



Allegato alla Determinazione del Direttore n. 8 del 12/3/2026

DISCIPLINARE E CAPITOLATO TECNICO

Ideazione, progettazione, allestimento, fornitura e erogazione dei servizi relativi all'area della Camera di Commercio Irpinia Sannio a TUTTOFOOD in programma a Milano dall'11 al 14 maggio 2026

CUP J48C26000030003

STAZIONE APPALTANTE

Valirsannio-Azienda Speciale della Camera di Commercio Irpinia Sannio

RUP

Il Responsabile Unico del Progetto (RUP) ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. 36/2023 è il dott. Antonello Murru tel. 0825-694206 antonello.murru@irpiniasannio.camcom.it

LUOGO E DATE DI SVOLGIMENTO DELLA PRESTAZIONE

Fiera Milano – Milano 11/14 maggio 2026

Procedura negoziata senza bando ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b) del D.Lgs. 36/2023, mediante Richiesta di Offerta (RdO) sul MEPA, con invito rivolto a n. 5 operatori economici selezionati dalla stazione appaltante tra operatori qualificati nel settore degli allestimenti fieristici, nel rispetto del principio di rotazione.

Per ragioni di urgenza, in considerazione dell'approssimarsi della fiera, il termine per la ricezione delle offerte è fissato in 15 giorni decorrenti dalla data di pubblicazione della Richiesta di Offerta.

IMPORTO

Euro 85.245,90 (ottantacinquemiladuecentoquarantacinque/90) + IVA comprensivo del costo della mano d'opera, quantificato in € 17.049,00 + IVA (diciassettemilaquarantanove/00), e degli oneri di sicurezza pari a € 2.558,00 + IVA (duemilacinquecentocinquantotto/00), non soggetti a ribasso.

L'importo soggetto a ribasso è pertanto pari ad € 65.638,90, al netto dei costi della manodopera e degli oneri della sicurezza.

Si ricorda che ai sensi dell'**art. 41 comma 14 del d.lgs. 36/2023** "Nei contratti di lavori e servizi, per determinare l'importo posto a base di gara, la stazione appaltante o l'ente concedente individua nei documenti di gara i costi della manodopera secondo quanto previsto dal comma 13. I costi della manodopera e della sicurezza sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di mostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale".

Ai sensi dell'art. 11, comma 2 del Codice, il CCNL applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto, in considerazione dell'attività ricompresa nel servizio, risulta essere l'Edile.

Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele.

Ai fini della valutazione ricognitiva dei rischi standard che potrebbero derivare potenzialmente dall'esecuzione del contratto si farà riferimento al Regolamento tecnico Fiera Milano (Allegato 1).

È onere dell'appaltatore elaborare il **documento di valutazione dei rischi** afferenti all'esercizio della propria attività e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività svolta dalla stessa.

L'importo contrattuale non sarà soggetto a revisione dei prezzi per tutta la durata dell'appalto.

La disponibilità finanziaria, intesa come importo complessivo messo a disposizione dalla stazione appaltante, comprende ogni onere economico necessario all'organizzazione e realizzazione di quanto descritto nel presente



capitolato e ogni ulteriore taxa/oneri necessari quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: spese di trasporto dei materiali, di personale ecc.

DURATA

TUTTOFOOD si terrà a Milano dall'11 al 14 maggio 2026.

L'esecuzione della fornitura e dei servizi richiesti dovrà avvenire nel rispetto dei tempi e delle condizioni stabilite, tra le altre, dalle Disposizioni di montaggio e smontaggio di Fiera Milano (**Allegato 2**).

La fase di allestimento della manifestazione potrà essere effettuata dal 6 al 9 maggio ore 7.30/20.00 e il 10 maggio ore 7.30/14.00.

La fase di disallestimento della manifestazione potrà essere effettuata il 14 maggio ore 18.30/00.00, dal 15 al 17 maggio ore 7.30/18.30.

È richiesta, inoltre, la presenza stabile per tutta la durata della manifestazione di una figura professionale, appartenente alla ditta aggiudicataria, con funzione di responsabile dei servizi che possa intervenire per qualsiasi necessità su indicazione dei referenti del Committente.

OGGETTO DELL'APPALTO

Servizio di ideazione, progettazione, realizzazione, fornitura e posa in opera a noleggio di materiali, strutture, servizi e impianti vari, montaggio e smontaggio per l'allestimento dell'area espositiva di Valirsannio/Camera di Commercio Irpinia Sannio ubicata nel Padiglione 6 Stand H31 – H19 di Fiera Milano, pari a 251,25 mq costituita da n. 1 isola di 150 mq con 4 lati aperti e un'area di 101,25 con 3 lati aperti, secondo le piantine allegate (**Allegato 3**).

L'esecuzione del servizio dovrà avvenire nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) relativi al servizio di organizzazione e realizzazione di eventi, approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica 19 ottobre 2022.

La prestazione è così articolata:

- Ideazione, progettazione e realizzazione dell'allestimento dell'area espositiva, ivi compresa la dotazione di materiali, come di seguito specificato;
- ideazione, produzione, stampa ed installazione di tutti gli elementi grafici dell'area come, a titolo esemplificativo, cartellonistica e loghi aziendali, mappa ed elenco espositori, elementi grafici, foto territoriali e di produzioni tipiche identificative delle province di Avellino e di Benevento utilizzabili per una immagine coordinata dell'area, dépliant;
- n.1 hostess/interprete in divisa, con conoscenza della lingua italiana, inglese fluente che dovrà presiedere lo spazio istituzionale e affiancare le imprese presenti, per tutta la durata della manifestazione;
- n. 1 addetto per i servizi di seguito specificati.

L'appalto è indivisibile ed è pertanto costituito da un unico lotto.

La progettazione dello spazio espositivo dovrà consentire l'immediata riconoscibilità dell'area dedicata all'Irpinia e al Sannio, assicurando, nella distribuzione della superficie da allestire, il massimo 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 Avellino e Benevento, dal punto di vista storico, culturale e naturalistico, rafforzando l'immagine di territori immediatamente riconoscibili per le sue eccellenze produttive.

La grafica dovrà essere progettata all'insegna dell'eleganza, puntando a dare risalto alle caratteristiche territoriali, alle imprese nonché all'Ente Camerale. A tal fine, saranno messe a disposizione delle immagini del patrimonio artistico e culturale dell'Irpinia e del Sannio (di proprietà della Camera di Commercio Irpinia Sannio) da utilizzare nello stand istituzionale.

In almeno tre punti dell'intera area espositiva dovranno essere previsti soluzioni grafiche (es. pannelli/totem/altro), riportanti i nominativi e la posizione delle aziende presenti.

Tutta l'area espositiva dovrà essere provvista di pedana 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. I corpi illuminanti dovranno essere a tecnologia LED.

ALLESTIMENTO MODULI ESPOSITIVI

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

- ✓ **n. 17 stand singoli, di cui 4 angolari, tutti di pari dimensioni** per imprese vitivinicole, lattiero caseario, dolciarie, di prodotti da forno, di coltivazioni miste, di olio, di pasta alimentare;
- ✓ **n. 1 stand doppio angolare** per produzioni miste;
- ✓ **n. 1 stand singolo angolare** e per l'area istituzionale della Camera di Commercio.

Gli stand dovranno prevedere un punto informativo/desk adatto anche a degustazioni dei prodotti; vetrina espositiva chiusa ed illuminata, con elementi di allestimento che permettano una buona ed immediata visibilità dei prodotti; un punto di contrattazione/tavolo e zona di magazzinaggio 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.

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

All'interno dello stand dovrà, inoltre, essere previsto, sulle pareti disponibili, rivestimento grafico esterno riportante immagini dell'impresa espositrice (la trasmissione del relativo materiale grafico 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 Valirsannio.

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

Si precisa che questa Azienda Speciale provvederà al noleggio in proprio delle attrezzature tecniche necessarie ad alcune imprese per l'esposizione/conservazione dei prodotti da Zorzi srl- Verona. Si allegano le schede tecniche (**Allegato 4**).

Resta a cura dell'impresa aggiudicataria curare i rapporti con il fornitore delle attrezzature per il montaggio, il posizionamento, il collaudo e l'assistenza.

Per opportuna conoscenza ed esigenze collegate alla progettazione, verrà segnalata la presenza e la tipologia delle attrezzature per gli stand interessati.

Gli stand dovranno avere la seguente dotazione minima:

Dotazione per n. 9 stand singoli per produzioni varie:

- n.1 tavolo contrattazione quadrato 70x70 con n. 3 sedie di design
- n. 1 desk informativo/banco degustazione, dimensioni minime indicative 120x50x110h, personalizzato con logo aziendale, con sgabello di design
- n. 1 elemento/vetrina espositiva chiusa ed illuminata
- pannello grafico/frontalino per identificazione azienda con numerazione stand
- corpi illuminanti
- n. 1 punto elettrico con ciabatta multipresa
- n. 1 cestino gettacarte

Dotazione per n. 1 stand singolo per azienda lattiero casearia:

- n.1 tavolo contrattazione quadrato 70x70 con n. 3 sedie di design
- n. 1 elemento/vetrina espositiva chiusa ed illuminata
- pannello grafico/frontalino per identificazione azienda con numerazione stand



- corpi illuminanti
- n. 1 punto elettrico con ciabatta multipresa
- n. 1 cestino gettacarte

Nello stand sarà posizionato, al posto del desk informativo, n. 1 banco frigorifero espositore orizzontale, dimensioni cm 130/120 di lunghezza - EFB130

Dotazione per n. 3 stand singoli per aziende vitivinicole:

- n.1 tavolo contrattazione quadrato 70x70 con n. 3 sedie di design
- n. 1 desk informativo/banco degustazione, dimensioni minime indicative 120x50x110h, personalizzato con logo aziendale, con sgabello di design
- n. 1 elemento/vetrina espositiva chiusa ed illuminata
- pannello grafico/frontalino per identificazione azienda con numerazione stand
- corpi illuminanti
- n. 1 punto elettrico con ciabatta multipresa
- n. 1 cestino gettacarte
- n. 1 cestello ghiaccio
- n. 1 sputacchiera
- n. 1 cestello di calici per azienda (n. 25 bicchieri)

Nello stand sarà posizionata, per ciascuna azienda vitivinicola, una cantinetta con chiusura - EVV 055 da sistemare accanto al desk/info point, diventando un prolungamento da utilizzare come ulteriore base di appoggio per eventuale degustazione.

Il cestello dei calici sarà invece posizionato sotto il desk.

Nel magazzino comune, in prossimità della collocazione delle aziende vitivinicole, saranno posizionate un lavabicchieri professionale - LS3 ed una formaghiaccio capacità FG 25.

Dotazione per n. 1 stand singolo ad angolo per azienda lattiero casearia:

- n.1 tavolo contrattazione quadrato 70x70 con n. 3 sedie di design
- n. 1 desk informativo/banco degustazione, dimensioni minime indicative 120x50x110h, personalizzato con logo aziendale, con sgabello di design
- n.1 elemento/vetrina espositiva chiusa ed illuminata
- pannello grafico/frontalino per identificazione azienda con numerazione stand
- corpi illuminanti
- n. 1 punto elettrico con ciabatta multipresa
- n. 1 cestino gettacarte

Nello stand sarà posizionato un banco frigorifero espositore orizzontale, dimensioni cm 130/120 di lunghezza - EFB130

Dotazione per n. 1 stand singolo ad angolo per azienda pasta fresca:

- n.1 tavolo contrattazione quadrato 70x70 con n. 3 sedie di design
- n. 1 desk informativo/banco degustazione, dimensioni minime indicative 120x50x110h, personalizzato con logo aziendale, con sgabello di design
- n.1 elemento/vetrina espositiva chiusa ed illuminata
- pannello grafico/frontalino per identificazione azienda con numerazione stand
- corpi illuminanti
- n. 1 punto elettrico con ciabatta multipresa
- n. 1 cestino gettacarte

Nello stand sarà posizionata una vetrina panoramica refrigerata ECAR8 e, nel magazzino comune, n. 1 pozzetto congelatore per stoccaggio prodotto – 20°, capacità 300 litri ECP 317 da condividere con l'impresa di pasticceria e surgelati.



Dotazione per n.1 stand singolo ad angolo per azienda di pasticceria surgelata e gelati:

- n. 1 tavolo contrattazione quadrato 70x70 con n. 3 sedie di design
- n. 1 desk informativo/banco degustazione, dimensioni minime indicative 120x50x110h, personalizzato con logo aziendale, con sgabello di design
- n. 1 elemento/vetrina espositiva chiusa e illuminata
- pannello grafico/frontalino per identificazione azienda con numerazione stand
- corpi illuminanti
- n. 1 punto elettrico con ciabatta multipresa
- n. 1 cestino gettacarte

Nello stand saranno posizionate una vetrina panoramica BT/TN capacità 500 L con luci LED - ECAR9 e una vetrina panoramica BT/TN capacità 600 - ECAR 134.

Nel magazzino comune, un pozzetto congelatore per stoccaggio prodotto – 20°, capacità 300 litri da condividere con l'azienda di pasta fresca.

Dotazione per n.1 stand singolo ad angolo per azienda prodotti a base di castagne:

- n. 1 tavolo contrattazione quadrato 70x70 con n. 3 sedie di design
- n. 2 desk informativi/banco degustazione, dimensioni minime indicative 120x50x110h, personalizzati con logo aziendale con sgabello di design
- n. 2 elementi/vetrina espositiva chiusa e illuminata
- pannello grafico/frontalino per identificazione azienda con numerazione stand
- corpi illuminanti
- n. 1 punto elettrico con ciabatta multipresa
- n. 1 cestino gettacarte

Dotazione per n.1 stand doppio ad angolo per rete di imprese con produzioni varie:

- n. 2 tavoli contrattazione quadrati 70x70 con n. 6 sedie di design
- n. 2 desk informativi/banco degustazione, dimensioni minime indicative 120x50x110h, personalizzati con logo aziendale, con sgabelli di design
- n. 2 elementi/vetrine espositive chiuse ed illuminate
- pannello grafico/frontalino per identificazione azienda con numerazione stand
- corpi illuminanti
- n. 2 punti elettrici con ciabatta multipresa
- n. 2 cestini gettacarte
- n. 1 cestello ghiaccio
- n. 1 sputacchiera
- n. 1 cestello di calici (n. 25 bicchieri)
- n. 1 tavolo da utilizzare come base di appoggio per l'utilizzo di una affettatrice e che, all'occorrenza può essere spostato a cura dell'espositore nel magazzino.

Nello stand saranno posizionati n. 2 banchi frigo espositore orizzontale, dimensioni cm 130/120 di lunghezza EFB130 ed una cantinetta EVV 055 da sistemare come quelle delle imprese vitivinicole di cui sopra.

I magazzini comuni dovranno essere forniti di almeno n. 4/6 contenitori per rifiuti di utilizzo comune, appendiabiti e scaffalatura per singola impresa e n. 2 lavelli (uno per magazzino).

Saranno inoltre, posizionati n. 2 frigoriferi FRS25 - 300 capacità (uno per magazzino).

ALLESTIMENTO AREA ISTITUZIONALE AD ANGOLO

Oltre alle postazioni aziendali, dovrà essere previsto anche uno spazio istituzionale, ad angolo, allestito in maniera funzionale ed elegante con arredi e complementi di design, dotato di corpi illuminanti, che fungerà da punto informativo per i visitatori, allestito con:

- n. 1 desk info ad angolo e n.2 sgabelli
- n. 1 cestino gettacarte



- n. 2 punti elettrici con ciabatta multipresa
- n. 2 poltroncine e n. 1 tavolino basso
- n. 1 PC collegato alla WIFI
- n. 1 stampante multifunzione con fornitura di carta A4
- n. 1 mobiletto con chiave per custodire il PC e la stampante.

Saranno messe a disposizione delle immagini del patrimonio artistico e culturale dell'Irpinia e del Sannio (di proprietà della Camera di Commercio Irpinia Sannio) da poter utilizzare sulle pareti dello stand istituzionale.

La suddetta area sarà presieduta, per tutta la durata della manifestazione, da **n.1 hostess/interprete in divisa**, con conoscenza della lingua italiana, inglese fluente e almeno una seconda lingua, che dovrà presiedere lo spazio comune e affiancare le imprese presenti, per tutta la durata della manifestazione.

Si richiede, inoltre, di mettere a disposizione per tutta la durata della manifestazione **n. 1 addetto** che curerà, in particolare, per tutte le imprese vitivinicole il ritiro e la consegna dei bicchieri, il lavaggio degli stessi, la fornitura di ghiaccio e quant'altro dovesse ritenersi necessario durante la manifestazione.

Si precisa che bisognerà provvedere all'acquisto dei pass di ingresso per il personale di cui sopra (hostess + addetto) per tutti i giorni del servizio.

L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere alle seguenti ulteriori forniture:

- stampa di n. 1.000 depliant informativi riportanti i nominativi delle imprese partecipanti e la loro posizione all'interno dell'area;
- materiale di consumo: n. 4 bobine di carta, n. 20 confezioni di tovaglioli, n. 20 confezioni di piatti di plastica, n. 50 confezioni da n. 6 di bottiglie ½ litro acqua naturale e n. 2 sgrassatori spray.

Valirsannio richiederà all'Ente Fiera i servizi tecnici relativi agli allacciamenti energia elettrica trifase e idraulici. Rimane a cura dell'aggiudicatario il noleggio e l'installazione di n. 2 lavandini da sistemare nei magazzini comuni.

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 rivarrà nei confronti dell'aggiudicatario, stornandone il relativo importo dalle somme dovute allo stesso.

Si richiede, inoltre:

- il montaggio, smontaggio e trasporto di tutto quanto necessario affinché i servizi allo stand siano perfettamente funzionanti;
- la 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;
- il trasporto a mano ovvero con carrelli, all'interno del padiglione, di materiali ed attrezzature necessarie alla fornitura dei servizi, avendo cura di non sporcare e deteriorare pavimenti, moquette e rivestimenti di qualsiasi tipo e natura;
- il servizio di assistenza tecnica e manutenzione degli 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;
- la presenza di un responsabile dei lavori della ditta aggiudicataria del servizio per tutta la durata dell'evento, comprese le fasi di allestimento e disallestimento;
- la compilazione dei formulari richiesti dall'Ente Fiera;
- la conformità alle vigenti normative dell'allestimento realizzato e di tutto il materiale impiegato per lo stesso;
- l'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 e 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.

Si ricorda che questa Azienda Speciale provvederà al noleggio in proprio delle attrezzature tecniche necessarie ad alcune imprese per l'esposizione/conservazione dei prodotti da Zorzi srl- Verona.

Resta a cura dell'impresa aggiudicataria curare i rapporti con il fornitore delle attrezzature per il montaggio, il posizionamento, il collaudo e l'assistenza.

DISPOSIZIONI GENERALI E PRESCRIZIONI TECNICO - OPERATIVE

Per l'esecuzione di quanto descritto nel presente capitolato viene obbligatoriamente previsto l'impiego di materiali certificati e l'affidatario dei servizi sarà tenuto al rispetto della normativa vigente nei Paesi dell'area U.E. e all'utilizzo di prodotto e attrezzature comunque conformi alle disposizioni contenute nel vigente regolamento dell'Ente Fiera Milano.

Le singole forniture di servizi e materiali dovranno assicurare uno standard qualitativo adeguato per l'Ente appaltante e, a suo insindacabile giudizio, potranno essere implementate nel numero, nella qualità e nella posizione, costituendo per l'Affidatario obbligo a fornire i relativi implementi al corrispondente prezzo ribassato di cui all'offerta dei singoli elementi richiesti in aumento; tanto anche oltre il "quinto d'obbligo".

Tutte le forniture, comprese quelle da allacciarsi alla rete idrica, dovranno essere perfettamente funzionanti e pronte all'uso.

L'idea progettuale, con relativa documentazione, elaborata dall'aggiudicatario nell'espletamento del presente incarico rimarrà di proprietà piena ed esclusiva di Valirsannio/Camera di Commercio Irpinia Sannio, 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 Camera di Commercio Irpinia Sannio.

Valirsannio 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.

Questa Stazione Appaltante 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.

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'Affidatario dovrà provvedere scrupolosamente all'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalle leggi di previdenza ed assistenza.

Sarà obbligo dell'Affidatario dei servizi in oggetto 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 l'Ente Appaltante ed i suoi incaricati preposti alla Direzione, Sorveglianza e Controllo dei servizi appaltati.

A tale scopo è fatto obbligo all'affidatario di nominare un Direttore tecnico responsabile dei servizi, il quale 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 affidataria 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 ss.mm.ii. e da quelle vigenti nel Paese dove verrà realizzato il lavoro. Sono altresì tenuti ad attuare quanto previsto dal Piano di Sicurezza di Fiera Milano.

Resta a carico dell'affidatario la dotazione alle maestranze dei dispositivi di protezione individuale (DPI), necessari all'espletamento della prestazione e del lavoro in sicurezza.

Si precisa che, con la sottoscrizione del relativo contratto, l'affidatario s'impegna a rendersi disponibile a recepire gli ordini di lavoro da parte della Stazione Appaltante ed a darne immediata attuazione.



MODALITÀ E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà essere presentata dall'operatore economico invitato attraverso la procedura MePA sul portale www.acquistinretepa.it, redatta in lingua italiana, debitamente sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante e dovrà essere presentata entro il termine assegnato sul sistema Acquisti in rete-MePA.

La proposta effettuata sul sistema Acquisti in rete-MePA con cui l'impresa invitata formulerà la propria offerta dovrà pertanto essere composta da:

Documentazione Amministrativa:

- Patto di integrità, sottoscritto per accettazione con modalità digitale dal legale rappresentante (**Allegato n. 5**);
- Modello tracciabilità firmato digitalmente dal legale rappresentante (**Allegato n. 6**);
- Copia del presente Disciplinare di gara e Capitolato Tecnico firmato digitalmente per accettazione dal legale rappresentante;
- Copia garanzia fideiussoria provvisoria, pari al **2 per cento** del valore complessivo della presente procedura ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs 36/2023;
- DGUE in formato aggiornato al D. Lgs. 36/2023 (da redigere secondo l'**Allegato 7** o altro modello in uso presso l'operatore economico).

Con la presentazione dell'offerta, l'operatore economico dichiara di aver preso visione del Codice di Comportamento di Valirsannio (**Allegato 8**).

Documentazione Tecnica:

- progetto dell'allestimento con render grafici dei singoli moduli, del modulo istituzionale e del totale dell'area espositiva;
- descrizione tecnica analitica dell'allestimento offerto;
- schede tecniche degli arredi.

Documentazione Economica:

- Offerta economica espressa mediante **ribasso percentuale unico** sull'importo posto a base di gara al netto dei costi della manodopera e degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

L'offerta, nel rispetto dell'art. 91 del D. Lgs. n. 36/2023 e a pena di esclusione ex art. 108 c. 9 del medesimo decreto, dovrà contenere il prezzo, i costi del personale e quelli aziendali per la sicurezza e le caratteristiche della prestazione.

CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare esclusivamente tramite la piattaforma MEPA, nell'apposita sezione dedicata alle comunicazioni della Richiesta di Offerta (RdO), entro **5 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte**.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile saranno pubblicate sulla medesima piattaforma MEPA almeno **2 giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte**.

Non verranno prese in considerazione richieste di chiarimenti pervenute con modalità differenti da quelle sopra indicate o oltre i termini stabiliti.

CONDIZIONI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

L'operatore economico invitato dovrà formulare, pena l'esclusione, entro e non oltre il termine perentorio indicato nella **Richiesta di Offerta (RdO)**, la propria offerta (in versione digitale tramite www.acquistinrete.it).

Con la presentazione dell'offerta egli accetta integralmente il contenuto del presente capitolato e rende le seguenti dichiarazioni irrevocabili:

- a) di obbligarsi ad eseguire puntualmente le prestazioni previste in appalto;
- b) di non trovarsi in nessuna delle cause di esclusione dalla partecipazione a gare pubbliche previste dagli artt. 94 e 95 del D.Lgs. 36/2023 e dalle altre norme in materia di appalti pubblici e, a tal fine, rende le dichiarazioni sul **DGUE in formato aggiornato** al D. Lgs. 36/2023;



- c) di autorizzare la pubblicazione dei dati, per adempimento di obblighi contrattuali e ciò in conformità del regolamento UE 2016/679 e del D.Lgs. 196/2013 sulla privacy;
- d) che i servizi offerti al prezzo di affidamento tengono conto degli oneri previsti dall'osservanza delle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori e del costo del lavoro, così come previsto dalla Legge n. 327/00 nonché degli obblighi in materia di sicurezza e della condizione di lavoro con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008;
- e) di essere a conoscenza e di accettare, ai sensi dell'art. 52 della L.R. n. 3/2007, l'obbligo di attuare in favore dei propri dipendenti e/o collaboratori condizioni economiche e contrattuali non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, ivi compreso il rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, sollevando l'Amministrazione Aggiudicatrice da ogni responsabilità di qualsiasi tipo, derivante dalla gestione del proprio personale nonché di essere a conoscenza del vincolo per l'Amministrazione Aggiudicatrice di subordinare i pagamenti degli acconti e del saldo all'acquisizione del documento di regolarità contributiva;
- f) di essere in regola con le disposizioni di cui alla Legge n. 383/2001 (emersione dal lavoro nero);
- g) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della Legge n. 68/1999 ovvero di non essere assoggettabile agli obblighi da essa derivanti;
- h) di aver tenuto conto, nella preparazione dell'offerta e di tener conto nell'esecuzione del contratto degli obblighi concernenti tutte le disposizioni di legge in materia;

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

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

OFFERTA TECNICA	70 PUNTI
OFFERTA ECONOMICA	30 PUNTI

Le offerte saranno così valutate:

OFFERTA TECNICA 70/100					
N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTI SUB CRITERIO	PUNTI MAX
1	realizzazione dell’allestimento	1.1	modalità di realizzazione;	20 (D)	30
		1.2	elaborati grafici (piantine, grafici e render)	10 (D)	
2	organizzazione dell’impresa e gruppo di lavoro	2.1	struttura dell’impresa, settore di riferimento, esperienza pregressa nel settore degli allestimenti fieristici	10 (D)	20
		2.2	professionalità coinvolte e gruppo di lavoro, competenze e CV	10 (D)	
3	CAM eventi	Modalità / procedure adottate		5 (D)	5
4	eventuali servizi e/o dotazioni aggiuntive	Servizi / dotazioni aggiuntive o migliorative offerte		5 (D)	5
5	UNI ISO 14001	Possesso certificazione (indicazione su Portale)		5 (T)	5
6	UNI ISO 20121:2013	Possesso certificazione (indicazione su Portale)		5 (T)	5
OFFERTA ECONOMICA 30/100					
N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTI SUB CRITERIO	PUNTI MAX
7	Offerta economica	Espressa con ribasso percentuale unico		30	30



I punteggi dell'offerta tecnica saranno attribuiti mediante l'applicazione del metodo aggregativo-compensatore con la seguente formula:

$$C(a) = \sum n [W_i \cdot V(a)_i]$$

dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);
 n = numero totale dei requisiti;
 W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);
 $V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;
 $\sum n$ = sommatoria.

I coefficienti $V(a)_i$ sono così determinati:

– **per i criteri di valutazione dell'offerta tecnica di natura qualitativa n. 1, 2, 3 e 4:**
mediante la determinazione della media dei coefficienti variabili tra zero e uno attribuiti discrezionalmente dai commissari, secondo la scala di giudizi di seguito riportata:

VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
Eccellente	1,00
Ottimo	0,80
Buono	0,60
Discreto	0,40
Sufficiente	0,20
Insufficiente	0,00

– **per i criteri di valutazione dell'offerta tecnica di natura tabellare n. 5 e 6:**
la commissione procederà all'attribuzione del coefficiente 1 in caso di indicazione del possesso della certificazione richiesta e di allegazione della relativa certificazione; in difetto, assegnerà il coefficiente 0. I coefficienti definitivi così determinati saranno quindi moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile in relazione a ciascun criterio/sub-criterio.

In caso di assenza nell'offerta tecnica della documentazione riferita ai criteri e sub-criteri sarà assegnato automaticamente un punteggio pari a 0,00.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo i citati criteri, il concorrente allega le certificazioni rilasciate da organismi accreditati, in corso di validità. In caso di concorrente plurisoggettivo la Certificazione dovrà essere posseduta da almeno un componente il RTI. In caso di consorzio, il possesso della Certificazione potrà essere dimostrato dal consorzio stesso se concorre in proprio o da almeno una consorziata esecutrice indicata.

Per quanto riguarda l'offerta economica, i punteggi saranno attribuiti mediante l'applicazione della formula dell'interpolazione lineare:

$$C_i = \frac{R_i}{R_{max}}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente

R_i = ribasso percentuale del concorrente

R_{max} = ribasso percentuale più conveniente

I punteggi saranno espressi al massimo sino alla seconda cifra decimale.

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 stazione appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione se le offerte non risultassero aderenti alle necessità della Stazione Appaltante (art.108, comma 10 del Dlgs36/2023) o per sopravvenuti impedimenti sia contabili che per ragioni di opportunità e/o autotutela della Stazione appaltante.

Valirsannio si riserva la facoltà di non procedere all'affidamento qualora, inoltre, l'offerta risultasse inadeguata e ove il ribasso si attestasse al di là del ragionevole limite dettato dalle regole del mercato o se lo stesso incidesse sulla quota prevista per la manodopera.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere alla verifica della congruità dell'offerta ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 36/2023 qualora l'offerta appaia anormalmente bassa in relazione alle prestazioni richieste

ESCLUSIONI

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- le offerte non pervenute tramite la Piattaforma;
- le offerte presentate oltre il termine stabilito, qualunque sia la causa del ritardo.

COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

Il RUP può avvalersi dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica dell'anomalia delle offerte.

PERFEZIONAMENTO DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 18 del Codice dei Contratti il contratto con l'affidatario per la esecuzione della prestazione in oggetto sarà perfezionato in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b) - «scritto» o «per iscritto», un insieme di parole o cifre che può essere letto, riprodotto e poi comunicato, comprese le informazioni generate, trasmesse e archiviate con mezzi elettronici e con piattaforme di e-procurement.

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

Ai fini della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà prestare, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, e sempre nei termini previsti dalla S.A., **una garanzia fideiussoria in favore della stessa pari al 10% dell'importo complessivo di affidamento** (garanzia definitiva). La garanzia dovrà essere prestata secondo le modalità e le prescrizioni di cui al predetto art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023.

PENALITA'

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



- inadempienza per la realizzazione dell'allestimento non conforme al progetto presentato in sede di gara e successivamente concordato;
- inadempienze e malfunzionamenti degli impianti di distribuzione elettrica ed idrica qualora dovuti a responsabilità dell'impresa aggiudicataria nell'intero periodo di durata della manifestazione;
- inadempienze alle prescrizioni contrattuali di cui al presente Capitolato.

Per ogni ora di ritardo rispetto alla data ed all'orario indicati (ore 13.00 del 6 maggio 2026), verrà applicata una penale pari ad € 500,00 (cinquecento/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, fermo restando quanto previsto dall'art. 126 del D.Lgs. 36/2023.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di inosservanza delle prescrizioni contrattuali Valirsannio 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 Valirsannio ritenesse di intraprendere a tutela dei propri interessi.

SUBAPPALTO

Il subappalto è consentito nei limiti e con le modalità previste dall'art.119 del D.Lgs. 36/2023 **e nei limiti consentiti dalla normativa vigente.**

L'operatore economico dovrà indicare in sede di offerta le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare.

Resta ferma la responsabilità esclusiva dell'appaltatore nei confronti della stazione appaltante per la corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

CONTROLLI E VIGILANZA

I controlli e la vigilanza sull'esecuzione del contratto sono effettuati dal RUP.

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 esclusivamente con accredito su conto corrente bancario a mezzo bonifico, previa acquisizione d'ufficio di Documento Unico di Regolarità Contributiva e la verifica di eventuali inadempimenti verso l'Agenzia delle Entrate, a ricezione di:

- report fotografico del servizio svolto;
- regolare fattura elettronica intestata a: Valirsannio – Azienda Speciale della Camera di Commercio Irpinia Sannio – Piazza IV Novembre, 1 – 82100 Benevento – P.I. 01367280623 – pec fatturazione ricezione.fatturapa@cert.infocamere.it, riportante il riferimento al contratto, incluso il CUP ed il CIG.

Si precisa che Valirsannio rientra 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.

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 del 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.

IMPOSTE E TASSE

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

FORO COMPETENTE

Tutte le controversie di qualsiasi natura che dovessero insorgere tra Committente e Aggiudicatario in relazione al presente affidamento saranno risolte mediante arbitrato, secondo la procedura ed il regolamento adottati dalla Camera Arbitrale di Milano.

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

OBBLIGO DI RISERVATEZZA

Ai sensi e per gli effetti di cui al GDPR Regolamento UE 2016/679, i dati saranno trattati unicamente per le finalità di gestione della procedura per la quale vengono rilasciati.

L'aggiudicatario ed il proprio personale incaricato saranno, pertanto, tenuti durante l'esecuzione del contratto al pieno rispetto di tutti gli obblighi imposti dal Regolamento UE 2016/679 ed alla riservatezza dei dati e delle informazioni di cui verranno in possesso. 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.

ELENCO ALLEGATI

- Allegato 1 - Regolamento tecnico di Fiera Milano
- Allegato 2 - Disposizioni di montaggio e smontaggio
- Allegato 3 - Piantine area Valirsannio/Camera di Commercio Irpinia Sannio
- Allegato 4 – Schede tecniche
- Allegato 5 - Patto di Integrità
- Allegato 6 - Tracciabilità flussi finanziari
- Allegato 7 - DGUE in formato aggiornato al D. Lgs. 36/2023
- Allegato 8 - Codice di comportamento
- Allegato 9 - Immagini del patrimonio artistico e culturale dell'Irpinia e del Sannio