

**CAPITOLATO PER LA PRESTAZIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, CATERING E BAR ALL'INTERNO DEL QUARTIERE ESPOSITIVO E CONGRESSUALE DI FIRENZE FIERA – Fortezza da Basso – Villa Vittoria – Palazzo degli Affari.**

**Art. 1 - Oggetto dell'appalto.**

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione, la gestione dei bar e del servizio catering da effettuarsi all'interno del compendio immobiliare della Fortezza da Basso, Palazzo dei Congressi (Villa Vittoria) e Palazzo degli Affari gestito da Firenze Fiera s.p.a. (anche "Committente").

Tali servizi dovranno essere espletati dall'Appaltatore, a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, in conformità al presente capitolato Speciale d'Appalto, al Contratto, alla lettera di invito e all'offerta dell'Appaltatore in sede di selezione.

Il servizio si articola in tre tipologie di prestazioni:

- servizi di ristorazione. A titolo esemplificativo, comprendono: la preparazione dei pasti (acquisto delle derrate alimentari, stoccaggio, lavorazione e cottura) e la distribuzione degli stessi agli utenti, nonché l'espletamento delle pulizie e sanificazione delle cucine, del magazzino e dei locali interessati al servizio.

- servizio bar. A titolo esemplificativo, comprende: la preparazione e somministrazione al banco ed al tavolo di prodotti alimentari per Breakfast, light lunch e tea time nonché bevande ad eccezione degli alcolici oltre i 18°, con espresso divieto di servire tali bevande ai minori e durante le fasi di allestimento e disallestimento degli eventi. La disponibilità dei prodotti alimentari e delle bevande deve essere garantita per tutto il periodo di apertura degli eventi fieristici e/o congressuali. Per l'erogazione del servizio bar l'Appaltatore dovrà rilasciare agli avventori, siano essi personale della Committente oppure utenti del quartiere, regolare scontrino fiscale.

- servizio catering. A titolo esemplificativo, comprende: l'erogazione di servizi coffee break, cocktails, buffet, light lunch, pranzi e cene serviti al tavolo. L'Appaltatore dovrà, altresì, rendersi disponibile a predisporre su particolare richiesta degli organizzatori di eventi, preparazioni alimentari rispondenti a diverse e specifiche esigenze, anche di rappresentanza. Lo svolgimento dei servizi è correlato alle attività ospitate nel compendio. Durante il periodo di allestimento e disallestimento delle manifestazioni potrà essere aperto il self-service ad uso degli utenti del quartiere, previa richiesta dell'organizzatore dell'evento o di Firenze Fiera.



**Firenze Fiera spa**

Sede legale e operativa: Piazza Adua 1 - 50123 Firenze, Italy | Tel. +39 055 497 21 | Fax +39 055 497 3237  
CCIAA di Firenze, P.IVA 04933280481- Capitale Sociale € 21.843.977,76 | info@firenzefiera.it | www.firenzefiera.it

La presenza degli addetti nei giorni festivi e prefestivi (sabato) o in orari differenti da quelli indicati è contestuale alle attività del quartiere, come ogni eventuale aumento di servizi per esigenze della Committente, che potranno essere concordate direttamente con l'organizzatore dell'evento, con lo specifico fine di fornire un servizio conforme alle necessità dell'evento. I costi operativi derivanti dalle circostanze appena sopra descritte sono a carico dell'Appaltatore.

#### **Art. 2- Durata dell'Appalto. Proroga. Interruzione del servizio**

La durata del contratto è stabilita in anni 3 decorrenti dalla sottoscrizione dell'atto stesso, con opzione di proroga a favore della Committente per un massimo di ulteriori 2 anni. Ciascuna opzione annuale sarà esercitabile da Firenze Fiera con semplice richiesta scritta, comunicata tramite pec/mail all'impresa entro 60 giorni dalla scadenza annuale. Gli esecutori sono obbligati ad aderirvi, ed accettare questa previsione incondizionatamente per tutti i 2 anni complessivi e consecutivi.

Qualora allo scadere del termine naturale del contratto, oltre che delle proroghe previste, la Committente non avesse ancora proceduto ad affidare il servizio per il periodo successivo, l'Appaltatore sarà tenuto a continuarlo per un periodo non superiore a sei mesi ed alle stesse condizioni applicate al momento della scadenza del contratto.

In caso di interruzione anche parziale del servizio, qualora l'interruzione sia ascrivibile a cause di interesse pubblico che comportino l'inagibilità dei luoghi di esercizio delle prestazioni oggetto del contratto, non sarà dovuto alcun indennizzo all'Appaltatore da parte della Committente.

#### **Art. 3- Importo complessivo presunto dell'appalto**

Il valore complessivo presunto dell'appalto è stimato in Euro 4 milioni Iva esclusa, calcolato da Firenze Fiera sulla base del numero dei pasti, delle consumazioni effettuate ai bar ed al totale dei servizi catering erogati nell'anno 2019.

Detta stima è da considerarsi puramente indicativa e utile ai soli fini della determinazione del valore complessivo presunto dell'appalto. Non garantisce, dunque, garanzia alcuna sul numero dei servizi che verranno effettivamente erogati nell'esecuzione dell'appalto.

#### **Art. 4- Caratteristiche del servizio.**

Il servizio deve avere una marcata connotazione territoriale intesa come specializzazione nelle ricette storico-locali e anche come ricorso alla filiera produttiva di eccellenza. A quest'ultimo proposito dovrà essere garantito l'impiego per tutta la durata dell'appalto di prodotti certificati di

**Firenze Fiera spa**

Sede legale e operativa: Piazza Adua 1 - 50123 Firenze, Italy | Tel. +39 055 497 21 | Fax +39 055 497 3237  
CCIAA di Firenze, P.IVA 04933280481- Capitale Sociale € 21.843.977,76 | info@firenzefiera.it | www.firenzefiera.it



indicazione geografica protetta (IIGP) e/o a denominazione di origine protetta (DOP) o controllata (DOC), prodotti a km 0 e equo/solidali (Fairtrade).

Il servizio deve essere espletato mediante l'utilizzo di stoviglie in ceramica e bicchieri in vetro o cristallo, vassoi in acciaio o in ceramica, posate in acciaio inox, adeguati strumenti per la distribuzione delle bevande, carrelli, due unità di personale ogni 30 persone che siano specializzate nel servizio ed adeguatamente abbigliate.

Il tovagliato fornito deve essere in teleria, deve essere sempre in condizioni decorose, senza presentare macchie, aloni o strappi. La fornitura del tovagliato comprende la consegna ed il ritiro, il lavaggio e la stiratura.

Per specifiche esigenze legate alla tipologia del servizio, e su richiesta del Cliente, dovrà essere garantito l'utilizzo di stoviglie usa e getta realizzati in plastiche vegetali.

Tutti i servizi comprendono l'espletamento delle pulizie e sanificazione dei locali di stoccaggio, produzione, delle linee di distribuzione dei pasti, dei banconi bar, delle attrezzature, delle stoviglie, degli impianti e degli arredi in essi presenti. I prodotti utilizzati per le pulizie sopra descritte devono rientrare nella categoria "Prodotto Ecologico"

L'appalto prevede, inoltre, l'espletamento da parte dell'Appaltatore delle manutenzioni ordinarie dei macchinari, delle attrezzature, dei locali di produzione, erogazione e consumo e degli arredi ivi presenti e concessi in uso all'Appaltatore.

E' a carico dell'appaltatore, la raccolta differenziata dei rifiuti e il loro conferimento negli appositi contenitori.

#### **Art. 5 -Affidamento del servizio in esclusiva. Deroghe.**

La Committente si riserva la facoltà di affidare ad altro operatore economico lo svolgimento del solo servizio catering, in occasione di alcuni eventi ospitati nel quartiere tutte le volte in cui per il Cliente questo rappresenti la *conditio sine qua non* per procedere alla locazione degli spazi della stessa.

In particolare, la Committente, nell'ambito dell'affidamento in questione, potrà stipulare specifico accordo di collaborazione con un diverso operatore specializzato nel segmento della ristorazione banquetistica per eventi corporate.

L'operatore economico esecutore del servizio in deroga dovrà procedere al servizio catering mediante cucine mobili o ubicate in adiacenza al polo fieristico e congressuale.



**Firenze Fiera spa**

## **MODALITA' DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Art.6-Caratteristiche delle derrate alimentari.**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D. Lgs.231/2017; Reg. UE n. 1169/2011; D.Lgs 69/2000; D.Lgs 259/2000). Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Le confezioni utilizzate parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Il sistema di approvvigionamento delle materie prime deve presupporre un'attenta selezione, codifica e qualificazione dei prodotti e dei loro fornitori, rendendo disponibile alla Committente le certificazioni di qualità e le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle normative vigenti in materia.

Il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate deve garantire sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari utilizzati.

E' tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti geneticamente modificati o derivati da trattamenti transgenici (Legge Regione Toscana n. 53 del 6 aprile 2000)

Si precisa che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Committente, il gusto degli utenti, l'Appaltatore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un prodotto equivalente in termini nutrizionali ed economici da concordare tra le parti.

### **Art.7-Produzione e Conservazione delle derrate.**

La produzione dei cibi dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e tutte le operazioni delle diverse fasi devono rispettare le procedure prescritte dal Piano di Autocontrollo igienico dell'Appaltatore.

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

### **Art.8- Manipolazione e cottura degli alimenti**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno avvenire nel pieno rispetto delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

**Firenze Fiera spa**

L'Appaltatore si impegna a garantire che suddette operazioni sono mirate ad ottenere elevati standard di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

#### **Art.9-Diviato di riciclo**

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

E' vietata qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende, l'utilizzo tale e quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

L'Appaltatore è tenuto a svolgere un'attività di recupero delle eccedenze aderendo al progetto "food for good" promosso da Federcongressi di cui Firenze Fiera è socia e parte attiva, attenendosi alle procedure di conservazione e imballaggio che gli saranno indicate.

#### **Art. 10- Indumenti di lavoro ed igiene del personale**

Nell'espletamento del servizio di ristorazione tutto il personale impegnato deve essere dotato ed indossare indumenti da lavoro come prescritto dalla normativa vigente in materia di igiene.

Gli indumenti devono riportare il nome dell'Appaltatore ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore.

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, alla somministrazione ed al trasporto dei pasti deve curare l'igiene personale in modo scrupoloso. In particolare, ed in conformità alla normativa vigente, non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire la contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

### **NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

#### **Art.11- Organico. Clausola sociale**

Per l'esecuzione delle prestazioni previste dal presente appalto, l'Appaltatore si avvarrà di proprio personale, sotto la sua esclusiva responsabilità.



**Firenze Fiera spa**

Sede legale e operativa: Piazza Adua 1 - 50123 Firenze, Italy | Tel. +39 055 497 21 | Fax +39 055 497 3237  
CCIAA di Firenze, P.IVA 04933280481- Capitale Sociale € 21.843.977,76 | info@firenzefiera.it | www.firenzefiera.it

Il personale addetto al servizio deve essere in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in oggetto. Qualora non venissero rispettate tali modalità, su richiesta della Committente, l'Appaltatore deve provvedere al potenziamento del numero degli addetti senza oneri aggiuntivi.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico qualora disponibili, i lavoratori già impiegati quali soci lavoratori o dipendenti nell'esecuzione dei servizi in oggetto dall'appaltatore uscente (o dai suoi subappaltatori), garantendo l'applicazione dei CCNL di settore. Il trattamento retributivo complessivo di detti lavoratori non potrà essere modificato in senso peggiorativo, per tutta la durata dell'appalto.

#### **Art.12- Disposizioni generali relative al personale.**

Tutto il personale addetto al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La Committente si riserva il diritto di chiedere e ottenere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'Appaltatore provvederà, entro tre giorni lavorativi, a quanto richiesto senza che questo comporti maggiori oneri per la Committente.

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti di tutto il personale preposto al servizio, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di stipula del contratto o, comunque, le eventuali condizioni dovessero risultare da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella Provincia di Firenze. L'Appaltatore è tenuto, altresì, a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino al loro rinnovo o sostituzione.

Su richiesta della Committente l'Appaltatore deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

#### **Art. 13- Direzione del servizio.**



**Firenze Fiera spa**

L'Appaltatore deve affidare la direzione complessiva dei servizi richiesti ad un Responsabile-Coordiatore che abbia una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza di almeno 10 anni nella posizione di Direttore di un servizio simile a quello richiesto dalla Committente.

La funzione del Responsabile-Coordiatore è quella di controllare che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato e far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio.

Allo scopo l'Appaltatore si impegna a garantire la facile e costante reperibilità del Responsabile-Coordiatore anche per mezzo di telefono cellulare.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Committente al rappresentante designato dall'Appaltatore, si intendono come presentate direttamente all'Appaltatore.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile-Coordiatore, l'Appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con persona gradita alla Committente, comunicando nominativo completo dei recapiti telefonici, compresa l'indicazione del periodo di sostituzione.

## **PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE INTERESSATE DAL SERVIZIO**

### **Art. 14- Interventi di pulizia.**

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i locali di produzione e distribuzione dovranno essere eseguiti a cura dell'Appaltatore. L'Appaltatore deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

Tali attività presso i luoghi di erogazione devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

L'Appaltatore, inoltre, deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza delle cucine siano sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali di risulta.

### **Art. 15- Interventi di disinfestazione e derattizzazione.**

Oltre a quanto previsto dall'articolo precedente, l'Appaltatore dovrà effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e, successivamente, con la periodicità prevista dal proprio piano di autocontrollo. Tali interventi sono a completo carico

**Firenze Fiera spa**

Sede legale e operativa: Piazza Adua 1 - 50123 Firenze, Italy | Tel. +39 055 497 21 | Fax +39 055 497 3237  
CCIAA di Firenze, P.IVA 04933280481- Capitale Sociale € 21.843.977,76 | info@firenzefiera.it | www.firenzefiera.it



dell'Appaltatore e dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

#### **Art. 16- Gestione dei rifiuti.**

La gestione dei rifiuti relativi al servizio oggetto del presente Capitolato è interamente posta a carico dell'Appaltatore e dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di raccolta differenziata. (Vedi Regolamento Ambientale allegato)

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico etc etc).

In caso di intasamenti degli scarichi fognari, saranno addebitate all'Appaltatore le spese sostenute dalla Committente per il loro ripristino. Resta salva la facoltà della Committente di richiedere il risarcimento dei danni eventualmente subiti per l'interferenza causata dai suddetti intasamenti e conseguenti svuotature agli eventi in esecuzione presso gli spazi fieristici e congressuali.

### **NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art. 17- Disposizioni in materia di sicurezza.**

L'Appaltatore si impegna per la realizzazione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato, al rispetto di quanto prescritto dalle normative vigenti ed in particolare alla consegna dei documenti come prescritto dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

L'Appaltatore dovrà adottare nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente Capitolato tutti i procedimenti e tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità del personale addetto ai servizi stessi e dei terzi (intendendo per terzi anche Firenze Fiera, i propri soci e i propri dipendenti) nonché per evitare danni a beni pubblici e privati, in applicazione delle vigenti norme per la prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro; ciò anche nel caso di eventuale uso di attrezzature di Firenze Fiera da parte della Appaltatore.

L'Appaltatore è responsabile per ogni violazione delle prescritte regolamentazioni e sarà tenuta al risarcimento dei danni conseguenti, dovendosi Firenze Fiera ritenersi sollevata da ogni responsabilità.

L'Appaltatore, all'atto della sottoscrizione del contratto dovrà risultare iscritto all'Albo Fornitori della Committente.

Resta, inoltre, a carico dell'Appaltatore la dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.



**Firenze Fiera spa**

**Art. 18- Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas dovrà essere assicurato da personale dell'Appaltatore che conosca la manovra dei quadri di comando e dei rubinetti di chiusura delle attrezzature ubicati nei pressi delle stesse, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Appaltatore.

Il costo della fornitura di energia elettrica, cda, metano e acqua se non previsti da contratti di fornitura diretta saranno riaddebitati semestralmente.

**Art. 19- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.**

L'Appaltatore deve predisporre e far affiggere nei punti idonei a proprie cure e spese la segnaletica di sicurezza all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dall'allegato XXIV del D.Lgs. 81/2008.

**CONTROLLO DI QUALITA' E CONFORMITA' DEL SERVIZIO**

**Art.20- Diritto di controllo da parte della Committente.**

È facoltà della Committente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni del presente Capitolato. In particolare, sarà effettuata la verifica di conformità dei menù preparati rispetto ai progetti e format di ristorazione presentati in sede di offerta e di effettivo utilizzo delle materie prime indicate nel documento/protocollo allegato ai progetti di ristorazione.

I controlli potranno essere effettuati anche a mezzo di organismi incaricati allo scopo.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso al personale incaricato dalla Committente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione, cottura e distribuzione dei pasti. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.

Nel caso in cui il Responsabile-Coordiatore del servizio o un suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, la Committente effettuerà ugualmente i controlli e l'Appaltatore non potrà contestarne le risultanze.

I controlli saranno effettuati con la metodologia ritenuta più opportuna.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dei servizi né il personale dell'Appaltatore potrà ostacolare o interferire con le operazioni di controllo.

**Art. 21- Contenuti dei controlli.**



**Firenze Fiera spa**

La Committente potrà espletare i controlli che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

La verifica della conformità dei servizi svolti verrà effettuata in base ai seguenti criteri:

- corrispondenza della tipologia e qualità di portate offerte all'utenza di portate con quelle indicate negli atti di selezione;
- presenza di offerta all'utenza di prodotti per celiaci, vegani e vegetariani;
- corrispondenza, nel servizio catering, delle tipologie di prodotti offerti all'utenza rispetto a quelli indicati nei menù/ progetti alimentari in fase di selezione, con particolare riferimento all'utilizzo delle materie prime indicate nel documento/protocollo allegato ai progetti di ristorazione.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, costituiranno oggetto di verifica:

- l'adeguatezza dell'organizzazione del servizio;
- le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico;
- la modalità di presentazione delle portate;
- lo stato di manutenzione dei locali, dei macchinari e delle attrezzature in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato;
- il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- il grado di soddisfazione degli utenti mediante la compilazione di customer satisfaction accompagnata da una relazione del Project manager dell'evento.

#### **Art.22- Contestazioni e rilievi all'Appaltatore.**

La Committente, a seguito dei controlli effettuati, farà pervenire all'Appaltatore le eventuali osservazioni e contestazioni redatte in forma scritta, alle quali l'Appaltatore potrà presentare entro 8 giorni controdeduzioni scritte.

Trascorso detto termine senza che l'Appaltatore abbia presentato le proprie controdeduzioni scritte, o nel caso in queste non siano ritenute soddisfacenti, la Committente procederà ad applicare le penali contrattuali.

#### **INADEMPIENZE E PENALITÀ'**

##### **Art.23- Inadempienze e penalità.**

La Committente a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato si riserva di applicare le penali previste dal presente articolo.

**Firenze Fiera spa**

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze/difficoltà, ogni volta che esse si verificano.

Sono, pertanto, definiti 3 livelli di gravità delle inadempienze sulla base dell'entità economica dell'inadempimento e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti:

**1 livello (inadempimento medio) euro 1.000,00.**

- mancato rispetto di quanto stabilito nella Sezione Modalità di esecuzione del contratto.
- mancato rispetto della garanzia di utilizzo nelle preparazioni delle materie prime indicate in sede di selezione;
- mancato rispetto del divieto di riciclo;
- mancato rispetto degli obblighi e delle corrette modalità di raccolta differenziata dei rifiuti;
- mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza e le modalità stabilite;
- mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale dell'Appaltatore;
- assenza di copia del Piano di Autocontrollo aziendale aggiornato presso le sedi della ristorazione.

**2 livello (inadempimento grave): Euro 3.000,00.**

- mancato rispetto della manutenzione ordinaria dei materiali e dei luoghi di lavoro (Cucine/bar);
- ritardo o errata esecuzione degli interventi di manutenzione a carico dell'Appaltatore; inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili in sede di ristorazione;
- utilizzo di derrate alimentari diverse da quelle proposte in sede di selezione con particolare riferimento alle certificazioni di qualità;
- mancato rispetto del piano di Autocontrollo;
- assenza del Responsabile-Coordiatore per più di tre giorni consecutivi senza che sia sostituito;
- ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;

**3 livello (inadempimento molto grave): Euro 5.000,00.**

- destinazione dei locali affidati all'Appaltatore ad uso diverso da quello stabilito nel presente Capitolato.

**IMMOBILI MACCHINARI ED ATTREZZATURE**

**Art.24- Strutture per la produzione, la somministrazione e il consumo di cibi e bevande.**

La Committente affida e concede in uso all'Appaltatore, per tutta la durata del contratto, i locali e le strutture per la produzione, la somministrazione e il consumo di cibi e bevande. In particolare, al

**Firenze Fiera spa**

Sede legale e operativa: Piazza Adua 1 - 50123 Firenze, Italy | Tel. +39 055 497 21 | Fax +39 055 497 3237  
CCIAA di Firenze, P.IVA 04933280481- Capitale Sociale € 21.843.977,76 | info@firenzefiera.it | www.firenzefiera.it

momento dell'avvio dell'esecuzione dell'appalto, si procederà, previa stesura in contraddittorio di un inventario, alla consegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi all'Appaltatore.

La Committente resta, pertanto sollevata da qualsiasi spesa inerente la manutenzione ordinaria di quanto sopra descritto compreso gli immobili. L'inventario farà parte integrante e sostanziale del contratto.

Sono, altresì, a carico dell'Appaltatore gli eventuali reintegri dell'utenzieria e del vasellame che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti nel corso dell'appalto.

La Committente metterà altresì a disposizione dell'Appaltatore un locale da adibire ad ufficio e/o a magazzino, nonché i locali dove sono ubicate le cucine. I locali potranno essere usati dall'Appaltatore solo ed esclusivamente per l'espletamento di funzioni connesse all'oggetto del contratto e con orari stabiliti dalla Committente. Tali locali dovranno essere resi nell'immediata disponibilità della Committente al termine dell'appalto nelle condizioni in cui è stato inizialmente consegnato.

Le spese condominiali e di utenza relative al locale da adibire ad uso ufficio sono forfettariamente indicate in Euro 500,00 per le quali l'Appaltatore assolverà annualmente al saldo a favore di Firenze Fiera, la quale provvederà a emettere una contestuale fattura.

Sono a totale carico dell'Appaltatore tutte le spese, nessuna esclusa ed eccettuata, per l'espletamento dei servizi di cui al presente Capitolato, ivi incluse le seguenti spese, precisando che l'elenco che segue non è esaustivo ma solo esemplificativo:

- tutti i generi di consumo ed accessori;
- i consumi di acqua, energia elettrica e gas;
- il riscaldamento e condizionamento dei locali in uso esclusivo all'Appaltatore;
- le pulizie dei locali e delle zone bar, compreso gli oneri di rimozione e smaltimento;
- il personale addetto;
- tutti gli oneri amministrativi, imposte, tasse, concessioni per l'esercizio di tale attività;
- tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie previste dalle norme vigenti anche in materia di impianti e incendio;
- gli oneri relativi all'uso ed alla gestione degli ascensori e montacarichi, compreso i canoni di manutenzione.

#### **Art.25- Manutenzione.**

**Firenze Fiera spa**

*Sede legale e operativa:* Piazza Adua 1 - 50123 Firenze, Italy | Tel. +39 055 497 21 | Fax +39 055 497 3237  
CCIAA di Firenze, P.IVA 04933280481- Capitale Sociale € 21.843.977,76 | info@firenzefiera.it | www.firenzefiera.it



E' a carico dell'Appaltatore l'esecuzione della manutenzione ordinaria e delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi e di tutto quanto concesso in uso dalla Committente per lo svolgimento del servizio, previa comunicazione e relativa autorizzazione della Committente.

L'Appaltatore non potrà in alcun modo disporre dei locali ove insistono gli impianti e le cucine per apportare qualsivoglia modifica senza autorizzazione della Committente.

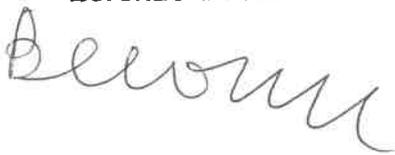
La straordinaria manutenzione rimarrà a carico della Committente, salvo quanto previsto al successivo articolo 26.

Le spese accessorie per utenza telefonica sono completamente a carico dell'Appaltatore.

#### **Art.26- Investimenti.**

L'Appaltatore se avrà presentato anche un progetto di rifacimento dei punti bar presenti all'interno del compendio immobiliare della Fortezza da basso e del palazzo degli Affari, dovrà provvedervi a sua cura e spese nei 12 mesi successivi alla sottoscrizione del contratto e nei diversi termini concordati con la Committente. A questo proposito si specifica che la documentazione e i rilievi eventualmente necessari per la redazione e realizzazione dei progetti in questione dovranno essere l'una acquisita e gli altri svolti direttamente ed a carico dell'Appaltatore anche in fase di selezione. Rimane concordato che alla scadenza dell'appalto tutte le opere eventualmente realizzate dall'Appaltatore, comprese tutte le attrezzature e gli arredi, diverranno proprietà della Committente, la quale – a titolo di corrispettivo – si impegna a rimborsare all'Appaltatore la somma che successivamente sarà convenuta fra le parti, in base alle quote residue d'ammortamento degli investimenti effettuati.

**FIRENZE FIERA S.p.a.**  
IL PRESIDENTE  
*Lorenzo Becattini*



**Firenze Fiera spa**

