

LETTERA DI INVITO

Procedura, ai sensi dell'articolo 1, comma 2, lett. a), della legge 11 settembre 2020, n. 120 e s.m.i., per l'affidamento in concessione del servizio di "DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE CALDE, FREDDI, E SNACK PRESSO IL COMPLESSO SPELEOLOGICO MARINO DI GROTTA DELLO SMERALDO". C.I.G.968489435C.

1

PREMESSA

L'Agenzia possiede, a titolo di comodato d'uso gratuito, il complesso speleologico marino "GROTTA DELLO SMERALDO E SENTIERO DELLE NINFE", ubicata in Conca dei Marini (SA), riportato in catasto terreni del Comune di Conca dei Marini (SA), al foglio 2, particelle 297, 893, 894.

E' necessario provvedere all'attivazione, presso il suddetto complesso immobiliare, del servizio di distribuzione automatica di bevande calde, bevande fredde e snack.

L'affluenza giornaliera media al predetto sito turistico è di circa 120/150 visitatori, per un numero di giorni annui pari a circa 300, soggetti a variazione a secondo delle condizioni meteo-marine. Inoltre, presso il suddetto sito sono impiegati n. 5 dipendenti dell'Agenzia.

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Agenzia non garantisce né un numero minimo di visitatori/utenti né il mantenimento del numero di presenze e di dipendenti.

Il concessionario, pertanto, non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza. Si evidenzia, inoltre, che nella sede e nei pressi di essa è presente un unico servizio di bar e somministrazione alimenti e bevande.

ARTICOLO 1 - OGGETTO. SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Alla luce di quanto in premessa, è necessario individuare un operatore economico al quale affidare in concessione il servizio di "distribuzione automatica di bevande calde, fredde, e snack (salati e dolci) presso il complesso speleologico marino di Grotta dello Smeraldo", mediante n° 2 (due) distributori automatici, di cui uno per le bevande calde ed uno per le bevande fredde e gli snack.

È previsto un unico lotto poiché il servizio oggetto di affidamento è destinato al solo complesso indicato in premessa e, pertanto, appare più efficiente una gestione unitaria sotto il profilo funzionale e prestazionale al fine di consentire al concessionario di ottimizzare i servizi, in termini di qualità ed efficienza, mediante un coordinamento unico.

Il concessionario provvederà alla corresponsione del canone di concessione annuale, di una fee rispetto agli incassi maturati, nel periodo di riferimento, nonché al rimborso forfettario delle spese



sostenute dall'Agenzia per l'alimentazione energetica dei distributori, come meglio precisato nell'allegato schema di contratto.

L'Agenzia potrà richiedere, in corso della concessione del servizio, eventuali spostamenti dei distributori, senza onere alcuno a proprio carico. In nessun caso è ammessa la rimozione, lo spostamento o collocazione in altro sito del complesso delle macchine distributrici da parte del concessionario, senza la preventiva autorizzazione dell'Agenzia.

Eventuali nuove installazioni o dismissioni di distributori daranno luogo ad un aumento o ad una diminuzione del canone annuo di concessione e del rimborso delle spese corrispondenti.

Il servizio in concessione comprende l'esecuzione, a carico del concessionario, delle seguenti attività:

- l'installazione e la messa in funzione dei distributori automatici presso l'ubicazione indicata dall'Agenzia, all'interno del complesso immobiliare Grotta dello Smeraldo, entro il termine di giorni massimo di giorni 20 dalla sottoscrizione del verbale di consegna del servizio;
- la gestione, il rifornimento, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici installati;
- la consegna, all'atto della installazione, a titolo di comodato d'uso gratuito, per tutta la durata della concessione, di n° 8 (otto) chiavi o carte elettroniche per l'acquisto, da parte del personale dipendente dell'Agenzia e dei suoi organi apicali, per un numero massimo di tre al giorno, dei prodotti erogati dai distributori automatici ad un prezzo ridotto di almeno il 30% rispetto a quello offerto al pubblico;
- la disinstallazione, la rimozione e il ritiro dei distributori, al termine del servizio o, se richiesto dall'Agenzia, nel corso del periodo contrattuale, entro e non oltre il perentorio termine di giorni 20 dalla conclusione del contratto di concessione ovvero dalla richiesta scritta della medesima Agenzia.

Al concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del contratto - conformemente alle condizioni stabilite nella *lex specialis* di gara e a quelle offerte in sede di gara e risultanti dall'aggiudicazione - con assunzione a proprio carico del rischio operativo legato alla gestione dei servizi medesimi, ai sensi dell'art. 165, comma 1, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. (in seguito anche "Codice").

Non sono previste compensazioni economiche.



Al fine di prendere visione dei luoghi, delle caratteristiche dei medesimi, degli impianti esistenti, della viabilità nonché di ogni altra circostanza utile alla consapevole formulazione dell'offerta ed alla corretta esecuzione del servizio in concessione, è previsto il SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO presso ciascuno dei complessi immobiliari su indicati.

I concorrenti devono inoltrare la richiesta di sopralluogo entro e non oltre 10 (dieci) giorni lavorativi antecedenti al termine di scadenza per la presentazione delle offerte. La richiesta deve essere indirizzata al responsabile del procedimento, all'indirizzo e-mail: *sopralluoghi.gare@agenziampaniatourismo.it*. Nella richiesta va specificato il nome e cognome, con i relativi dati anagrafici, della persona incaricata di effettuare il sopralluogo e l'indirizzo *pec* cui indirizzare la convocazione da parte dell'Agenzia.

I concorrenti saranno contattati per concordare data e ora del sopralluogo. Il sopralluogo deve essere effettuato da un rappresentante legale, o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA; può essere effettuato anche da soggetto diverso solo se munito di atto di delega scritta e purché dipendente dell'operatore economico concorrente. Nel caso l'incaricato del sopralluogo non sia dipendente della ditta, deve essere munito di procura speciale notarile.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà sancito dal Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato a cura di uno qualsiasi degli operatori economici raggruppati o consorziati, purché indichino gli operatori con cui intendono raggrupparsi o consorziarsi.

All'esito del sopralluogo sarà redatta apposita attestazione secondo il modello allegato alla documentazione di gara. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara, trattandosi di irregolarità essenziale non sanabile.

ARTICOLO 2 - CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI DA INSTALLARE

I distributori dovranno avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- a) essere a norma con le vigenti disposizioni in materia d'igiene, di sicurezza, antinfortunistica, fiscale;
- b) essere di recente fabbricazione (massimo tre anni);
- c) essere in Classe Energetica A, A+ o superiore e con illuminazione a led;

h



- ### ARTICOLO 3 - CATALOGO DEI PRODOTTI DA EROGARE

A) BEVANDE CALDE

- N.B.: per le bevande calde devono essere utilizzati bicchieri, cucchiaini e/o palettine

biodegradabili.

B) BEVANDE FREDDI: - acqua oligominerale gassata o effervescente naturale; acqua oligominerale naturale; succhi di frutta ad alta % di frutta (minimo il 70% di frutta, senza zuccheri aggiunti, coloranti e conservanti); bibite (tè, aranciata, aranciata amara, coca cola standard e zero, chinotto, ecc.); bibite con integratori di sali minerali.

C) SNACK (salati e dolci).

SISTEMA HACCP - PIANO DI IGIENE E PULIZIA

Il concessionario deve essere dotato di manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificatamente dal D.Lgs. 193/2007; lo stesso concessionario deve verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa.

Il manuale deve, inoltre, prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

Il concessionario deve garantire, un adeguato piano di igiene e pulizia e, quindi, provvedere alle operazioni di pulizia, di sanificazione/disinfezione degli spazi e dei distributori oggetto della presente lettera di invito, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e secondo il sistema HACCP.

Il piano di igiene e pulizia, oltre che nel manuale di autocontrollo e sistema HACCP, deve essere descritto nella relazione tecnica, in quanto criterio di valutazione dell'offerta tecnica da presentare in sede di gara. Il manuale di autocontrollo deve essere inviato all'Agenzia prima della sottoscrizione del verbale di consegna del servizio.

CARATTERISTICHE MINIME E QUALITÀ DEI PRODOTTI

Tutti i prodotti erogati dai distributori automatici dovranno essere conformi alle normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e dovranno possedere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- essere di prima qualità, provenienti da ditte produttrici primarie e riconosciute a livello nazionale;
- essere conformi alle vigenti norme in materia di prodotti alimentari e prodotti in stabilimenti provvisti da regolare autorizzazione sanitaria;
- essere dotati di etichettatura a norma di legge, riportante: il nominativo del produttore; gli ingredienti; la specifica di quale tipo di olio o di grasso è stato utilizzato; il peso netto; la data di



scadenza; le informazioni nutrizionali (ad esempio: contenuto calorico, grassi, grassi saturi, carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione nel campo visivo principale);

- l'indicazione di qualsiasi ingrediente o coadiuvante che provochi allergie deve figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene (l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo). Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori con intolleranze o allergie alimentari. Affinché il consumatore affetto da intolleranze o allergie riceva informazioni essenziali e comprensibili, il concessionario dovrà segnalare, tramite avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze che provocano allergia o intolleranza (ad esempio: 1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro; 2. Crostacei; 3. Uova; 4. Pesce; 5. Arachidi; 6. Soia; 7. Latte; 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia; 9. Sedano; 10. Senape; 11. Semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupini).

I prodotti da erogare dovranno corrispondere a quanto precisato in sede di offerta e avere le seguenti caratteristiche minime per l'intera durata della concessione:

A) BEVANDE CALDE

Le miscele utilizzate ai fini della preparazione delle bevande calde, dovranno rispettare le quantità minime e le caratteristiche per porzione di seguito indicate:

- caffè espresso/caffè espresso lungo/caffè espresso macchiato: miscela arabica di 1^a qualità in percentuale minima del 30% (il restante miscela robusta di 1^a qualità), in grani, macinato all'istante e con grammatura minima di g 7 di caffè + g 5 latte in polvere;
- latte: latte in polvere di 1^a qualità, grammatura minima g 10;
- cappuccino: minimo g 7 di latte in polvere + g 7 caffè;
- cappuccino d'orzo: minimo g 7 latte + g 2,5 d'orzo;
- cioccolato forte: cacao in polvere di 1^a qualità con, almeno g 25 di miscela cioccolato in polvere;
- tè al limone: di 1^a qualità solubile, composto da the e succo di limone, minimo g 14 the in polvere;
- caffè espresso/lungo - caffè d'orzo, in cialde: 9,5 g;



- caffè espresso macchiato, in cialde: 9,5 g + 3 g latte in polvere;
- cappuccino, in cialde: 9,5 g + 7 g latte in polvere;
- caffè d'orzo: 2 g orzo;
- caffè al ginseng: 7 g caffè + ginseng;
- caffè d'orzo macchiato: 2 g orzo + g. 3 latte in polvere;
- caffè al ginseng macchiato: 7 g caffè + g. 3 latte in polvere + ginseng.

B) BEVANDE FREDDI

I contenuti minimi delle bevande fredde dovranno essere i seguenti:

- acqua oligominerale gassata o effervescente naturale: in PET, da ml 500;
- acqua oligominerale naturale: in PET, da ml 500;
- succhi di frutta ad alta % di frutta (*minimo il 70% di frutta, senza zuccheri aggiunti, coloranti e conservanti*): in vetro, da ml 200;
- bibite (*thè, aranciata, aranciata amara, coca cola standard e zero, chinotto, ecc.*): in lattina, da ml 330;
- bibite con integratori di Sali minerali: in PET, da ml 500.

C) SNACK (salati e dolci)

I contenuti minimi degli *snack* dovranno essere i seguenti:

- *snack salati: cracker (confezione da 5 unità, da min. 30 g), patatine classiche, taralli, schiacciatine (confezione da 2 unità, da min. 40 g, frutta secca da min. 50 g, tramezzini singoli vari gusti da 90 g);*
- *snack dolci: merendine (croissant, treccine, wafer, crostatine, ecc.) da min. 40 g, biscotti farciti cioccolato/vaniglia (da min. 50 g), barrette di cioccolato/cereali (da min. 40 g);*

Tutti gli *snack* dovranno essere confezionati in monoporzioni integre, perfettamente sigillati e conservati e, ove richiesto, sotto atmosfera protetta.

Nella scelta delle referenze si dovranno prediligere:

- prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle 150 kcal per singola porzione;
- prodotti e preparati alimentari caratterizzati da proprietà nutrizionali naturali quali: basso contenuto in grassi e densità energetica, elevato apporto di fibra, vitamine, sali minerali e antiossidanti, cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%;
- *snack dolci: con preferenza per i prodotti da forno semplici, con grassi aggiunti a base di olio extravergine d'oliva o di olio mono seme (arachide, mais o girasole);*



- *snack* salati: senza sale aggiunto in superficie e con contenuto di sodio non superiore a 0,4-0,5 g/100 g, con grassi aggiunti a base di olio extravergine d'oliva o di olio mono seme (*arachide, mais o girasole*).

Dovrà essere garantita la presenza contemporanea di vari *snack*, sia dolci che salati nonché ipocalorici/senza zucchero ed alimenti, mantenendo un equilibrio fra i diversi generi.

I distributori misti di bevande fredde + *snack* (dolci e salati), dovranno garantire l'erogazione di tutti i prodotti sopra indicati, previsti come fornitura minima dalle due tipologie di distributori.

Il concessionario è tenuto ad accertarsi che le sostanze alimentari poste in vendita a mezzo distributore corrispondano ai requisiti e caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Non sono ammessi prodotti che contengono:

- alimenti transgenici (contenenti Organismi Geneticamente Modificati - OGM);
- oli vegetali (palma e cocco);
- acidi grassi trans;
- un apporto totale di lipidi superiore a g 9 per porzione;
- zuccheri semplici aggiunti;
- alto contenuto di sodio (superiore a g 0,4 - 0,5 /100 g);
- conservanti ed additivi chimici (nitriti e/o nitrati), non autorizzati per legge.

Si intende vietata la vendita di alcolici, tabacchi, riviste, quotidiani, bevande energizzanti a base di guaranà, taurina e carnitina, ogni forma di riciclo di prodotti avanzati, alimenti scaduti, deteriorati, etc.

Dovrà essere data la massima attenzione alla data di scadenza dei prodotti, che non dovrà mai essere superata; non dovranno, altresì, essere inseriti prodotti con scadenza troppo ravvicinata e anche laddove è indicato *“consumare preferibilmente entro il...”* dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata, pena l'applicazione delle penali come di seguito previste.

L'aggiudicatario si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 3 giorni prima della scadenza riportata sulla confezione del prodotto ad esclusione dei prodotti freschi o quelli la cui durabilità risulti inferiore ai 5 giorni che comunque dovranno essere sostituiti entro la data di scadenza.

L'eventuale introduzione, nel corso della concessione, di nuovi e/o diversi prodotti, rispetto a quelli concordati contrattualmente, dovrà essere pattuita con il direttore esecutore del contratto (DEC), nominato dall'Agenzia.

Per esigenze di carattere stagionale o per mutate preferenze dei consumatori il concessionario potrà, dietro esplicita autorizzazione del DEC, sostituire alcuni prodotti o introdurne di nuovi, ferma restando la qualità del nuovo o diverso prodotto e purché il prezzo del nuovo o diverso prodotto non sia superiore a quello del prodotto precedente. Al fine di ridurre l'uso della plastica monouso e di limitare l'incidenza del servizio sull'ambiente, il concessionario è obbligato ad utilizzare nei distributori di bevande calde, bicchieri monouso 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 e palette monouso biodegradabili (*a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico*), pena l'applicazione delle penali.

Il concessionario dovrà produrre, prima dell'inizio dell'attivazione del servizio, una lista dei prodotti che intende mettere in distribuzione con indicazione della relativa marca e dei prezzi offerti, nonché le relative schede tecniche dei prodotti presenti nei distributori.

A richiesta dell'Agenzia, il concessionario dovrà esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

L'Agenzia dovrà essere messa in grado di controllare i prodotti nei distributori al fine di verificare la scadenza e l'effettiva provenienza biologica, DOP, IGP, STG, equo solidale.

Le bevande calde, periodicamente, saranno oggetto di valutazione congiunta da parte del DEC, il gestore dovrà essere disposto a regolare gli ingredienti per mantenere un adeguato livello qualitativo delle bevande. L'Agenzia si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione.

I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico del Concessionario entro il termine massimo di un giorno lavorativo.

PREZZI

I prezzi da applicarsi agli utenti per le somministrazioni sono quelli offerti dal concessionario nel piano economico finanziario da allegare all'offerta economica.

I prezzi, in ogni caso, non dovranno essere superiori a quanto riportato nella seguente tabella:



| DESCRIZIONE PRODOTTO | PREZZO MASSIMO IN EURO, IVA INCLUSA |
|---|--|
| CAFFÈ ESPRESSO | 1,00 |
| CAFFÈ ESPRESSO LUNGO | 1,00 |
| CAFFÈ ESPRESSO MACCHIATO | 1,20 |
| CAPPUCCINO | 1,50 |
| CAFFÈ D'ORZO | 1,00 |
| CAFFÈ D'ORSO MACCHIATO | 1,20 |
| CAFFÈ AL GINSENG | 1,20 |
| LATTE | 1,00 |
| CIOCCOLATO | 1,50 |
| THE AL LIMONE (MINIMO 33 CL) | 2,00 |
| ACQUA OLIGOMINERALE GASSATA O EFFERVESCENTE NATURALE 50 CL | 1,20 |
| ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE 50 CL | 1,20 |
| SUCCHI DI FRUTTA AD ALTA % DI FRUTTA (MINIMO 20 CL) | 2,00 |
| BIBITE (THÈ, ARANCIATA, ARANCIATA AMARA, COCA COLA, CHINOTTO, ETC.) (MINIMO 33 CL) | 2,00 |
| BIBITE ENERGIZZANTI (MINIMO 50 CL) E/O CON INTEGRATORI ALIMENTARI) | 2,00 |
| CRACKER | 1,00 |
| PATATINE CLASSICHE | 2,00 |
| FRUTTA SECCA | 1,50 |
| TRAMEZZINI SINGOLI | 2,00 |
| MERENDINE (CROISSANT, TRECCINE, WAFER, CROSTATINE, ETC.) | 1,50 |
| BARRETTE CIOCCOLATO/CEREALI | 1,50 |

L'Agenzia si riserva il diritto di controllare, in qualsiasi momento, i prezzi applicati dal concessionario.

I prezzi dei prodotti sono fissi ed invariabili.

u

In caso di rinnovo contrattuale per un ulteriore anno, il concessionario può richiederne la revisione dei prezzi, sulla base di documentati aumenti nel settore merceologico specifico.

Gli aumenti possono essere richiesti nella misura del 75% dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) o degli incrementi ufficialmente rilevabili per il settore specifico.

ARTICOLO 4 - DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha una durata massima pari a complessivi mesi 12 (*dodici*) naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del verbale di consegna del servizio a firma del DEC e del concessionario. L'Agenzia si riserva la facoltà di affidare, alla scadenza contrattuale, previa verifica di conformità del servizio reso, la concessione del servizio per un ulteriore periodo di 12 (*dodici*) mesi. È escluso qualsiasi tacito rinnovo.

Fermo restando quanto sopra, la durata della concessione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice e comunque per un periodo non superiore a 6 mesi. Durante tale periodo il contraente sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni in favore della stazione concedente previste nel contratto agli stessi, o più favorevoli, prezzi, patti e condizioni.

A seguito della scadenza, nel caso di subentro di altro contraente, il concessionario uscente è obbligato a prestare tutta la collaborazione necessaria per il buon andamento delle operazioni di avvicendamento.

In ogni caso, la concessione dovrà essere attivata e gestita secondo le modalità e le tempistiche indicate nel precedente articolo 1.

ARTICOLO 5 - VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore stimato della concessione, al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge, è pari ad euro 25.200,00 (venticinquemiladuecento/00) annuali e, pertanto, il valore complessivo stimato per l'intera durata contrattuale, comprensiva dell'opzione di rinnovo per un ulteriore periodo di mesi 12 (*dodici*) oltre alla proroga tecnica, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice, è pari ad euro 63.000,00 (eurosessantatremila/00).

Ai fini della determinazione del valore suddetto è stato utilizzato quale metodo oggettivo quello dell'applicazione del prezzo medio delle erogazioni, in considerazione di una stima di utenza, in

base alle proiezioni di visitatori tarati sulla base dei dati dell'anno precedente, con una riduzione di circa il 50% dei potenziali consumi [euro 1,00 (prezzo medio per una singola erogazione) x 70 utenti x 300 giorni].

La stima del valore della concessione ha, comunque, carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Agenzia e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente alla gestione del servizio in oggetto.

L'importo effettivo del fatturato sarà determinato in relazione ai servizi effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione del contratto ed il concessionario non avrà diritto ad alcun tipo di indennità in caso di mancato raggiungimento del valore stimato della concessione.

Eventuali variazioni di qualunque entità, dunque, non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

Gli oneri per la sicurezza per rischi da interferenze sono pari a € 0 (*eurozero*).

Le operazioni di installazione dovranno essere concluse entro 20 giorni lavorativi dalla sottoscrizione del verbale di consegna del servizio.

Il concessionario ha l'obbligo di contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi.

Ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. 127/2015 e come meglio dettagliato nel comunicato dell'Agenzia delle Entrate del giorno 30/6/2016, i distributori dovranno essere censiti *on line* presso l'Agenzia dell'Entrate, ai fini della trasmissione telematica dei corrispettivi giornalieri.

ARTICOLO 6 - CANONE DI CONCESSIONE, FEE E RIMBORSO SPESE

Il concessionario dovrà corrispondere all'Agenzia, con decorrenza dalla data formale d'inizio servizio, come stabilita nel verbale di consegna del servizio, un **canone fisso** annuale di € 1000,00, (*euromille*), IVA esclusa, per ciascun distributore automatico, per un canone fisso annuale complessivo pari ad € 2.000,00 (*euroduemila/00*).

Inoltre, il concessionario, sempre con decorrenza dalla data formale d'inizio servizio, come stabilita nel verbale di consegna del servizio, e per tutta la durata della concessione, dovrà corrispondere all'Agenzia, entro il giorno 20 del mese successivo ad ogni scadenza semestrale, una *fee* pari ad almeno il 15% (*quindicipercento*) sugli incassi maturati nel periodo di riferimento.

Il concessionario, infine, dovrà corrispondere all'Agenzia un rimborso spese annuale forfetario per consumo di acqua ed energia elettrica pari ad € 1000,00 (*euromille*), calcolato sulla base della quantità e della tipologia dei distributori automatici installati, così determinato:

13

| TIPOLOGIA DISTRIBUTORE | QUANTITÀ | SPESE ANNUALI PER UNITÀ |
|------------------------|----------|----------------------------|
| BEVANDE CALDE | 1 | 400,00 |
| BEVANDE FREDDE + SNACK | 1 | 600,00 |
| TOTALE | | 1.000,00 |

ARTICOLO 7 - ALTRI ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il concessionario dovrà provvedere, con oneri a proprio carico:

- ad acquistare, trasportare ed installare i distributori automatici richiesti dall'Agenzia;
- a fornire e predisporre nella zona circostante i distributori appositi recipienti per i rifiuti compatibili con l'ambiente circostante (non in plastica).
- ad installare distributori automatici nuovi o pari al nuovo, perfettamente funzionanti e privi di difetti, conformi a quanto previsto dalle norme vigenti, in materia di prevenzione degli infortuni, sicurezza delle macchine e prevenzione incendi, forniti di certificazione CE e marcatura CE.
- eseguire l'allacciamento alla rete di distribuzione dell'energia elettrica e alla rete idrica a regola d'arte e secondo le norme CEI/UNI, attenendosi alle istruzioni rilasciate in sede di sopralluogo dall'ufficio tecnico. Al termine dei lavori dovrà essere fornita la dichiarazione di conformità degli impianti realizzati nel rispetto dell'art. 6 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 22 gennaio 2008, n. 37;
- ad installare, contestualmente all'attivazione dei distributori, un interruttore magneto-termico differenziale ad alta sensibilità sulla linea di alimentazione elettrica;
- a provvedere ad eventuali trasferimenti e/o rimozioni dei distributori installati anche se richiesto dall'Agenzia;
- a sostituire i prodotti scaduti e difettosi. Si precisa a tal fine che l'accettazione dei prodotti da parte dell'Agenzia non solleva il concessionario dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti. I prodotti contestati dovranno essere

sostituiti con spese a totale carico dell'affidataria entro il più breve tempo possibile e comunque non oltre le 48 ore dalla contestazione scritta;

h) a rimborsare le perdite di denaro degli utenti dovuti a guasti o disfunzioni dei distributori installati;

i) ad intervenire in caso di guasti o malfunzionamenti entro 24 ore dalla segnalazione e, ove non fosse possibile la riparazione, alla sostituzione con altra apparecchiatura avente le stesse caratteristiche entro 48 ore dalla segnalazione;

j) alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici, secondo il piano di manutenzione e i manuali d'uso e manutenzione, nonché della parte di impianto elettrico e idrico di competenza. Tutte le attività manutentive dovranno essere svolte in modo conforme alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme UNI, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte, ovvero dovranno essere affidate a imprese o soggetti professionali e qualificati, iscritti negli specifici albi professionali;

k) ad assicurare la prestazione con personale idoneo sotto il profilo deontologico, professionale e sanitario, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, nel rispetto delle leggi e regolamenti vigenti in materia o che interverranno nel periodo di decorrenza del contratto, per quanto applicabili, inclusi quelli in materia di igiene e sanità, in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro, di ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali;

l) ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. 81/2008). L'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere al Concessionario la documentazione attestante gli adempimenti di tutti i predetti obblighi.

Si precisa, inoltre, che tutti gli interventi manutentivi da effettuarsi su impianti rientranti nelle previsioni di cui al D.Lgs. n. 37/2008, devono essere eseguiti da impresa a ciò abilitata, la quale è tenuta anche a rilasciare, a cura di personale abilitato ai sensi di legge, le prescritte certificazioni di conformità ogni qualvolta si rendessero necessarie.



Il piano di manutenzione ordinaria e straordinaria deve essere descritto nella relazione tecnica, in quanto criterio di valutazione dell'offerta tecnica da presentare in sede di gara.

15

ARTICOLO 8 - ONERI DELL'AGENZIA

L'Agenzia metterà a disposizione lo spazio e gli impianti necessari per lo svolgimento del servizio in oggetto, il cui stato viene accettato da parte degli operatori economici partecipanti in esito al sopralluogo, con rinuncia a qualsivoglia eccezione o contestazione nel corso del rapporto; in particolare, l'Agenzia garantirà l'erogazione dell'energia elettrica e di acqua per il funzionamento dei distributori.

L'Agenzia assicurerà il servizio di pulizia nella zona circostante i distributori, consentirà l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del servizio (ad esempio: per il rifornimento dei distributori automatici, per la pulizia, etc.) e provvederà a vuotare i sacchi che andranno predisposti negli appositi recipienti forniti dal concessionario.

Il concessionario non può rivendicare, in nessun caso, danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica e/o di acqua.

Nessun altro onere sarà a carico dell'Agenzia.

ARTICOLO 9 - SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI GENERALI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla presente gara, in forma singola o associata, tutti gli operatori economici in possesso dei requisiti sotto indicati, anche se non invitati e/o iscritti all'albo dei fornitori di beni e servizi dell'Agenzia. Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono le cause di cui all'art. 80 del Codice dei contratti pubblici. Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. 30 marzo 2001, n. 165 e s.m.i..

ARTICOLO 10- REQUISITI SPECIALI

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti di seguito previsti:

10.1 - REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

- iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura, oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

10.2 - REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA E TECNICO-PROFESSIONALE



- aver maturato nel triennio antecedente la presentazione della domanda di partecipazione- 2020, 2021, 2022 - un fatturato, per lo svolgimento di servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura - ovvero “Erogazione mediante distributori automatici di bevande e cibi” - almeno pari ad euro 50.000,00 (eurocinquantamila).

Ai fini della dimostrazione del presente requisito, è possibile fare riferimento anche a contratti non ancora conclusi; in tali ipotesi, sarà considerata la parte effettivamente svolta e regolarmente fatturata entro il periodo di riferimento.

Si precisa, che per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 83, comma 5, secondo periodo, del Codice, si evidenzia che il requisito richiesto al precedente punto 10.2 è proporzionato alla rilevanza e peculiarità della concessione *de quo* e risponde all'interesse dell'Agenzia ad assegnare il medesimo ad un operatore economico affidabile nonché in possesso di elevata specializzazione.

Il mancato possesso, anche di uno solo dei requisiti, così come sopra richiesti, determina l'esclusione del partecipante dalla procedura.

IL POSSESSO DEI SUINDICATI REQUISITI DEVE ESSERE ATTESTATO DALL'OPERATORE ECONOMICO MEDIANTE LA COMPILAZIONE DELLE APPOSITE SEZIONI DEL DGUE. IN PARTICOLARE, L'OPERATORE ECONOMICO CONCORRENTE, PER OGNI SINGOLO CONTRATTO ESEGUITO, CHE CONCORRE A DIMOSTRARE IL POSSESSO DEL REQUISITO DI CUI AL PRECEDENTE ARTICOLO 10.2, DEVE RIPORTARE LA DESCRIZIONE DETTAGLIATA DELL'OGGETTO, IMPORTO FATTURATO, AL NETTO DELL'IVA, DATA E COMMITTENTE.

ARTICOLO 11 -AVVALIMENTO

Ai sensi degli artt. 172, comma 2 e 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c), del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti di idoneità professionale di cui al punto 10.1. L'ausiliaria deve possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, debitamente compilato, con le informazioni



richieste dalla sezione A e B, dalla parte III, dalla parte IV, ove pertinente, e dalla parte VI, e firmato con le modalità di cui al successivo articolo 14.

ARTICOLO 12 - SUBAPPALTO

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo, in conformità a quanto previsto dall'art. 174 del Codice; in mancanza espressa indicazione in sede di offerta l'affidatario non potrà ricorrere al subappalto.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti del Ministero di quanto subappaltato.

L'indicazione di un subappaltatore che, contestualmente, concorra in proprio alla gara non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, il divieto di subappalto. In caso di autorizzazione al subappalto il Concessionario resta, comunque, responsabile, nei confronti dell'Agenzia, dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel presente atto.

Le imprese subappaltatrici devono osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si svolgono le prestazioni e sono responsabili, in solido con il Concessionario, dell'osservanza delle norme anzidette nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

A seguito della autorizzazione da parte dell'Agenzia, le subappaltatrici, per il tramite del Concessionario, devono trasmettere alla Agenzia, prima dell'inizio delle prestazioni, la documentazione relativa alle posizioni previdenziali, assicurative ed antinfortunistiche del personale.

ARTICOLO 13 - GARANZIE

Ai sensi dell'art.103 del Codice, l'operatore aggiudicatario, successivamente alla comunicazione di aggiudicazione, deve produrre, a pena di decadenza dell'affidamento, una cauzione denominata "garanzia definitiva" da costituirsi a scelta dell'appaltatore sotto forma di cauzione o di fideiussione, con le medesime modalità previste dall'art. 93, comma 7, del Codice per la garanzia provvisoria.

ARTICOLO 14 - SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI

TUTTA LA DOCUMENTAZIONE DEVE ESSERE PRODOTTA IN FORMATO PDF E FIRMATA DIGITALMENTE, IN FORMATO CADES, dal rappresentante legale o da altro soggetto dotato del potere di impegnare, nello specifico, contrattualmente l'operatore economico. Nel caso in cui la



sottoscrizione sia apposta da un procuratore generale o speciale ai sensi dell'art. 2209 e segg. c.c., va allegata copia conforme all'originale della relativa procura nella busta amministrativa.

ARTICOLO 15 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla gara, il concorrente, a pena di esclusione, dovrà presentare la propria offerta utilizzando esclusivamente la piattaforma di *e-procurement* raggiungibile al link <https://gare.agenziacampaniaturismo.it>, ENTRO E NON OLTRE IL PERENTORIO TERMINE DELLE ORE 12:00 DEL GIORNO 31 MARZO 2023.

Al fine della presentazione delle offerte, l'operatore economico deve:

- a) accedere alla piattaforma di *e-procurement* dell'ente;
- b) individuare la procedura di gara, attraverso la voce "Bandi di gara" nell'Area personale;
- c) selezionare il tasto "Presenta offerta", posto in fondo alla pagina;
- d) inserire i dati richiesti dalla procedura, seguendo gli step "Inizia compilazione offerta", "Busta amministrativa", "Busta tecnica", "Busta economica", "Riepilogo", "Conferma e invio offerta".

Al fine del corretto utilizzo della piattaforma, l'operatore economico prende visione in particolare della "Guida alla presentazione delle offerte telematiche", disponibile nella sezione "Istruzioni e manuali" della piattaforma.

In caso di irraggiungibilità del suddetto portale, l'operatore economico può inviare una *e-mail* all'indirizzo: supportogare@agenziacampaniaturismo.it. Gli operatori economici possono richiedere assistenza tecnica attraverso il modulo *web*, integrato nella piattaforma alla sezione "Help desk OE/Proponente".

Trova applicazione la disciplina di cui all'art. 83, comma 9, del Codice.

ARTICOLO 16 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella "**Busta documentazione amministrativa**" devono essere contenuti i seguenti documenti:

- a) DGUE, come da modello allegato alla documentazione di gara;
- b) INFORMATIVA PRIVACY;
- c) PASSoe;
- d) ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO.



ARTICOLO 17 - OFFERTA TECNICA

La “*Busta offerta tecnica*” deve contenere, a pena di esclusione, una relazione illustrativa contenente la puntuale descrizione del piano di gestione del servizio ovvero delle metodiche, delle soluzioni organizzative ed operative utilizzate per l’esecuzione del servizio in concessione, delle caratteristiche dei distributori, dei prodotti offerti nonché di ogni altro elemento utile ai fini della valutazione da parte della commissione giudicatrice, secondo i criteri stabiliti dal successivo articolo 20.

La suddetta relazione dovrà, altresì, descrivere:

- i servizi analoghi effettuati nel corso degli ultimi 3 (tre) anni - 2020, 2021 e 2022 - per conto di privati e/o enti pubblici, con indicazione dei committenti, dell’oggetto e degli importi fatturati;
- il modello organizzativo dell’operatore economico;
- il cronoprogramma delle attività, con evidenza, in particolare, delle tempistiche previste per l’installazione e l’attivazione dei distributori, il caricamento dei medesimi, la loro pulizia e manutenzione.

L’offerta tecnica, comprensiva di tutti i su indicati documenti, dovrà:

- essere redatta in lingua italiana, in carattere calibri corpo 12, ed avere lunghezza massima di n. 20 (venti) pagine, con suddivisione in paragrafi e numerazione delle pagine;
- essere sottoscritta, a pena di esclusione, secondo modalità previste dal precedente articolo 11.

L’OFFERTA TECNICA, NEL SUO COMPLESSO, DEVE RISPONDERE ALLE CARATTERISTICHE MINIME STABILITE NEI PRECEDENTI ARTICOLI ED AI CRITERI DI VALUTAZIONE ESPlicitATI NEL SUCCESSIVO ARTICOLO 20, NEL RISPETTO DEL PRINCIPIO DI EQUIVALENZA DI CUI ALL’ART. 68 DEL CODICE.

Nelle relazioni non dovranno essere inseriti, a pena di esclusione, indicazioni, riferimenti e/o elementi riferibili al corrispettivo offerto (*fee*). In caso di aggiudicazione, l’offerta tecnica integra le disposizioni del presente documento e sarà parte integrante del contratto. Dovrà essere presentata una sola offerta tecnica e, pertanto, nel caso di presentazione di offerte tecniche plurime o alternative, nessuna di esse sarà presa in considerazione e, conseguentemente, l’intera offerta sarà esclusa.

ARTICOLO 18- OFFERTA ECONOMICA

La “*busta offerta economica*” deve contenere l’offerta economica (*generata automaticamente dalla piattaforma*) e sottoscritta, a **pena di esclusione**, con le modalità di cui all’articolo 14, indicante la fee percentuale offerta in aumento rispetto alla percentuale minima a base d’asta del 15% (*quindi per cento*)

La percentuale offerta dovrà essere espressa in lettere ed in cifre, con un massimo di due cifre decimali; ulteriori cifre decimali non verranno prese in considerazione.

In caso di discordanza tra la percentuale indicata in cifre e quella indicata in lettere, sarà presa in considerazione quella espressa in lettere.

Non sono ammesse offerte economiche inferiori o uguali alla percentuale a base d’asta.

Nella busta offerta economica deve essere allegato, altresì, il PIANO ECONOMICO FINANZIARIO (PEF), che attesti la convenienza economica e la sostenibilità finanziaria della concessione. Nel PEF dovranno essere esposte le previsioni dei costi di investimento e di gestione nonché i prezzi applicati ai prodotti offerti e la stima dei ricavi relativi al periodo di durata della concessione.

Il punteggio economico sarà attribuito unicamente alla *fee* offerta, dopo la valutazione di sostenibilità del PEF. In caso di PEF non sostenibile, il concorrente sarà escluso dalla gara, senza alcuna attribuzione di punteggio alla *fee* offerta.

L’operatore economico concorrente è vincolato alla propria offerta per almeno 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

ARTICOLO 19 - RAGGRUPPAMENTI D’IMPRESE E CONSORZI

E’ consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all’articolo 45, comma 2, lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti. In tal caso l’offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l’impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. I documenti di cui alle lettere a), b), e c), della documentazione amministrativa vanno prodotti da ogni impresa concorrente. Il documento di cui alla lettera d) del precedente articolo 11 deve essere prodotto dall’impresa designata quale mandataria.

PER QUANTO RIGUARDA L'OFFERTA ECONOMICA:

- a) nel caso di Raggruppamento non ancora costituito devono essere sottoscritte dai titolari o legali rappresentanti di tutte le imprese concorrenti raggruppande;
- b) nel caso di Raggruppamento già costituito possono essere sottoscritte anche solo dal titolare o legale rappresentante dell'impresa concorrente mandataria.

21

ARTICOLO 20 - VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La gara è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del Codice.

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (P_{totale}) più alto, che sarà ottenuto sommando il punteggio tecnico (PT) ed il punteggio economico (PE): $P_{totale} = PT + PE$.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

| | |
|-------------------|----------------------|
| OFFERTA TECNICA | PUNTEGGIO MASSIMO 70 |
| OFFERTA ECONOMICA | PUNTEGGIO MASSIMO 30 |
| TOTALE | 100 |

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella, con la relativa ripartizione dei punteggi:

| A) QUALITÀ DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA - PUNTI 55 | | |
|--|--|-------|
| CRITERI DI VALUTAZIONE | PARAMETRI | PUNTI |
| A.1 - PIANO DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA | Sarà valutata la qualità del piano di installazione e gestione del servizio, con particolare riferimento alla qualità dell'allestimento, al piano di igiene e pulizia ed alle tempistiche di caricamento dei prodotti all'interno dei distributori automatici. | 15 |
| A.2 - PROPOSTA MERCEOLOGICA | Sarà valutata la qualità e le caratteristiche dei prodotti offerti, nel rispetto dei requisiti minimi di cui al precedente articolo 3, nonché la loro varietà (con | 15 |



| | | |
|---|--|----|
| | particolare riferimento alla diversa tipologia dei cibi e bevande offerti), oltre a quelli già previsti nel citato articolo 3, l'utilizzo di imballaggi, bottigliette e contenitori di plastica riciclata o materiale compostabile o biodegradabile. | |
| A.3 - CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI | Saranno valutate le caratteristiche tecnologiche dei distributori, con particolare riferimento al pregio dei materiali ed alle caratteristiche estetiche, alla efficienza energetica, al sistema di igienizzazione ed alla fornitura di sistemi di comunicazione GSM per la telemetria in grado di fornire uno scambio di informazioni in tempo reale; ulteriori sistemi di pagamento, come accettazione carte di credito, <i>app mobile per smartphone</i> , etc. | 10 |
| A.4 - MANUTENZIONE | Sarà valutato il piano di manutenzione ordinaria e straordinaria degli allestimenti e dei distributori automatici | 6 |
| A.4 - CERTIFICAZIONI | Sarà valutato il possesso della certificazione ISO14001:2015(punti 2,5); Il possesso di ulteriori certificazioni ai sensi delle norme UNI EN ISO sarà valutato col punteggio di 0,5 per ogni ulteriore certificazione fino ad un massimo di punti 2,5 | 5 |
| B) CURRICULUM DELL'OPERATORE ECONOMICO OFFERENTE: PUNTI 5 | | |
| B - CURRICULUM AZIENDALE ED ESPERIENZE PREGRESSE. | Sarà considerato e valutato il <i>curriculum</i> aziendale, con particolare riferimento alle esperienze pregresse in servizi simili a quelli oggetto della procedura <i>de qua</i> , svolti negli ultimi 3 anni. | 5 |
| C) TEMPISTICHE E PROPOSTE MIGLIORATIVE: PUNTI 10 | | |
| C.1 - TEMPO | Saranno valutate le tempistiche, in termini di giorni naturali e consecutivi, decorrenti dalla data di | 2 |

| | | |
|-----------------------------|--|----|
| | <p>consegna del servizio, proposti per l'avvio del servizio, secondo i seguenti parametri:</p> <ul style="list-style-type: none"> -entro il termine massimo di giorni 20= punti 0; -entro il termine massimo di giorni 15 = punti 1; -entro il termine massimo di giorni 10 =punti 2. | |
| C.2 - PROPOSTE MIGLIORATIVE | <p>Saranno valutate le proposte migliorative che qualificano ulteriormente il servizio, in termini di qualità delle proposte aggiuntive rispetto ai livelli e quantità minimi richiesti anche con riferimento ai prezzi applicati ai dipendenti ed organi apicali dell'Agenzia.</p> | 12 |
| TOTALE | | 70 |

La valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata secondo la formula di seguito indicata: $Pt(i) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$, dove:

$Pt(i)$ = Punteggio tecnico del concorrente *iesimo*

n = numero totale dei criteri di valutazione

W_i = peso attribuito al criterio (o sub) di valutazione (i)

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al criterio (o sub) (i) variabile tra zero e uno

\sum_n = Sommatoria

La commissione giudicatrice procederà alla valutazione tecnica di tutte le soluzioni proposte prima di procedere all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una **soglia minima di sbarramento** pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale è attribuito un coefficiente determinato come segue:



1. mediante l'attribuzione discrezionale del coefficiente tra 0 e 1, sulla base dei criteri motivazionali, da parte di ogni commissario anche utilizzando coefficienti intermedi tra i seguenti livelli di valutazione:

| | |
|------------------------|-----|
| OTTIMO: | 1 |
| PIÙ CHE ADEGUATO: | 0,8 |
| ADEGUATO: | 0,6 |
| PARZIALMENTE ADEGUATO: | 0,4 |
| SCARSAMENTE ADEGUATO: | 0,2 |
| INADEGUATO | 0 |

2. determinando la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio o sub-criterio;

3. attribuendo il coefficiente uno al valore medio massimo e proporzionando linearmente a tale media massima gli altri valori medi (*normalizzazione ad 1*).

In caso di un'unica offerta, la commissione non procederà alla trasformazione della media dei coefficienti attribuiti all'offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi ed all'unico concorrente sarà attribuito direttamente il punteggio risultante dalla media dei coefficienti attribuiti all'offerta da parte di tutti i commissari.

In caso di presenza di criteri di valutazione suddivisi in sub-criteri, al fine di non alterare i pesi stabiliti per i vari criteri di valutazione, se nessuna offerta - sommando i punteggi ottenuti a livello di sub-criteri - ottiene come punteggio per il singolo criterio suddiviso in sub-criteri, il valore massimo del peso del criterio medesimo previsto dalla *lex specialis*, deve essere effettuata la c.d. "riparametrazione" dei punteggi assegnando il peso totale del criterio all'offerta che ha ottenuto il massimo punteggio quale somma dei punteggi dei sub-criteri e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. In caso di un'unica offerta, non si procederà alla riparametrazione.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ALL'OFFERTA ECONOMICA

La valutazione della proposta economica avviene attribuendo all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula "concava alla migliore offerta":

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

Ra = rialzo percentuale dell'offerta del concorrente *i*-esimo;

R_{max} = rialzo percentuale dell'offerta più conveniente.

α = esponente alfa pari a 1.

Si precisa che l'offerta economica va indicata al netto dell'I.V.A.

Sono inammissibili le offerte economiche uguali o superiori all'importo posto a base d'asta.

La concessione sarà affidata al concorrente che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto ottenuto dalla somma dei punteggi attribuiti per l'offerta tecnica e per quella economica.

SI PRECISA QUANTO SEGUE: L'attribuzione dei punteggi tecnici ed economici sarà effettuata prevedendo un numero massimo di **3 cifre decimali**, con arrotondamento all'unità superiore qualora la quarta sia pari o superiore a cinque e all'unità inferiore qualora la quarta sia inferiore a cinque.

Analogamente, l'offerta economica e - se non diversamente previsto - i valori dell'offerta tecnica devono essere espressi con lo stesso numero massimo di decimali sopra citati.

ARTICOLO 21 - SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

Trattandosi di procedura interamente telematica, nella quale la segretezza e l'immodificabilità delle offerte presentate sono garantite dai requisiti di sicurezza del sistema informatico in uso e dalla completa tracciabilità nei log di sistema di tutte le operazioni eseguite sul portale, la presente gara non prevede sedute pubbliche per l'apertura delle buste telematiche costituenti le offerte.

I concorrenti potranno prendere evidenza delle risultanze dei lavori dell'ente, attraverso l'area personale della piattaforma, visualizzando le singole fasi di gara. Per le modalità operative, si fa rinvio al paragrafo XVI della "Guida per la presentazione di un'offerta telematica".

Il responsabile del procedimento provvede all'apertura delle "Buste amministrative" relative alle offerte telematiche degli operatori economici partecipanti ed alla verifica della completezza della documentazione presentata.

Successivamente, il responsabile del procedimento:

- a) verifica la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nella presente lettera di invito;
- b) attiva, se del caso, la procedura di soccorso istruttorio;
- c) redige apposito verbale delle attività svolte;

d) trasmette il suddetto verbale al Direttore Generale dell'Agenzia al fine dell'adozione del provvedimento che determina le eventuali esclusioni dalla procedura di gara e dei conseguenti adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, del Codice.

Il provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura di affidamento sarà comunicato ai concorrenti entro 5 giorni dall'adozione, con le modalità di cui all'art. 76, comma 2 - bis, del Codice.

ARTICOLO 22 - COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice, composta da numero tre membri, sarà nominata con decreto del Direttore Generale dell'Agenzia dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al responsabile del procedimento nella valutazione della congruità delle offerte. L'Agenzia pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "Amministrazione trasparente", la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1, del Codice.

ARTICOLO 23 - APERTURA E VALUTAZIONE DELLE BUSTE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa ed eventuali controlli dei soccorsi istruttori, il responsabile del procedimento provvede all'apertura delle offerte tecniche, verificando la presenza dei documenti richiesti dalla presente lettera di invito. A seguito di ciò il RUP trasferisce la documentazione e le offerte dei concorrenti alla commissione giudicatrice.

In una o più sedute riservate, la commissione giudicatrice procede all'esame ed alla valutazione delle offerte, secondo il procedimento di seguito sinteticamente descritto:

1. esame e valutazione delle offerte tecniche con assegnazione dei relativi punteggi secondo le modalità riportate nel precedente articolo 20;
2. riparametrazione delle offerte, se prevista;
3. esclusione delle offerte che eventualmente non superano la soglia di sbarramento;
4. apertura delle offerte economiche dei concorrenti ammessi e valutazione delle stesse;
5. calcolo della soglia di anomalia ai sensi dell'art. 97 del Codice;
6. formazione della graduatoria e formulazione della proposta di aggiudicazione.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, viene collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica. Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procede mediante sorteggio in seduta pubblica.

Ai sensi dell'art. 95, comma 1, del Codice, si procede all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta conveniente e idonea in relazione all'oggetto del contratto. Qualora vengano individuate offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anomala, la commissione dà comunicazione al responsabile del procedimento, che procede secondo quanto indicato al successivo articolo 24.

In qualsiasi fase delle operazioni di gara, la commissione giudicatrice comunica, tempestivamente al responsabile del procedimento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice, i casi di esclusione da disporre per:

- a) mancato superamento della soglia minima di sbarramento, pari a 40 punti, per il punteggio tecnico complessivo;
- b) mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste contenenti la documentazione amministrativa ed offerta tecnica;
- c) presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- d) presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi per essere l'importo offerto superiore all'importo a base di gara.

Si precisa che i requisiti di sicurezza previsti dalla piattaforma di *e-procurement* non consentono l'apertura delle offerte tecniche se non è prima terminata la fase di valutazione di tutti i documenti amministrativi inviati dalle imprese concorrenti. Allo stesso modo il sistema non consente

l'apertura delle offerte economiche se non è prima terminata la fase di valutazione delle offerte tecniche presentate dalle imprese concorrenti.

ARTICOLO 24 - VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della Commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Nel caso, il R.U.P. richiede, a mezzo *pec*, al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, indicando, se del caso, le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

Il R.U.P. esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

ARTICOLO 25 - AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione formula la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, e trasmette al RUP ed alla Direzione Generale tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Si potrà dare luogo all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta, purchè valida e congrua.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, l'Agenzia si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12, del Codice.

Ai fini della stipula del contratto, si provvederà, anche contestualmente:

- ad assolvere agli obblighi di trasparenza e ad effettuare le pubblicazioni previste per legge;
- ad effettuare i controlli in capo all'operatore economico sui requisiti di partecipazione previsti dagli atti della procedura.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del codice dei contratti pubblici, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione e alla segnalazione all'ANAC.

Nel caso di esito positivo dei controlli, si provvederà a richiedere all'operatore economico aggiudicatario la presentazione, entro il termine di giorni dieci, della documentazione necessaria al perfezionamento del contratto, e precisamente:

- a) *dichiarazione completa di codice IBAN indicante il conto dedicato, sul quale sarà accreditato il corrispettivo, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.;*
- b) *dichiarazione con le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul conto dedicato, ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.;*
- c) *garanzia definitiva;*
- d) *dichiarazione a firma del titolare (o di persona munita dei necessari poteri) indicante il nominativo del responsabile operativo;*
- e) *spese contrattuali (versamento dell'imposta di bollo).*

Si precisa che, nell'ipotesi in cui l'aggiudicatario non presenti la documentazione richiesta ne conseguirà la decadenza dell'aggiudicazione, nonché l'applicazione delle sanzioni previste per legge tenuto conto anche di quanto previsto dall'art.80, comma 12, del Codice.

L'ente si riserva in caso di revoca dell'aggiudicazione, di fallimento dell'operatore o di risoluzione del contratto per causa imputabili allo stesso, di interpellare i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto di concessione.

ARTICOLO 26 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

L'autorità amministrativa competente per eventuali ricorsi giurisdizionali attinenti alla procedura di aggiudicazione della concessione è il TAR Campania - sede giurisdizionale di Napoli. Eventuali ricorsi devono essere presentati entro il termine di giorni 30 dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione della concessione.

Per tutte le controversie attinenti all'interpretazione e/o all'esecuzione del contratto è stabilita la competenza esclusiva del Foro di Napoli. E' escluso l'arbitrato.

ARTICOLO 27 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.lgs. 30 giugno 2003, n.196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", così come modificato dal D.lgs. 10 agosto 2018, n. 108, e del Regolamento UE n. 2016/679 (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati Personali), esclusivamente nell'ambito della procedura de qua.



ARTICOLO 28 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E CHIARIMENTI

Il responsabile del procedimento è il dirigente *p.t.* dirigente *pro tempore* dell'Area amministrativa, dr. Ciro Adinolfi, al quale è possibile rivolgersi per informazioni e chiarimenti, utilizzando i seguenti recapiti: p.e.c.aretur@pec.it, e-mail c.adinolfi@agenziacampaniaturismo.it.

30

Eventuali richieste di chiarimenti, potranno essere avanzate sino a sei giorni, naturali e consecutivi, prima della scadenza per la presentazione dell'offerta. Le risposte ai quesiti formulati in tempo utile, saranno fornite entro il termine di tre giorni, naturali e consecutivi, prima della scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

ARTICOLO 29 - DISPOSIZIONI FINALI

Il presente invito non vincola in alcun modo l'Agenzia CAMPANIA TURISMO ad accettare l'offerta e a procedere all'affidamento, restando l'Agenzia libera di ritenere inadeguata o non soddisfacente l'offerta formulata.

L'Agenzia CAMPANIA TURISMO si riserva la facoltà di subordinare l'accettazione dell'offerta e l'affidamento dei servizi all'accettazione delle modifiche e/o integrazioni che essa riterrà indispensabili ed opportune per la realizzazione delle finalità del progetto *de quo*.

L'Agenzia si riserva la facoltà di prorogare, sospendere, modificare o annullare il presente invito o di non procedere all'affidamento della concessione in ragione di circostanze attualmente non valutabili, né prevedibili o di disposizioni che ne dovessero impedire, in tutto o in parte, il conferimento, ovvero qualora sussistano o sopravvengano motivi di interesse pubblico e/o per propria decisione discrezionale e insindacabile, senza che per gli interessati insorga alcuna pretesa o diritto.

ARTICOLO 30 - RINVIO

Per tutto quanto quivi non previsto, si fa rinvio alle disposizioni dello schema di contratto, che allegato alla presente, ne costituisce parte integrante e sostanziale, alle norme del Codice, in quanto applicabili, alle leggi ed ai regolamenti in vigore.

Napoli, li primo marzo 2023.

IL DIRETTORE GENERALE
LUIGI RAIA

