

AVVISO PUBBLICO VOLTO ALLA SELEZIONE DI UN SOGGETTO CONCESSIONARIO PER LA GESTIONE DEL RISTORANTE 'TOP', SITO NEL PALAZZO ITALIA ALL'INTERNO DEL PADIGLIONE ITALIA

1. Introduzione

L'Expo Milano 2015, dal titolo "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", rappresenta un evento in ambito educativo e scientifico di portata mondiale che si prefigge di esplorare le sfide e le soluzioni collegate alla nutrizione e allo sviluppo sostenibile.

E' un evento della durata di **6 mesi** che avrà luogo **in Italia, a Milano**, dal **1 maggio al 31 ottobre 2015**: nel corso di questo periodo è prevista la partecipazione di 20 milioni di visitatori e di 140 Paesi più Organizzazioni Internazionali, Fondazioni e società civili e la realizzazione di oltre 2.000 eventi che spazieranno dai dibattiti ai congressi, dai convegni sulle politiche alimentari agli eventi culturali e gastronomici secondo una matrice articolata in tre macro-settori: 'Scientifico-tecnologico', 'Socio-culturale' e 'Cooperazione per lo sviluppo'.

Il Sito espositivo è situato a Nord-Ovest di Milano, in prossimità del Polo Fieristico di Rho-Pero (Fiera Milano) e si estenderà approssimativamente su una superficie di circa 1 milione di metri quadrati. L'area espositiva è stata progettata come un unico paesaggio – un'isola circondata da un canale d'acqua – strutturata intorno a due assi perpendicolari di forte valore simbolico: il Decumano e il Cardo, elementi ordinatori delle antiche città romane. Il Sito, concepito come un'area espositiva all'aperto, è caratterizzato dall'abbondanza di zone verdi che occuperanno una superficie di oltre 280.000 metri quadrati. Ciascun Paese Partecipante sarà invitato ad esprimere la propria personale interpretazione del tema sui lotti allineati lungo i principali assi del Sito, il Decumano o World Avenue .

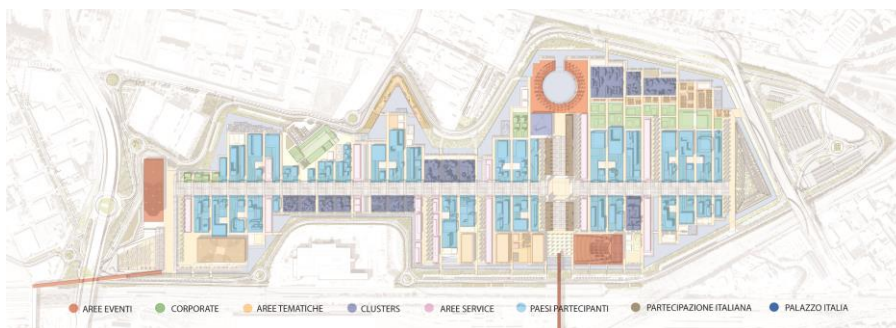


Figura 1. Masterplan di Expo 2015

2- Padiglione Italia e il concept del Vivaio

Padiglione Italia di Expo 2015 rappresenta l'Italia nella doppia veste di Paese partecipante e Paese ospitante: l'obiettivo, nel suo complesso, è quello di valorizzare l'eccellenza italiana e contribuire così alla visibilità del potenziale del Sistema Paese Italia, rispetto al tema.

Padiglione Italia ha scelto di declinare le tematiche generali dell'Expo 2015 sviluppando la metafora del VIVAIO che consente di mettere in luce numerosi aspetti della cultura e della società italiana in questa fase di cambiamento:

- un vivaio di idee giovani, proposte e soluzioni innovative e di buone pratiche per tutto il Paese e che il Paese offre alla comunità internazionale;
- uno spazio protetto, che aiuti i progetti e i talenti a germogliare;
- uno spazio di crescita, sviluppo, formazione;
- un laboratorio permanente e aperto a tutti;
- uno spazio di visibilità per le energie fresche e giovani che operano nel nostro paese, che intende coinvolgere le università italiane, le sedi della ricerca e il mondo delle start up.

Si tratta di una grande opportunità per le imprese di sviluppare e rafforzare il proprio posizionamento strategico; una vetrina per dimostrare leadership nel proprio settore, non solo durante i sei mesi dell'Esposizione ma anche nell'arco temporale che porta a questo evento mondiale unico.



Figura 2. Masterplan e dettaglio di Padiglione Italia

3- Perimetro della Concessione e Durata

Il Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia Expo 2015 (di seguito “Padiglione Italia”) che, come da DPCM del 03.08.2012, ha il compito di coordinare le attività per la realizzazione e la gestione del Padiglione Italia di Expo 2015, ricerca operatori economici interessati alla gestione del Ristorante sito in Palazzo Italia, che deve rappresentare l'eccellenza italiana in tema di ristorazione e qualità.

L'ubicazione del Ristorante, meglio descritta in Allegato 4) , è straordinariamente rilevante e prestigiosa all'interno del Sito, trattandosi dello spazio più rappresentativo del Padiglione Italia, elemento di rilevante attrazione dell'area Expo e fulcro della Partecipazione Italiana.

Tutti i soggetti che desiderano candidarsi in qualità di Concessionari e gestori del Ristorante dovranno inviare la migliore offerta tecnica ed economica (v. paragrafo 7 del presente avviso) quale Concessionario in via esclusiva, del Ristorante sito in Palazzo Italia.

Il Ristorante oggetto della Concessione deve rappresentare pienamente l'eccellenza della cucina italiana sia per l'elaborazione dei piatti proposti nel menù, che per il livello qualitativo di ogni materia prima utilizzata.

In questo ristorante saranno ricevute le delegazioni istituzionali e commerciali dei diversi paesi, per eventi e/o singole colazioni di lavoro. Avranno inoltre luogo serate a tema e/o serate esclusive di istituzioni ed imprese.

Il Concessionario del Ristorante godrà quindi, nel semestre espositivo, di una grandissima visibilità istituzionale e internazionale, unita ad un riscontro mediatico di grande rilievo.

Il Concessionario gestore del Ristorante avrà anche l'incarico di provvedere alle eventuali richieste di catering nel Palazzo Italia quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, le richieste di business-lunch nelle sale riunione del Palazzo, la ristorazione legata ai convegni che si svolgeranno nell'auditorio del Palazzo e il catering relativo agli eventi periodici nella Piazza interna al Palazzo (piano terreno, come meglio descritto in Allegato 4) .

Ogni attività del Concessionario deve comunque avvenire in linea con il tema della sostenibilità e tenendo in considerazione alcuni importanti fattori :

- *Sostenibilità* - La sostenibilità è il fulcro del tema “Nutrire il pianeta, energia per la vita” ed è un valore fondante di Expo 2015, che incoraggia la cooperazione di tutti i partecipanti a migliorare la sostenibilità dell’evento.
- *Innovazione e comunicazione ai visitatori* -Le scelte di pianificazione strategica per le aree dei Partner devono quindi essere basate fondamentalmente su un approccio comunicativo ed educativo, contribuendo ad arricchire l’esperienza dei visitatori e sensibilizzandoli sul tema dell’Expo e sulle problematiche correlate.

La fornitura quotidiana di tutti i prodotti che verranno utilizzati dal Concessionario nell’attività di gestione del Ristorante e dello spazio commerciale dovrà avvenire secondo le regole generali di Expo 2015 allegate al presente bando (cfr. Allegato 1), che prevedono la logistica dell’ultimo miglio gestita totalmente da Expo 2015 e la fornitura effettuata nelle ore notturne, di chiusura al pubblico del sito espositivo.

Sono da segnalare alcuni requisiti obbligatori per i servizi Food&Beverage, che devono quindi essere garantiti dal Concessionario, al fine di adempiere alle prescrizioni derivanti dalle procedure di Valutazione di Impatto Ambientale dell’Evento.

In particolare:

- la riduzione del packaging attraverso una strategia rivolta alla prevenzione della produzione dei rifiuti, alla massimizzazione del riutilizzo ed al raggiungimento di alti obiettivi di raccolta differenziata;
- l’adozione preferenziale di erogatori alla spina per bevande e soft drinks;
- la distribuzione di bevande mediante brocche o con bottiglie in vetro a rendere nelle tipologie di offerta con servizio al tavolo e self service;
- il divieto di servire bevande in bottiglie di vetro all’esterno delle aree con servizio al tavolo e self service, e obbligo di informazione al pubblico del divieto di trasporto di bottiglie di vetro all’esterno dei locali di ristorazione, al fine di garantire sicurezza nel Sito Espositivo ed il recupero interno degli imballaggi di vetro;
- l’utilizzo di stoviglie lavabili, preferibili a quelle monouso; nel caso di distribuzione di stoviglie monouso, utilizzo unicamente ed esclusivamente di materiali biodegradabili e compostabili a norma EN 13432, che ne consentono l’avvio ai centri di compostaggio e digestione;

- l'effettuazione del recupero di cibo non somministrato per la distribuzione ad associazioni non lucrative (in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale", nonché della raccolta differenziata secondo le modalità che verranno definite dall'Organizzatore.

Anche il Padiglione Italia, così come tutti i Padiglioni Paese, è chiamato a rispettare gli impegni all'adozione dei criteri specifici richiamati nelle Linee Guida Green Procurement definite da Expo 2015 per tutti i Partecipanti (vedi Allegato 3A). Tali Linee Guida si intendono di indirizzo minimo, infatti, ulteriori criteri ambientali sono indicati nell'Allegato 3B che riporta tutti i riferimenti in termini di Green Procurement applicabili per Expo 2015. In particolare, gli allestimenti, gli imballaggi e l'offerta di Food&Beverage dovranno rispettare, ove applicabili, ovvero, pertinenti con l'oggetto della fornitura/servizio, i criteri minimi indicati nelle Linee Guida Green Procurement. Dovrà essere giustificata l'eventuale non adozione di tali criteri.

Resta fermo l'obbligo per il Concessionario di acquisire tutte le approvazioni/autorizzazioni necessarie ai fini della normativa vigente per lo svolgimento delle attività di gestione di Food&Beverage.

Il Concessionario potrà organizzare eventi con imprese esterne solo se concordati con la Direzione Marketing del Padiglione Italia, che considererà l'opportunità alla luce delle regole generali di Expo 2015 e dello stato delle esclusive concesse ai diversi partner e sponsor (vedi Allegato 2).

Il Concessionario dovrà restituire l'area in concessione nelle medesime condizioni nelle quali è stata consegnata, provvedendo (a suo totale carico) allo smantellamento delle installazioni e degli allestimenti realizzati in aggiunta a quelli ricevuti al momento della consegna.

Il Concessionario dovrà svolgere le attività meglio descritte al successivo art. 11.

3.1 – Profilo dell'Area e Attività

Il Concessionario gestisce l'attività di ristorazione di Palazzo Italia, vale a dire il Ristorante e le eventuali richieste di catering per riunioni, eventi e convegni che si svolgono all'interno di Palazzo Italia ed eventualmente, su richiesta, nel Padiglione Italia.

E' quindi esso stesso titolare di tutti i titoli amministrativi necessari per lo svolgimento delle attività oggetto della concessione, ed è responsabile di tutti gli adempimenti specifici

all'esercizio di attività commerciale e di somministrazione e del personale necessario allo svolgimento dell'attività.

Tra essi comprendiamo, a titolo esemplificativo ma non esaustivo :

- Assicurazione a copertura dei rischi connessi all'attività;
- Predisposizione del Piano della sicurezza e nomina delle figure previste dalla normativa vigente;
- Rispetto degli adempimenti previsti dalla normativa in materia igienico-sanitaria.;
- utilizzo di prodotti alimentari di origine protetta e indicazione geografica (Regolamento CE 2081/92 prodotti DOP E IGP).

Il nome del Ristorante e l'insegna relativa saranno definiti dalla Direzione Artistica di Padiglione Italia, che valuterà in primis le eventuali proposte del Concessionario ma alla quale spetta la decisione finale, allo scopo di salvaguardare l'armonia di immagine di Palazzo Italia e dell'intero Padiglione Italia.

L'area Ristorante, oggetto della Concessione, come specificata in Allegato 4), è costituita dai seguenti spazi, per mq 450 disposti al piano +4 (quota + 21,90 m) di Palazzo Italia:

- Sala ristorante di 215 mq;
- Cucina
- Area bar
- Deposito giornaliero
- Servizi per gli addetti
- Servizi per i clienti

Al piano +5 (soppalco, quota + 26,40 m), è prevista un'ulteriore sala ristorante con superficie pari a circa 80 mq.

Al piano interrato è disponibile un'area deposito, come presentato in Allegato 4

La terrazza in copertura sita al piano quinto (quota + 23,90 m) è uno spazio aperto, di mq 440 attrezzato con allacci alla rete idrica e elettrica, in parte attrezzata con aree verdi e in parte coperta dalla vela vetrata che costituisce la chiusura dell'edificio.

L'area Ristorante, oggetto della Concessione, verrà fornita completa di opere civili, impianti, arredi e attrezzature di cucina, mentre saranno a carico del Concessionario le forniture per la cucina e le suppellettili necessarie allo svolgimento dell'attività di ristorazione e di catering.

All'atto della consegna dell'area verrà predisposto un verbale di consegna della struttura che dovrà essere riconsegnata nelle medesime condizioni, fatta salvo la normale usura di utilizzo.

Le operazioni di manutenzione della struttura sono a carico del Concessionario.

L'area Ristorante ha una ampiezza sufficiente ad ospitare almeno 100 coperti; nel caso di eventi istituzionali e/o imprenditoriali la terrazza al piano superiore (vedi Allegato 4) permette di ampliare la capacità con ulteriori 350 ospiti.

Il Ristorante è, in generale, aperto al pubblico. Sono tuttavia previsti una serie di eventi istituzionali e/o imprenditoriali (circa 150 serate e 50 pranzi) che richiedono l'utilizzo esclusivo del ristorante (e spesso anche della terrazza superiore) .

L'orario di apertura e di chiusura del Ristorante deve essere organizzato in linea con l'orario di apertura e di chiusura del Sito espositivo (che non prevede giornate di chiusura) e concordata con il Padiglione Italia, allo scopo di permettere la maggiore disponibilità possibile del Ristorante per il pubblico, anche in corrispondenza delle aperture fino a ora tarda (Expo by night). Gli orari di apertura e chiusura per il pubblico, del Sito Espositivo sono i seguenti:

- Lunedì e Martedì dalle 10:00 alle 20:30
- Mercoledì, Giovedì, Venerdì, Sabato, Domenica dalle 10:00 alle 23:30.

Per i soggetti che parteciperanno all'Esposizione Universale, gli orari vanno intesi un'ora prima e un'ora dopo gli orari sopra indicati per permettere le normali attività di ordine e preparazione delle aree in gestione.

Il Concessionario deve assicurare in generale la completa gestione della Ristorazione; sono tuttavia previsti alcuni eventi istituzionali e/o imprenditoriali che richiedono la presenza di un particolare 'chef' : in questi casi l'organizzazione del menù e la gestione della preparazione sarà a carico dello chef ospitato e della sua squadra, mentre gli altri servizi saranno assicurati dal Concessionario.

Concessionario e chef ospitato, per questi eventi, si accorderanno sulle materie prime da utilizzare, fermo restando che sarà a carico dello chef ospitato provvedere alle materie prime non disponibili nella normale selezione del Concessionario, a carico dello sponsor dell'evento e previo accordo con la Direzione Marketing di Padiglione Italia, a salvaguardia del sistema di esclusive concesse dal Padiglione Italia.

Il Palinsesto degli eventi nell'area ristorazione è gestito da Padiglione Italia, che ha la necessità di definire gli eventi istituzionali e imprenditoriali e trasferisce al Concessionario il programma degli eventi stessi.

Negli spazi temporali non occupati da eventi 'esclusivi' il Concessionario può proporre eventi e/o temi specifici a Padiglione Italia che li approva, in base al tema proposto e al sistema di esclusive concesse ai propri partner.

A completamento dell'offerta di Ristorazione e allo scopo di valorizzare i prodotti italiani presso i visitatori, sarà messo a disposizione del Concessionario un corner di vendita all' interno di Padiglione Italia, con ubicazione da definire, nella quale il Concessionario potrà commercializzare prodotti utilizzati nella ristorazione, in co-branding e in accordo con Padiglione Italia , fatte salvo le esclusive di prodotto già concesse dal Padiglione Italia.

Per quanto riguarda le utenze ed i consumi relativi, Padiglione Italia provvederà, a spese del Concessionario, alla fornitura di elettricità, per la quale è prevista una utenza dedicata, agli allacciamenti idrici, all'impianto di climatizzazione, ai collegamenti di telefonia fissa, wi-fi, all'impianto di sicurezza, allo smaltimento rifiuti.

Il Commissario Generale di Sezione del Padiglione Italia si riserva la discrezionalità di chiedere al Concessionario, che si impegna in tal senso, l'attivazione di forniture complementari e/o ampliamenti e modifiche del servizio, in altri spazi messi a disposizione del Padiglione Italia, incluso lo spazio UE.

3.2 – Caratteristiche del Servizio richiesto

Il Ristorante è la celebrazione dell'eccellenza della cucina italiana di alta qualità all'interno del Padiglione Italia e del sito espositivo di Expo 2015 e ha, tra gli altri, l'obiettivo di far conoscere e apprezzare i prodotti e i piatti della tradizione italiana .

In accordo all'Art. 20) del regolamento Generale (Allegato 1), è richiesto al Concessionario di utilizzare materie prime prevalentemente italiane, impegnandosi in sede di offerta tecnica e qui segnalando eventuali necessità di utilizzo di categorie e/o prodotti non italiani.

In linea con la focalizzazione sulla sostenibilità dell'evento, saranno favorevolmente considerate le forniture 'a km 0' o comunque volte a minimizzare l'impatto ambientale globale e lo stretto legame con la filiera produttiva dei prodotti utilizzati nella ristorazione.

3.3-Tipologie di servizio richieste

Nel caso di eventi istituzionali e/o imprenditoriali, il Concessionario deve prevedere 3 (tre) alternative di pranzo/cena di prezzo medio – alto – top, al netto della selezione di vini e bevande che sarà comunque quotata singolarmente: in sede di offerta tecnica il Candidato deve esemplificare le diverse tipologie e la relativa quotazione. . A tal proposito l'ente Organizzatore dell'Evento Universale, Expo 2015 S.p.A., emetterà nelle prossime settimane una guida specifica, Guida Food& Beverage, a cui si dovranno attenere i diversi Paesi partecipanti e che darà migliore specificazione, tra l'altro, dei formati ristorativi richiesti e dei criteri di impostazione del servizio ristorativo.

Per i periodi di normale apertura al pubblico si richiede di prevedere menù differenziati per pranzo veloce e cena, privilegiando negli stessi il richiamo alla tradizione culinaria italiana.

Nel Menù devono essere inserite e chiaramente indicate, scelte specifiche dedicate ai portatori delle più comuni intolleranze o allergie (celiachia, allergia a frutti oleosi...) così come costituirà titolo preferenziale l'inserimento nel menu della segnalazione relativa alle più diffuse tradizioni alimentari (vegano, Kosher..) .

3.4 – Aspetti economici

Il Concessionario gestisce in proprio l'attività di Ristorazione, concordando con Padiglione Italia il Listino prezzi, entro le fasce evidenziate in sede di offerta tecnica, riconoscendo a Padiglione Italia una royalty, come meglio specificato al punto 7 del presente Avviso Pubblico, sugli scontrini e le fatture emessi.

Nel caso di eventi istituzionali e/o imprenditoriali si possono verificare i seguenti casi :

- a. Evento compreso nel contratto in essere tra Partner e Padiglione Italia: il Concessionario concorda con Padiglione Italia il corrispettivo ed emette fattura verso il Expo 2015 Spa.
- b. Evento richiesto nel palinsesto del Padiglione Italia, solo come prenotazione spazio: il Concessionario concorda con lo sponsor dell'evento l'offerta e fattura direttamente allo sponsor il corrispettivo.

Si richiede a titolo gratuito la ristorazione relativa a un tavolo di 8 coperti , nei periodi di apertura pubblica, sempre riservato al Commissario Generale di Sezione per il Padiglione Italia.

I coperti aggiuntivi richiesti dal Commissario Generale di Sezione e/o da altre autorità e istituzioni saranno regolarmente fatturati dal Concessionario alla Istituzione richiedente.

4- Benefici Riservati al Concessionario

I benefici concessi dal Padiglione Italia sono ovviamente da intendersi circoscritti all'area del Padiglione Italia stesso (fisico e virtuale) come meglio definito in Allegato 4), così come le concessioni di utilizzo logo sono da intendersi esclusivamente per il logo del Padiglione Italia e non riguardano la parte rimanente del sito espositivo.

Il programma dei benefici di partnership sarà finalizzato con il Concessionario aggiudicatario, al fine di creare forti sinergie con le strategie aziendali, massimizzando così il ritorno dell'investimento da esso effettuato.

Nello specifico, il Concessionario acquisirà dall'aggiudicazione e per il periodo fino al 31/10/2015, i seguenti benefici:

- I. Diritto di utilizzo del logo/brand di Padiglione Italia;
- II. Diritti di visibilità in Padiglione Italia;
- III. Visibilità nel programma di comunicazione e nelle attività di marketing di Padiglione Italia.

I. Diritto di utilizzo del logo/brand:

- diritto di usare il logo/brand di Padiglione Italia per le iniziative di PR, di pubblicità e di comunicazione aziendale;
- sviluppo e commercializzazione di prodotti utilizzati nella ristorazione in edizione limitata e in co-branding con Padiglione Italia, sia all'interno del Padiglione Italia nell'apposito spazio commerciale reso disponibile, che attraverso i propri canali distributivi, previo accordo con il Padiglione Italia e come sarà meglio dettagliato nel contratto tra le parti a seguito dell'aggiudicazione

II. Diritti di visibilità:

- titolo di "Ristorante di Palazzo Italia", secondo il naming che sarà concordato in sede di contratto, a partire dalla data di firma del contratto fino al 31/10/2015;
- diritto di utilizzo del nome scelto per il Ristorante dopo la chiusura della manifestazione (31/10/2015);
- diritto di organizzare eventi e serate a tema nel Ristorante, previo accordo con Padiglione Italia e negli spazi temporali liberi da eventi

III. Visibilità nel Programma di Comunicazione e nelle attività di Marketing del Padiglione Italia:

- logo aziendale e spazio per contenuti sul sito web ufficiale di Padiglione Italia (www.padiglioneitaliaexpo2015.com);
- partecipazione con logo e materiali aziendali agli eventi organizzati dal Padiglione Italia durante il percorso di avvicinamento all'evento;

Il layout definitivo di cucina e sala sarà concordato con il Concessionario in sede di definizione del contratto.

5-Soggetti ammessi

Considerando che l'area in oggetto si trova all'interno del Padiglione Italia, la cui mission è quella di rappresentare, anche fisicamente, un luogo-icona delle eccellenze italiane legate ai temi di Expo 2015, saranno esaminate le offerte provenienti da operatori italiani che rappresentino il "brand italiano" e che:

- abbiano almeno la sede principale in Italia ;
- posseggano un profilo coerente con i valori, le finalità e la reputazione proprie dell'Esposizione Universale del 2015 e in linea con la *mission* del Padiglione Italia;
- siano portatori di un interesse strategico nell'assumere il ruolo di partner del Padiglione Italia;
- siano altamente rappresentativi della tradizione culinaria italiana e delle eccellenze italiane sui temi di pertinenza dell'Evento;
- si impegnino a un'offerta di ristorazione altamente rappresentativa della cucina italiane e della sua migliore tradizione.

Sono ammessi a partecipare alla presente selezione, ai sensi dell'art. 34, co. 1, del D.Lgs. n. 163/2006, i soggetti ivi previsti, nello specifico: imprese singole, società, cooperative, consorzi, i raggruppamenti temporanei di imprese di cui dell'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006 e le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 3, co. 4 ter, D.L. 5/2009, per effetto dell'art. 36, co. 5 bis, lett. a), D.L. 179/2012.

Dando applicazione alla disciplina di cui all'art. 37, D.L. 163/2006, i Raggruppamenti Temporanei di Imprese, prima della presentazione dell'offerta, potranno conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprimerà l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti. In questo caso, il mandato dovrà essere inserito in originale o copia autenticata nella Sezione "Documentazione Amministrativa" (cfr. Par. 9).

In caso di RTI non ancora costituiti, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il Raggruppamento e dovrà contenere l'impegno che in caso di affidamento del contratto, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario.

Come previsto all'art. 36, co. 5 bis, lett. b), D.L. 179/2012, tutte le disposizioni di cui al predetto art. 37, D.L. 163/2006 già dettate in relazione ai raggruppamenti temporanei di imprese ed ai consorzi ordinari di concorrenti dovranno essere osservate ed applicate anche ai fini della partecipazione delle aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 3, co. 4 ter, D.L. 5/2009, in quanto compatibili.

6-Requisiti di partecipazione

6.1-Requisiti di ordine generale

Il concorrente che intende presentare offerta deve possedere i seguenti requisiti:

- non deve incorrere nelle cause di esclusione di cui all'articolo 38 del D.Lgs n. 163/2006. In caso di concorrenti plurisoggettivi la relativa dichiarazione deve essere resa da ciascun componente;
- deve accettare il Modello 231/01 e il Codice Etico di Expo 2015 S.p.A.; detti documenti possono essere visionati direttamente sul sito internet www.expo2015.org nella sezione "Expo in Chiaro". In caso di concorrenti plurisoggettivi, la dichiarazione deve essere resa da ciascun componente. (Allegato 5)

Si precisa che la dichiarazione sul possesso dei requisiti generali sopra menzionati dovrà essere resa da parte del legale rappresentante/procuratore compilando l'Allegato 5 e dovrà riportare in allegato il documento di identità del sottoscrittore.

6.2-Requisiti di ordine speciale

Per essere ammesso a partecipare, il Candidato deve documentare di avere, pena l'esclusione:

- consolidata esperienza nella ristorazione di elevata qualità;
- consolidata esperienza nel catering di eventi di livello qualitativo elevato, presentando l'elenco dei principali servizi di catering prestati negli ultimi tre anni, con indicazione delle date e dei destinatari e con preferenza per eventi organizzati per istituzioni e imprese, dimostrando di avere esperienza in eventi con catering fino a 1.000 coperti, in condizioni spaziali e temporali limitate;
- indicare le misure adottate per garantire la qualità e la continuità delle prestazioni, in particolare, specificando in sede di Offerta Tecnica, il piano di rifornimento in casi eccezionali, nel caso in cui nel sito espositivo (e quindi nel Padiglione) dovessero accadere eventi straordinari o imprevisti (es. blackout) con il conseguente deperimento delle scorte;

- deve poter garantire solidità economica e una adeguata capacità finanziaria tramite presentazione della dichiarazione di almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D.Lgs. 385/1993;
- essere leader nell'innovazione e nello sviluppo di processi produttivi, servizi e prodotti tesi alla sostenibilità;
- dichiarare il fatturato globale di impresa degli ultimi 3 esercizi sociali chiusi alla data di pubblicazione del presente avviso e dimostrare di avere realizzato , nello stesso triennio, un importo nel settore della ristorazione e gastronomia pari ad almeno € 10.000.000, 00 (dieci milioni). La previsione degli importi sopra espressi è motivata dall'esigenza di assicurare elevati livelli di qualità del servizio e di affidabilità dell'appaltatore, in ragione della visibilità istituzionale e internazionale connessa alla natura dell'attività oggetto del bando.
- possedere una o più delle seguenti certificazioni correlate della descrizione del relativo campo di applicazione, ricomprendente il servizio offerto:
 - ISO 9001, certificazione del sistema di gestione della qualità del servizio offerto;
 - ISO 14001 o Regolamento EMAS, certificazione del sistema di gestione ambientale del servizio offerto;
 - OHSAS 18001, certificazione del sistema di gestione per la tutela della salute e della sicurezza sul posto di lavoro;
 - SA 8000/ AA 1000, certificazione del sistema di gestione delle condizioni di lavoro dell'azienda e della rispettiva catena di fornitura;
 - ISO 26000, certificazione dell'organizzazione nel campo della responsabilità sociale.

In caso di RTI è sufficiente che un componente possenga almeno una certificazione tra quelle sopra elencate, relativo al servizio in oggetto.

Tali dichiarazioni potranno essere rese in forma libera.

7-Procedura di selezione e criteri di aggiudicazione

La procedura di selezione del Concessionario sarà svolta ai sensi dell'art. 30 del Codice dei Contratti Pubblici nel rispetto dei principi di trasparenza, adeguata pubblicità, non

discriminazione, parità di trattamento, mutuo riconoscimento e proporzionalità previo espletamento di gara informale ad evidenza pubblica, sulla base dei seguenti criteri di aggiudicazione:

- 1 – Offerta tecnica (punteggio massimo 70 punti);
- 2 – Offerta economica (punteggio massimo 30 punti).

La presente procedura verrà esperita e condotta, prevalentemente, attraverso l'utilizzo della piattaforma telematica di Expo 2015 S.p.A. denominata "SINTEL", come meglio specificato al successivo Art.9.

7.1-L'Offerta tecnica (punteggio massimo 70 punti), così articolati:

Con riferimento al criterio di valutazione dell'offerta tecnica, il punteggio tecnico sarà determinato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti in base ai criteri di seguito elencati:

A. Valutazione del Curriculum Organizzazione e contenuti dell'attività (massimo 25 punti): Valutazione attraverso la disamina del "Curriculum del Candidato", in base alla documentazione da esso prodotta e dalla quale si possano evincere l'esperienza in servizi e/o attività analoghe, con particolare riferimento alla documentazione dei requisiti di cui al punto 6.2.

B. Valutazione dell' offerta ristorativa e delle modalità di svolgimento del servizio (massimo 25 punti) : Il Candidato deve qui dettagliare :

i. Modalità di svolgimento del servizio: orari di apertura del Ristorante, addetti al servizio suddivisi per categoria, eventuali caratteristiche peculiari del personale (lingue parlate, provenienza...), organizzazione dei menù (lingue disponibili, focalizzazione per esigenze speciali..) e altri dettagli reputati necessari per la valutazione;

ii. Offerta ristorativa : dettaglio dell' offerta ristorativa che intende implementare, sia per la gestione dell'area ristorante che per il Catering eventualmente richiesto in occasione di eventi in Palazzo Italia. E' qui richiesto di presentare le diverse tipologie di Menù e la corrispondente fascia di prezzo, prevedendo almeno 3 tipologie di scelta per pranzi/cene nel caso di Eventi. E' favorevolmente considerata la proposta di

eventi culinari e/o serate a tema, che saranno poi concordate in sede di stesura del contratto.

Non è richiesta la compilazione del Green Procurement Application Form (pag.35), tuttavia il concorrente dovrà presentare dichiarazione esplicita di impegno di adozione dei criteri contenuti nelle Linee Guida Green Procurement e di quelli eventualmente aggiuntivi contenuti nell'Allegato 3B, con modalità che riterrà più idonee.

C. Progetto di valorizzazione del concept del Vivaio (massimo 5 punti): Il concorrente dovrà presentare un concept preliminare del Vivaio che costituisce la linea di ispirazione di tutte le attività del Padiglione Italia e tende a valorizzare i giovani talenti e a rendere la presenza giovanile protagonista di ogni attività del Padiglione. Fattore portante del concept è la formazione dei giovani: a tale scopo saranno positivamente valutati i concorrenti che proporranno, nello svolgimento dell'attività, il coinvolgimento di giovani (età non superiore ai 30 anni) sia nella erogazione quotidiana del servizio, che in connessione a programmi formativi con scuole e accademie, che quali animatori di eventi tematici. Tali attività dovranno essere rispettose dei valori del Tema dell'Evento .

D. Valorizzazione dei prodotti italiani e integrazione di filiera (massimo 10 punti): Obiettivo di Padiglione Italia è favorire lo sviluppo economico e turistico del Sistema Italia. A questo proposito si richiede ai concorrenti di sviluppare un progetto di collegamento dell'area con la città o con elementi del territorio italiano. Sempre a tale fine si richiede ai candidati l'impegno all'utilizzo di materie prime prevalentemente italiane, specificando in sede di offerta tecnica le categorie di prodotti per i quali ritengono necessario ricorrere a prodotti non italiani. Al Concessionario sarà reso disponibile un corner di vendita, all'interno di Palazzo Italia, per la commercializzazione dei prodotti : il candidato deve qui indicare l'assortimento che intende proporre e gli eventuali progetti di legame con il territorio di provenienza e la possibilità di dimostrazione di alcuni peculiari processi produttivi della tradizione italiana. Inoltre, si richiede di esplicitare i criteri di sostenibilità per l'offerta di somministrazione che il concorrente si impegna ad adottare con riferimento alle Linee Guida Green Procurement (vedi Allegato 3 - Per la verifica del soddisfacimento del criterio le "Summary of the GP Criteria" criteri dal n° 1 al n° 17; n° 35; n° 36; dal n° 55 al n° 57; il n° 63 Sempre in

riferimento all'obiettivo di sviluppo del Sistema Italia saranno favorevolmente considerati progetti che dimostrino il positivo impatto nello sviluppo del settore agroalimentare italiano con particolare riferimento allo sviluppo e valorizzazione della piccola impresa, come l'utilizzo di prodotti provenienti da imprese italiane a completamento dell'offerta.

E. Sistema di gestione ambientale adottato (massimo 5 punti): Il concorrente dovrà presentare una descrizione del sistema di gestione ambientale che intende adottare nell'erogazione del servizio offerto e degli impegni aziendali in termini di responsabilità sociale di impresa (a titolo esemplificativo: la logistica di approvvigionamento nel suo complesso; i consumi energetici delle apparecchiature; l'impiego di packaging, dispenser/erogatori, stoviglie; la gestione dei rifiuti; il coinvolgimento dello staff, la definizione di una struttura operativa che garantisca l'efficacia delle azioni rispetto agli obiettivi; iniziative esemplari per la sensibilizzazione dei consumatori; servizi aggiuntivi per la riduzione dei rifiuti quali ad esempio il "to go bag"; il calcolo del carbon footprint di prodotti/servizi; la disponibilità a partecipare a cicli di audit interni, la fornitura di report periodici all'Organizzatore sull'attuazione e sulle prestazioni ambientali raggiunte). Saranno quindi favorevolmente considerate le forniture di materie prime a 'km 0' così come i programmi già in essere, presso la struttura del candidato, di utilizzo del cibo avanzato e in generale della riduzione dello spreco alimentare.

7.2- Offerta economica: punteggio massimo 30 punti così articolati:

A. Offerta per l'aggiudicazione della concessione (massimo 15 punti): dovrà essere indicato il contributo economico come entry fee che il concorrente intende riconoscere al Padiglione Italia e che non potrà essere inferiore a 200.000,00 euro (IVA esclusa). Tale importo è da riconoscersi a Padiglione Italia per il 30% alla firma del contratto e per il restante importo entro il 01/04/2015. L'importo comprende la royalty dovuta per la commercializzazione di prodotti con utilizzo del Logo del Padiglione Italia nei propri canali distributivi.

Il punteggio per il valore del contributo economico offerto sarà attribuito secondo la seguente formula:

Punti assegnati all'offerente i-esimo = $15 \times \text{valore offerto dall'offerente i-esimo} / \text{il maggior valore proposto}$, dove 15 punti sono il massimo attribuibile al maggior valore offerto.

Si precisa che, in caso di offerta monetaria minore ad € 200.000,00 il concorrente sarà escluso dalla procedura.

B. Royalty sul fatturato che verrà realizzato (massimo 15 punti): si tratta della royalty che il concorrente intende riconoscere al Padiglione Italia sugli incassi delle attività commerciali realizzate nel Padiglione Italia, come previsto dal richiamato articolo 19 del Regolamento generale di Expo 2015, nonché dallo Special Regulation n. 9- art.7). Tale percentuale non potrà essere inferiore 10 % del fatturato (IVA esclusa) che verrà complessivamente realizzato all'interno dell'area per tutto il periodo di durata dell'Evento.

Il punteggio per la % di royalty proposta sul reddito generato dal Concessionario su tutti i servizi offerti sarà attribuito secondo la seguente formula:

Punti assegnati all'offerente i-esimo = $15 \times \% \text{ di royalties proposto dall'offerente i-esimo} / \text{maggior \% di royalties proposta}$ dove 15 punti sono il massimo attribuibile alla maggior % di royalties offerta.

Si precisa che, in caso di offerta di % di royalty inferiore al 10% del fatturato (IVA esclusa), il concorrente **sarà escluso dalla procedura.**

All'interno della Sezione "Offerta Economica" dovrà inoltre essere presentato, nel campo "Dettaglio prezzi Unitari", un Piano economico-finanziario di copertura degli investimenti e della connessa gestione per l'arco temporale dell'Evento che, da un lato, dovrà tenere conto dei benefici che il Concessionario otterrà in termini di rafforzamento della propria reputazione e di 'brand identity', consolidamento del posizionamento competitivo, estensione delle opportunità di sviluppo del business, dall'altro, dovrà considerare la metodologia di sostenibilità culturale, ambientale e finanziaria della gestione.



8-Graduatoria

Sarà formata una graduatoria dei punteggi ottenuti dai concorrenti e sarà primo classificato il soggetto che totalizzerà il punteggio più alto, quale sommatoria del punteggio per l'offerta tecnica e del punteggio per l'offerta economica. **Tale operazione non sarà effettuata automaticamente dalla piattaforma telematica, ma sarà svolta a cura di una Commissione giudicatrice appositamente nominata**, come meglio specificato al successivo articolo 10. In caso di decadenza o rinuncia del soggetto primo in graduatoria Padiglione Italia procederà con lo scorrimento nella graduatoria, in favore della seconda migliore offerta e, nell'ipotesi di decadenza o rinuncia anche di tale seconda, in favore della terza migliore offerta.

9-Termini e modalità per la presentazione delle Offerte

La presente procedura verrà esperita e condotta, prevalentemente, attraverso l'utilizzo della **piattaforma telematica di Expo 2015 S.p.A. denominata "SINTEL"** (di seguito anche "Sistema"), il cui funzionamento è disciplinato nel documento **"Allegato 8 Indicazioni operative per le procedure su piattaforma telematica Sintel"**, in cui sono specificati, altresì: la dotazione informatica necessaria, le modalità di registrazione alla piattaforma, le modalità di firma, predisposizione e di presentazione dei documenti, nonché le modalità di comunicazione con la stazione appaltante. Detto documento dovrà essere attentamente visionato dal concorrente.

L'accesso alla piattaforma avviene tramite il link presente sul profilo del committente mediante il quale verranno gestite le fasi di pubblicazione della procedura, di presentazione, analisi, valutazione ed aggiudicazione delle offerte, oltre che le comunicazioni e gli scambi informativi, come meglio specificato nel documento **Allegato 8 Indicazioni operative per le procedure su piattaforma telematica Sintel**.

La documentazione ufficiale di gara è in formato elettronico, firmato digitalmente, scaricabile da Sintel.

Per la presente procedura è designato quale Responsabile della fase di Affidamento, l'Ing. Cesare Vaciago.

Per sottoporre l'offerta, i concorrenti dovranno accedere alla sezione "invia offerta" della piattaforma e procedere secondo quanto previsto sulla suddetta piattaforma, nella documentazione di gara della presente procedura entro e non oltre il termine perentorio delle

ore 12.00 del giorno 25 marzo 2014, mediante il caricamento su Sintel delle informazioni e dei documenti di seguito indicati, a pena di irricevibilità della stessa.

Il Sistema non accetta offerte pubblicate dopo la data di chiusura della gara.

La mancata consegna nel termine previsto è imputabile unicamente al Concorrente.

La partecipazione alla procedura, con la presentazione dell'offerta, comporta per il concorrente piena, integrale ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente Avviso e relativi allegati.

Il concorrente resterà vincolato, pertanto, all'osservanza di tutte le norme e condizioni ivi contenute e richiamate.

Nel caso di costituendo o costituito R.T.I., il legale rappresentante, o procuratore, di ciascuna Impresa, dovrà essere titolare di firma digitale in modo da sottoscrivere con tale modalità tutti i documenti richiesti. Tutti i documenti richiesti dovranno essere caricati sulla piattaforma telematica esclusivamente dall'Impresa Capogruppo, registrata alla piattaforma, con modalità e dimensioni indicate nel documento "Indicazioni operative per le procedure su piattaforma telematica Sintel", allegato al presente Avviso.

La presentazione dell'Offerta dovrà avvenire attraverso l'esecuzione della sequenza di passi procedurali che consentono di predisporre e inviare:

- la Documentazione amministrativa;
- la Documentazione tecnica;
- l'Offerta economica.

Il completamento della procedura di presentazione dell'offerta deve avvenire mediante la funzionalità "Invio offerta" al termine dell'immissione dei dati richiesti nelle varie fasi di predisposizione dell'offerta e del caricamento a Sistema della documentazione richiesta.

La procedura di preparazione ed invio dell'offerta può essere eseguita in momenti temporali differenti, attraverso il salvataggio dei dati e delle attività già eseguite, fermo restando che l'invio dell'offerta deve necessariamente avvenire entro la scadenza del predetto termine perentorio di presentazione dell'offerta.

I passi devono essere completati nella sequenza stabilita dal Sistema; tuttavia, il Sistema consente di modificare i passi procedurali già eseguiti e completati, sino al momento della sottoscrizione finale del documento riassuntivo generato in automatico in formato .pdf dal Sistema.

Al concorrente è richiesto di allegare, quale parte integrante dell'offerta, i documenti richiesti che compongono l'offerta. Si raccomanda la massima attenzione nell'inserire detti allegati nella sezione pertinente ed in particolare, di non indicare o, comunque, fornire i dati dell'offerta economica in sezioni diverse da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla presente procedura.

Si consiglia di completare la procedura di presentazione dell'offerta con congruo anticipo, rispetto al suddetto termine perentorio, possibilmente entro il giorno antecedente la scadenza prevista.

In particolare:

a) NELLA SEZIONE **"DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"** contenente la documentazione amministrativa i soggetti interessati a partecipare alla gara dovranno a pena di esclusione contrassegnare tutti i campi sulla Piattaforma ed allegare tutta la documentazione, come di seguito specificato:

1) Certificato C.C.I.A.A. in corso di validità, da cui risulti l'oggetto sociale del concorrente coerente con i servizi richiesti, o, in alternativa, dichiarazione sostitutiva del medesimo certificato, firmati digitalmente dal concorrente. Nel caso di R.T.I. tale documento dovrà essere redatto separatamente e firmato digitalmente da ciascuna mandante e inserito dall'impresa mandataria nel campo: **"dichiarazione attestante l'impegno a costituire Raggruppamento Temporaneo di Imprese in caso di aggiudicazione ed eventuali altri documenti richiesti alle mandanti"**;

2) Documento con dichiarazione contenente una breve illustrazione dell'attività, della sua dimensione economica e degli obiettivi di impresa anche in termini di sostenibilità, firmata digitalmente dal concorrente. Nel caso di R.T.I. tale documento dovrà essere redatto separatamente e firmato digitalmente da ciascuna mandante e inserito dall'impresa mandataria nel campo: **"dichiarazione attestante l'impegno a costituire Raggruppamento Temporaneo di Imprese in caso di aggiudicazione ed eventuali altri documenti richiesti alle mandanti"**;

3) Documento con dichiarazione attestante l'impegno a costituire Raggruppamento Temporaneo di Imprese in caso di aggiudicazione firmato digitalmente da ciascuna impresa costituente l'RTI, specificando le quote percentuali e le attività in capo a tutte

le imprese o, ove l'RTI fosse già costituito, mandato collettivo speciale con rappresentanza conferito all'impresa capogruppo firmato digitalmente da quest'ultima. Nel caso di partecipazione in forma individuale dovrà essere inserita sulla piattaforma, nel medesimo campo, la relativa dichiarazione di partecipare individualmente alla procedura;

4) Documento contenente autodichiarazione, resa ai sensi del DPR 445/2000, firmata digitalmente dal concorrente con cui vengano attestate :

- l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'articolo 38 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i.;
- la presa visione e l'accettazione del Modello 231/01 e del Codice Etico di Expo 2015 S.p.A. visionabili direttamente dal sito internet www.expo2015.org nella Sezione Expo in Chiaro – Gare, Appalti, RFP e delle condizioni generali di partecipazione contenute nel presente documento;
- di essere in regola con le disposizioni della Legge 383/2001;
- il possesso di tutti i requisiti di qualificazione necessari allo svolgimento dei servizi di ristorazione e commerciali;
- la presa visione di tutti gli allegati del presente documento, necessari, peraltro, alla formulazione dell'offerta;
- la presa d'atto che le reciproche obbligazioni verranno definite all'interno del contratto di concessione, che conterrà, almeno, le seguenti clausole nei confronti del concessionario:
 - i. clausola che preveda un impegno a fornire i servizi a fronte di prerogative di visibilità, da concedersi a cura di Padiglione Italia ;
 - ii. impegno a svolgere il servizio secondo le prescrizioni quantitative e qualitative contenute nel progetto aggiudicatario nel rispetto delle indicazioni minime indicate al precedente art. 6;
 - ii. cauzione definitiva di importo pari al 10% dell'importo contrattuale a copertura dell'eventuale inadempimento degli obblighi assunti, in caso di aggiudicazione;
 - iii. impegno a stipulare una polizza assicurativa a copertura dei rischi di esecuzione del servizio;

- iv. impegno a rendicontare al Padiglione Italia il fatturato realizzato nel corso della concessione ai fini del calcolo dell'importo di royalty dovuto;
- v. impegno ad accettare un' eventuale attività di "audit" svolta da Expo 2015, in merito ai dati di fatturato dichiarati ai fini del calcolo delle royalty;
- vi. impegno ad accettare penali per inadempimento il cui importo non ecceda il 10% dell'importo del contratto e che siano opportunamente graduate in relazione alla rilevanza dell'inadempimento;
- vii. impegno ad accettare clausole che prevedano la risoluzione del contratto in caso di inadempimento da parte del concessionario, la revoca della concessione in casi di particolare gravità, la facoltà di recesso a favore del Padiglione Italia, la previsione di controlli del Padiglione Italia sullo svolgimento del servizio da parte del concessionario.

Nel caso di R.T.I. tale documento dovrà essere redatto separatamente e firmato digitalmente da ciascuna mandante e inserito dall'impresa mandataria nel campo: **"dichiarazione attestante l'impegno a costituire Raggruppamento Temporaneo di Imprese in caso di aggiudicazione ed eventuali altri documenti richiesti alle mandanti"**;

- 5)** Documento contenente autodichiarazione, resa ai sensi del DPR 445/2000, firmata digitalmente dal concorrente che attesti il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al precedente art. 6.2. Nel caso di R.T.I. tale documento dovrà essere redatto dall'impresa mandataria e sottoscritto digitalmente da tutte le imprese facenti parte del raggruppamento.
- 6)** Originale in formato elettronico del documento contenente la dichiarazione di almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D.Lgs. 1° settembre 1993, n. 385 che attesti la solidità economica e una adeguata capacità finanziaria del concorrente, firmata digitalmente dal soggetto che ha rilasciato il documento o copia scansionata dell'originale firmata digitalmente da un notaio o altro pubblico ufficiale che attesti la conformità del documento all'originale. In caso di costituendo R.T.I. la suddetta dichiarazione dovrà essere intestata a tutte le imprese che costituiranno il Raggruppamento. In caso di costituito R.T.I. la dichiarazione dovrà essere intestata all'impresa capogruppo.

- 7)** Ricevuta pagamento CIG firmata digitalmente : allegare documentazione scansionata attestante l'avvenuto pagamento del contributo di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, pari a :

Euro 140,00 recante il codice CIG 5590535F69

A tal fine si segnala che il pagamento potrà avvenire anche con il versamento on-line: collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://contributi.avcp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A conferma dell'avvenuto pagamento il concorrente dovrà, in tal caso, allegare a portale l'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione.

b) Nella **SEZIONE "OFFERTA TECNICA"** il concorrente dovrà allegare un documento costituito da un massimo di 30 pagine in formato A4 (non in modalità fronte/retro), suddiviso secondo le distinte tipologie di attività di cui al precedente paragrafo 7.1, firmata digitalmente. A tale proposta seguirà l'obbligo per il concorrente dell'elaborazione della progettazione esecutiva dei contenuti e la successiva realizzazione. In tale documento dovrà essere incluso l'elenco delle certificazioni pertinenti al servizio offerto possedute dal concorrente.

Nessun riferimento diretto o indiretto a valori economici dovrà essere presente in tale sezione, pena l'esclusione.

C) Nella **SEZIONE "OFFERTA ECONOMICA"** il Concorrente dovrà inserire sulla piattaforma:

- 1.** Il contributo monetario che il concorrente intende riconoscere ad Padiglione Italia e che non potrà essere inferiore a 200.000,00 euro (IVA esclusa), indicando al massimo 2 (due) cifre decimali. Tale importo è da riconoscersi a Padiglione Italia per il 30% alla firma del contratto e per il restante importo entro il 01/04/2015.
- 2.** Il tasso di royalty che il concorrente intende riconoscere ad Padiglione Italia, da considerarsi come valore percentuale da applicare al fatturato (IVA esclusa) generato all'interno della Padiglione Italia, da inserire sulla piattaforma come numero assoluto, indicando al massimo 2 (due) cifre decimali (ad esempio 14,50). Tale tasso di royalty non può essere inferiore a 10%.

Si richiede inoltre di inserire nel campo “Dettaglio Prezzi Unitari” il piano economico-finanziario come previsto al precedente art. 7.2.

Ai fini della completezza dell’invio e presentazione dell’offerta il Concorrente, nella schermata a Sistema denominata “Riepilogo ed invio offerta”, dovrà scaricare un documento in formato .pdf riepilogativo delle informazioni, dei dati e degli importi immessi a Sistema.

Solo a seguito della sottomissione di tale documento in formato .pdf sottoscritto come richiesto, il Concorrente può completare la presentazione dell’offerta mediante la funzionalità di “Invio offerta”.

Tutti i documenti sopra richiesti (Documentazione Amministrativa, Offerta tecnica e Offerta economica) devono essere caricati sulla piattaforma e firmati digitalmente dal Legale Rappresentante o Procuratore, nel qual caso è necessario allegare anche copia della procura firmata digitalmente.

In caso di RTI i documenti relativi all’Offerta Tecnica ed Economica dovranno essere sottoscritti digitalmente dai legali rappresentanti o procuratori di ciascuna impresa.

Non saranno ammesse offerte condizionate, espresse in modo indeterminato e/o contenenti altri elementi in contrasto con il presente avviso.

Il Concorrente può modificare l’offerta precedentemente pubblicata entro e non oltre la data di chiusura. Entro lo stesso termine il Concorrente ha la facoltà di ritirare la propria offerta selezionando il tasto “modifica risposta”, “cancella risposta” e, successivamente, “rifiuta”.

L’ultima offerta sottoposta a Sistema entro il termine ultimo di presentazione dell’Offerta costituisce per il concorrente impegno a stipulare il Contratto nel caso lo stesso risulti aggiudicatario. La mancata consegna nel termine previsto è imputabile unicamente al Concorrente.

All’apertura dell’offerta economica, l’esame dell’offerta ivi contenuta e l’assegnazione dei punteggi sulla base delle formule sopra indicate, non avverrà in maniera automatica da parte della piattaforma, ma sarà oggetto di calcolo da parte della Commissione giudicatrice, la quale

sommerà al punteggio attribuito al contributo monetario che il concorrente intende riconoscere a Padiglione Italia (1), il punteggio attribuito al tasso di royalty che il concorrente intende riconoscere a Padiglione Italia (2). La somma dei due punteggi permetterà alla Commissione giudicatrice di creare la graduatoria finale.

La stazione appaltante comunicherà i risultati tramite due differenti e-mail: la prima diretta solo al concorrente proposto come aggiudicatario; la seconda a tutti gli altri concorrenti non aggiudicatari.

10-Chiarimenti e valutazione delle Offerte pervenute

Le richieste di chiarimenti dovranno pervenire via e-mail **entro e non oltre il termine perentorio delle ore 12:00 del giorno 10 marzo 2014** al seguente indirizzo: corporate@paditexpo2015.com.

Le risposte ai quesiti saranno pubblicate per tutti i soggetti proponenti sul Sito internet di Expo 2015 S.p.A.:

- www.rfp.expo2015.org

- www.expo2015.org nella sezione Expo in chiaro/Gare, appalti e RFP/Gare in corso/Gare per via telematica)

- http://www.padiglioneitaliaexpo2015.com/it/gare_appalti

Allo scadere del termine per la presentazione delle Offerte, verrà nominata apposita Commissione giudicatrice per la disamina di quanto contenuto nei plichi telematici. Alla conclusione delle operazione di valutazione, la Commissione giudicatrice predisporrà apposito verbale da sottoporre all'approvazione dei Competenti Organi della Stazione Appaltante cui sarà subordinata la sottoscrizione del relativo Contratto di concessione.

Resta ferma la facoltà del Expo 2015 S.p.A./Padiglione Italia di non procedere ad alcun affidamento ovvero di procedere all'affidamento del relativo contratto anche in presenza di una sola offerta.

Si precisa, infine, che ogni prodotto e servizio proposto nell'offerta, affinché possa essere valutato idoneo all'aggiudicazione dovrà essere coerente con i valori ed il Tema dell'Evento Expo 2015.



11- Attività e obblighi del Concessionario

Il Concessionario sarà responsabile dell'area oggetto della concessione, assicurando una gestione dell'immobile nel rispetto dei criteri di attinenza tematica, coerenza, qualità e sostenibilità indicati nell'avviso, delle responsabilità indicate nel Contratto di concessione e, ove applicabili, dei Regolamenti.

Gli obblighi minimi di gestione, realizzazione e di organizzazione posti in capo al Concessionario che dovranno essere sviluppati nel Concept e nei Progetti presentati in sede di Offerta, come eventualmente modificati a seguito di varianti introdotte da Padiglione Italia, sono i seguenti:

- a. reclutamento, coordinamento e gestione/pagamento di uno staff di persone qualificato che durante la fase di preparazione e durante l'Evento assicuri qualità, continuità e stabilità gestionale;
- b. erogazione del servizio nel rispetto di tutte le normative comunitarie, nazionali e locali vigenti, soprattutto in materia di sicurezza alimentare, igiene, sanità, come meglio specificato nel prosieguo;
- c. copertura finanziaria dei costi di gestione sulla base del piano economico presentato in sede di offerta, anche attraverso l'ausilio di soggetti finanziatori che non entrino in contrasto con il Tema, le regole organizzative, i partner, gli sponsor, di Expo 2015;
- d. stipula di idonee polizze assicurative che coprano, per tutta la durata della concessione, eventuali danni di qualsiasi natura subiti dalla Piazzetta per via della gestione della stessa e che coprano altresì la responsabilità civile per eventuali danni subiti da soggetti terzi al suo interno;
 - (ii) svolgimento delle pulizie degli spazi gestiti direttamente od indirettamente e pagamento delle relative utenze di gestione;
 - (iii) sicurezza all'interno dell' area e un'ordinata gestione del flusso dei visitatori;
 - (iv) rispetto delle regole di natura logistica, security, safety, smaltimento rifiuti, manutenzione che saranno riepilogate nella "guida operations" che sarà distribuita a tutti gli operatori;
 - (v) coordinamento della presenza di altri Partecipanti all'Expo 2015 esterni agli spazi gestiti per la realizzazione di eventi ad hoc se previamente approvati da Padiglione Italia.

- e. al termine dell'evento (31 ottobre 2015), smantellamento degli allestimenti eventualmente realizzati e restituzione ad Expo 2015 dei locali nelle medesime condizioni in cui si trovavano al momento dell'assegnazione.

In particolare, il Concessionario si impegna ad erogare il servizio nel rispetto di tutte le procedure di sicurezza previste dal sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al Regolamento CE n. 852/04. Il Concessionario assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione del servizio affidato, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni del Regolamento CE n. 852/2004 cit., del D.Lgs. n. 193/2007 e di tutte le normative comunitarie e nazionali applicabili in materia di sicurezza alimentare. Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno previste, tra le altre: oltre alla verifica delle norme di legge e dei regolamenti inerenti l'igiene e la sanità dei locali, la verifica degli impianti e del personale occupato nell'erogazione dei Servizi; la supervisione tecnica ed il controllo della produzione e della fornitura dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase; la formazione continua del personale di cucina, il tutto come sarà meglio disciplinato nel Contratto di concessione.

Il Direttore generale del Padiglione Italia

Ing. Cesare Vaciago



* * *

Il presente avviso sarà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea e sul sito internet Expo 2015 e del Padiglione Italia, nonché, per estratto, su due quotidiani a livello nazionale e due a livello locale.

ALLEGATI:

Allegato 1: Regolamento generale dei partecipanti ad Expo2015

Allegato 2: Linee Guida

Allegato 3A: Linee Guida Green Procurement

Allegato 3B: Criteri di Green Procurement Applicabili per Expo 2015

Allegato 4: Caratteristiche degli spazi

Allegato 5: Dichiarazione di insussistenza dei motivi di esclusione ex Art. 38 del D.Lgs. 163/06 e altre dichiarazioni

Allegato 6 : Guidelines Hygiene and Safety for Food Area

Allegato 7: Special Regulation n.9

Allegato 8: Indicazioni operative per le procedure su piattaforma telematica Sintel.