







SERVIZI PER L'ORGANIZZAZIONE DEL "FESTIVAL DEL MARE"

CAPITOLATO SPECIALE, DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE (ex art. 23, commi 14 e 15, D. Lgs. 50/2016)

CIG 7596453

CUP F55J19000290009

SOMMARIO

1. 00	GGETTO	3
2. DL	JRATA DEL CONTRATTO E STIMA DELLA BASE DI GARA	4
3. DE	SCRIZIONE DEI REQUISITI MINIMI E DESIDERABILI DEL SERVIZIO RICHIESTO	5
4. ST	RUTTURA DELL'OFFERTA TECNICA	6
5. CR	ITERIO DI AGGIUDICAZIONE	6
5.1	. Criteri di valutazione dell'offerta tecnica	7
6. PE	NALI	8
7. CA	UZIONE DEFINITIVA	9
9. CE	SSIONE DEL CONTRATTO	9
10.	TRACCIABILITÀ	9
11. AN	ITICIPAZIONE DEL PREZZO	9
12 . PA	GAMENTI IN ACCONTO	9
13.PA	GAMENTI A SALDO	.10
14.FC	PRMALITÀ E ADEMPIMENTI AI QUALI SONO SUBORDINATI I PAGAMENTI	.10
15.CC	NTROVERSIE	.10
16.	TRATTAMENTO DEI DATI SENSIBII I E TUTEI A DEI I A PRIVACY	.10

1. OGGETTO

L'appalto ha per oggetto l'organizzazione di eventi locali che caratterizzeranno il Festival del Mare. Un Festival inteso come una rassegna itinerante di eventi che coinvolgerà di volta in volta le città e i borghi marinari della costa del Vesuvio. Ogni appuntamento sarà caratterizzato da attività di diversa natura (narrazione poetica, laboratori creativi, convegni, concerti e spettacoli, interventi di esperti etc.) secondo un format di base adattabile di volta in volta al contesto di riferimento. I diversi appuntamenti della rassegna, che saranno programmati, orientativamente, nel periodo da o1.01.2020 al 31.10.2020, potranno essere organizzati ad hoc, oppure inseriti nell'ambito di iniziative già programmate e che presentino una coerenza con i temi propri del progetto qui presentato, per dare maggiore risalto al progetto e assicurare una partecipazione significativa. Ad ogni tappa della rassegna sarà abbinato uno o più prodotti ittici specifici della città di riferimento (ad es. vongola, anguilla, cozza, etc.), individuati sulla base delle tecniche di pesca o di allevamento tradizionali, della gastronomia, della cultura e della storia locale. Questo permetterà di fornire una ampia panoramica sulla ricchezza del nostro mare e delle aree del F. L. A. G. dedicate alla pesca ed all' acquacoltura, sulle numerose possibilità di scelta che offrono, in termini di alimentazione di qualità, anche ai consumatori più attenti e informati

Il progetto, che rientra nell'Azione 1.A.1 "Qualificazione e valorizzazione della produzione ittica" della Stratega di Sviluppo Locale del F. L. A. G., intende valorizzare le località di mare della costa del Vesuvio attraverso appuntamenti culturali e di conoscenza della risorsa marina. Il progetto include un programma di eventi e iniziative turistiche che saranno organizzati nei weekend nelle città di Torre del Greco, Ercolano, Torre Annunziata e Portici per conseguire le seguenti finalità e obiettivi:

- valorizzare il patrimonio artigianale, enogastronomico e storico-culturale della costa mediterranea;
- contribuire alla tutela dell'ambiente e del mare;
- incrementare i flussi turistici;
- contribuire alla destagionalizzazione dei flussi turistici;
- promuovere la scoperta della costiera, con modalità alternative alla visita tradizionale;
- coinvolgere l'intero comparto turistico e produttivo grazie alla partnership di operatori specializzati nel settore.

Il progetto prevede la realizzazione delle seguenti attività:

- n. 4 eventi, da realizzarsi rispettivamente nei territori dei Comuni di Torre del Greco, Ercolano, Torre Annunziata e Portici;
- Convegni/Seminari;
- Promozione e Valorizzazione di itinerari turistici nei comuni del F. L. A.G.;
- Pubblicità e Comunicazione.

Luogo di esecuzione:Le attività oggetto del Servizio dovranno essere realizzate nei Comuni del FLAG, ovvero Torre del Greco, Torre Annunziata, Portici ed Ercolano

Sono compresi nell'appalto tutti i lavori, i servizi, le prestazioni, le forniture e le provviste necessarie per dare il servizio completamente compiuto e secondo le condizioni stabilite dal capitolato

speciale d'appalto, con riguardo anche alle specifiche attività di seguito indicate nell'elenco indicativo e non esaustivo, dei quali l'appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza.

Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per la Stazione appaltante, i miglioramenti e le previsioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata dall'appaltatore e recepite dalla Stazione appaltante.

Tutti i costi relativi alla completa esecuzione delle prestazioni sopra indicate e di quelle comunque necessarie per l'esecuzione delle attività conferite, sono a carico della Ditta affidataria dell'appalto e rientrano nel corrispettivo di aggiudicazione.

L'esecuzione dei servizi e dei lavori è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.

Anche ai fini dell'articolo 3, comma 5, della legge n. 136 del 2010 e dell'articolo 6, comma 4, sono stati acquisiti i seguenti codici:

Codice identificativo della gara (CIG)	Codice Unico di Progetto (CUP)
C.I.G.: 7596453	C.U.P.: F 55 J 19000290009

2. DURATA DEL CONTRATTO E STIMA DELLA BASE DI GARA

La durata delle attività oggetto del presente appalto è di 10 (dieci) mesi a decorrere dalla data di stipula del contratto ed in ogni caso non oltre il 31.10.2020.

Importi in euro		TOTALE
Importi in euro	a corpo (C)	TOTALE
Servizi (S)	€ 135.245,90	€ 135.245,90
Oneri di sicurezza (OS)	€ 0	€ 0
IVA 22%	€ 29.754,10	€ 29.754,10
IMPORTO TOTALE APPALTO		€ 165.000,00

Importi in euro	soggetti a ribasso	NON soggetti a ribasso
Servizi (S) (TOTALE)	€ 135.245,90	
Oneri di Sicurezza (OS) colonna (TOTALE)		0

Ai fini della determinazione della soglia di cui all'articolo 35, comma 1 lettere a) e c), del Codice dei contratti, l'importo dell'appalto è pari a €. 135.245,90.

Gli importi progettuali sono meglio dettagliati nel progetto esecutivo allegato.

Il mancato raggiungimento degli obiettivi di spesa nell'ambito del programma P.O. F.E.A.M.P. 2014-2020 potrebbe comportare una decurtazione del finanziamento da parte da dell'amministrazione regionale che si tradurrà in una riduzione del corrispettivo riconosciuto all'Impresa aggiudicataria.

3. DESCRIZIONE DEI REQUISITI MINIMI E DESIDERABILI DEL SERVIZIO RICHIESTO

Il servizio che l'aggiudicatario dovrà fornire si compone delle seguenti linee di attività:

A) Organizzazione e gestione in ciascun Comune dell'evento "Festival del Mare" strutturato nelle seguenti attività:

a) Narrazione poetica

Spazio letterario dedicato all'esposizione di testi ed alla lettura di poesie ed estratti di testi letterari di differente genere di autori locali. Durante l'evento artisti ed ospiti si esibiranno nella lettura ed interpretazione delle opere, offrendo al pubblico un inciso culturale del territorio. Sarà dato spazio testi ed autori che attraverso l'arte letteraria hanno dato valore e risalto alla risorsa "mare" ed alle attività proprie della tradizione locale della pesca.

b) Stand espositivi e di degustazione

Si prevede l'allestimento di stand per:

- L'esposizione dei prodotti del pescato locale ed enogastronomici connessi alla pesca;
- La degustazione di piatti tipici basati sui prodotti del pescato locale;
- L'esposizione di prodotti artistici dell'artigianato locale connessi al mare, tra i quali quelli derivanti dalla lavorazione del corallo e delle conchiglie.
- c) <u>Laboratori</u>: In ciascun evento, spazi appositi saranno dedicati ad attività di laboratorio rivolte in particolar modo ai bambini presenti, finalizzate a diffondere una maggiore conoscenza della risorsa "mare" e delle attività ittiche ad essa connesse (incluse le attività artigianali del corallo). Saranno affrontate anche tematiche riguardanti l'inquinamento ed il cambiamento climatico.
- d) <u>Spettacolo ed intrattenimento:</u> Durante ciascun evento si prevede la realizzazione di spettacoli di intrattenimento con la partecipazione di artisti nazionali e/o internazionali tra cui cantanti, cabarettisti, ballerini, interpreti, attori. Il tema centrale di ogni spettacolo sarà il "mare" e le attività ad esso connesse, con l'obiettivo principale di promuovere le attività ittiche e di valorizzare i prodotti del pescato locale.

B) Convegni e seminari

- a) Si prevede l'organizzazione di Convegni/Seminari con la partecipazione di personalità provenienti dal mondo ittico e/o connesse con la risorsa "mare" per affrontare questioni tematiche di interesse comune riguardanti il mare, la pesca e l'intero comparto ittico. Durante tali incontri, saranno trattati approfondimenti in merito alle problematiche connesse alla sostenibilità ambientale connessa all'attività della pesca tradizionale ed all'inquinamento.
- **b)** (Si prevede di realizzare durante l'anno, almeno 1 Convegno/Seminario di durata 1 / 2 giorni, per ciascun Comune del F.L.A.G.)

C) "Gli itinerari del Festival del Mare"

a) Nell'ambito dell'Azione si prevede la promozione e realizzazione di itinerari turistici alla scoperta dei luoghi storici, culturali e paesaggistici presenti lunga la costa del "Litorale Miglio D'Oro", durante i quali sarà possibile effettuare percorsi naturalistici in

esplorazione delle spiagge, delle coste e delle aree marine del F.L.A.G. ed interagire con i pescatori, gli operatori del comparto ittico e gli artigiani del corallo, per conoscere ed approfondire le attività legate al mare.

D) Pubblicità e comunicazione

- a) acquisito del materiale di cancelleria, realizzazione grafica e stampa a colori di materiale di comunicazione (cartelline; block notes; shopper; locandine; banner; gadget).
 In particolare, l'offerta tecnica dovrà prevedere, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la realizzazione delle seguenti tipologie di prodotti:
 - locandine;
 - banner (roll-up);
 - badge completi di laccetti;
 - shopper in materiale riciclato;
 - block notes;
 - cartelline;
 - penne.
- **b)** Progettazione e realizzazione delle attività di comunicazione e promozione della Manifestazione "Festival del Mare. In particolare, l'offerta tecnica dovrà prevedere:
 - Ideazione, sviluppo e realizzazione di un'identità grafica da attribuire alla Manifestazione "Festival del Mare";
 - Realizzazione di attività volte alla pubblicizzazione degli eventi realizzati nell'ambito della Manifestazione "Festival del Mare".

Tutti gli elementi grafici di comunicazione e promozione dovranno essere in linea con quanto disposto della linea grafica del FEAMP delineata nelle "Linee guida" ed allegati reperibili al sito http://agricoltura.regione.campania.it/FEAMP/FEAMP.html e con l'allegato progetto esecutivo.

4. STRUTTURA DELL'OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica deve descrivere le fasi di organizzazione, gestione e coordinamento della Manifestazione "Il Festival del Mare" evento nel suo complesso dovrà contenere a pena di esclusione:

- L'illustrazione delle metodologie e procedure di espletamento del servizio, nonché modalità operative e organizzative, comprese quelle relative alla adozione delle misura a garanzia della qualità delle prestazioni, redatto sulla base di quanto indicato;
- Descrizione dei servizi tecnici necessari alla realizzazione della proposta progettuale presentata;
- Ulteriore descrizione degli eventuali servizi aggiuntivi offerti;
- L'elenco dei servizi di organizzazione e gestione di eventi, manifestazioni o fiere per conto di soggetti privati, pubblici o in proprio, con particolare riferimento al triennio 2016-2017-2018.

5. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Considerato il notevole contenuto tecnologico, legato allo sviluppo di soluzioni informatiche innovative, l'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice. La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, qualora la stessa risulti conveniente e idonea in relazione all'oggetto del contratto.

5.1. Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

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

Nella colonna a destra vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione giudicatrice.

	Criteri di valutazione		
CRITERIO	SOTTOCRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO SOTTOCRITE RIO	PUNTEG GIO MASSIM O CRITERIO
A DESCRIZIONE MODALITA' DI REALIZZAZIONE DELLE ATTVITA'	A 1 – livello di dettaglio nella descrizione del servizio e della proposta inerente l'organizzazione degli eventi, della tempistica e delle modalità di coinvolgimento dei cittadini e dei pescatori. 1. allestimento complessivo del Festival del Mare, con riferimento a ciascuna Manifestazione da realizzare in ogni Comune; 2. pertinenza e diversificazione delle specializzazioni merceologiche proposte in ciascuna Manifestazione dei generi alimentari, dei prodotti del pescato locale e di prodotti tipici enogastronomici afferenti ai Comuni del FLAG; Si valuteranno, in particolare, gli elementi di valorizzazione della realtà locale, delle sue peculiarità e tradizioni, nell'ottica della promozione sociale, culturale ed economica della comunità locale, nonché le iniziative di carattere innovativo e rivolte all'utenza giovanile ed al mondo commerciale ed ittico, artigianale ed imprenditoriale. Si valuterà, inoltre, la parte progettuale dedicata alla campagna promozionale e pubblicitaria; saranno valutate positivamente anche soluzioni progettuali improntate alla connettività ed all'utilizzo dei social network.	30	30

В	B 1 – adeguatezza e pertinenza delle soluzioni adottate, delle metodologie e degli strumenti proposti per la realizzazione del Servizio. Si valuteranno in particolare la struttura organizzativa e di Coordinamento che si intende porre in essere ai fini della realizzazione delle attività descritte nel Capitolato e le funzionalità del sistema di organizzazione e gestione degli eventi.	15	
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	R z _ Qualità a completezza del piano di attività		25
	Si valuteranno in particolare l'articolazione del cronoprogramma e la descrizione del profilo, dei ruoli e dei compiti delle risorse umane coinvolte nell'attuazione del progetto rispetto a quanto previsto nel Capitolato.	10	
С	C - Caratteristiche delle attrezzature, degli strumenti e degli impianti messi a disposizione.		
ATTREZZATURE E STRUMENTI	Si valuteranno in particolare l'utilizzo di strumenti adeguati ai fini dell'espletamento delle attività oggetto del Servizio.	10	10
	D 1 – Innovatività, utilità e pertinenza		
D ELEMENTI MIGLIORATIVI	Si valuteranno i fattori di innovazione ed utilità proposti nell'Offerta Tecnica in considerazione dell'impatto migliorativo che possono avere sul servizio rispetto alle attività richieste ed oggetto del servizio.	5	15
	D 2 – Risorse del GDL Si valuterà il numero di risorse aggiuntive rispetto al numero minimo previste dal bando.	10	

Non saranno oggetto di valutazione economica i concorrenti che, prima della riparametrazione di seguito prevista, avranno ottenuto un punteggio per l'Offerta tecnica inferiore a 45/80.

6. PENALI

I servizi devono essere avviati dalla data di inizio dell'attività indicata in un apposito verbale.

L'accertamento di un'inadempienza sarà contestata all'affidatario del servizio mediante apposita comunicazione. L'affidatario, entro 5 giorni lavorativi, potrà fornire eventuali controdeduzioni; decorso tale termine, si intenderà accettata.

L'Affidatario dovrà attenersi per la gestione del Sistema e l'erogazione dei servizi ai livelli di servizio definiti nell'articolo 9 del presente Capitolato.

Per ogni giorno di ritardo a partire dai primi 30 giorni lavorativi previsti per l'avvio a regime dei servizi, sarà applicata una penale pari allo 0.10% dell'importo complessivo.

Per indisponibilità totale del servizio offerto per periodi superiori a 7 (sette) giorni lavorativi, sarà applicata una penale pari a 0.15% dell'importo complessivo, per giorno.

Per indisponibilità parziale del servizio offerto per periodi superiori a 7 (sette) giorni lavorativi, sarà applicata una penale pari a 0.03% dell'importo complessivo, per giorno.

7. CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, l'aggiudicatario dovrà costituire, prima della stipula del contratto e/o nel termine che sarà comunicato dalla Società, apposita cauzione definitiva in rapporto a tutta la durata del servizio in uno dei modi previsti dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

La cauzione definitiva è costituita a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni nascenti dal contratto, del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, del rimborso di somme eventualmente corrisposte in più.

Nel caso di anticipata risoluzione del contratto per inadempienza dell'impresa appaltatrice, la cauzione definitiva sarà incamerata per intero, con riserva di richiedere i maggiori danni.

8. ONERI ED OBBLIGHI ASSUNTI DALL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario ha l'onere di fornire i mezzi, la mano d'opera, le prestazioni e quanto altro occorre, al fine di assicurare una completa ed efficiente esecuzione del servizio.

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'individuazione dei pescatori e dei soggetti da coinvolgere, a avario titolo, per la realizzazione delle attività

9. CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata la cessione del contratto, a pena di risoluzione.

Il subappalto è disciplinato dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

10. TRACCIABILITÀ

L'appaltatore si obbliga ad osservare le disposizioni contenute nell'art. 3 della Legge n. 136/2016 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto.

Ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della L. n. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione del contratto.

La Stazione appaltante verifica l'assolvimento da parte dell'appaltatore degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

11. ANTICIPAZIONE DEL PREZZO

Ai sensi dell'art. 35 co. 18 del d.lgs. 50/2016, e in conformità al parere A.N.A.C. n.1050/2018 è prevista l'anticipazione del 20%.

12. PAGAMENTI IN ACCONTO

E' prevista una prima rata di acconto pari al 30% dell'importo aggiudicato subordinatamente alla dimostrazione di un avanzamento progettuale pari almeno al 40%.

Una seconda rata di acconto pari al 30% dell'importo aggiudicato è prevista subordinatamente alla dimostrazione di un avanzamento progettuale complessivo pari almeno al 60%.

Ai fini della dimostrazione dell'avanzamento progettuale, l'IA dovrà esibire la seguente documentazione:

- a) Fattura
- b) Relazione dettagliata attività svolte;

c) Riepilogo costi sostenuti;

I pagamenti avverranno entro 30gg dalla data di emissione della fattura mediante emissione dell'apposito mandato e alla successiva erogazione a favore dell'appaltatore.

13. PAGAMENTI A SALDO

La rata di saldo, nulla ostando, è pagata entro 30 (trenta) giorni dopo la presentazione di regolare fattura fiscale.

Il pagamento della rata di saldo non costituisce presunzione di accettazione dei servizi, ai sensi dell'articolo 1666, secondo comma, del codice civile.

Salvo quanto disposto dall'articolo 1669 del codice civile, l'appaltatore risponde per la difformità ed i vizi dell'opera, ancorché riconoscibili, purché denunciati dalla Stazione appaltante entro 24 (ventiquattro) mesi dall'ultimazione dei servizi riconosciuta e accettata.

L'appaltatore e il DEC devono utilizzare la massima diligenza e professionalità, nonché improntare il propriocomportamentoabuonafede, alfinedie videnzia retempestiva mente i vizie i difettiri scontabili nonché le misure da adottare per il loro rimedio.

14. FORMALITÀ E ADEMPIMENTI AI QUALI SONO SUBORDINATI I PAGAMENTI

Ognipagamento ès ubordinato alla presentazione alla Stazione appaltante della pertinente fattura fisca le, contenente i riferimenti al corrispettivo oggetto del pagamento.

Ogni pagamento è altresì subordinato:

- a) all'acquisizione del DURC dell'appaltatore e degli eventuali subappaltatori, ai sensi dell'articolo53, comma 2; ai sensi dell'articolo 31, comma 7, della legge n. 98 del 2013, il titolo di pagamento deve essere corredato dagli estremi del DURC;
- b) agli adempimenti di cui all'articolo 49 in favore dei subappaltatori e subcontraenti, se sono stati stipulati contratti di subappalto o subcontratti di cui allo stesso articolo;
- c) all'ottemperanza alle prescrizioni di cui all'articolo 66 in materia di tracciabilità dei pagamenti;

15. CONTROVERSIE

La competenza a conoscere delle controversie derivanti dal presente contratto di appalto è del Foro di Napoli.

16. TRATTAMENTO DEI DATI SENSIBILI E TUTELA DELLA PRIVACY

La società aggiudicataria si impegna ad osservare la massima riservatezza nei confronti delle notizie di qualsiasi natura acquisite nello svolgimento del lavoro oggetto del presente Capitolato. I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e del Regolamento UE/2016/679 (GDPR), esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente Capitolato. L'aggiudicatario si impegna, altresì, a comunicare qualsiasi attività che intraprende in ordine alla sicurezza, riservatezza e alla manutenzione dei sistemi.

Il R.U.P. Dott.ssa Giuliana Esposito