi in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura del bar

ART. 20 - CONTINUITÀ DELLE PRESTAZIONI

- Il servizio di bar dovrà essere effettuato con continuità nei giorni e negli orari convenuti.
- Non saranno tollerate interruzioni a meno che non siano dovute a eventi imprevisi, imprevedibili o a cause di forza maggiore, comunque non imputabili al gestore o al personale posto alle sue dipendenze.
- Il gestore/concessionario è obbligato a comunicare tempestivamente all'AGIS l'avverarsi degli eventi di cui al comma precedente.

ART. 21 – PENALITÀ

Nel caso in cui si verificasse un'interruzione o sospensione dei servizi oggetto della concessione per cause dovute a responsabilità del gestore/concessionario o del personale posto alle sue dipendenze, verrà applicata una penalità di euro 100,00 al giorno, per i primi due giorni, ed euro 150,00 al giorno per i giorni successivi.

Il gestore/concessionario non potrà in nessun caso rivalersi sul Concedente per chiusura periodi dovuti a causa di forza maggiore.

ART. 22 – LICENZE

Tutte le autorizzazioni, licenze ed altri atti necessari all'esercizio delle attività dovranno essere esposti nei locali adibiti all'attività, per il periodo della concessione, al gestore/concessionario al quale faranno carico i relativi oneri nonché le eventuali imposte e tasse relative (iscrizione Registro delle Imprese C.C.I.A.A.).

ART. 23 – SOPRALLUOGO

E' consentito ai rappresentanti legali delle Ditte invitate alla gara di effettuare un sopralluogo presso lo Stadio del Nuoto, previa richiesta scritta da presentare al Direttore dell'AGIS e successiva autorizzazione, al fine di visionare i locali individuati dall'AGIS di Caserta e indicati nelle planimetrie allegate al bando di gara, per accertarsi degli eventuali interventi da realizzare.

ART. 24 - TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Le offerte dovranno essere contenute in un plico chiuso e sigillato riportante l'intestazione dell'offerente, contenente n. **3 buste**, anch'esse chiuse e sigillate. Il plico dovrà pervenire entro le ore **12.00** del giorno **31/07/2018**, a mezzo del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, ovvero direttamente a mano all'Ufficio Protocollo dell'AGIS sito presso lo Stadio del Nuoto alla Via Laviano – Caserta, **non farà fede il timbro postale di partenza ma il protocollo in entrata dell'AGIS**; esso dovrà riportare sulla busta l'indicazione del mittente, la sua ragione sociale e l'indirizzo, telefono, mail ordinaria e mail pec, nonché la dicitura: **“NON APRIRE CONTIENE DOCUMENTAZIONE DI GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO BAR PRESSO LO STADIO DEL NUOTO DI CASERTA”**.

Tutte le documentazioni che compongono l'offerta dovranno essere redatte in lingua italiana e sottoscritte, a pena di esclusione, ai sensi di legge con firma leggibile da persona nella piena capacità di agire, abilitata ad impegnare il concorrente. Dovrà essere fornita al riguardo copia (fronte/retro) di un valido documento di riconoscimento.

ART. 25 - DESCRIZIONE DELLE BUSTE E DEL LORO CONTENUTO

BUSTA n. 1 - Busta sigillata, riportante i dati dell'offerente e contrassegnata dalla dicitura **“Busta**

n. 1 – Documenti per l'ammissione alla gara” contenente:

- a) Istanza redatta in modo conforme, parte integrante e sostanziale del presente bando di gara;
- b) Modello DGUE debitamente compilato e sottoscritto;
- c) PassOe rilasciato dalla Autorità di Vigilanza;

Tutte le dichiarazioni indicate nei punti e commi precedenti debbono essere rese, ai sensi del DPR 445/2000, esenti da bollo, con sottoscrizione non autenticata e con allegata fotocopia leggibile di un valido documento di riconoscimento del legale rappresentante. La mancanza, la difformità o incompletezza della documentazione di cui ai punti precedenti o la mancanza dei requisiti di ammissibilità determina l'esclusione dalla gara.

L'AGIS si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione sulla veridicità delle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti dichiarati, in ottemperanza a quanto previsto dall'art.71 del DPR 445/2000.

BUSTA n. 2 - Busta sigillata, riportante i dati dell'offerente e contrassegnata dall'etichetta “**Busta 2 - Offerta Tecnica**”.

Offerta tecnica: predisposta sull'apposito **ALLEGATO D**. Il proponente dovrà indicare:

1. Le eventuali esperienze lavorative e una relazione sulle modalità di svolgimento del servizio.
2. Progetto di allestimenti dei locali redatto e firmato da un tecnico abilitato, il progetto dovrà contenere piante, sezioni, prospetti attuali, piante, sezioni e prospetti di progetto, layout stato di progetto, schema impianti, specifiche banchi e vetrine, render di almeno tre lati.

BUSTA n. 3: Busta sigillata, riportante i dati dell'offerente e contrassegnata dall'etichetta “**Busta 3 - Offerta Economica**”.

Offerta economica: predisposta sull'apposito **MODELLO E**. Il proponente dovrà indicare in cifra e in lettera l'offerta, in aumento, sul canone di locazione che ha una base d'asta di € 14.400,00 annuali x 6 anni e quindi per un totale a base d'asta di 86.400,00 .

L'offerta dovrà contenere altresì l'esplicita dichiarazione che, con l'offerta espressa, non viene ad essere alterato l'equilibrio economico-finanziario del servizio da prestare anche in relazione alla qualità del medesimo e che lo sfruttamento economico dello stesso servizio è in ogni caso remunerativo per il proponente.

ART. 26 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Decorsi i termini per la presentazione dell'offerta, la Commissione tecnica procederà all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenute.

L'apertura delle buste avverrà il **02/08/2018** alle ore **10.00** presso **Palazzo della Provincia, Area Ex S.Gobain, piano -1**.

I Legali Rappresentanti dei concorrenti partecipanti o i loro incaricati, muniti di regolare delega scritta e documento di riconoscimento in corso di validità, potranno assistere all'apertura delle buste, massimo 2 (due) per ditta. La commissione numera le buste e successivamente all'apertura, scriverà lo stesso numero sulle tre buste interne. Alla fine di tali operazioni la Commissione procederà:

Alla verifica della documentazione amministrativa;

Al termine della verifica di tutte le buste amministrative, la commissione procederà all'apertura delle offerte tecniche al solo fine di elencarne il contenuto.

Successivamente in una o più sedute riservate procederà alla valutazione delle offerte tecniche con l'attribuzione dei relativi punteggi.

La mancanza, la difformità o l'incompletezza dei documenti presentati verrà sanata a mezzo del soccorso istruttorio;

Il non possesso delle condizioni richieste comporterà l'esclusione dalla procedura di gara;

L'incompletezza o la mancata presentazione della documentazione per ogni criterio di valutazione per l'offerta tecnica, comporterà l'attribuzione del punteggio pari a 0.

Le offerte devono comunque essere in linea con i prezzi di mercato e non saranno aggiudicate offerte che risulteranno, con evidenza, anormalmente basse a giudizio insindacabile del RUP.

In una successiva seduta pubblica la cui data verrà comunicata alle ditte partecipanti mediante avviso pubblico, almeno 5 giorni prima, sul sito dell'AGIS, la Commissione procederà alla lettura dei punteggi attribuiti, all'apertura delle offerte tecniche ed alla eventuale proposta di aggiudicazione provvisoria.

ART. 27 - COMMISSIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La gara viene esperita seguendo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n.50/2016. La gara sarà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta idonea e conveniente per l'AGIS.

L'AGIS si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016. La selezione sarà svolta tra i proponenti che dimostreranno di possedere i requisiti di ammissibilità prima descritti.

Non saranno accettate offerte parziali o riportanti varianti rispetto a quanto indicato nell'elenco dei prodotti.

La presentazione dell'offerta non vincola l'AGIS.

La procedura di valutazione delle offerte prevede l'attribuzione di un punteggio massimo di **100** punti sulla base dei seguenti criteri:

Qualità dell'offerta tecnica

La commissione ha a disposizione complessivamente 70 punti per esprimere il proprio giudizio sulla rispondenza dell'offerta alle esigenze della concedente.

I **70** punti relativi all'offerta tecnica saranno così definiti: il punteggio sarà attribuito tenendo conto della valenza complessiva del progetto di gestione del bar e del programma delle attività. In particolare per quanto attiene la valutazione del programma delle attività, il punteggio sarà attribuito tenendo conto della capacità gestionale del servizio con eventuale indicazione degli aspetti integrativi, aggiuntivi e migliorativi dei servizi stessi. Alla capacità di coinvolgere, promuovere e valorizzare il territorio.

Nella busta "B – Offerta tecnica" devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

1. Relazione, che illustri il progetto tecnico proposto per l'allestimento del Bar/Caffetteria e descriva dettagliatamente le modalità di organizzazione e gestione del servizio e delle attività oggetto della Concessione, redatta in lingua italiana, su fogli di formato A4, preferibilmente utilizzando il font Arial 11, interlinea singola, margini 2,5 per i 4 lati (superiore, inferiore, destro, sinistro), con stampa in fronte/retro, per un numero massimo di 100 pagine (200 facciate), con numerazione sequenziale e univoca delle pagine. Il testo della Relazione deve essere articolato in specifici Capitoli tematici, con riferimento agli argomenti di seguito indicati:

- a. Progetto di allestimento del Bar/Caffetteria;**
- b. Organizzazione e modalità operative del servizio;**
- c. Caratteristiche e gestione del personale;**
- d. Offerta di prodotti e menù;**
- e. Proposte migliorative;**
- f. Sistema di monitoraggio della qualità.**

La Relazione deve contenere un indice degli argomenti, con indicazione dei corrispondenti numeri di pagina, e deve essere corredata di allegati funzionali alla chiarezza dell'offerta, in grado di esplicitare il progetto proposto anche negli aspetti tecnici ed estetici, quali, a titolo di esempio: planimetrie, foto, schede tecniche, dépliant, diagrammi ed elaborati grafici, disegni esplicativi, etc. (nel numero massimo sopra indicato per le pagine non sono compresi l'indice, gli allegati e le eventuali copertine).

Nella Relazione i concorrenti devono trattare adeguatamente ognuno dei suddetti capitoli tematici, senza limitarsi alla mera riproposizione di frasi già contenute nella documentazione di gara, bensì illustrando adeguatamente il proprio progetto di allestimento e la proposta di gestione ed organizzazione del Bar/Caffetteria, sulla base di quanto previsto dal presente bando e relativi Allegati, evidenziando in particolare gli elementi oggetto di valutazione, secondo i criteri delineati nel successivo paragrafo.

Nell'offerta tecnica vanno altresì indicati:

il termine complessivo per completare i lavori di allestimento del Bar/Caffetteria (locali e spazio esterno), espresso in numero di giorni solari consecutivi, decorrenti dalla data del verbale di consegna dei locali e degli spazi; il concorrente non può offrire, pena l'esclusione, un termine

superiore a quello massimo previsto (**60 gg. solari**).

il numero degli addetti, destinati alle attività del Bar/Caffetteria, che devono essere contemporaneamente presenti e operativi presso l'esercizio nelle fasce orarie di massima attività; il concorrente non può offrire, pena l'esclusione, un numero di addetti inferiore a quello minimo previsto **n. 8 addetti**.

I documenti della busta "B" devono essere sottoscritti, **in ogni pagina**, dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Criteri e sub-punteggi per l'Offerta Tecnica

Di seguito sono esplicitati i singoli elementi di valutazione dell'Offerta Tecnica, i corrispondenti sub-punteggi massimi, nonché indicazioni sui relativi criteri motivazionali.

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub Punteggio max
a. Progetto di allestimento del Bar/Caffetteria	<p>E' valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, Il Progetto di allestimento del Bar/Caffetteria, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • funzionalità globale dell'allestimento proposto, in relazione alle attività previste e alla razionale utilizzazione dei locali e degli spazi esterni concessi; • confort e fruibilità delle aree proposte per l'accoglienza degli utenti; • caratteristiche tecniche ed estetiche dei materiali proposti per gli eventuali rifacimenti e/o rivestimenti di pareti, controsoffitti e pavimenti; • dettaglio descrittivo dei criteri e delle soluzioni tecniche e impiantistiche proposte, anche in applicazione delle norme di sicurezza, con particolare riferimento agli impianti di illuminazione e di condizionamento; • caratteristiche tecniche, estetiche e di funzionalità dei singoli elementi di arredo proposti per l'allestimento dei locali; • caratteristiche tecniche, estetiche e di funzionalità delle attrezzature proposte per l'arredo degli spazi esterni; • caratteristiche tecniche e funzionalità delle macchine e attrezzature proposte per le attività del Bar/Caffetteria; • conformità all'identità visiva delineata per le strutture dell'Amministrazione nelle scelte inerenti i colori; • cronoprogramma adeguatamente commentato, con dettaglio delle fasi di esecuzione dei lavori e realizzazione dell'allestimento, nel rispetto del termine offerto per l'elemento di valutazione h. indicato di seguito; • soluzioni e accorgimenti tecnici da attuare nel corso dei lavori di allestimento per la minimizzazione delle interferenze con le attività istituzionali dell'Amministrazione. 	25
b. Organizzazione e modalità operative del servizio	<p>Sono valutate discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, le modalità organizzative ed operative del servizio e delle attività connesse, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • programmazione e modalità operative per approvvigionamento degli alimenti e delle bevande; • procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande; • procedure e modalità operative per la gestione degli alimenti residuati al termine della giornata lavorativa; • modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature; • modalità operative per la manutenzione di macchine e attrezzature e la gestione di guasti ed emergenze; • procedure e modalità operative per la gestione efficiente del servizio agli utenti e la limitazione delle code alle casse e al banco; • piano operativo da attuare in occasione di eventi, organizzati presso la Città 	15

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub Punteggio max
	<p>Universitaria, che possono comportare un forte incremento dell'utenza, quali, a titolo di esempio, convegni, riunioni, sessioni di laurea, cerimonie, etc.;</p> <ul style="list-style-type: none"> • dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico- sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP. 	
<p>c. Caratteristiche e gestione del personale</p>	<p>Sono valutate discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, le caratteristiche, le qualifiche e le modalità di gestione del personale addetto, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzo di personale in possesso di attestati ed esperienze professionali strettamente attinenti le attività previste; • utilizzo di personale con padronanza della lingua inglese; • previsione di specifici progetti formativi volti a migliorare la professionalità del personale addetto; • modalità organizzative per la turnazione e le sostituzioni del personale, volte a garantire la continuità e l'efficienza del servizio. 	<p>5</p>
<p>d. Offerta di prodotti</p>	<p>E' valutata discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, l'offerta relativa ai prodotti, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • qualità e varietà dei prodotti proposti, anche in relazione alle marche maggiormente conosciute e consolidate; • eventuale identificabilità e tracciabilità dei prodotti, in relazione al rispetto della tradizione italiana e locale e ai marchi di protezione (quali, a titolo di esempio, DOP, IGT, etc.); • qualità e varietà dei menù e degli snack proposti per la ristorazione veloce e l'asporto, anche in relazione ai diversi periodi stagionali; • possibilità di ampia scelta fra prodotti freschi e menù per utenti con particolari esigenze alimentari (quali, a titolo di esempio, alimenti biologici, per celiaci, vegetariani, vegani, etc.). 	<p>5</p>
<p>e. Proposte migliorative</p>	<p>Sono valutate discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, le proposte per il miglioramento del servizio a beneficio degli utenti, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute, da fruire in determinati archi temporali; • ogni altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti; • ogni altro accorgimento migliorativo proposto a vantaggio di qualità, efficienza e celerità del servizio. 	<p>5</p>
<p>f. Sistema di monitoraggio della qualità</p>	<p>E' valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione e nei relativi allegati, il sistema di monitoraggio della qualità e del grado di soddisfazione degli utenti, che può essere basato, a titolo di esempio, sui seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • piano e modalità attuative per eventuali controlli microbiologici, da eseguire periodicamente a cura e spese del Concessionario; • identificazione di specifici indicatori di qualità dei prodotti e del servizio, utilizzabili anche per l'attività di verifica dell'Amministrazione; • previsione ed elaborazione di test o questionari, da somministrare periodicamente agli utenti, con relativa produzione di report di monitoraggio, utilizzabili anche per l'attività di verifica dell'Amministrazione; • proposte per la gestione dei reclami, anche tramite bacheca o bacheca virtuale o analoghe procedure, che consentano agli utenti di segnalare disservizi e/o avanzare suggerimenti. 	<p>4</p>
<p>g. Conformità e chiarezza espositiva</p>	<p>Sono valutati discrezionalmente, sulla base dell'esame della Relazione, nella sua globalità, e del Progetto di allestimento in particolare, i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conformità del documento alle caratteristiche di formato e strutturazione richieste dal presente Bando 	<p>2</p>

Elementi di valutazione	Indicazioni e criteri motivazionali	Sub Punteggio max
	<ul style="list-style-type: none"> dettaglio descrittivo, razionalità e chiarezza espositiva, in stretto riferimento ai capitoli tematici definiti per la Relazione e alle finalità illustrative del Progetto di allestimento. 	
h. Termine allestimento	Punteggio calcolato matematicamente, sulla base di quanto indicato dal concorrente nell'apposito Modulo offerta tecnica (massimo ammesso: 30 gg. solari), tramite le formule indicate nel successivo paragrafo.	4
i. Numero di addetti	Punteggio calcolato matematicamente, sulla base di quanto indicato dal concorrente nell'apposito Modulo offerta tecnica (minimo ammesso: n. 8 addetti), tramite le formule indicate nel successivo paragrafo.	5
Totale punteggio tecnico max >		70

Formule e modalità di calcolo dei punteggi

L'offerta economicamente più vantaggiosa è determinata con il metodo aggregativo- compensatore, mediante applicazione della seguente formula generale, secondo le indicazioni contenute nell'**Allegato P** al DPR 207/2010 e ss. mm. e ii. e con le modalità di calcolo specificate nel presente articolo.

$$P = \sum n [W * V]$$

ove:

P = punteggio attribuito ad ogni offerta valutata;

n = numero totale degli elementi di valutazione;

$\sum n$ = sommatoria dei punteggi determinati per gli elementi di valutazione;

W = peso o punteggio massimo stabilito per il singolo elemento di valutazione;

V = coefficiente, variabile tra zero e uno, attribuito all'offerta per il singolo elemento di valutazione.

I coefficienti V (a) i saranno determinati, per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa - Offerta Tecnica, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari, ovvero i singoli Commissari attribuiranno, per ogni elemento oggetto di valutazione, un coefficiente variabile tra 0-1, con un numero massimo di decimali pari a 2 con la seguente gradualità:

COEFFICIENTE	GIUDIZIO	SPIEGAZIONE
Da 0,91 a 1,00	OTTIMO	La soluzione offerta è pienamente rispondente a quanto richiesto e contempla elementi tecnici innovativi con caratteri di originalità rispetto all'offerta di mercato e/o proposte migliorative rispetto alle condizioni previste dal progetto
Da 0,81 a 0,90	BUONO	La soluzione offerta è perfettamente rispondente a quanto richiesto e contempla elementi tecnici ed organizzativi ai più elevati livelli dell'offerta di mercato e condizioni esattamente conformi a quanto previsto dal progetto.
Da 0,71 a 0,80	BUONO	La soluzione offerta è perfettamente rispondente a quanto richiesto e contempla elementi tecnici ed organizzativi ai più elevati livelli dell'offerta di mercato e condizioni esattamente conformi a quanto previsto dal progetto.
Da 0,71 a	DISCRETO	La soluzione offerta è ben rispondente alle principali esigenze richieste e

0,80		sostanzialmente conforme ai requisiti dal progetto.
Da 0,60 a 0,70	SUFFICIENTE	La soluzione proposta è idonea al soddisfacimento delle basilari esigenze richieste.
Da 0,31 a 0,59	SCARSO	La soluzione proposta è carente in uno o più aspetti secondari senza tuttavia compromettere l'utilità generale dell'offerta.
Da 0,00 a 0,30	INADEGUATO	La soluzione proposta è carente in uno o più elementi principali tali da compromettere l'utilità generale dell'offerta.

Per gli elementi di valutazione tecnica di natura qualitativa (nella precedente tabella, elementi da **a.** ad **g.**) i coefficienti **V** sono determinati dalla media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai membri della Commissione giudicatrice e successiva riparametrazione. Con la riparametrazione si procede a trasformare la media dei coefficienti in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media le altre medie provvisorie. Per gli elementi di valutazione tecnica di natura quantitativa (nella precedente tabella, elementi **h.** e **i.**) il coefficiente **V** è determinato dalle formule di seguito specificate.

Per l'elemento

h.:

$$V = (T_{max} - T) / (T_{max} - T_{min})$$

dove:

V = coefficiente di valutazione, variabile tra zero e uno, calcolato per l'elemento;

Tmax = termine massimo previsto (= **60 gg. solari**); **T**

= termine offerto dal concorrente, espresso in giorni solari;

Tmin = termine minimo offerto, fra tutte le offerte valide.

Per l'elemento **i.**:

$$V = (N - N_{min}) / (N_{max} - N_{min})$$

dove:

V = coefficiente di valutazione, variabile tra zero e uno, calcolato per l'elemento;

N = numero di addetti offerto dal concorrente;

Nmin = numero di addetti minimo previsto **n. 8 addetti**; **Nmax** = numero di addetti massimo offerto, fra tutte le offerte valide.

Il punteggio dell'Offerta tecnica, per ogni concorrente, è determinato dalla sommatoria di tutti i punteggi calcolati per gli elementi tecnici (da **a.** ad **i.**) ed eventuale riparametrazione.

Sono ammessi alla valutazione delle Offerte economiche solo i concorrenti che ottengono un punteggio tecnico di almeno **45 punti**, prima dell'eventuale riparametrazione.

I punteggi delle Offerte tecniche che superano la suddetta soglia di sbarramento sono riparametrati, nel caso in cui nessuna offerta ottenga il massimo attribuibile (**70 punti**), assegnando il valore massimo (**70**) al miglior punteggio tecnico e valori proporzionali agli altri punteggi.

Offerta economica

Il punteggio relativo all'offerta economica è determinato nel seguente modo:

1. Offerta Economica più vantaggiosa MAX 30 PUNTI

La valutazione della economicità delle offerte avverrà attribuendo un punteggio al rialzo offerto, esclusi gli oneri per la sicurezza, rispetto al valore dell'appalto posto a base di gara.

Il punteggio dell'Offerta Economica a rialzo sarà assegnato all'offerta i-esima in base alla formula di seguito indicata:

$$X_e = PO * C/P_i$$

ove:

X_e = Coefficiente totale attribuito al concorrente i-esimo;

P_i = Rialzo in percentuale max;

C = Coefficiente (30);

PO = Rialzo in percentuale offerto.

I risultati saranno arrotondati alle 2 ultime cifre decimali.

L'offerta economica dovrà essere in **regola con le vigenti disposizioni in materia di imposta di bollo (una marca da bollo da € 16,00), in caso di inottemperanza verà data comunicazione all'Agenzia Delle Entrate competente per territorio, per i consequenziali provvedimenti di competenza.**

Il concorrente dovrà inserire nella busta con la dicitura **OFFERTA ECONOMICA**, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara, l'offerta economica, in carta resa legale, mediante la compilazione dell'allegato modello (allegato E) fornito dall'Amministrazione, **consistente nell'indicazione, in cifre ed in lettere dell'importo offerto** rispetto all'importo posto a base d'appalto.

In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, prevarrà il prezzo espresso in lettere. Si precisa che l'offerta deve riguardare le prestazioni soggette a rialzo e gli importi di offerta devono essere espressi al netto degli oneri per la sicurezza.

Nell'offerta dovranno essere altresì indicati, a pena di esclusione, i costi relativi alla sicurezza specifica aziendale di cui all'art. 87, comma 4, del D.Lgs. n. 163/2006 (esplicitando ad es. la metodologia di calcolo, le lavorazioni che comportano oneri ed ogni elemento utile per la valutazione di congruità).

L'offerta economica dovrà essere comprensiva di tutti i costi diretti e indiretti necessari allo svolgimento del servizio affidato.

Non saranno ammesse offerte in diminuzione, parziali o comunque condizionate.

La mancata osservanza delle modalità richieste per la presentazione dell'offerta, l'irregolarità o l'incompletezza delle medesime o dei documenti specificatamente indicati nella presente lettera comporteranno l'esclusione dalla procedura. Non comporteranno esclusione, bensì le diverse conseguenze previste dalla vigente normativa, ovvero, in particolare, l'obbligo di regolarizzazione e l'applicazione delle relative sanzioni da parte dell'Autorità competente, le irregolarità concernenti l'imposta di bollo.

Comporta l'ESCLUSIONE AUTOMATICA dell'offerta:

- la mancata sottoscrizione dell'offerta, con le modalità sopra indicate;

- la mancata indicazione dell'importo offerto (qualora non sia validamente espresso né in cifre né in lettere).

- la mancata indicazione dei costi relativi alla sicurezza specifica aziendale (qualora non siano validamente espressi né in cifre né in lettere).

ART. 28 - SVOLGIMENTO DELLA GARA E STIPULA DELLA CONCESSIONE

La graduatoria sarà pubblicata sul sito web dell'AGIS

L'AGIS, dopo i controlli di rito previsti dalla vigente normativa, procederà all'aggiudicazione definitiva della gara

La graduatoria definitiva sarà pubblicata all'albo dell'Istituto e sul sito web dell'AGIS.

La graduatoria finale potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri, entro i periodi di validità del contratto, secondo l'ordine della graduatoria stessa.

ART. 29 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La procedura di risoluzione del contratto può essere attivata dall'Istituto con specifica comunicazione all'AGIS nei seguenti casi ed a seguito di specifica contestazione:

- a) violazione dell'obbligo relativo al divieto di cessione e di subappalto, anche parziale, del servizio aggiudicato;
- b) nel caso di inadempienze o di gravi e ripetute violazioni agli obblighi previsti dal presente bando accertate dall'Istituto;

L'AGIS di Caserta, qualora lo ritenga giusto e nei casi di cui al precedente comma, alla risoluzione del contratto con preavviso di 30 gg. a mezzo lettera raccomandata a. r., senza che il gestore/concessionario possa pretendere rimborsi o indennizzi di sorta.

ART. 30 - RECESSO DAL CONTRATTO

L'AGIS si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute ed oggettive esigenze anche di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal presente contratto con preavviso di almeno 6 mesi.

ART. 31 - FORO COMPETENTE

Il foro competente per eventuali controversie è il tribunale di S .Maria Capua Vetere. E' esclusa la clausola arbitrale.

ART. 25 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. L'AGIS si impegna a trattare e a trattenere i dati esclusivamente per fini istituzionali, secondo i principi di pertinenza e di non eccedenza, dettati dal decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e successive modificazioni, nonché ad indicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati.

2. Per l'AGIS, il responsabile del trattamento dei dati è stato individuato nella persona del Direttore.

ALLEGATI:

1. Allegato "A" – Domanda di partecipazione e dichiarazioni
2. Allegato "E" – Offerta Economica
4. DGUE
5. Planimetria

DIRETTORE

IL

**GERARDO
DE ROSA**
