

DISCIPLINARE DI GARA E CAPITOLATO TECNICO D'APPALTO

L'Azienda Speciale Valisannio, soggetto attuatore per conto della Camera di Commercio di Benevento (di seguito denominata Valisannio o S.A.), indice una procedura negoziata di affidamento ai sensi dell'art. 36 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50 (Codice degli appalti) per la realizzazione, in occasione di TUTTOFOOD in programma a Milano dal 6 al 9 maggio 2019, dei servizi di cui all'art.3 del presente Disciplinare.

L'appalto è costituito in un lotto unico d'aggiudicazione, in quanto il servizio descritto è di per sé indivisibile e deve essere prestato secondo le modalità di esecuzione indicate nel presente capitolato.

L'importo complessivo dell'appalto è pari ad € **36.100,00 (trentaseimilacento/00)** IVA esclusa, computando il costo del lavoro in € **7.220,00 (settemiladuecentoventi/00)** utilizzando le tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali – DG della Tutela delle Condizioni di Lavoro e delle Relazioni Industriali – Div. IV (Costo medio orario per i dipendenti delle imprese edili ed affini) - oltre € **722,00 (settecentoventidue/00) + IVA per oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso.**

Il Codice Identificativo di Gara (CIG) è **Z8E27EA729**.

Art. 1 - DISCIPLINA DELLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

La fornitura del servizio in oggetto dovrà essere eseguita con l'osservanza di quanto precisato nel presente Disciplinare di gara e Capitolato Tecnico d'appalto e nel rispetto del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture (Codice degli appalti).

Il presente capitolato tecnico d'appalto con i documenti allegati contiene le indicazioni generali delle misure e delle quantità di materiali, impianti, arredi e quanto necessario alla realizzazione dell'allestimento dell'area espositiva oggetto dell'appalto.

Il servizio di allestimento dovrà essere realizzato nel totale rispetto di tutte le normative di legge applicabili a manifestazioni quali TUTTOFOOD 2019, comprese le discipline tecniche e le relative limitazioni, con particolare riguardo a forniture di servizi a rete (acqua, elettricità, telefonia, ecc.), previste dalle disposizioni emanate da Fiere di Milano.

Della suddetta regolamentazione l'impresa aggiudicataria dovrà prenderne puntuale conoscenza e, se necessario, contattare l'ufficio tecnico della Fiera, anche con riferimento ad ulteriori chiarimenti/informazioni tecniche inerenti il Padiglione in cui insiste l'area espositiva, la presenza di pilastri, allacci idrici, elettrici, dispositivi per la sicurezza, ecc..

L'impresa si impegna ad assumere, in caso di aggiudicazione della gara, una adeguata copertura assicurativa globale per qualsiasi tipo di danno causato a persone e/o cose che tenga la S.A. indenne dal pagamento a terzi.

L'aggiudicatario si impegna a predisporre la ingegnerizzazione, la certificazione e la presentazione del progetto strutturale, impiantistico, dei materiali impiegati (con certificazione con riferimenti alla classe "M" o Euroclasses) e per la sicurezza conformi alle disposizioni contenute nel regolamento di Fiere di Parma per la relativa autorizzazione.

In particolare, l'aggiudicatario si impegna a richiedere tutte le autorizzazioni necessarie alla corretta installazione dell'allestimento completo in ogni sua componente (per il personale, gli automezzi, l'impianto idraulico-elettrico, gli appendimenti al soffitto e quant'altro), nonché a fornire all'Ente Fiera certificazioni, relazioni strutturali e collaudi richiesti dal regolamento della Fiera e, in generale, dalla normativa vigente in materia, oltre a farsi carico del coordinamento della sicurezza e dell'installazione a sue spese di tutte le apparecchiature eventualmente necessarie per la prevenzione antincendi. In merito a ciò, l'aggiudicatario dovrà consultare il summenzionato regolamento fieristico e, se necessario, contattare l'ufficio tecnico della Fiera.

Art. 2 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per l'affidamento del servizio Valisannio attiva una RDO - Richiesta di offerta denominata "Servizi Area Camera di Commercio di Benevento a TUTTOFOOD Milano 6/9 maggio 2019" che contiene ogni indicazione circa l'esecuzione della prestazione, utilizzando lo strumento del MEPA -Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione www.acquistinretepa.it - ossia il sistema di e-procurement gestito dal MEF tramite Consip, coinvolgendo gli operatori abilitati alle iniziative MEPA per servizi di organizzazione eventi.

L'impresa dovrà inviare l'offerta secondo le modalità tecniche del MEPA a fronte della RDO della S.A. entro e non oltre le ore 12.00 del 15 aprile 2019.

Dato l'importo a base di gara non è prevista alcuna contribuzione a carico dei partecipanti in favore dell'ANAC.

Costituiscono causa di esclusione le fattispecie di cui all'art.80 del D.Lgs. 50/2016.

L'offerta dovrà contenere:

☐ **Documentazione amministrativa:**

- Atti e documenti richiesti dalla procedura del MePA, laddove necessari;
- Patto di integrità, sottoscritto per accettazione con modalità digitale dal titolare o legale rappresentante.

☐ **Offerta tecnica** (in un unico file pdf o in files pdf distinti) che deve presentare il seguente contenuto minimo:

- descrizione organizzazione impresa, esperienze nel settore degli allestimenti fieristici, professionalità delle risorse umane impiegate nelle attività di cui al presente capitolato;
- progettazione concept architettonico ed elaborazione del layout espositivo, planimetria numerata per assegnazione degli stand aziendali, che Valisannio utilizzerà per l'assegnazione degli spazi alle imprese e che sarà successivamente comunicata all'aggiudicataria, dettagli moduli imprese, locali tecnici, simulazione grafica (es. rendering) del progetto di allestimento che dia la possibilità di visualizzare tutti i lati dei singoli stand e con le parti dedicate alla grafica e ai loghi;
- progetto esecutivo di dettaglio con relazione descrittiva ed illustrativa sulla struttura dell'allestimento con riferimento agli stand aziendali, al magazzino, con descrizione dei materiali e colori utilizzati (indicare pantone e RAL), pavimentazione e arredi (con immagini, modelli e colori), attrezzature (con immagini, modelli e specifiche tecniche), impianto luci, corpi illuminanti, servizi tecnici forniti;
- servizi aggiuntivi (eventuali e coerenti con i servizi oggetto del capitolato; dichiarare in ogni caso la mancanza ove non previsti nell'offerta)

☐ **Offerta economica indicata a valore nella piattaforma MEPA.**

Ai sensi dell'art. 95 co. 10 del codice degli appalti, nell'offerta economica l'impresa offerente deve indicare, secondo le modalità previste nella piattaforma MEPA, il totale dei propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

La S.A., relativamente ai costi della manodopera, prima dell'aggiudicazione procederà a verificare il rispetto di quanto stabilito all'art. 97 co. 5 lett. d) ossia che il costo del personale non sia inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle ministeriali.

Si ribadisce che gli oneri per la sicurezza non sono soggetti al ribasso mentre il costo della manodopera rappresenta una voce del prezzo offerto.

Art. 3 - CONTENUTO TECNICO DELLA PRESTAZIONE

La prestazione consiste nella:

- Ideazione, progettazione e realizzazione dell'allestimento dell'area espositiva, ivi compresa la dotazione di attrezzature tecniche come di seguito specificato;
- Fornitura di servizi connessi necessari alla funzionalità dell'area espositiva, allacci e consumi elettrici ed idrici;
- Ideazione, produzione, stampa ed installazione di tutti gli elementi grafici dello stand come a titolo esemplificativo cartellonistica e loghi aziendali, mappa ed elenco espositori, elementi grafici, foto territoriali e di produzioni tipiche identificative della provincia di Benevento utilizzabili per una immagine coordinata dell'area;

Art. 4 - OGGETTO DELL'APPALTO

Servizio di ideazione, progettazione, realizzazione, fornitura e posa in opera a noleggio di apparecchiature, materiali, strutture, servizi e impianti vari, montaggio e smontaggio per l'allestimento dell'area espositiva di Valisannio/Camera di Commercio di Benevento.

Nel presente capitolato sono riportati gli elementi minimi che dovranno necessariamente essere presenti nel progetto, lasciando per il resto la massima libertà creativa e progettuale alle imprese concorrenti. Nella predisposizione del progetto le imprese devono indicare le soluzioni proposte e le caratteristiche tecniche e qualitative delle stesse e descrivere la fornitura dei servizi necessari alla funzionalità dell'area.

Il progetto deve evidenziare l'allestimento dell'area espositiva assegnata a Valisannio/CCIAA di Benevento ubicata nel **Padiglione 1 - Fiera Milano Stand E02 E10 F01 F09, pari a 180 mq – 4 lati liberi (20 x 9)**, secondo le piantine allegate.

La progettazione dello spazio espositivo dovrà consentire l'immediata riconoscibilità dell'area dedicata al Sannio, assicurando, nella distribuzione della superficie da allestire, il maggior spazio possibile agli stand delle aziende espositrici.

Tutta l'area espositiva dovrà essere progettata in maniera tale da personalizzare e valorizzare l'immagine delle imprese partecipanti e del territorio della provincia di Benevento, dal punto di vista storico, culturale e naturalistico, rafforzando l'immagine di un territorio immediatamente riconoscibile per le sue eccellenze produttive.

La grafica dovrà essere progettata all'insegna dell'eleganza, puntare a dare risalto alle caratteristiche territoriali del Sannio, alle imprese, alla Camera di Commercio di Benevento e all'Azienda Speciale Valisannio.

Le pareti perimetrali in testa e coda dovranno essere valorizzate attraverso soluzioni che esaltino l'immagine del territorio.

L'impresa offerente è tenuta alla presentazione delle immagini di Benevento e del Sannio che si intendono utilizzare (coperte dai relativi diritti d'uso) e a rendersi disponibile alla loro sostituzione qualora non fossero ritenute idonee da Valisannio.

La grafica dovrà essere in stampa digitale e, nel complesso, le soluzioni offerte per l'area espositiva dovranno garantire alle imprese della collettiva un alto grado di visibilità all'interno del Padiglione.

In almeno n.2 punti dell'intera area espositiva dovranno essere previsti pannelli/totem/altro riportanti il logo della Camera di Commercio di Benevento e l'elenco delle imprese presenti con indicazione della loro ubicazione all'interno dell'area.

Tutta l'area dovrà avere una pavimentazione, rivestita da moquette (indicare modello e pantone).

Tutti i materiali di rivestimento della pavimentazione utilizzati dovranno essere di tipo ignifugo nel rispetto della normativa vigente nei Paesi dell'area U.E. e, comunque, conformi alle disposizioni contenute nel regolamento dell'Ente Fiera.

L'area espositiva deve essere dotata di impianto di illuminazione realizzato, conformemente alle norme vigenti ed a quelle specifiche dell'Ente Fiera con corpi illuminanti a luce fredda per l'intera area.

ALLESTIMENTO STAND

L'area espositiva dovrà consentire la partecipazione delle imprese del settore agroalimentare sannita, per un totale di:

n.10 stand singoli, tutti di pari dimensioni, di cui:

- ✓ n.3 per aziende vitivinicole
- ✓ n.1 per azienda di prodotti da forno
- ✓ n.1 per azienda di coltivazioni miste, cereali/legumi
- ✓ n.1 per azienda di pasta alimentare
- ✓ n.2 per aziende di trasformazione prodotti agricoli
- ✓ n.1 per azienda di prodotti dolciari
- ✓ n.1 che fungerà da spazio istituzionale in caso di mancata assegnazione ad un'ulteriore impresa.

n.2 stand doppi, di metratura pari esattamente al doppio di quella assegnata allo stand singolo:

- ✓ n.1 per azienda di funghi, frutta, ortaggi congelati
- ✓ n.1 per azienda di gelati.

Gli stand dovranno prevedere un punto informativo adatto anche a degustazioni dei prodotti; spazio di esposizione con elementi di allestimento che permettano una buona ed immediata visibilità dei prodotti; un punto di contrattazione e una zona di magazzino comune.

Dovranno, inoltre, essere pensati e realizzati in modo tale da garantire la massima fruizione, funzionalità, luminosità e visibilità con attenzione all'impatto visivo ed emozionale, nonché alla necessaria privacy aziendale, prevedendo una tipologia di allestimento **che non chiuda completamente gli stand ai lati, compresi quelli posti agli angoli dell'area da allestire**, tenendo comunque conto della consueta necessità delle imprese di rendere visibili nel proprio stand materiali promo-aziendali (poster, certificazioni, ecc.)

Per ciascun stand dovrà essere prevista la riproduzione del logo aziendale dell'impresa espositrice (per es. sul desk informativo e/o sul frontalino, ecc.) **individuando soluzioni alternative alla grafica adesiva**, al fine di garantire un alto grado di visibilità della stessa.

All'interno dello stand dovrà, inoltre, essere previsto, rivestimento grafico esterno riportante immagini dell'impresa espositrice (la trasmissione dei files di immagine sarà effettuata da questa Azienda successivamente all'aggiudicazione).

Sarà cura dell'aggiudicatario provvedere all'adattamento grafico delle immagini fornite e, in mancanza, a sostituirle con immagini scelte d'intesa con Valisannio.

Per ogni stand si dovrà prevedere l'accesso al magazzino comune con porta per chiusura notturna.

Ciascuno stand dovrà avere la seguente dotazione minima:

Dotazione per n.3 stand SINGOLI per aziende vitivinicole:

- n.1 tavolo contrattazione con n.4 sedie, di design
- desk informativo/banco degustazione provvisto di ripiano interno, con sgabello;
- vetrina espositiva alta, illuminata, con profilo di minimo spessore per rendere maggiormente visibile l'esposizione dei prodotti
- pannello grafico/frontalino per identificazione azienda con numerazione stand
- corpi illuminanti a luce fredda
- n. 2 punti presa
- n. 1 cestino gettacarte

Nel magazzino comune per ciascuna impresa: n.1 appendiabiti, n.1 cestino per rifiuti, scaffalatura per magazzino, **cantinetta frigo x n.16 bottiglie o frigo capacità 80 litri**

Dotazione per n.1 stand SINGOLO da assegnare successivamente:

- n.1 tavolo contrattazione con n.4 sedie, di design
- desk informativo/banco degustazione provvisto di ripiano interno, con sgabello;
- vetrina espositiva alta, illuminata, con profilo di minimo spessore per rendere maggiormente visibile l'esposizione dei prodotti
- pannello grafico/frontalino per identificazione azienda con numerazione stand
- corpi illuminanti a luce fredda
- n. 2 punti presa
- n. 1 cestino gettacarte

Nel magazzino comune: n.1 appendiabiti, n.1 cestino per rifiuti, scaffalatura per magazzino, **frigo capacità 80 litri**

Dotazione per n.5 stand SINGOLI (azienda di coltivazioni miste, azienda di pasta alimentare, azienda di prodotti da forno, azienda di trasformazione prodotti agricoli, azienda di prodotti dolciari):

- n.1 tavolo contrattazione con n.4 sedie, di design
- desk informativo/banco degustazione provvisto di ripiano interno, con sgabello
- vetrina espositiva alta, illuminata, con profilo di minimo spessore per rendere maggiormente visibile l'esposizione dei prodotti
- pannello grafico/frontalino per identificazione azienda con numerazione stand
- corpi illuminanti a luce fredda
- n. 2 punti presa

- n. 1 cestino gettacarte

Nel magazzino comune, per ciascuna impresa: n.1 appendiabiti, n.1 cestino per rifiuti, scaffalatura per magazzino.

Dotazione per n.1 stand SINGOLO per aziende di trasformazione prodotti agricoli:

- n.1 tavolo contrattazione con n.4 sedie, di design
- desk informativo/banco degustazione provvisto di ripiano interno, con sgabello
- vetrina espositiva alta, illuminata, con profilo di minimo spessore per rendere maggiormente visibile l'esposizione dei prodotti
- pannello grafico/frontalino per identificazione azienda con numerazione stand
- corpi illuminanti a luce fredda
- n. 2 punti presa
- n. 1 cestino gettacarte
- **n. 1 vetrinetta frigo, con porta dotata di vetro trasparente, per esposizione prodotti deperibili, con n.2 ripiani regolabili, con temperatura + 0° + 10°, dotata di luce interna a LED con interruttore indipendente, con display digitale per la temperatura, dimensioni esterne 430x500x510**

Nel magazzino comune: n.1 appendiabiti, n.1 cestino per rifiuti, scaffalatura per magazzino.

Dotazione n.1 stand DOPPIO per azienda di gelati:

- n.2 tavoli contrattazione con n.8 sedie, di design
- desk informativo/banco degustazione provvisto di ripiano, con sgabello
- **n.1 vetrina verticale panoramica, 4 lati a vetro per prodotti surgelati, illuminata per la massima visibilità del prodotto, circa 500 litri, - 20°, con ripiani in vetro, L81xP65xH184**
- pannello grafico/frontalino per identificazione azienda con numerazione stand
- corpi illuminanti a luce fredda
- n.4 punti presa
- n. 2 cestini gettacarte

Nel magazzino comune: n. 1 appendiabiti, n.1 cestino per rifiuti, scaffalatura per magazzino e **pozzetto congelatore per stoccaggio prodotto, - 20°, capacità 300 litri.**

Dotazione n.1 stand DOPPIO azienda di funghi, frutta, ortaggi congelati:

- n.2 tavoli contrattazione con n.8 sedie, di design
- desk informativo/banco degustazione con sgabello
- **n. 1 congelatore modello panoramico con copertura per le ore notturne per prodotti surgelati -20° L220xP90xH104**
- almeno n.1 vetrina espositiva alta, illuminata, con profilo di minimo spessore per rendere maggiormente visibile l'esposizione dei prodotti
- pannello grafico/frontalino per identificazione azienda con numerazione stand
- corpi illuminanti a luce fredda
- n. 4 punti presa
- n. 2 cestini gettacarte

Nel magazzino comune: n. 1 appendiabiti, n.1 cestino per rifiuti, scaffalatura per magazzino.

Nel magazzino comune dovranno, inoltre, essere previsti punti di lavaggio con piano di appoggio, in numero adeguato alle imprese (minimo n.3) e n.1 lavabicchieri professionali tipo con cesto quadro cm 50x50 ASS 9100 W – 380V con brillantante e detergente per il corretto funzionamento durante tutta la durata della manifestazione.

Occorre, inoltre, prevedere la fornitura di televisore LCD 60", dotato di lettore usb, che possa trasmettere le immagini di video/audio sulla città di Benevento (fornite da Valisannio), la cui allocazione sarà successivamente valutata e comunicata.

Dovranno, inoltre, essere previsti i seguenti servizi:

- progettazione e installazione di tutti gli impianti necessari (elettrici, idrici, video, audio, ecc.), con relativi allacci e forniture, che andranno richiesti dall'aggiudicatario direttamente all'Ente Fiera e i cui costi saranno ad esclusivo carico dello stesso **(per l'energia elettrica, la Stazione appaltante mette a**

disposizione potenza elettrica diurna fino a 5 kw; anche gli oneri relativi ad ulteriori allacci e alla maggiore fornitura di energia elettrica saranno a carico, quindi, dell'aggiudicatario);

- nel caso in cui l'Ente Fiera dovesse fatturare qualsivoglia ulteriore onere di cui alla presente trattativa, a carico di questa Azienda Speciale, la stessa si rinvierà nei confronti dell'aggiudicatario, stornandone il relativo importo dalle somme dovute allo stesso;
- servizio di assistenza e manutenzione delle attrezzature e impianti installati, per tutta la durata della manifestazione, dall'apertura alla chiusura dei padiglioni e garanzia di immediata esecuzione di qualsiasi intervento richiesto dagli espositori in termini di fruibilità dei servizi offerti;
- consegna dell'allestimento in modo da garantire la corretta pulizia di tutto quanto eseguito e pulizia dei cantieri con raccolta, trasporto e smaltimento a rifiuto dei materiali di risulta a fine di ogni intervento;
- presenza di un responsabile dei lavori della ditta aggiudicataria del servizio per tutta la durata dell'evento, comprese le fasi di allestimento e disallestimento; Si precisa che l'aggiudicatario dovrà provvedere all'acquisto dei relativi pass di ingresso per tutti i giorni del servizio.
- smontaggio dell'allestimento fino alla liberazione completa dell'area da ogni manufatto;
- conformità alle vigenti normative dell'allestimento realizzato e di tutto il materiale impiegato per lo stesso;
- assunzione in proprio di ogni responsabilità in caso di infortuni o di danni eventualmente arrecati a persone o cose.

La progettazione e l'allestimento dello spazio espositivo dovrà essere realizzato nel totale rispetto di tutte le normative di legge applicabili alla manifestazione ed alle disposizioni emanate da Fiere Milano.

Sarà onere dell'impresa aggiudicataria predisporre la ingegnerizzazione, la certificazione e la presentazione del progetto strutturale, impiantistico e per la sicurezza a Fiera Milano per la relativa autorizzazione.

Non formano oggetto del presente capitolato perché già opzionati da Valisannio all'Ente Fiera i seguenti servizi:

- noleggio area espositiva 180 mq 4 lati liberi;
- quota di iscrizione compresa assicurazione e iscrizione a catalogo delle imprese ;
- potenza elettrica diurna fino a 5 kw;
- pulizia per tutta la durata della manifestazione.

Sarà in ogni caso a carico dell'aggiudicatario verificare preventivamente gli allacci idrici ed elettrici, nonché richiedere ed assicurare la potenza elettrica complessiva adeguata al fabbisogno delle attrezzature in dotazione presso l'area espositiva **garantendo in particolare l'allaccio elettrico 24H per tutti i giorni di fiera a partire dal giorno precedente la data di apertura della manifestazione.**

Art. 5 – ASSISTENZA TECNICA A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Saranno a carico dell'impresa appaltatrice anche gli oneri per:

- a) Assistenza tecnica specializzata con n.1 addetto manutentore per tutta la durata della manifestazione per il funzionamento degli impianti/attrezzature richieste;
- b) Allacci e consumi elettrici ed idrici in tutta l'area espositiva adeguati al fabbisogno rispetto alle attrezzature in dotazione.

Art. 6 DISPOSIZIONI GENERALI E PRESCRIZIONI TECNICO – OPERATIVE

Nella realizzazione del presente lavoro viene obbligatoriamente previsto l'impiego di materiali ignifughi certificati e la ditta aggiudicatrice dell'appalto per la realizzazione dell'allestimento dell'area di Valisannio/CCIAA di Benevento sarà tenuta a fornire tutta la documentazione relativa alla certificazione dei materiali di tipo ignifugo utilizzati, nel rispetto della normativa vigente nei Paesi dell'area U.E. e comunque conformi alle disposizioni contenute nel regolamento di Fiera Milano.

L'idea progettuale, con relativa documentazione, elaborata dall'aggiudicatario nell'espletamento del presente incarico rimarrà di proprietà piena ed esclusiva di Valisannio/Camera di Commercio di Benevento, la quale si riserva ogni diritto e facoltà in ordine alla sua utilizzazione, nonché ad ogni eventuale modifica ritenuta opportuna a suo insindacabile giudizio ovvero di cederlo in forma gratuita ad altri Enti Pubblici.

È fatto divieto all'aggiudicatario di utilizzare, anche parzialmente, i risultati dell'attività oggetto del presente appalto per proprie pubblicazioni ovvero fornirli, anche parzialmente, a terzi senza la preventiva autorizzazione scritta della S.A. e/o della CCIAA di Benevento.

Valisannio non acquisisce la proprietà delle componenti l'allestimento, dei materiali e dei beni forniti dall'aggiudicatario in esecuzione del presente appalto.

La S.A., qualora a suo insindacabile giudizio ne riscontrasse la necessità, si riserva la facoltà di apportare modifiche agli spazi espositivi (numero, superficie, ecc.), ad aggiudicazione avvenuta, senza che per questo l'impresa aggiudicataria possa avanzare pretesa alcuna.

Le singole forniture di allestimenti ed attrezzature dovranno essere assicurate quale standard qualitativo garantito per la S.A., ed a suo insindacabile giudizio, potranno essere implementate nel numero, nella qualità e nella posizione, costituendo per l'Aggiudicatario obbligo a fornire i relativi implementi al corrispondente prezzo di cui all'offerta dei singoli elementi richiesti in aumento.

Appare necessario chiarire che la S.A. non intende avere contrattori diversi: il rapporto deve intendersi con un unico soggetto giuridico - sia esso singola ditta o associazione regolarmente costituita - e non con vari soggetti quali ad esempio "fornitori e società di finanziamento" e/o similari.

Nell'esecuzione del servizio, l'aggiudicatario dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni tecnico-operative e farsi carico del:

- montaggio, smontaggio e trasporto di tutto quanto necessario affinché lo stand sia perfettamente allestito e funzionante;
- presidio per tutta la durata delle manifestazioni, dall'apertura alla chiusura dei padiglioni agli espositori, e garanzia di immediata esecuzione di qualsiasi intervento che dovesse rendersi necessario;
- trasporto a mano, all'interno del padiglione, di materiali ed attrezzature necessarie all'esecuzione dei servizi, avendo cura di non sporcare e deteriorare pavimenti, moquette e rivestimenti di qualsiasi tipo e natura;
- esecuzione dei servizi a perfetta regola d'arte, nonché con la massima diligenza ed accortezza;
- rispetto delle norme antinfortunistiche relative all'uso di scale, impalcature di qualunque specie, attrezzature, macchine, attrezzi di lavoro e quant'altro necessario per la esecuzione delle opere, ai sensi del Testo Unico in materia di sicurezza sul luogo di lavoro D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e/o integrazioni;
- pulizia dei cantieri con raccolta e trasporto a rifiuto dei materiali di risulta a fine di ogni intervento;
- dello smaltimento dei materiali di risulta a fine smontaggio (inclusi eventuali imballi non riutilizzati dai soggetti espositori);
- il personale dovrà essere dotato di apposita tuta o camice da lavoro che dovrà essere particolarmente decorosa durante lo svolgimento delle manifestazioni.

Al personale adibito all'esecuzione dei servizi dovrà essere corrisposto il trattamento giuridico ed economico previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, applicabile alla categoria. Inoltre, l'Aggiudicatario dovrà provvedere scrupolosamente all'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalle leggi di previdenza ed assistenza.

Sarà obbligo dell'aggiudicatario in quanto Appaltatore dei servizi in oggetto di adottare, nell'esecuzione dei servizi tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la incolumità e la vita degli operai e dei terzi, ed evitare danni di ogni specie alle persone, alle cose ed alle costruzioni, della Fiera e non, sollevando nella forma più ampia da ogni responsabilità la S.A.

A tale scopo è fatto obbligo all'Aggiudicatario di nominare un Direttore Tecnico nonché il Responsabile della Sicurezza, ai sensi del T. U. in materia di sicurezza sul luogo di lavoro D. Lgs. 81/2008 e succ. mod. e/o integ., e di quelle vigenti nel Paese dove verrà realizzato il lavoro, il quale attui le misure di sicurezza, renda edotti i lavoratori dei rischi cui sono esposti, disponga ed esiga che i singoli lavoratori osservino le norme di sicurezza e, comunque, eserciti il controllo affinché siano rispettate le più ampie norme di legge.

Il datore di lavoro dell'Impresa appaltatrice ed i lavoratori autonomi sono tenuti al rispetto delle norme previste dal T. U. in materia di sicurezza sul luogo di lavoro D.Lgs. 81/2008 e succ. mod.e/o integr. e da quelle vigenti nel Paese dove verrà realizzato il lavoro. Sono altresì tenuti ad attuare quanto previsto dal Piano di Sicurezza di Fiere di Parma.

Si precisa che con la sottoscrizione del relativo contratto, l'aggiudicatario, s'impegna a rendersi disponibile a recepire gli Ordini di lavoro della S.A. ed a darne immediata attuazione.

Art. 7 AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato con provvedimento dirigenziale.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

I parametri che influiranno sulla valutazione sono: a) la capacità tecnica; b) il prezzo.

a) **Capacità tecnica: 70 punti.** Sarà valutata, sulla base dei seguenti coefficienti, da una Commissione Tecnica appositamente nominata:

<i>Coefficiente di valutazione tecnica</i>	<i>Punteggio massimo</i>
Organizzazione impresa, esperienza, professionalità risorse umane	10
Concept architettonico ideato, efficacia del layout espositivo, della progettazione esecutiva, dei moduli espositivi, dell'immagine elaborata	40
Qualità dei materiali utilizzati, dotazioni, arredi, e attrezzature fornite	15
Servizi aggiuntivi	5
Punteggio tecnico complessivo	70

Per la valutazione del parametro "Concept architettonico ideato, efficacia del layout espositivo, della progettazione esecutiva, dei moduli espositivi, dell'immagine elaborata" si terrà conto dei seguenti criteri:

<i>Estetica, impatto visivo e capacità di attrarre il pubblico</i>	<i>10 punti</i>
<i>Creatività della proposta ed innovatività come scelta di soluzioni non comuni</i>	<i>10 punti</i>
<i>Capacità di identificare in termini grafici la peculiarità dell'area Sannio</i>	<i>10 punti</i>
<i>Funzionalità generale dei singoli spazi espositivi in termini di praticità degli operatori e fruibilità per il pubblico</i>	<i>10 punti</i>

Saranno oggetto di valutazione eventuali servizi aggiuntivi, purché attinenti e coerenti con la finalità dell'appalto e dei relativi servizi che ne sono oggetto come di seguito indicati a titolo esemplificativo:

SERVIZI AGGIUNTIVI OLTRE A QUELLI ESPPLICITAMENTE PREVISTI DAL PRESENTE CAPITOLATO.

Le imprese partecipanti alla gara possono proporre eventuali forniture e servizi aggiuntivi al fine di beneficiare dell'apposito punteggio previsto dall'art.7 a condizione che apportino un reale miglioramento rispetto a quanto previsto dal presente capitolato. Anche in caso di mancanza nell'offerta le imprese offerenti sono tenute a dichiarare esplicitamente che non sono offerti servizi aggiuntivi.

A solo titolo di esempio saranno valutati quali servizi aggiuntivi: altezza stand superiore ai limiti regolamentari e copertura relativi costi aggiuntivi, integrazione dotazioni arredi e attrezzature e/o miglioramento relative caratteristiche tecniche indicate, fornitura di ulteriore personale di supporto, grafica aggiuntiva per personalizzazione stand, servizio video-fotografico della collettiva camerale, ecc..

b) **Prezzo: 30 punti.** Il punteggio massimo di 30 punti verrà attribuito all'impresa che avrà offerto il prezzo più basso. A quelle con prezzi più alti sarà attribuito un minor punteggio determinato dal confronto proporzionale con il prezzo più basso suddetto. Il punteggio relativo al prezzo viene attribuito in modo automatico dal MEPA sulla base del descritto criterio dopo l'attribuzione e inserimento del punteggio tecnico.

La gara sarà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta a condizione che sia formalmente valida e tecnicamente idonea. In caso di pari merito tra due o più offerte si procederà al sorteggio.

Le offerte pervenute non vincoleranno in alcun modo questa Azienda, che potrà non procedere ad alcuna aggiudicazione.

La stipula del contratto sarà formalizzata attraverso sottoscrizione digitale da parte di Valisannio del modello generato dalla piattaforma MEPA.

Art. 8 VALIDITÀ' DELL'OFFERTA

L'offerta sarà considerata impegnativa per un periodo di trenta giorni dalla data di apertura telematica delle offerte.

Valisannio si riserva di concordare eventuali modifiche tecniche ritenute necessarie per la migliore presentazione e la funzionalità dello stand.

Art. 9 OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria si impegna ad ultimare e consegnare lo stand allestito **entro e non oltre le ore 10,00 del giorno 5 maggio 2019.**

L'impresa aggiudicataria dovrà:

- Rendersi disponibile ad un incontro preliminare di natura tecnico/organizzativa presso la sede di Valisannio;
- garantire che la realizzazione dello stand sarà conforme al progetto esecutivo come aggiudicato dalla S.A.;
- mantenere in buono stato di manutenzione lo stand per tutta la durata della manifestazione mediante proprio personale;
- provvedere a proprie cure e spese al ripristino quo ante dell'area espositiva;
- osservare le norme vigenti in materia di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro dei propri dipendenti;
- rispettare la normativa vigente per la sicurezza ai sensi del D.Lgs. n. 81/08 e successive modificazioni.

Art. 10 PENALITA'

L'impresa aggiudicataria sarà sottoposta ad una penale nei casi di:

- inadempienza per la realizzazione dell'allestimento non conforme al capitolato di gara;
- inadempienze e malfunzionamenti degli impianti di distribuzione elettrica ed idrica qualora dovuti a responsabilità dell'impresa aggiudicataria durante il periodo di durata della manifestazione;
- inadempienze alle prescrizioni contrattuali di cui al presente Capitolato;

Per ogni ora di ritardo rispetto all'orario indicato (ore 10,00 del 5 maggio 2019), verrà applicata una penale pari ad € 300,00 (trecento/00), fatto salvo il diritto della S.A. al risarcimento di eventuali danni che dal ritardo stesso possano derivare anche nei confronti delle ditte espositrici.

Art. 11 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di inosservanza delle prescrizioni contrattuali Valisannio considererà risolto il contratto. La risoluzione sarà formalizzata con provvedimento motivato con il quale la S.A. procederà all'esecuzione del servizio in danno dell'impresa inadempiente, a carico della quale resterà l'eventuale onere del maggior prezzo pagato rispetto a quello convenuto. Si fa salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva altresì ogni altra azione che Valisannio ritenesse di intraprendere a tutela dei propri interessi.

Art. 12 IMPOSTE E TASSE

Tutte le imposte, tasse e spese derivanti dal presente capitolato, sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 13 OBBLIGO DI RISERVATEZZA

L'aggiudicatario ed il proprio personale incaricato saranno tenuti durante l'esecuzione del contratto al pieno rispetto di tutti gli obblighi imposti dalla vigente normativa in materia di privacy (GDPR - Regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei dati personali).

È fatto assoluto divieto all'aggiudicatario di divulgare a terzi, o di impiegare per fini diversi dall'esecuzione dell'appalto, dati, informazioni, notizie e documenti di cui venga a conoscenza o in possesso durante l'esecuzione del servizio o, comunque, in relazione ad esso.

L'aggiudicatario del servizio dovrà impegnarsi formalmente a fornire istruzioni al proprio personale e ai propri collaboratori affinché tutti i dati e le informazioni patrimoniali, statistiche, anagrafiche e/o di qualunque altro genere di cui verrà a conoscenza per effetto dello svolgimento del servizio, vengano considerati riservati e come tali trattati.

L'aggiudicatario sarà obbligato a consegnare alla Stazione appaltante e/o distruggere, al termine del contratto, tutte le copie di dati o informazioni gestiti e trattati nell'ambito dell'erogazione dei servizi fino ad allora resi.

Art. 14 FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Fatte salve eventuali diverse specificazioni contenute nel contratto di appalto, i pagamenti avverranno a seguito chiusura della Manifestazione Fieristica e della verifica di conformità del servizio, accertato che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione.

La S.A. provvederà al pagamento a seguito di presentazione di report fotografico del servizio svolto e di regolare fattura, redatta secondo le vigenti disposizioni civilistiche e fiscali, conformemente alle modalità previste dal contratto e riportante il riferimento al contratto, incluso il CIG.

La fattura dovrà essere intestata e trasmessa elettronicamente all'Azienda Speciale Valisannio (**Codice Univoco XL13LG4**) e riportare la dicitura "*IVA VERSATA DAL COMMITTENTE AI SENSI DEL'ART. 17-TER DPR 6336/72*", rientrando la S.A. tra i soggetti tenuti all'applicazione del meccanismo della scissione dei pagamenti di cui all'articolo 17-ter, comma 1-bis, del D.P.R. 26 ottobre 1972, n. 633, come modificato dall'articolo 3 del decreto-legge 16 ottobre 2017, n. 148, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 dicembre 2017, n. 172.

Resta salva la facoltà per la S.A. di concordare con l'aggiudicatario ulteriori indicazioni da inserire in fattura per agevolare le attività di verifica e controllo.

Il pagamento della fattura è in ogni caso subordinato alla preventiva acquisizione del documento di regolarità contributiva (DURC) nei termini e con le modalità previste dalla normativa vigente e la verifica di eventuali inadempimenti verso l'Agenzia delle Entrate.

Art. 15 TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art.3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 l'aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010, pena la nullità assoluta della contratto.

In particolare, l'aggiudicatario si obbliga a comunicare alla S.A. tempestivamente e, comunque, entro i termini di legge, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati previsti dall'art. 3 comma 1 della legge suddetta, e, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, nonché a comunicare ogni successiva modifica ai dati trasmessi, nei termini di cui all'art. 3, comma 7, L. 136/2010.

L'aggiudicatario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136.

Qualora le transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità, il contratto è risolto di diritto, secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 9 bis, della L. 136/2010.

Art. 16 FORO COMPETENTE

Tutte le controversie di qualsiasi natura che dovessero insorgere tra Committente e Aggiudicatario in relazione al presente affidamento saranno risolte mediante arbitrato.

In caso di controversie tra le parti relativamente alla validità, interpretazione e esecuzione del relativo contratto il foro competente è quello di Benevento.

Art. 17 ANNULLAMENTO E/O SOSPENSIONE DELLA GARA

Valisannio si riserva l'insindacabile facoltà di annullare e/o di sospendere in un qualsiasi momento la procedura di gara. In tal caso le imprese partecipanti non potranno avanzare alcuna pretesa, neanche di tipo economico e risarcitorio.

Art. 18 RUP

Il Responsabile Unico di Procedimento al quale rivolgersi per eventuali chiarimenti sulla procedura è la Dott.ssa Giovanna Petrillo tel. 0824300413 e-mail valisannio@bn.camcom.it.

*Il Direttore
Dott. Luigi Rao*

ELENCO ALLEGATI

Allegato 1 - Piantine area Valisannio/Camera di Commercio di Benevento

Allegato 2 - Regolamento Fiera Milano

Allegato 3 – Regolamento tecnico Fiera Milano

Allegato 4 – Patto di Integrità