

CAPITOLATO SPECIALE E DISCIPLINARE DEL BANDO DI GARA CON PROCEDURA NEGOZIATA CONCERNENTE L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REALIZZAZIONE DELL’ALLESTIMENTO DELLO SPAZIO ESPOSITIVO OSPITANTE LA COLLETTIVA REGIONALE ALLA MANIFESTAZIONE FIERISTICA “VINITALY 2019”.

Il Dipartimento Agricoltura e Risorse Agroalimentari indice una procedura negoziata per l’affidamento del servizio di realizzazione dell’allestimento dello stand ospitante la collettiva regionale alla manifestazione fieristica “VINITALY 2019” in programma a Verona dal 07-10 Aprile 2019 c/o il quartiere fieristico di Verona.

Si precisa che lo scrivente Dipartimento ha già provveduto a prenotare, c/o il Padiglione 12 del quartiere fieristico di Verona, un’area espositiva “nuda” di mq 784 composta dalle seguenti aree (Allegato 1 - Planimetria):

- Stand A5: 80 mq (con tre lati aperti);
- Stand B5: 160 mq (con quattro lati aperti);
- Stand B6/D6: 104 mq (con tre lati aperti);
- Stand C5: 160 mq (con quattro lati aperti);
- Stand D5: 160 mq (con quattro lati aperti);
- Stand E6: 60 mq (con due lati aperti).
- Area soppalcata: 60 mq

L’offerta, pertanto, **non dovrà prevedere** il sostenimento del costo relativo all’acquisizione della suddetta area espositiva non allestita.

1. ENTE APPALTANTE

Regione Calabria – Dipartimento Agricoltura e Risorse Agroalimentari, Viale Europa loc. Germaneto, Cittadella Regionale, 88100, Catanzaro. P.Iva: 02205340793 – Cod. Fisc: 80002770792.

Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P.): Dott.ssa Alessandra Celi

Tel.: 0961/853131 – Pec: produzioniagricole.agricoltura@pec.regione.calabria.it

2. OGGETTO DELL’APPALTO

L’appalto è esperito con gara a procedura negoziata ai sensi dell’art. 36, comma 2, lett. B), del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. ed ha per oggetto l’affidamento dei servizi connessi alla realizzazione dell’allestimento degli spazi espositivi e pubblicitari della collettiva regionale alla manifestazione fieristica “VINITALY 2019” in programma dal 07 al 10 aprile 2019, per come nel seguito specificato.

La procedura sarà aggiudicata ai sensi dell’art. 95 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa.

Il Codice Unico Progetto (C.U.P.) è il seguente: J35B19000050002

L’offerta dovrà contenere quanto previsto nei successivi punti 3, 4, 5 di cui:

- progettazione e realizzazione dell’allestimento (progettazione allestimento);
- progettazione e realizzazione grafica all’interno e all’esterno dell’intera area riservata alla Calabria, come dettagliato al punto 4 (progettazione grafica).

3. PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE ALLESTIMENTI (presentazione allestimento)

Dovrà essere predisposto un progetto idoneo a rappresentare la Regione Calabria alla manifestazione Vinitaly 2019 (presentazione allestimento), proposto per:

- l'allestimento dell'intero stand della Calabria (area stand aziendali, area/ banco degustazione di vini regionali destinata ai Consorzi di Tutela, area eventi istituzionali, area magazzino/servizi);

L'offerta dovrà contenere i dettagli relativi alla progettazione e alla realizzazione dell'allestimento tipo "open-space" (realizzato con materiali di pregio) dello spazio espositivo (già opzionato dalla stazione appaltante e per cui non dovrà essere sostenuto il relativo costo) pari a mq 724, ai quali si aggiunge la progettazione, realizzazione e allestimento di un'area soppalco di mq 60, completa di scala e balaustre, ad una altezza complessiva non inferiore a mt.4,00, da allocare nell'area D5, adiacente corridoi esterni, ubicato nel Padiglione 12 del quartiere fieristico di Verona i cui dettagli sono di seguito riportati:

- Stand A5: 80 mq (con tre lati aperti);
- Stand B5: 160 mq (con quattro lati aperti);
- Stand B6/D6: 104 mq (con tre lati aperti);
- Stand C5: 160 mq (con quattro lati aperti);
- Stand D5: 160 mq (con quattro lati aperti);
- Stand E6: 60 mq (con due lati aperti).
- Area soppalcata: 60mq

L'area adibita a soppalco, così come tutto l'allestimento, dovrà rispettare quanto previsto nel Regolamento Tecnico Verona Fiere e garantire i requisiti tecnici previsti dalla normativa vigente sia in termini di staticità che di sicurezza.

Il soggetto aggiudicatario dovrà progettare e realizzare lo stand ospitante la collettiva regionale composta da circa n. 60 aziende del comparto vitivinicolo calabrese, oltre a n. 2 Consorzi di Tutela (da ospitare nell'area banco degustazione), e dovrà avere le sotto indicate caratteristiche minime.

L'allestimento dovrà, innanzitutto, consentire l'immediata riconoscibilità dell'area dedicata alla Calabria con richiami ai colori, paesaggi ed agli elementi identitari della storia della Calabria e delle tradizioni della Regione.

L'organizzazione degli spazi dovrà enfatizzare il concetto di "collettiva della Regione Calabria" in cui le aziende si propongono individualmente, ma nell'ambito di una presentazione di livello regionale e pertanto ogni espositore dovrà disporre di un proprio spazio attrezzato e almeno parzialmente riservato, ed a tutti dovrà essere garantita la necessaria visibilità e fruibilità.

Nella soluzione espositiva dovrà essere evidenziata la scelta della Regione di puntare sulla innovazione e valorizzazione della qualità dei prodotti del territorio calabrese.

Le scelte grafiche dovranno prevedere fotografie del territorio calabrese, autorizzate e certificate circa il luogo che rappresentano.

L'intera area espositiva dovrà essere dotata di sistema di illuminazione e dovrà essere prevista la fornitura del relativo fabbisogno di energia elettrica; dovranno essere, inoltre, predisposti gli allacci idrici con relativa fornitura.

L'allestimento dovrà prevedere quattro spazi funzionali differenti:

- Area stand aziendali;
- Area/banco degustazione di vini regionali destinata ai consorzi di tutela;
- Area eventi istituzionali (Soppalco);
- Area magazzino/servizi.

3.1 PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN'AREA STAND AZIENDALE ATTREZZATA

L'area espositiva sarà dedicata a circa n. 60 aziende e n. 2 Consorzi, in numero e dimensioni come di seguito descritto:

- n. 42 aziende con spazi espositivi di dimensioni 6-8 mq;(il numero delle aziende verrà confermato a seguito della conclusione della manifestazione d'interesse prevista per il 14 febbraio)
- n. 18 aziende con spazi espositivi di dimensioni 12-15 mq; ;(il numero delle aziende verrà confermato a seguito della conclusione della manifestazione d'interesse prevista per il 14 febbraio)
- n. 2 Consorzi con spazi espositivi presso l'Area/banco degustazione di vini regionali.

Gli spazi espositivi dovranno essere modulabili, in tutte le componenti, e realizzati in modo da garantire la massima funzionalità, luminosità e visibilità. Dovranno essere dotati di arredi per l'esposizione e la degustazione dei prodotti e si dovrà prevedere, a servizio delle aziende ospitate negli stessi, un'apposita area fornita, in numero e dimensioni adeguati allo spazio, di tavoli e sedie (per ogni tavolo quattro sedie) per le contrattazioni con gli operatori.

Lo spazio espositivo di ciascuna azienda dovrà essere identificato con il nome e il logo dell'azienda stessa. L'allestimento dovrà garantire un'ampia visione prospettica d'insieme tale da assicurare sia la luminosità dell'intero spazio espositivo, che di quello dedicato alle singole aziende, con spazi aperti nelle aree indicate al punto B5, C5, D5, di cui alla planimetria allegata.

Al contempo dovrà essere studiata una soluzione progettuale tale da assicurare la riservatezza necessaria alle aziende che ne faranno richiesta, in relazione ad esigenze di privacy correlate ad incontri tra operatori di settore, anche attraverso eventuali pannellature divisorie trasparenti esclusivamente nelle Aree A5, B6, C6, D6, E6, F6.

Si dovrà puntare su elementi di design, qualità e originalità degli arredi, colori e scenografie e installazioni di carattere emozionale.

In relazione all'allestimento grafico, dovrà essere ideata una soluzione rivolta all'individuazione delle quattro aree tematiche produttive del territorio calabrese, che sono: Area Cirò/Melissa, Area Terre di Cosenza/Savuto, Area Reggio Calabria, Area del Lametino e del Vibonese.

In particolare dovranno essere previsti:

- n. 1 tavoli/desk (muniti di n. 2 sedie/sgabelli cadauno) ed arredi per l'esposizione e la degustazione dei vini, per ciascuno dei 42 stand di dimensione 6/8 mq. (totale n. 42 tavoli/desk e n. 84 sedie/sgabelli);
- n. 1 o 2 tavoli (muniti di 4 o 6 sedie cadauno) ed arredi per l'esposizione e la degustazione dei vini, per ciascuno dei 18 stand di dimensione 12-15 mq (totale n. 18 o 36 tavoli, n. 72/108 sedie);
- n. 2 tavoli (muniti di 4 sedie cadauno) ed arredi per l'esposizione e la degustazione dei vini, per ciascuno dei 2 stand ospitanti i Consorzi di dimensione 18/20 mq. (totale n. 4 tavoli, n. 16 sedie).

La scelta relativa al numero di tavoli (1 o 2) sarà a discrezione dell'azienda ospitata.

Dovranno essere previsti n. 10 tavoli (muniti di n. 4 sedie cadauno) da allestire in un'area comune, a servizio delle aziende ospitate.

3.2 PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN'AREA/BANCO per la degustazione di viniregionali destinata ai consorzi di tutela.

Dovrà essere allestito un banco di assaggio della lunghezza minima di mt 8/10, con 8/10 sgabelli. Nell'area dovranno essere posizionate mensole per l'esposizione dei vini.

Nell'area dovrà funzionare un monitor video led full hd di 65" con audio e lettore usb integrato adibito alla proiezione, a ciclo continuo, di video promozionali, con montaggio a staffa sulla base delle scelte grafiche e delle esigenze del committente.

3.3 PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN'AREA EVENTI ISTITUZIONALI ATTREZZATA

Nell'area soppalco posizionata nell'area D5, dovrà essere allestita un'area aperta sui quattro lati a vista, dedicata a conferenze e degustazioni allestita per 50 persone circa (numero adeguato di tavoli, sedie e divani), dotata delle seguenti attrezzature tecniche:

- n. 1 videoproiettore completo di schermo autoportante di dimensione adeguate in relazione all'area eventi;
- n. 1 PC portatile con configurazione multimediale;
- n. 2 radiomicrofoni, con relativo impianto di amplificazione e diffusione audio;
- n. 1 lettore DVD;
- n.1 televisori di almeno 65" adibito alla proiezione, a ciclo continuo, di video promozionali.

Per tutte le apparecchiature dovrà essere garantita la relativa assistenza tecnica per l'intera durata della manifestazione.

3.3.1 PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN'AREA/PARETE ESPOSITIVA VINI

Si richiede di allestire una parete dedicata all'esposizione delle etichette storiche dei Vini Cirò in occasione del 50° anniversario del riconoscimento della DOC (Circa 50 Bottiglie), potrà essere prevista anche la presenza di pubblicazioni storiche legate al territorio cirotano.

3.4 PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN'AREA MAGAZZINO/SERVIZI ATTREZZATA

Dovranno essere realizzati **n. 4 vani magazzino dotati di allacci idrici ove necessario ed elettrici:** 1)magazzino per lo stoccaggio dei vini delle aziende espositrici, 2)magazzino lavoro per lo stoccaggio di prodotti agroalimentari e per la preparazione delle degustazioni, 3)magazzino dedicato al servizio lavaggio bicchieri, 4)ufficio.

3.4.1) Il vano tecnico dedicato allo stoccaggio dei vini delle aziende ospitate dovrà essere dotato di apposite scaffalature per lo stoccaggio dei vini (circa 800 cartoni da n. 6 btg) ognuna delle quali intestate ad ogni singola ditta partecipante;

3.4.2) Il vano area lavoro dedicato alla preparazione delle degustazioni che dovrà contenere n. 4 scaffali per lo stoccaggio di prodotti agroalimentari.

Al contempo dovranno prevedere gli spazi necessari per gli arredi e attrezzature sotto elencate **non oggetto del presente capitolato:**

- n. 2 banco frigo con cella 130 l., 1 porta;
- n. 1 lavello a due vasche con sgocciolatoio inox, con rubinetto miscelatore di leva lunga, con relativo allacciamento;
- n. 2 tavoli da lavoro in acciaio di dimensioni minime 160x70xh85

3.4.3) Il vano tecnico dedicato al servizio lavaggio bicchieri dovrà prevedere gli spazi necessari per arredi e attrezzature sotto elencate **non oggetto del presente capitolato:**

- n. 5 macchine lavabicchieri a capot boiler atmosferico cesto 50x50, con relativi allacciamenti;
- n. 5 tavoli da lavoro in acciaio di dimensioni minime cm 160x70xh85;

- n. 2 lavelli a due vasche più sgocciolatoio inox, con rubinetto miscelatore di leva lunga;
- n. 1 armadio freezer con capienza 180 sacchetti ghiaccio da 2,5 kg.

3.4.4) Il vano tecnico dedicato a **ufficio dovrà essere completodi** arredi e attrezzature:

- n. 1 postazione di lavoro con pc e stampante, con collegamento internet;

3.5 FORNITURA SERVIZI CONNESSI ED ACCESSORI

3.5.1 Servizio di supporto

- Servizio di facchinaggio decorrente dal giorno antecedente l'apertura della fiera dalle ore 12,00 alle ore 19,00, l'ultimo giorno di manifestazione dalle ore 15,00 alle ore 19,00 e il giorno successivo alla chiusura della manifestazione dalle ore 8,00 alle ore 12,00;
- Servizio per la gestione di eventuali problematiche di carattere organizzativo e tecnico, che dovrà essere presente, oltre che nei giorni della fiera, anche il giorno antecedente l'apertura e il giorno successivo alla chiusura.
- Servizio pulizia aree coperte con assistenza durante e previgilia, compreso trasporto e smaltimento rifiuti.

3.6.2 Servizi tecnici

- L'aggiudicatario dovrà, a propria cura e spese, assumere tutte le necessarie informazioni e provvedere al rilascio di tutte le necessarie autorizzazione presso gli uffici tecnici dell'Ente Fiera inerenti il normale svolgimento della manifestazione fieristica e degli eventi promozionali ad essa collegata.
- Realizzazione allacci idrici per i locali tecnici e sostenimento dei costi dei relativi consumi.
- Fornitura di energia elettrica in tutta l'area espositiva, con linea preferenziale per il funzionamento h24h degli apparati frigo. Collocamento delle prese elettriche necessarie per il funzionamento di tutte le apparecchiature elettriche ed altre aggiuntive a servizio delle aziende espositrici e degli spazi istituzionali.
- Gli impianti idro-elettrici dovranno essere realizzati conformemente alle normative vigenti, oltre alle specifiche disposizioni dell'Ente Autonomo Fiere di Verona. L'aggiudicatario dovrà, a propria cura e spese, assumere tutte le necessarie informazioni presso gli uffici tecnici dell'Ente Fiera circa la dislocazione dei punti di fornitura e la potenza massima prelevabile da tali punti. Dovranno, inoltre, essere installati estintori nel numero, tipologia e posizioni richieste dalle norme vigenti e dalle disposizioni dell'Ente Fiera.

La realizzazione dell'impianto elettrico interno, nonché le spese di allaccio, disallaccio, noleggio dei quadri elettrici necessari, cavetterie, pezzi speciali, e quant'altro necessario, sono a totale carico dell'aggiudicatario, così come i consumi idrici ed elettrici.

3.6.3 Attrezzatura varia

- 80 cestini spazzatura;
- 62 appendiabiti a servizio degli operatori presenti negli stand ed appendiabiti a parete nell'area magazzino e ufficio.

La consegna della fornitura è prevista per il giorno antecedente l'apertura della manifestazione, entro e non oltre le ore 12,00 presso lo spazio espositivo opzionato dalla Regione Calabria.

3.7 Fornitura extra

- Smaltimento rifiuti;
- Compilazione formulari per ignifugazione, conformità elettrica e tutti gli eventuali altri formulari obbligatori;

4. PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE GRAFICA (presentazione grafica)

Dovrà essere allegato al progetto tecnico una soluzione grafica (presentazione grafica) che garantisca un adeguato impatto scenografico, installazioni, scelte cromatiche, illuminazioni di tipo emozionale, che sia al contempo Multimediale e Innovativa.

Si dovrà rappresentare, il sistema vitivinicolo regionale, il territorio calabrese e le sue specificità. Tale proposta dovrà interessare gli interi spazi a disposizione e più precisamente: gli ingressi principali all'area espositiva dedicata alla Calabria, gli spazi dedicati alle aziende della collettiva regionale partecipanti alla manifestazione fieristica, i Consorzi partecipanti nell'area degustazione, l'area istituzionale, i servizi e più complessivamente al complesso espositivo della Regione Calabria.

Il progetto graficopresentato, dovrà contenere necessariamente lo stemma della Regione Calabria e di Rosso Calabria, essere integrati da una rappresentazione grafica accattivante incentrata su immagini adeguate ad illustrare la realtà vitivinicola e le specificità della Calabria (territorio, produzioni, etc).

Al contempo dovrà essere dato risalto al cinquantenario dell'approvazione del disciplinare della DOC Cirò avvenuta nel 1969, con l'utilizzo di un logo predisposto per tale avvenimento.

Oggetto della presentazione:

- impatto grafico dell'allestimento dell'intero stand della Calabria ;
- esecutivi grafica allestimento: porta 9 - Re Teodorico, cartella esterna N°1 cartello esterno Pala Expo n.27 dimensioni base mt. 6 per altezza mt. 9, stendardi n. 5 posizioni nr 2-3-4-79-80 dimensioni bandiera 1,5 x 5,5, banner e griglie pubblicitarie già opzionate dal Dipartimento all'Ente Fiera;

La Regione Calabria si riserva di richiedere ogni opportuna variazione in fase esecutiva, rispetto alle soluzioni grafiche proposte, sulla base delle opportune valutazioni di comunicazione istituzionali.

Le grafiche di cui sopra dovranno essere approvate dalla stazione appaltante preventivamente alla loro realizzazione definitiva.

5. SERVIZI MIGLIORATIVI

In fase di aggiudicazione saranno valutati eventuali servizi aggiuntivi non previsti dal capitolato.

6. FONTE DI FINANZIAMENTO

I servizi oggetto del presente appalto saranno finanziati con fondi stanziati sul Capitolo di spesa U2204081602 del Bilancio Regionale 2019.

7. IMPORTO DELLA GARA

Il valore dell'appalto a base d'asta è di Euro 200.000,00 (duecentomila euro) oltre IVA. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto alla sopra indicata base d'appalto.

8. DECORRENZA DELLE PRESTAZIONI

Le prestazioni seguiranno il programma della manifestazione "VINITALY 2019", che si terrà dal **07-10 Aprile 2019 c/o il quartiere fieristico di Verona.**

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CAUSE DI ESCLUSIONE

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici di cui all'art. 45 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i., che abbiano redatto il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) ai sensi dell'art. 85 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i, che non si trovino in alcuno dei motivi

di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgsn. 50/2016 e s.m.i.e che siano in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti di partecipazione ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.:

9.1) Requisiti di idoneità professionale:essere iscritto alla Camera di Commercio con l'oggetto sociale attinente alle attività dei servizi da fornire;

9.2) Capacità economica e finanziaria:aver realizzato complessivamente negli ultimi tre esercizi un fatturato complessivo di almeno euro 350.000,00 (trecentocinquantamila/00);

9.3) Capacità tecniche e professionali: aver realizzato complessivamente negli ultimi tre esercizi un fatturato specifico, per servizi analoghi al settore di attività oggetto dell'appalto, di almeno euro 200.000,00 (duecentomilaeuro/00).

Le informazioni di cui ai punti precedenti dovranno essere indicate, in dettaglio, attraverso la compilazione delle apposite sezioni del DGUE.

10. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E REDAZIONE DELL'OFFERTA

Le fasi della procedura di affidamento sono disciplinate dall'art. 32 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.. I concorrenti interessati ed in possesso dei requisiti previsti dal presente Disciplinare, dovranno far pervenire, a pena di esclusione, le offerte e tutti i documenti sotto elencati secondo le modalità previste dal sistema MePA.

11. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA:

Le imprese partecipanti alla presente procedura dovranno presentare la seguente documentazione:

11.1) il documento di gara unico europeo (DGUE), redatto in conformità al modello di formulario approvato con regolamento dalla Commissione europea, ai sensi dell'art. 85 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i. (allegato 2);

11.2) la garanzia fideiussoria provvisoria pari al 2% del prezzo base salvo i casi previsti ai sensi dell'art.93 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.;

11.3) Dichiarazione resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, attestante l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 103 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i., qualora l'offerente risultasse affidatario (anche sotto forma di dichiarazione del fideiussore che rilascia la garanzia fideiussoria provvisoria, contestualmente ad essa);

11.4) Dichiarazione da parte del legale rappresentante della ditta partecipante alla selezione, resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, attestante l'accettazione del Patto di integrità negli affidamenti, approvato con deliberazione di Giunta Regionale n. 33 del 30/01/2019;

11.5) Comunicazione del "PASSOE" rilasciato dal sistema AVCPASS;

11.6) Copia fotostatica del documento d'identità del soggetto firmatario in corso di validità;

11.7) Copia del presente "CAPITOLATO SPECIALE E DISCIPLINARE DEL BANDO DI GARA" sottoscritto digitalmente per accettazione dal legale rappresentante.

11.8) I concorrenti devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'ANAC, per l'importo di cui alla Deliberazione ANAC n.1300 del 20 dicembre 2017 e di seguito riportato, scegliendo tra le modalità previste nella suddetta deliberazione, la ricevuta di pagamento, **da allegare in originale all'offerta**, dovrà contenere il codice CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare.

Il contributo a carico del partecipante è di € 20,00(euroventi/00);

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario verrà effettuata attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCPass accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" da produrre in sede di partecipazione alla gara.

12. OFFERTA TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

L'offerta tecnica, pena esclusione, dovrà essere composta da una relazione con allegati render grafici relativi alla:

- progettazione e realizzazione dell'allestimento (progettazione allestimento)
- progettazione e realizzazione grafica (progettazione grafica)

L'offerta, che dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante della ditta concorrente, verrà valutata secondo i seguenti elementi:

Tabella riassuntiva di valutazione:

ELEMENTI QUALITATIVI (descrizione)	SUB ELEMENTI QUALITATIVI (descrizione)	SUB PESI PONDERALI (max punti 80)/100	PESO PONDERALE (max punti 80)/100
A.: Professionalità e adeguatezza dell'offerta	A.1: Coerenza con la tipologia del progetto di che trattasi e grado di complessità. Saranno valutati positivamente i progetti che sono ritenuti coerenti rispetto a quanto richiesto nel capitolato in termini di contenuti progettuali, di tipologia, di impatto visivo e creatività, di organizzazione degli spazi.	8	25
	A.2: Soluzioni adottate finalizzate a garantire sia un'ampia visione prospettica di insieme, sia la necessaria riservatezza alle aziende.	5	
	A.3: Soluzioni adottate in ordine alla previsione di elementi di design, qualità ed originalità degli arredi e scenografiche.	12	
B.: Caratteristiche metodologiche e qualitative che si seguiranno nell'esecuzione delle prestazioni con riferimento all'organizzazione, allestimento all'impatto visivo ed alla creatività della proposta riguardante l'intero stand della Calabria.	B.1: Sarà valutata la scelta del tipo di soluzione adottata per l'area stand tipo aziendale attrezzata.	5	40
	B.2: Sarà valutata la scelta del tipo di soluzione adottata per l'area eventi con particolare riferimento alla dotazione di attrezzature tecnologiche.	5	
	B.3: Sarà valutata la scelta del tipo di soluzione adottata per l'area parete espositiva e area magazzino servizi.	3	

	B.4: Saranno valutate le soluzioni tecnico-costruttive innovative, anche in ordine al tipo di materiali utilizzati ed all'assistenza nel periodo interessato alla manifestazione.	8	
	B.5: Sarà valutato il pregio della proposta in ordine ad una efficace rappresentazione della realtà vitivinicola della Calabria e delle specificità calabresi con riferimento al territorio, alle produzioni, etc..	8	
	B.6: Sarà valutata l'organizzazione del servizio di facchinaggio anche in ordine del n° di personale utilizzato ;	3	
	B.7: Saranno valutate le proposte di valorizzazione del cinquantenario dell'approvazione del disciplinare della DOC Cirò, anche mediante l'ideazione di apposito logo.	8	
C: Organizzazione relativa alla esecuzione delle attività e servizi aggiuntivi	C.1: utilizzo e tipologie di strumenti e sistemi di project management per la gestione della commessa; affidabilità di un dettagliato planning di esecuzione del servizio e delle modalità di interfaccia dell'operatore economico con la stazione appaltante.	7	10
	C.2: valutazione eventuali servizi aggiuntivi non previsti dal capitolato	3	
D.: Completezza, chiarezza espositiva della proposta			5

13. OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica dovrà essere in ribasso rispetto all'importo posto a base d'asta, dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante della ditta concorrente e dovrà essere irrevocabile ed impegnativa.

Il punteggio relativo all'offerta economica verrà attribuito secondo il criterio del "prezzo minimo" in base alla seguente formula:

$$PE = PE_{\max} \times \frac{P_{\min}}{P_o}$$

Dove PEmax: punteggio massimo attribuibile (20 punti); Pmin: offerta economica più bassa presentata; Po: offerta economica della ditta concorrente.

14. CRITERIO AGGIUDICAZIONE DELL'OFFERTA

L'individuazione dell'affidatario del servizio avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs 50/2016, con la seguente ponderazione: **offerta tecnica 80 punti ed offerta economica 20 punti.**

L'aggiudicazione sarà disposta nei confronti dell'impresa che abbia conseguito il maggior punteggio finale dato dalla somma dei punteggi assegnati in relazione all'offerta tecnica ed a quella economica.

Nel caso in cui più ditte concorrenti risultino avere lo stesso punteggio, si procederà mediante sorteggio tra le stesse. Si procederà all'aggiudicazione del servizio anche nel caso in cui pervenga una sola offerta. La stazione appaltante potrà sospendere, posticipare o annullare la gara senza che i concorrenti possano accampare nessuna pretesa. Si riserva di non dar luogo alla definitiva aggiudicazione ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.

15. INFORMAZIONI E DOMANDE DI CHIARIMENTO

Eventuali domande di chiarimento dovranno pervenire al RUP esclusivamente attraverso il sistema MePa entro e non oltre tre giorni antecedenti la data di scadenza dell'inserimento delle offerte. Il RUP fornirà i chiarimenti richiesti entro due giorni dalla data di ricezione della richiesta di informazioni.

16. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla legge n. 136/2010 così come modificata ed integrata dal Decreto Legge n. 187/2010, pena la nullità assoluta del contratto.

L'aggiudicatario è unico responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi nell'espletamento del servizio. Esso è obbligato ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto ogni profilo, anche quello previdenziale e della sicurezza. L'aggiudicatario ha l'obbligo di garantire i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento anche di quella parte di attività dagli stessi prestata direttamente all'interno dei locali dell'Amministrazione, manlevando quest'ultima da ogni eventuale richiesta di risarcimento. L'aggiudicatario ha l'obbligo di osservare, oltre che il presente capitolato speciale e disciplinare del bando di gara, ogni altra norma di legge, decreto e regolamento, vigenti od emanati in corso d'opera in tema di assicurazioni sociali ed è tenuto al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto ed alla corresponsione dei relativi contributi,

esonero di conseguenza l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità civile in merito. In caso di dichiarazione di subappalto deve essere depositata alla stazione appaltante copia del contratto di subappalto. La stazione appaltante richiederà ogni altra certificazione attestante la veridicità di quanto auto-certificato in sede di domanda di partecipazione e, comunque, nel corso della procedura di gara. L'aggiudicatario, in relazione agli obblighi assunti con l'accettazione del presente capitolato speciale e disciplinare del bando di gara e/o derivanti dal contratto, solleva la stazione appaltante, da qualsiasi responsabilità in caso di infortuni o danni eventualmente subiti da persone o cose della suddetta stazione e/o di terzi e/o dell'aggiudicatario stesso avvenuti in occasione dell'esecuzione del presente appalto.

L'aggiudicatario è soggetto al rispetto di tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali verso i propri dipendenti e a tutti gli altri obblighi previsti dalle disposizioni normative vigenti in materia di lavoro e ne assume a proprio carico tutti gli oneri relativi. E' altresì obbligato ad applicare integralmente, nei confronti dei propri dipendenti occupati nell'esecuzione dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro collettivi applicabili.

L'aggiudicatario dovrà adottare tutte le misure richieste per la tutela del personale impiegato, ponendo in essere tutte le cautele necessarie per garantire la salute e sicurezza delle persone addette all'esecuzione delle prestazioni e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni di proprietà della stazione appaltante o di terzi.

Le prestazioni dovranno svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

La stazione appaltante ha facoltà di verificare il rispetto, da parte dell'aggiudicatario, di tutte le prescrizioni sopra elencate.

L'aggiudicatario s'impegna espressamente a manlevare e tenere indenne la stazione appaltante da tutte le conseguenze derivanti dall'inosservanza di quanto previsto al presente articolo.

17. CONTRATTO

La stipula del contratto è subordinata al positivo esito della verifica della documentazione prevista dalla normativa vigente. Le clausole del presente capitolato speciale e disciplinare del bando di gara prevarranno, in caso di contrasto con le disposizioni contenute nelle Condizioni Generali di prodotto e dei servizi del MEPA.

Si precisa inoltre che l'indicazione puntuale degli articoli e dei servizi indicati nel presente documento, hanno sempre prevalenza rispetto alle relative righe di catalogo utilizzate per comporre la Richiesta di Offerta, le quali hanno lo scopo di indicare il prodotto di massima senza le necessarie specifiche degli articoli accessori. Le note e gli allegati fanno parte integrante della R.D.O.

La sottoscrizione con firma digitale da parte del rappresentante legale della ditta offerente del presente disciplinare, nonché di tutti gli altri allegati, equivale ad espressa ed incondizionata accettazione di tutte le condizioni in esse indicate.

18. CAUZIONE DEFINITIVA

Entro cinque giorni dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva effettuata tramite la funzione dedicata sul sistema MEPA dal Punto Ordinate dell'Amministrazione, l'aggiudicatario provvederà a trasmettere cauzione definitiva costituita ai sensi e con le modalità di cui all'art.103 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i., a garanzia degli obblighi contrattuali.

19. OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

L'aggiudicatario ha l'obbligo di trattare i dati e le informazioni che entreranno in suo possesso secondo quanto disposto dal D.Lgs. 196/2003 e avrà l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transiteranno per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui verrà in possesso e di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione dell'appalto.

Tale obbligo non riguarderà i dati che siano o divengano di pubblico dominio, nonché le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che l'aggiudicatario svilupperà o realizzerà in esecuzione delle prestazioni dovute.

L'aggiudicatario sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, la stazione appaltante ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, fermo restando che l'aggiudicatario sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare alla stazione appaltante stessa. L'aggiudicatario potrà citare i termini e riferimenti essenziali del contratto laddove ciò fosse condizione necessaria per la partecipazione dello stesso a gare e appalti.

20. INADEMPIMENTO, RISOLUZIONE E RECESSO.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non dovesse erogare i servizi richiesti, la stazione appaltante ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto. Il contratto si risolverà inoltre per reati accertati, grave inadempimento, grave irregolarità e per tutte le altre cause previste dall'art.108 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.e del D.P.R. 207/2010 e con le modalità ivi definite; le conseguenze dell'inadempimento e i provvedimenti successivi sono disciplinati dalle medesime normative citate. La stazione appaltante nel caso di giusta causa, ivi compresa la legittima tutela del pubblico interesse, ha altresì diritto di recedere unilateralmente dal contratto ed in tutti i casi previsti dall'art.109 del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i..

Il contratto si risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 108 comma 9-bis della L. 136/2010, anche nel caso in cui il pagamento non avvenga con uno dei metodi indicati nel presente Disciplinare (o, comunque, utilizzando metodi che garantiscano la piena tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi della citata L. 136/2010).

21. PROPRIETÀ DEI PRODOTTI REALIZZATI

I diritti di proprietà e/o di utilizzazione e sfruttamento economico degli elaborati, delle opere dell'ingegno, delle creazioni intellettuali, e di altro materiale creato, inventato, predisposto o realizzato dal prestatore di servizi aggiudicatario o da suoi dipendenti e collaboratori nell'ambito o in occasione dell'esecuzione del presente servizio rimarranno di titolarità esclusiva della Regione Calabria che potrà quindi disporre senza alcuna restrizione la pubblicazione, la diffusione, l'utilizzo, la vendita, la duplicazione e la cessione anche parziale di dette opere dell'ingegno o materiale. Detti diritti devono intendersi ceduti, acquisiti e/o licenziati in modo perpetuo, illimitato ed irrevocabile.

Il prestatore di servizi aggiudicatario si obbliga espressamente a fornire alla Regione Calabria tutta la documentazione e il materiale necessario all'effettivo sfruttamento di detti diritti di titolarità esclusiva nonché a sottoscrivere tutti i documenti necessari all'eventuale trascrizione di detti diritti a favore della Regione Calabria in eventuali registri od elenchi pubblici.

22. CORRISPETTIVO.

Il corrispettivo complessivo e omnicomprensivo spettante all'aggiudicatario a fronte della piena e corretta esecuzione dell'appalto sarà conforme e corrispondente alle condizioni economiche proposte nell'offerta economica e, comunque, nel contratto. Tutte le spese e oneri derivanti all'aggiudicatario per la corretta esecuzione del contratto, saranno considerati remunerati dal prezzo offerto. Il corrispettivo sarà pertanto determinato dall'aggiudicatario, in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e comprensivo di ogni relativo rischio e/o alea.

Il corrispettivo sarà erogato a servizio reso previa trasmissione, da parte dell'aggiudicatario, di idonea documentazione fiscale prevista dalla normativa vigente.

L'amministrazione si riserva di chiedere ulteriore documentazione ai fini dell'istruttoria volta alla liquidazione del corrispettivo.

I pagamenti avverranno mediante accreditalmento su conto corrente bancario intestato all'aggiudicatario.

23. CONTROVERSIE.

Per qualsiasi controversia che insorgesse la definizione avrà luogo secondo le norme del contratto, del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. e delle altre disposizioni vigenti in materia. La competenza giurisdizionale è attribuita al Foro territorialmente competente.

Per quanto non espressamente previsto, si osservano le norme della Legge e del Regolamento di contabilità generale dello Stato, nonché le vigenti disposizioni in materia di appalti pubblici di servizi.