



Disciplinare di gara

1 INFORMAZIONI SULL'APPALTO

Oggetto del presente appalto è l'acquisizione, tramite RDO su MePA - procedura negoziata ex art. 36, comma 2, Lett. B del D.lgs. 50/2016 a 5 fornitori - di servizi e fornitura di beni necessari all'organizzazione logistica del Meeting annuale del Registro.it in programma a Pisa il 4 e 5 aprile 2019 e organizzazione logistica Corsi di Formazione 2019 (n.8) del Registro.it dedicati ai Registrar.

L'importo a base d'asta è fissato in

LOTTO	DESCRIZIONE	CIG	IMPORTO IVA ESCLUSA
LOTTO 1	Organizzazione logistica meeting annuale Registro/Registrar	7785613B16	€ 24.500,00
LOTTO 2	Organizzazione logistica corsi specialistici rivolti ai Registrar	778561900D	€ 31.500,00

L'importo a base d'asta massimo a disposizione della stazione appaltante per la fornitura è di € 56.000,00 (euro cinquantaseimila/00), IVA esclusa.

Non saranno accettate offerte al rialzo.

L'importo offerto si intende comprensivo delle imposte di bollo che sono a carico dell'aggiudicatario. L'imposta di bollo sarà assolta virtualmente dalla stazione appaltante.

Con riferimento all'art. 26 del D.Lgs. N° 81 del 9 aprile 2008 "Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione", non ricorrono rischi di interferenza per cui non è stato elaborato il DUVRI.

I servizi richiesti sono quelli inseriti nei capitoli tecnici di ciascun lotto della presente Rdo.

Si darà luogo all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purchè compatibile con il capitolato e, parimenti, l'Amministrazione ha facoltà di non procedere all'aggiudicazione con provvedimento motivato.

Non saranno accettate offerte incomplete o parziali alternative.

Il responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31, del D. Lgs n. 50/2016 è Domenico Laforenza

2 CONDIZIONE DI PARTECIPAZIONE

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:

- 1) Le cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
- 2) Le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 o di cui all'art. 35 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 90 convertito con modificazioni dalla Legge 11 agosto 2014, n. 114 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010, n. 78, oppure, avere in corso un procedimento per il rilascio della predetta autorizzazione).

Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 48 comma 7, primo periodo, del Codice, è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45 comma 2 lett. B) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), ai sensi dell'art. 48, comma 7, secondo periodo, del Codice è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara; il medesimo divieto, ai sensi dell'art. 48 comma 7, secondo periodo del Codice, vige per i consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45 comma 2, lettera c) del Codice (consorzi stabili).

3 MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di idoneità professionale avverrà, ai sensi dell'articolo 6-bis del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (nel prosieguo Autorità) con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis.

Pertanto, occorre 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" di cui all'art. 2, comma 3 punto b, della succitata delibera, da produrre in sede di partecipazione alla gara. L'operatore economico dovrà pertanto registrarsi al suddetto servizio ed indicare per la presente procedura di gara il Codice CIG del lotto cui si intende partecipare.



Il sistema rilascerà un “PASSoe” che l’operatore economico dovrà inserire all’interno della “Documentazione Amministrativa” per consentire all’Amministrazione di effettuare la verifica dei requisiti dichiarati dall’operatore medesimo in sede di gara. Nell’ipotesi di mancata registrazione degli operatori economici al Sistema AVCpass, sarà cura dell’Amministrazione invitare gli stessi a presentare entro un termine congruo dall’avvio dell’attività di verifica.

Si evidenzia che, pur non rappresentando la registrazione al Sistema AVCpass una condizione di partecipazione alla presente procedura, tuttavia essa costituisce, per espressa previsione del Legislatore, modalità esclusiva di verifica dei requisiti. Pertanto, a fronte della mancata registrazione al Sistema di un operatore economico sottoposto a verifica, l’Amministrazione non potrà appurare la veridicità delle dichiarazioni presentate.

4 ADEMPIMENTI NECESSARI ALL’AGGIUDICAZIONE ED ALLA STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione sarà soggetta ad approvazione dell’organo competente della Stazione appaltante, che, in assenza di motivazioni contrarie, provvederà all’aggiudicazione dell’appalto, ai sensi degli artt. 32 comma 5 e 33, comma 1, del D.Lgs. 50/2016.

L’aggiudicazione, ai sensi dell’art. 32, comma 7, del D.Lgs. 50/2016, diventerà efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti in capo all’Aggiudicatario.

Divenuta efficace l’aggiudicazione e fatto salvo l’esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalla legge, la stipulazione del contratto avrà luogo entro i successivi sessanta (60) giorni solari, ai sensi dell’art. 32, comma 8, del D.Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell’art. 32, comma 10, lettera b) del D.Lgs. 50/2016, non si applica il termine dilatorio (cosiddetto stand still) di 35 (trentacinque) giorni solari dall’invio dell’ultima comunicazione del provvedimento di aggiudicazione.

L’esecuzione del contratto potrà avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza, la Stazione appaltante ne chieda l’esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni previste all’art. 32, comma 8, del D.Lgs. 50/2016.

Il contratto sarà stipulato secondo le disposizioni di cui all’art. 32, comma 14, del D.Lgs. 50/2016. L’imposta di bollo è a carico dell’aggiudicatario; la modalità di stipula del contratto e dell’assolvimento dell’obbligo di versamento di tale imposta saranno concordate con l’Aggiudicatario, privilegiando la forma telematica.

La stipulazione del contratto è comunque subordinata alla presentazione della seguente ulteriore documentazione:

Garanzia definitiva nella misura del 10% (dieci per cento) dell’importo complessivo contrattuale al netto dell’IVA, ai sensi dell’art. 103 del D.Lgs. 50/2016, sotto forma di cauzione o fideiussione.



La cauzione può essere costituita, a scelta dell'aggiudicatario, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della Stazione appaltante. La fideiussione, a scelta dell'aggiudicatario può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La fideiussione deve essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 10 per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'aggiudicatario rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'aggiudicatario.

La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di verifica di conformità/regolare esecuzione. La Stazione appaltante può richiedere all'aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'aggiudicatario.

Alla garanzia definitiva di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

- Comunicazione ai sensi della Legge 136/2010.



5 CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il pagamento verrà effettuato entro 30 giorni dall'attestazione di regolare esecuzione da parte del Responsabile del Servizio. La fatturazione avverrà successivamente alla consegna totale dell'ordine.

La fattura dovrà essere emessa in forma elettronica ai sensi e per gli effetti del Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze N. 55 del 3 aprile 2013, inviando il documento elettronico al Sistema di Interscambio che si occuperà di recapitare il documento ricevuto all'Ente destinatario, identificata dal seguente Codice Univoco Ufficio – CUU “ WD4UO9”. Le fatture sono soggette a “Split Payment”. La fattura, intestata all'Ente, dovrà contenere, pena il rifiuto della stessa:

- La partita IVA dell'Ente ;
- Il riferimento al contratto (n° di protocollo e data);
- Il CIG – **LOTTO 1** 7785613B16; **LOTTO 2** 778561900D
- Il CUU (Codice Univoco Ufficio): WD4UO9;
- L'importo imponibile;
- L'IVA;
- Il totale della fattura;
- L'oggetto del contratto;
- Il codice IBAN del conto corrente dedicato di cui alla Legge 136/2010.

Ai fini del pagamento del corrispettivo l'Ente procederà ad acquisire il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.), attestante la regolarità in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti. L'Ente, in ottemperanza alle disposizioni previste dall'art. 48-bis del D.P.R. 602 del 29 settembre 1973, con le modalità di cui al Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 18 gennaio 2008 n. 40, parzialmente modificati dalla Legge 205/2017, per ogni pagamento di importo superiore ad euro 5.000,00 procederà a verificare se il beneficiario è inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo. Nel caso in cui la società Equitalia S.p.A. comunichi che risulta un inadempimento a carico del beneficiario l'Ente applicherà quanto disposto dall'art. 3 del decreto di attuazione di cui sopra. L'Operatore economico, sotto la propria esclusiva responsabilità, renderà tempestivamente note all'Ente le variazioni che si verificassero circa le modalità di accredito di cui sopra. In difetto di tale comunicazione, anche se le variazioni venissero pubblicate nei modi di legge, l'Operatore economico non potrà sollevare eccezioni in ordine ad eventuale ritardo del pagamento, né in ordine a pagamento già effettuato. In sede di liquidazione delle fatture potranno essere recuperate le spese per l'applicazione di eventuali penali, di cui all'articolo 16 del presente contratto, l'Ente potrà sospendere, ferma restando l'applicazione delle eventuali penali, i pagamenti all'Operatore economico cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione della fornitura, fino al completo adempimento degli obblighi contrattuali (art. 1460



C.C.). Tale sospensione potrà verificarsi anche qualora insorgano contestazioni di natura amministrativa.

6 PENALI

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, l'Istituto di Informatica e Telematica del CNR, in relazione alla gravità dell'inadempimento, potrà irrogare una penale fino a un massimo del 10% dell'importo contrattuale (IVA esclusa).

E' fatto salvo il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'IIT-CNR.

7 RISOLUZIONE E RECESSO

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, l'IIT-CNR potrà intimare all'affidatario, a mezzo raccomandata A/R o posta elettronica certificata, di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali, entro il termine perentorio di 10 giorni.

L'ipotesi del protrarsi del ritardato o parziale adempimento del contratto, costituisce condizione risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 cc, senza che l'inadempiente abbia nulla a pretendere, e fatta salva l'esecuzione in danno. E' fatto salvo, altresì, il risarcimento di ogni maggior danno subito.

8 INDICAZIONE CIG E TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

Per consentire gli adempimenti previsti dalla L. 136/2010 così come modificata e integrata dal Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187 si comunica che il CIG è per il **LOTTO 1 7785613B16; LOTTO 2 778561900D**.

Allo scopo di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari connessi all'appalto in oggetto, l'impresa appaltatrice assume su di sé l'obbligo di utilizzare uno o più conti bancari o postali presso banche o presso la Società Poste Italiane SPA dedicati, anche non in via esclusiva. Tutti i movimenti finanziari devono essere registrati su conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto dall'art. 3, terzo comma, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Ogni eventuale inottemperanza a quanto sopra previsto costituirà clausola risolutiva espressa del contratto, ai sensi dell'art. 3, ottavo e non comma, con conseguente chiamata in cassa ed incameramento della cauzione definitiva e ferma restando la facoltà dell'Amministrazione di esigere il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

9 VALIDITÀ DELL'OFFERTA

Termine di validità dell'offerta: giorni 180 dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte.

10 DURATA

Il contratto di fornitura in oggetto ha durata di 15 mesi decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto



11 ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti è garantito ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. 50/2016. La richiesta di accesso agli atti dovrà indicare puntualmente gli atti di gara sui quali si intende effettuare l'accesso.

L'istanza dovrà essere opportunamente motivata in ragione dei diritti e degli interessi legittimi che si intendono tutelare e dovrà altresì indicare le ragioni per le quali la conoscenza di tali atti sia necessaria ai fini della suddetta tutela.

Inoltre, qualora si richieda l'accesso anche alle offerte presentate dai concorrenti, si richiede che venga specificato il nominativo degli stessi. Sono comunque fatti salvi i diritti dei controinteressati e pertanto si procederà ai sensi di quanto disposto dall'art. 3 del D.P.R. 12 aprile 2006, n. 184.

Il controinteressato, in sede di eventuale diniego all'accesso, deve indicare espressamente i singoli documenti, o parti degli stessi, esclusi dal diritto di accesso ai sensi dell'art. 53 comma 5 lettera a), fornendo specifica indicazione delle ragioni di tutela del segreto tecnico e/o commerciale in riferimento a precisi dati contenuti nei documenti prodotti in sede di gara.

In caso contrario, la Stazione appaltante garantisce ai soggetti legittimati, senza ulteriore contraddittorio con l'offerente, l'accesso ai documenti.

12 SICUREZZA

Per quanto concerne gli oneri della sicurezza relativi alla presente procedura il prezzo complessivo indicato dal concorrente deve intendersi comprensivo dei costi ad essa riferibili.

Se i costi di cui al precedente periodo sono superiori a zero, i concorrenti dovranno indicare in sede di offerta la stima dell'importo presunto, tramite dichiarazione firmata digitalmente dal legale rappresentante, da trasmettere mediante sistema MEPA art. 95 comma 10 d. Lgs 50/2016.

13 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Le Parti dichiarano che i dati personali forniti nel presente accordo sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsiasi responsabilità per errori materiali ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei. Ai sensi del Regolamento europeo in materia di protezione dei dati personali n.679/2016, il trattamento dei dati sarà improntato ai principi nei correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza (Art. 32).

Inoltre, ai sensi degli Art. 13 e 14 della suddetta normativa le parti si impegnano reciprocamente ad informare gli interessati per le finalità e modalità del trattamento.

14 DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente indicato, si rinvia a ciò che è previsto dalla legislazione vigente in materia di appalti pubblici, nonché alle altre norme applicabili in materia.

15 ALTRE INFORMAZIONI

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Dott. Domenico Laforenza.



CAPITOLATO SPECIALE

1 PREMESSA

Il CNR-IIT - Istituto di Informatica e Telematica del Consiglio Nazionale delle Ricerche gestisce il Registro italiano dei nomi a dominio di Internet (di seguito IIT-Registro o semplicemente Registro) che è responsabile dell'assegnazione dei nomi a dominio nel ccTld (country code Top Level Domain) .it (ISO 3166).

Il primo nome a dominio registrato è stato "cnuce.cnr.it". La storia di Internet in Italia inizia nel 1987, dall'allora Istituto Cnuce di Pisa, a pochi passi dalla Torre pendente. Da oltre 30 anni i nomi a targa italiana sono stati sempre gestiti dal Cnr: un patrimonio di conoscenze e opportunità, ricerca e innovazione. Oggi il Registro .it, inserito nell'Istituto di Informatica e Telematica di Pisa, ha nel suo database oltre 3.000.000 di nomi e svolge un'attività complessa (<http://www.registro.it>).

I principali partner diretti dello IIT-Registro per la registrazione dei domini .it sono rappresentati dalle circa **1300 società specializzate nella fornitura di servizi internet** (connettività, posta elettronica, hosting, ecc.) e nella gestione per conto terzi di tutte le pratiche sui domini. Queste organizzazioni - in prevalenza italiane e di varia dimensione e tipologia - denominate convenzionalmente **Registrar**, hanno sottoscritto con lo IIT un contratto per la registrazione e il mantenimento dei nomi a suffisso .it.

Lo IIT, nella funzione di **Registro**, svolge una serie di attività ed **eroga i servizi riservati ai Registrar** al fine dello svolgimento dei compiti connessi alla registrazione e al mantenimento dei nomi a dominio a favore dei registranti finali.

1.1 Meeting e corsi di formazione organizzati dal Registro .it

Nel contratto Registro/Registrar attualmente vigente è stabilito che annualmente si tenga un meeting (art. 39) ed è prevista l'organizzazione da parte del Registro di almeno quattro corsi specialistici rivolti ai Registrar senza costi aggiuntivi (art. 36).

Per ottemperare a quanto previsto contrattualmente, nell'anno 2019 sarà organizzato a Pisa, il 4 e 5 aprile 2019 l'incontro annuale con i Registrar e saranno organizzati otto corsi di formazione come da calendario sottoriportato:

	Corso	Periodo	Località	Durata gg
1	DNSSEC	8-9 maggio	Pisa	2
2	GDPR	8-9 maggio	Pisa	1,5
3	Authinfo	9 maggio	Pisa	0,5
4	Sicurezza informatica	11-13 giugno	Pisa	3

	Corso	Periodo	Località	Durata gg
5	DNSSEC	13-14 Novembre	Bologna	2
6	GDPR	13-14 Novembre	Bologna	1,5
7	Authinfo	14 Novembre	Bologna	0,5
8	GDPR	3-4 Dicembre	Napoli	1,5

2 Oggetto dell'appalto

Oggetto del presente appalto è l'affidamento di servizi e fornitura di beni necessari alla realizzazione degli eventi indicati al paragrafo 1.1.

La fornitura dovrà essere realizzata secondo le modalità e le specifiche definite nel presente capitolato , per ogni singolo lotto, tassativamente nei tempi richiesti.

L'importo a base d'asta è fissato in

LOTTO	DESCRIZIONE	CIG	IMPORTO IVA ESCLUSA
LOTTO 1	Organizzazione logistica meeting annuale Registro/Registrar	7785613B16	€ 24.500,00
LOTTO 2	Organizzazione logistica corsi specialistici rivolti ai Registrar	778561900D	€ 31.500,00

L'importo massimo a disposizione della stazione appaltante per la fornitura è di € 56.000,00 (euro cinquantaseimila/00), IVA esclusa.

I servizi richiesti sono descritti più approfonditamente nei paragrafi successivi e comunque concernono:

- ricerca degli spazi, affitto (comprese eventuali attrezzature tecniche);
- servizio di catering;
- eventuale noleggio infrastruttura wifi;
- copertura degli oneri e all'organizzazione dei viaggi e dell'accomodation per partecipanti;
- rimborso viaggio e/o copertura oneri derivanti dalla partecipazione di ospiti e/o relatori;
- organizzazione e copertura di oneri di pranzi e/o cene di rappresentanza

Tutte le azioni dovranno essere svolte con il coordinamento e la direzione del Registro.





3 Descrizione LOTTI

3.1 LOTTO N. 1 CIG: 7785613B16

Affidamento dell'appalto del servizio e fornitura di beni necessari all'organizzazione logistica del **Meeting annuale del Registro .it. in programma a Pisa il 4 e 5 aprile 2019:**

Al fine di realizzare il Meeting annuale del Registro .it si richiede un preventivo per la fornitura dei seguenti servizi:

	Descrizione	Servizi richiesti
	Organizzazione Cena di lavoro e ricerca affitto spazi:	Organizzazione di una Cena di lavoro: Per la sera del 4 aprile 2019 dalle ore 19:15 , si richiede una cena di lavoro in una location situata nel centro di Pisa. La stessa location deve essere adibita a mostra: a titolo esemplificativo la mostra "Bosch, Brueghel, Arcimboldo" presso gli Arsenali Repubblicani La cena avrà un numero minimo di 50 partecipanti garantito fino ad un massimo di 60 persone. La sala dove si terrà la cena dovrà essere tale da favorire i colloqui e gli incontri di lavoro, dovrà pertanto essere unica e di dimensioni tali da poter contenere agevolmente 60 persone sedute a tavoli separati. La cena sarà seduta, con servizio ai tavoli da 8/10 persone e composta da: aperitivo, buffet di antipasti, due primi piatti caldi, un secondo con contorno, dolce, vino, acqua minerale, caffè. La cena prevede l'allestimento con tavoli, sedie, posate in acciaio, bicchieri in vetro, piatti in porcellana, tovagliato in fiandra ed il personale di servizio in numero adeguato alle persone.
	Organizzazione dei seguenti Servizi di catering:	Organizzazione di un welcome coffee il giorno 5 aprile 2019 alle ore 8,30 per un minimo di 80 persone garantite fino a un massimo di 100 persone da servire nell'atrio dell'auditorium dell'Area della Ricerca del Cnr di Pisa composto da: pasticceria fresca mignon, croissant mignon salati, succhi di frutta arancia, pompelmo e ananas, caffè, acqua minerale naturale e gassata, selezione di the in bustina. I pezzi dolci così come i salati dovranno essere freschi ovvero preparati artigianalmente nella giornata e non prodotti industriali surgelati. Organizzazione di un Lunch buffet il giorno 5 aprile 2019 per un minimo di 80 persone fino ad un massimo di 100 da servire in una sala dell'Area della Ricerca del Cnr alle ore 13:15 circa composto da: tre antipasti, due primi piatti serviti caldi uno di carne ed uno vegetariano, un

	Descrizione	Servizi richiesti
		<p>secondo piatto di carne o pesce, tre contorni, dessert, frutta fresca, acqua gassata e naturale, vino e caffè.</p> <p>I servizi richiesti prevedono l'allestimento con tavoli di appoggio, posate in acciaio, porcellane, bicchieri in cristallo, tovagliato in fiandra ed il personale di servizio in numero adeguato alle persone.</p>
	Servizio interpretariato:	<p>Servizio interpretariato svolto da due interpreti che si alterneranno per il giorno 5 aprile dalle ore 9,30 alle 18,30 dall'italiano in inglese e viceversa da svolgersi nelle apposite cabine dell'Auditorium dell'Area della Ricerca del CNR di Pisa.</p>
	Servizio transfer con autista:	<p>Si richiede il noleggio di un minivan da 8 posti con autista per il giorno 5 aprile dalle ore 8,00 alle ore 10,00 per un servizio a ciclo continuo che faccia il tragitto Stazione FS di Pisa – Aeroporto di Pisa – Area della Ricerca del CNR di Pisa e nel pomeriggio dalle 16,00 alle 18,30 servizio a ciclo continuo che faccia il tragitto Area della Ricerca di Pisa - Stazione FS di Pisa – Aeroporto di Pisa.</p>
	Copertura degli oneri derivanti dalla partecipazione del testimonial della campagna di marketing del Registro .it:	<p>L'offerente dovrà provvedere alla copertura degli oneri derivanti dalla organizzazione di un breve talk show che si svolgera' durante il meeting nella mattinata del 5 aprile. In particolare andrà prevista la partecipazione di un testimonial della campagna di Marketing del Registro che verrà indicato al momento della stipula del contratto. Le spese relative a questa parte di organizzazione sono stimate per un importo massimo di 5.500 €.</p>
	Fee ricerca e prenotazione, organizzazione e acquisto di tutto quanto sopra descritto	<p>Nel preventivo dovrà essere indicato anche il costo del servizio di ricerca e prenotazione degli spazi e del catering per la cena di lavoro del 4 aprile, dell'organizzazione del servizio di catering per il giorno 5 aprile 2019, del servizio di interpretariato, del servizio transfer con autista, copertura oneri del talk show e di tutto quanto precedentemente illustrato per l'evento in programma il 4 e 5 aprile 2019.</p>

Ammontare dell'offerta

L'importo massimo complessivo dell'offerta ammonta a € **24.500,00** (euro ventiquattromilaecinecento/00) oltre IVA di legge.

Criteri di aggiudicazione, contenuto e modalità di presentazione dell'offerta

L'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 95, comma 2 D. Lgs 18 aprile 2016 n. 50, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OEPV) individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

I criteri per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa per un massimo di 100 punti così distinti:

- **offerta tecnica** fino ad un massimo di **70 punti**
- **offerta economica** fino ad un massimo di **30 punti**

Offerta tecnica

L'offerta tecnica dovrà essere dettagliata e in particolare:

- dovranno essere descritte le modalità di pianificazione dei servizi da realizzare con riferimento a fasi e tempi
- dovranno essere descritte le modalità di raccordo con il committente e modalità di coordinamento con tutti gli altri soggetti coinvolti negli eventi e nella loro organizzazione
- una dettagliata descrizione dei menù proposti per il catering e dei prodotti dei prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti

Ai fini della corretta valutazione delle offerte, si raccomanda che la relazione tecnica sia chiara ed esaustiva nella descrizione dei servizi proposti e che fornisca tutti gli elementi necessari alle predette valutazioni. A tal fine il partecipante potrà utilizzare a corredo della relazione, fotografie e/o disegni, brochure o quant'altro ritenuto opportuno per descrivere e qualificare la propria proposta.

Tutte le azioni dovranno essere svolte con il coordinamento e la direzione del Registro.

Criteri di valutazione dell'offerta tecnica:

	Criterio		Sub-criterio	Modalità attribuzione punteggio	Sub punteggio	Punteggio massimo
1	Architettura dell'offerta		Aspetti relativi alla completezza, la chiarezza espositiva e il grado di dettaglio	ottimo	8	8
				buono	6	
				sufficiente	4	

			dell'offerta presentata	insufficiente	0	
2	Qualità dell'offerta	2.1	Aspetti quali-quantitativi del progetto rappresentanti valore aggiunto rispetto alle specifiche indicate nella lettera di invito	ottimo	30	30
				buono	23	
				sufficiente	16	
				insufficiente	0	
		2.2	Coerenza e adeguatezza dei servizi proposti in relazione agli obiettivi del progetto	ottimo	15	15
				buono	6	
				sufficiente	3	
				insufficiente	0	
3	Modalità di erogazione del servizio	3.1	Modalità di pianificazione dei servizi da realizzare con riferimento a fasi e tempi	ottimo	6	6
				buono	3	
				sufficiente	1	
				insufficiente	0	
		3.2	Modalità di raccordo con il committente e modalità di coordinamento con tutti gli altri soggetti coinvolti negli eventi e nella loro organizzazione	ottimo	6	6
				buono	3	
				sufficiente	1	
				insufficiente	0	
4	Servizi aggiuntivi		Eventuali servizi aggiuntivi non considerati nel capitolato	ottimo	5	5
				buono	3	
				sufficiente	1	
				insufficiente	0	

Offerta economica

Il punteggio dell'offerta economica sarà attribuito mediante il cd. metodo dell'interpolazione lineare alla migliore offerta (interdipendente). In altri termini, la formula attribuisce punteggi proporzionali ai ribassi offerti rispetto alla base d'asta, con coefficiente di proporzionalità tanto maggiore quanto minore è il massimo ribasso offerto in gara.

$$PE_{\max} * \frac{BA - P}{BA - P_{\min}}$$

dove:

PE_{max}: massimo punteggio attribuibile

BA: prezzo a base d'asta (valore soglia)

P: ribasso rispetto alla base d'asta (soglia)/prezzo (valore) offerto dal concorrente

P_{min}: ribasso più elevato [prezzo più basso] tra quelli offerti in gara

Calcolo del punteggio totale

La somma aritmetica del punteggio tecnico finale complessivo e del punteggio economico complessivo produrrà il punteggio finale che individuerà l'offerta economicamente più conveniente.

3.2. LOTTO N.2 CIG: 778561900D

Considerato che sulla base di quanto previsto nel Contratto Registrar 2016/2019 all'articolo 36 che recita "Lo IIT-Registro si impegna ad organizzare ogni anno solare almeno 4 (quattro) corsi specialistici rivolti ai Registrar senza costi aggiuntivi" si richiede un offerta per l'organizzazione di otto corsi di formazione che saranno erogati come da calendario sottoriportato:

	Corso	Periodo	Località	Durata gg
1	DNSSEC	8-9 maggio	Pisa	2
2	GDPR	8-9 maggio	Pisa	1,5
3	Authinfo	9 maggio	Pisa	0,5
4	Sicurezza informatica	11-13 giugno	Pisa	3
5	DNSSEC	13-14 Novembre	Bologna	2
6	GDPR	13-14 Novembre	Bologna	1,5
7	Authinfo	14 Novembre	Bologna	0,5
8	GDPR	3-4 Dicembre	Napoli	1,5

ed in particolare secondo le seguenti specifiche:

a) Corsi di formazione 2019 del Registro .it dedicati ai Registrar in programma presso l'Area della Ricerca del Cnr di Pisa (www.area.pi.cnr.it/) l'8-9 maggio e 11-12-13 giugno 2019:

	Descrizione	Servizi richiesti
	Organizzazione dei seguenti Servizi di catering:	Organizzazione di due welcome coffee da servirsi nei giorni 8-9 maggio 2019 per un minimo di 70 persone e un massimo di 85 persone al giorno, per un totale complessivo di 170 partecipanti; da servire alle ore 8:30 circa composto da: pasticceria fresca mignon, croissant mignon salati, pizzette, succhi di frutta arancia, pompelmo e ananas, caffè, acqua minerale naturale e gassata, selezione di the in bustina. I pezzi dolci così come i salati dovranno essere freschi ovvero

	Descrizione	Servizi richiesti
		<p>preparati artigianalmente nella giornata e non prodotti industriali surgelati.</p> <p>Organizzazione di cinque coffee break da servirsi nei giorni 8-9 maggio e 11-12-13 giugno 2019 minimo di 40 fino a un massimo di 85 persone al giorno, per un totale complessivo di 290 partecipanti; da servire alle ore 11:00 circa composti da: pasticceria fresca mignon, croissant mignon salati, pizzette, succhi di frutta arancia, pompelmo e ananas, caffè, acqua minerale naturale e gassata, selezione di the in bustina. I pezzi dolci così come i salati dovranno essere freschi ovvero preparati artigianalmente nella giornata e non prodotti industriali surgelati.</p> <p>Organizzazione di cinque Lunch buffet da servirsi nei giorni 8-9 maggio e 11-12-13 giugno 2019 minimo di 40 fino a un massimo di 85 persone al giorno, per un totale complessivo di 290 partecipanti; da servire alle ore 13:15 circa composti da: tre antipasti di cui uno vegetariano, due primi piatti serviti caldi, un secondo piatto di carne o pesce, tre contorni, dessert, frutta fresca, acqua gassata e naturale, vino e caffè.</p> <p>Organizzazione di una coffee station il giorno 9 maggio 2019 per 15 persone da allestire alle ore 14:00 in un aula dell'Area del Cnr da noi indicata; composta da pasticceria secca succhi di frutta arancia, pompelmo e ananas, caffè, acqua minerale naturale e gassata, selezione di the in bustina.</p> <p>I servizi sopra richiesti prevedono l'allestimento con tavoli di appoggio, posate in acciaio, porcellane, bicchieri in cristallo, tovagliato in fiandra ed il personale di servizio in numero adeguato alle persone.</p> <p>Nella composizione dei menù si richiede l'utilizzo di prodotti biologici e di filiera corta.</p>



b) corsi di formazione 2019 del Registro .it dedicata ai Registrar in programma presso l'Area della Ricerca del Cnr di Bologna (<https://www.bo.cnr.it/>) il 13 e 14 novembre 2019:

	Descrizione	Servizi richiesti
	Organizzazione del servizio di facchinaggio e fornitura ciabatte elettriche per allestimento aula:	Organizzazione di un servizio di facchinaggio il giorno 12 novembre 2019 per l'allestimenti di una sala a banchi di scuola per 25 persone e il giorno 15 novembre 2019 per il disallestimento della medesima movimentando i tavoli e le sedie all'interno dell'Area della Ricerca del Cnr di Bologna e fornitura di ciabatte elettriche per 25 postazioni di computer e relativo posizionamento secondo le norme di sicurezza vigenti.
	Organizzazione dei seguenti Servizi di catering:	<p>Organizzazione di due welcome coffee da servire nei giorni 13 e 14 novembre 2019 alle ore 8:30 per un minimo di 70 persone e un massimo di 85 persone al giorno, per un totale complessivo di 170 partecipanti composti da: pasticceria fresca mignon, croissant mignon salati, pizzette, succhi di frutta arancia, pompelmo e ananas, caffè, acqua minerale naturale e gassata, selezione di the in bustina. I pezzi dolci così come i salati dovranno essere freschi ovvero preparati artigianalmente nella giornata e non prodotti industriali surgelati.</p> <p>Organizzazione di due coffee break da servire nei giorni 13 e 14 novembre 2019 alle ore 11:00 per un minimo di 70 persone e un massimo di 85 persone giornaliere, per un totale complessivo di 170 partecipanti composti da: pasticceria fresca mignon, croissant mignon salati, pizzette, succhi di frutta arancia, pompelmo e ananas, caffè, acqua minerale naturale e gassata, selezione di the in bustina. I pezzi dolci così come i salati dovranno essere freschi ovvero preparati artigianalmente nella giornata e non prodotti industriali surgelati.</p> <p>Organizzazione di due Lunch buffet da servire nei giorni 13 e 14 novembre 2019 per un minimo di 70 persone e un massimo di 85 persone giornaliere, per un totale complessivo di 170 partecipanti; nel da servire alle ore 13:15 circa composti da: tre antipasti di cui uno vegetariano, due primi piatti serviti caldi, un secondo piatto di carne o pesce, tre contorni, dessert, frutta fresca, acqua gassata e naturale, vino e caffè.</p> <p>Organizzazione di una coffee station da servire il giorno 14 novembre 2019 per 15 persone da allestire alle ore 14:00 in</p>



	Descrizione	Servizi richiesti
		<p>un aula dell'Area del Cnr da noi indicata; composta da pasticceria secca succhi di frutta arancia, pompelmo e ananas, caffè, acqua minerale naturale e gassata, selezione di the in bustina.</p> <p>Il servizio richiesto prevede l'allestimento con tavoli di appoggio, posate in acciaio, porcellane, bicchieri in cristallo, tovagliato in fiandra ed il personale di servizio in numero adeguato alle persone.</p> <p>Nella composizione dei menù si richiede l'utilizzo di prodotti biologici e di filiera corta.</p>

c) corso di formazione del Registro .it dedicato ai Registrar in programma a **Napoli il 3 e 4 dicembre 2019** presso un hotel categoria quattro stelle o superiore nel centro città (ad esempio il Renaissance Naples Hotel Mediterraneo):

	Descrizione	Servizi richiesti
	<p>Servizio di ricerca e affitto di due sale:</p>	<p>Una sala meeting per i giorni 3-4 dicembre 2019 in un hotel di categoria quattro stelle o superiore nel centro di Napoli, la sala così come l'hotel dovranno essere consoni all'evento. L'hotel prescelto dovrà trovarsi nel centro della città, dovrà essere facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici ed inoltre dovrà avere nelle immediate vicinanze parcheggi. La sala meeting dovrà essere allestita e platea ed avere una capienza di almeno 50 persone dovrà avere una dimensione superiore ai 80 metri quadrati. La sala dovrà avere finestre con luce naturale che possano essere oscurate durante le presentazioni dei relatori e dovrà essere ad un piano rialzato e non interrato. La sala dovrà avere le seguenti dotazioni tecniche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • proiettore LCD • schermo per proiezione • sistema di amplificazione • connessione wi-fi per i partecipanti • tavolo relatori con quattro sedute, almeno due microfoni fissi <p>Si richiede l'assistenza tecnica per l'impianto audio-video e per la gestione delle connessioni internet per l'intera durata dell'evento.</p> <p>Una sala per l'allestimento dei seguenti servizi di catering:</p>



	Descrizione	Servizi richiesti
		welcome coffee, coffee break e lunch buffet, adiacente all'aula meeting, (non interna ad essa) con buffet, spazio per tavoli d'appoggio ed eventuali sedute per una migliore gestione dei partecipanti.
	Organizzazione dei seguenti Servizi di catering:	<p>Nell'hotel sede dell'evento si richiede di organizzare i seguenti servizi di catering: due welcome coffee da servire nei giorni 3-4 dicembre 2019 alle ore 8:30 per un minimo di 30 persone e un massimo di 45 persone giornaliere, per un totale massimo complessivo di 90 partecipanti. Il welcome coffee dovrà essere composto da: pasticceria fresca mignon, croissant mignon salati, pizzette, succhi di frutta arancia, pompelmo e ananas, caffè, acqua minerale naturale e gassata, selezione di the in bustina. I pezzi dolci così come i salati dovranno essere freschi ovvero preparati artigianalmente nella giornata e non prodotti industriali surgelati.</p> <p>Organizzazione di due coffee break da servire nei giorni 3-4 dicembre 2019 alle ore 11:00 per un minimo di 30 persone e un massimo di 45 persone giornaliere, per un totale massimo complessivo di 90 partecipanti. I coffee break dovranno essere composti da: pasticceria fresca mignon, croissant mignon salati, pizzette, succhi di frutta arancia, pompelmo e ananas, caffè, acqua minerale naturale e gassata, selezione di the in bustina. I pezzi dolci così come i salati dovranno essere freschi ovvero preparati artigianalmente nella giornata e non prodotti industriali surgelati.</p> <p>Organizzazione di due Lunch buffet da servire nei giorni 3-4 dicembre 2019 per un minimo di 30 persone e un massimo di 45 persone giornaliere, per un totale massimo complessivo di 90 partecipanti; nel da servire alle ore 13:15 circa composti da: tre antipasti di cui uno vegetariano, due primi piatti serviti caldi, un secondo piatto di carne o pesce, tre contorni, dessert, frutta fresca, acqua gassata e naturale, vino e caffè.</p> <p>Il servizio richiesto prevede l'allestimento con tavoli di appoggio, posate in acciaio, porcellane, bicchieri in cristallo, tovagliato in fiandra ed il personale di servizio in numero adeguato alle persone. Nella composizione dei menù si richiede l'utilizzo di prodotti biologici e di filiera corta.</p>



Si richiede di indicare il costo (fee) dell'operatore per la prenotazione, organizzazione e acquisto dei servizi descritti in precedenza ai punti a), b), c).

	Fee ricerca e prenotazione, organizzazione e acquisto di tutto quanto sopra descritto	Nel preventivo dovrà essere indicato il costo del catering a Pisa nei mesi di maggio e giugno 2019; a Bologna nel mese di novembre del servizio di facchinaggio e il costo del catering; della ricerca, prenotazione e acquisto degli spazi e del catering a Napoli per i corsi in programma a dicembre.
--	---	--

Ammontare dell'offerta

L'importo massimo complessivo dell'offerta ammonta a € 31.500,00 (euro trentunomilaecincquecento) oltre IVA di legge.

Criteri di aggiudicazione, contenuto e modalità di presentazione dell'offerta

L'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 95, comma 2 D. Lgs 18 aprile 2016 n. 50, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OEPV) individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

I criteri per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa per un massimo di 100 punti così distinti:

- **offerta tecnica** fino ad un massimo di **70 punti**
- **offerta economica** fino ad un massimo di **30 punti**

Offerta tecnica

L'offerta tecnica dovrà essere dettagliata e in particolare:

- dovranno essere descritte le modalità di pianificazione dei servizi da realizzare con riferimento a fasi e tempi
- dovranno essere descritte le modalità di raccordo con il committente e modalità di coordinamento con tutti gli altri soggetti coinvolti negli eventi e nella loro organizzazione
- dovrà essere fornita una dettagliata descrizione dei menu proposti per il catering e dei prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti

Ai fini della corretta valutazione delle offerte, si raccomanda che la relazione tecnica sia chiara ed esaustiva nella descrizione dei servizi proposti e che fornisca tutti gli elementi necessari alle predette valutazioni. A tal fine il partecipante potrà utilizzare a corredo della relazione, fotografie e/o disegni, brochure o quant'altro ritenuto opportuno per descrivere e qualificare la propria proposta.

Tutte le azioni dovranno essere svolte con il coordinamento e la direzione del Registro.



Criteria di valutazione dell'offerta tecnica

	Criterion		Sub-criterion	Modalità attribuzione punteggio	Sub punteggio	Punteggio massimo
1	Architettura dell'offerta		Aspetti relativi alla completezza, la chiarezza espositiva e il grado di dettaglio dell'offerta presentata	ottimo	8	8
				buono	6	
				sufficiente	4	
				insufficiente	0	
2	Qualità dell'offerta	2.1	Aspetti quali-quantitativi del progetto rappresentanti valore aggiunto rispetto alle specifiche indicate nella lettera di invito	ottimo	30	30
				buono	23	
				sufficiente	16	
				insufficiente	0	
		2.2	Coerenza e adeguatezza dei servizi proposti in relazione agli obiettivi del progetto	ottimo	15	15
				buono	6	
				sufficiente	3	
				insufficiente	0	
3	Modalità di erogazione del servizio	3.1	Modalità di pianificazione dei servizi da realizzare con riferimento a fasi e tempi	ottimo	6	6
				buono	3	
				sufficiente	1	
				insufficiente	0	
		3.2	Modalità di raccordo con il committente e modalità di coordinamento con tutti gli altri soggetti coinvolti negli eventi e nella loro organizzazione	ottimo	6	6
				buono	3	
				sufficiente	1	
				insufficiente	0	
4	Servizi aggiuntivi		Eventuali servizi aggiuntivi non considerati nel capitolato	ottimo	5	5
				buono	3	
				sufficiente	1	
				insufficiente	0	



Offerta economica

Il punteggio dell'offerta economica sarà attribuito mediante il cd. metodo dell'interpolazione lineare alla migliore offerta (interdipendente). In altri termini, la formula attribuisce punteggi proporzionali ai ribassi offerti rispetto alla base d'asta, con coefficiente di proporzionalità tanto maggiore quanto minore è il massimo ribasso offerto in gara.

$$PE_{\max} * \frac{BA - P}{BA - P_{\min}}$$

dove:

PE_{max}: massimo punteggio attribuibile

BA: prezzo a base d'asta (valore soglia)

P: ribasso rispetto alla base d'asta (soglia)/prezzo (valore) offerto dal concorrente

P_{min}: ribasso più elevato [prezzo più basso] tra quelli offerti in gara

Calcolo del punteggio totale

La somma aritmetica del punteggio tecnico finale complessivo e del punteggio economico complessivo produrrà il punteggio finale che individuerà l'offerta economicamente più conveniente.

