

**AVVISO DI SELEZIONE APERTA PER LA STIPULA DI UN CONTRATTO DI
APPALTO PER LA FORNITURA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, CATERING, BAR
DA ESEGUIRSI PRESSO IL QUARTIERE FIERISTICO E CONGRESSUALE DI
FIRENZE FIERA - Fortezza da Basso – Palazzo dei Congressi (Villa Vittoria) – Palazzo degli
Affari**

INVITO A PRESENTARE UN'OFFERTA

**SEZIONE I
SOCIETA' APPALTANTE**

Società Appaltante: Firenze Fiera S.p.a.

Indirizzo: Piazza Adua n. 1

C.A.P.: 50123

Località/Città/Provincia: Firenze (FI)

Telefono: 055 49721

Fax: 055 4973237

Posta Elettronica: info@firenzefiera.it

Posta Certificata: firenzefiera@pec.firenzefiera.it

Indirizzo Internet (profilo del Committente) URL: www.firenzefiera.it

Responsabile della Procedura: Maurizio Chicchi

Telefono: 055 4972224

Fax: 055 4973237

Posta Elettronica: chicchi@firenzefiera.it

Posta Certificata: firenzefiera@pec.firenzefiera.it

**SEZIONE II
PROCEDURA**

È indetta una procedura di selezione aperta alla partecipazione di tutte le imprese interessate, purché in possesso dei requisiti richiesti.

Le imprese interessate potranno partecipare presentando una propria offerta in conformità alle prescrizioni di cui al presente Avviso ed ai relativi allegati.

Saranno esclusi i concorrenti privi dei requisiti e le offerte non tempestive o non conformi alle prescrizioni imposte dalla società appaltante ai fini della selezione.

Informazioni: Le informazioni di natura tecnica e amministrativa potranno essere richieste all'indirizzo sopra indicato esclusivamente per iscritto, tramite PEC, da parte del legale rappresentante dell'impresa interessata.

Le informazioni potranno essere richieste entro le ore 15:00 del giorno 15 maggio 2023.

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

Le risposte saranno fornite entro le ore 15:00 del giorno 19 maggio 2023, mediante pubblicazione sul sito internet della Società appaltante.

Non saranno fornite risposte verbali né risposte a quesiti sulle interpretazioni della normativa di legge e regolamentare applicabile, ma soltanto chiarimenti relativi agli atti della procedura predisposti da Firenze Fiera.

Sopralluogo: Le imprese partecipanti, a pena di esclusione, prima di presentare la propria offerta, dovranno effettuare un sopralluogo nei luoghi di svolgimento del servizio in oggetto, per verificarne lo stato e per avere cognizione delle condizioni specifiche di esecuzione. Il sopralluogo dovrà essere concordato col personale di Firenze Fiera, telefonando al numero 055 – 4972224 all'interno del periodo compreso **tra il 3 e il 9 maggio 2023** compresi.

I soggetti cui sarà consentito effettuare il sopralluogo per le imprese partecipanti sono esclusivamente:

- 1) il legale rappresentante o direttore tecnico/commerciale dell'impresa;
- 2) un dipendente dell'operatore economico, all'uopo incaricato.

All'atto del sopralluogo, i soggetti sopra indicati devono presentarsi muniti di:

- un documento di identità in corso di validità;
- il legale rappresentante o il direttore tecnico/Commerciale: un'autocertificazione attestante la qualità di rappresentante legale o di direttore tecnico, oppure il certificato della C.C.I.A.A. dal quale ne risulti la carica, o documento equivalente;
- il dipendente: delega a firma del legale rappresentante, anche in forma di scrittura privata, attestante che il soggetto delegato è dipendente dell'operatore economico, unitamente a copia del documento di identità del delegante.

Di ogni sopralluogo verrà redatto dal personale di Firenze Fiera un verbale in duplice copia. Firenze Fiera, sulla base di detti verbali predisporrà un elenco degli operatori economici che hanno effettuato il sopralluogo, consultando il quale effettuerà la verifica del suddetto adempimento obbligatorio da parte dei concorrenti. Su richiesta degli interessati potrà esserne rilasciata copia.

Indirizzo presso il quale presentare le offerte ai fini della partecipazione:

Se in forma cartacea:

Piazza Adua n. 1

C.A.P.: 50123

Località/Città/Provincia: Firenze (FI)

Termini di presentazione delle offerte:

Le offerte dovranno pervenire o **in forma cartacea in busta chiusa** al seguente indirizzo:

FIRENZE FIERA S.p.A.

Ufficio Acquisti

Piazza Adua, 1 - 50123 Firenze

Ufficio Segreteria Generale – Villa vittoria Piano primo

o **tramite pec** all'indirizzo firenzefiera@pec.firenzefiera.it

entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 29 maggio 2023. Il predetto **termine è perentorio ed inderogabile.**

La consegna nel rispetto del termine di scadenza è a cura e rischio del mittente. Potrà avvenire con ogni mezzo idoneo.

I plichi dovranno essere a pena di inammissibilità, sigillati in modo tale da far ritenere che il contenuto non possa essere stato adulterato o visto dall'esterno, e dovranno riportare la seguente dicitura: **“FIRENZE FIERA S.P.A. - OFFERTA PER SERVIZI DI RISTORAZIONE, CATERING,**

Firenze Fiera spa

BAR DA ESEGUIRSI PRESSO IL QUARTIERE FIERISTICO E CONGRESSUALE DI FIRENZE FIERA”.

I plichi sigillati e controfirmati sui lembi di chiusura devono contenere al loro interno tre buste, a loro volta idoneamente sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del **mittente** e la dicitura, rispettivamente **“BUSTA A – ATTESTAZIONI E DOMANDA DI PARTECIPAZIONE”**; **“BUSTA B – OFFERTA TECNICA/ECONOMICA”**.

- BUSTAA –

Nella busta A devono essere contenuti, a pena di esclusione dalla selezione, i seguenti documenti:

1) domanda di partecipazione, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, come risultante dal certificato di C.C.I.A.A. La domanda dovrà essere sottoscritta con firma/e autenticata/e oppure con firme semplici in originale e allegando la copia fotostatica del/i documento/i di identità del/dei sottoscrittore/i. La domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante e, in tal caso ove la qualità di procuratore non risulti dal certificato di C.C.I.A.A., alla medesima dovrà essere allegata la procura originale o in copia autentica. La domanda dovrà recare tutti i contenuti di cui al modello allegato (Allegato n. 3); la domanda contiene la dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 con la quale il concorrente, attesta di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione di cui al modello medesimo.

2) Curriculum aziendale, contenente l'indicazione e la descrizione (con i relativi documenti a comprova) di:

- fatturato complessivo del triennio 2017-2018-2019 pari o superiore ad Euro 20.000.000,00 conseguito nell'ambito di contesti fieristico - congressuali;
- nominativi dei dipendenti con conoscenza della lingua inglese;
- attività di formazione e aggiornamento svolta dal personale;
- certificazioni ISO 9001.

3) Allegati: il concorrente dovrà inserire nella BUSTA A la stampa di tutti gli allegati (elencati nella Sezione V), tutti sottoscritti in ogni pagina e in calce per presa visione e accettazione.

- BUSTA B –

La Busta B – Offerta tecnica/economica dovrà contenere una relazione dettagliata descrittiva che, per ognuno dei cinque elementi di valutazione di cui alla successiva sezione IV, descriva, punto per punto, gli aspetti tecnici ed economici (se richiesto) dei criteri elencati

In particolare:

1) SERVIZIO CATERING E CAFFETTERIA

Dovrà essere descritto per ogni punto, in cosa consiste il servizio in termini di qualità e quantità (composizione dei menu) all'interno del range di valore economico attribuito a ciascun elemento.

Dalla descrizione dovranno risultare altresì gli orari/durata di svolgimento di ogni singolo servizio.

2) CAPACITA' ORGANIZZATIVA

Descrizione, punto per punto secondo l'elencazione fornita, da cui si derivi la tipologia e le caratteristiche dell'organizzazione della struttura dedicata alla progettazione ed esecuzione degli eventi oggetto d'appalto a garanzia della capacità logistica e di gestione di un alto numero di ospiti in tempi ristretti.

3) QUALITA' PRODOTTI

Descrizione, punto per punto secondo l'elencazione fornita, del sistema adottato per la selezione dei prodotti utile alla valutazione della procedura di controllo della qualità.

4) CURRICULUM AZIENDALE

Firenze Fiera spa

Descrizione, punto per punto secondo l'elencazione fornita, del sistema di organizzazione aziendale e sua complessità, anche di ruoli, e del suo dimensionamento, esperienze pregresse e da cui si possa valutare il possesso delle seguenti certificazioni:

- certificazioni ISO 9001.

5) ROYALTIES

Dovrà essere indicata la royalty offerta su ogni anno del triennio di appalto, di valore percentuale aumentato rispetto a quello posto a base di gara e indicato nella tabella di cui alla successiva sez. IV.

La presentazione di un progetto di rifacimento dei punti bar presenti all'interno del compendio immobiliare della Fortezza da Basso del Palazzo dei Congressi, così come previsto dall'articolo 26 del capitolato di appalto, costituirà un elemento preferenziale nella valutazione dell'offerta dell'Impresa da parte della Commissione giudicatrice.

Più in generale, l'offerta deve essere redatta in lingua italiana, deve essere timbrata e sottoscritta dal titolare/legale rappresentante o procuratore del concorrente, con firma leggibile e per esteso (quanto al legale rappresentante, valgono le indicazioni di cui sopra). La sottoscrizione dell'offerta tecnica comporta assunzione di responsabilità anche circa la correttezza, completezza e affidabilità dei dati tecnici ivi dedotti.

Pubblicità

Il presente "Invito a presentare un'offerta" è pubblicato sul sito internet di Firenze Fiera dal 26 aprile 2023 e per 30 giorni consecutivi. L'avvenuto affidamento sarà comunicato tramite PEC ai concorrenti non definitivamente esclusi, e pubblicato sul sito internet di Firenze Fiera.

SEZIONE III

OGGETTO LUOGO E TEMPI DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è il servizio di ristorazione, catering e bar.

Le singole attività in cui si articola il servizio e le modalità con le quali il medesimo deve essere erogato sono indicate nell'allegato capitolato d'appalto.

Il servizio sarà erogato presso il compendio immobiliare in gestione alla società appaltante Firenze Fiera S.p.a rappresentato dalla Fortezza da Basso, dal Palazzo dei Congressi e dal Palazzo degli Affari.

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.

La stipula del contratto avverrà decorsi 35 giorni dall'aggiudicazione definitiva.

Come da contratto e capitolato l'aggiudicatario dovrà garantire l'avvio dell'esecuzione entro e non oltre 24 ore dalla sottoscrizione del contratto.

SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso secondo le disposizioni contenute nel contratto di appalto e nel capitolato d'appalto, in ogni caso previa autorizzazione scritta della società appaltante.

Firenze Fiera spa

SEZIONE IV

CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio verrà affidato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in relazione al prezzo proposto, alla qualità garantita, alla capacità organizzativa e al curriculum nonché alla percentuale delle royalties che l'Impresa corrisponderà alla Committente.

La qualità garantita, oltre alla valutazione a posteriori che avverrà mediante i criteri descritti nell'allegato capitolato di appalto, sarà verificata in sede di offerta da una Commissione Interna appositamente costituita per valutare i menù e progetti di ristorazione presentati da ogni Impresa insieme ad un allegato documento indicativo delle caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle materie prime che si intendono utilizzare. Tra i menù e i progetti di ristorazione dovrà esserci un'alternativa da servire a celiaci, vegani e vegetariani.

L'Impresa, dunque, dovrà predisporre una serie di progetti di ristorazione mediante format che, proprio grazie alla precisa indicazione delle materie prime utilizzate e da utilizzare in ogni futura preparazione, consentano alla Commissione costituita dalla Committente una valutazione preventiva dell'elemento qualitativo dell'offerta presentata dall'Impresa.

La Committente, allo scopo, successivamente all'apertura delle buste contenenti le offerte, ma prima dell'aggiudicazione sarà invitata da ciascun offerente presso la rispettiva sede di modo da esercitare il descritto preventivo controllo sulla qualità dell'offerta.

Ai criteri di aggiudicazione di seguito descritti, valutati attribuendo a ciascuno di essi un punteggio da 1 a 10, verrà attribuito il seguente valore:

ELEMENTO DI VALUTAZIONE	VALORE in punti
Servizio catering e caffetteria	35
<ul style="list-style-type: none"> ●Coffee Breaks (6- 10,5 Euro) ●Coffee Points – Station (5,20-7,20 Euro) ●Light Lunch con servizio a buffet in piedi (27,00-32,00 Euro) ●Lunch buffet con posti seduti (37,5-32,00 Euro) ●Pranzi con servizio al tavolo (45,00-55,00 Euro) ●Box Lunch (14,5-20,00 Euro) ●Aperitivi (22,00-32,00 Euro) ●Cocktail rinforzati (32,00-45,00 Euro) ●Cene di Gala (85,00-100,00 Euro) ●Open bar (per feste o dopo cena) (12,00-25,00 Euro) 	
Capacità Organizzativa	15
<ul style="list-style-type: none"> ●Sistema organizzativo di fornitura del servizio ●Sistemi di responsabilità e di controllo in particolare: autocontrollo igienico secondo il metodo HACCP; ●Struttura organizzativa relativa al personale dell'Impresa (gestione, mobilità/sostituzione per ferie, malattie etc etc...) ●Organici in servizio (persone ed ore) 	

Firenze Fiera spa

<ul style="list-style-type: none"> ●Tempi e turni di lavoro; ●Programmi di lavoro; ●Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio; ●Sicurezza. 										
Qualità / Progetti di Ristorazione e menù	15									
<ul style="list-style-type: none"> ●Caratteristiche merceologiche e organolettiche delle materie prime ●Proposte di alimenti di diversa qualità e caratteristiche ●Menù per utenze e ricorrenze particolari ●Certificazione dei prodotti 										
Curriculum Aziendale	10									
<ul style="list-style-type: none"> ●Principali commesse negli ultimi 3 anni nell'ambito della ristorazione congressuale ●Fatturato degli ultimi 4 anni specifico per servizi fieristico-congressuali ●Certificazione di parte terza del sistema di qualità aziendale in conformità alla norma UNI EN ISO 										
Royalties	25									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">2023 (secondo semestre)</td> <td style="width: 15%;">13%</td> <td style="width: 10%;">%</td> </tr> <tr> <td>2024</td> <td>14%</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>2025/2026 (primo semestre)</td> <td>16%</td> <td>%</td> </tr> </table>	2023 (secondo semestre)	13%	%	2024	14%	%	2025/2026 (primo semestre)	16%	%	
2023 (secondo semestre)	13%	%								
2024	14%	%								
2025/2026 (primo semestre)	16%	%								
<p>Le Royalties descritte sono valide fino alla concorrenza di 4 milioni di euro di fatturato. Oltre i 4 milioni di euro di fatturato i valori indicati e offerti subiranno un decremento di due punti percentuali (2%) per l'anno 2023, di 1,5 punti percentuali (1,5%) per l'anno 2024 e di un punto percentuale (1%) per l'anno 2025 e primo semestre 2026.</p>										

Ogni elemento sarà valutato come segue:

P_m = Punteggio medio attribuito dalla commissione

V_a = è il Valore dato per il capitolo di valutazione

Valore raggiunto = $(P_m * V_a) / 10$ (massimo valore come valutazione possibile raggiungere)

Esempio

La media della commissione valuta che il servizio Catering e caffetteria presentato dall'azienda X ha raggiunto il voto di 8/10 il suo punteggio percentuale raggiunto sarà:

$P_m = 8$

$V_a = 40 =$

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

$VPr = (8 \cdot 40) / 10 = 32$

La presentazione di un progetto di rifacimento dei punti bar presenti all'interno del compendio immobiliare della Fortezza da Basso del Palazzo dei Congressi, così come previsto dall'articolo 26 del capitolato di appalto, costituirà un elemento preferenziale nella valutazione dell'offerta dell'Impresa da parte della Commissione giudicatrice. Le opere di rifacimento dovranno essere svolte entro 12 mesi dalla sottoscrizione del contratto o nei diversi termini concordati con la Committente.

La presentazione del progetto di rifacimento, con impegno ad eseguirlo può dare un ulteriore punteggio sino ad un massimo di ulteriori 30 punti che verranno calcolati secondo la formula sopra riportata e valida per l'attribuzione dei punti per ogni criterio di valutazione.

SEZIONE V

DOCUMENTI ALLEGATI ALL'INVITO A PRESENTARE UN'OFFERTA

I documenti allegati al presente "Invito a presentare un'offerta" sono:

Contratto – Allegato 1;

Capitolato d'appalto - Allegato 2;

Planimetrie generali del Quartiere Congressuale, comprendenti le misure delle aree, - Allegato 2.a;

Calendario degli eventi previsti negli anni 2023 e 2024 – Allegato 2.b;

Documenti per la corretta gestione della sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro e per la tutela dell'ambiente - Allegato 2.c;

Domanda di partecipazione - Allegato 3;

SEZIONE VI

SOGGETTI AMMESSI ALLA PROCEDURA NEGOZIATA, DOCUMENTI DA PRODURRE E REQUISITI

Sono ammessi a partecipare alla procedura in oggetto gli imprenditori individuali, le società commerciali, le società cooperative, in qualunque forma lecitamente e validamente costituite.

Non possono partecipare, ed in caso di partecipazione saranno esclusi, i concorrenti che si trovino in una delle condizioni di esclusione di cui all'Allegato "Domanda di partecipazione".

Le imprese che intendono partecipare alla presente selezione devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- iscrizione dell'impresa da almeno tre anni nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura (C.C.I.A.A.);
- non si siano avvalse di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383 del 18 ottobre 2001 e s.m.i.;
- abbiano una comprovata solidità economica e finanziaria in relazione dell'oggetto dell'appalto a cui comprova l'Impresa dovrà produrre:
 - o dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa, realizzato negli anni 2017-2018-2019 specifico per i servizi analoghi che deve essere pari o superiore a 20.000.000,00 Euro.
Tale dichiarazione deve essere resa nella forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000;
- abbiano comprovata capacità tecnica e professionale in relazione all'oggetto dell'appalto al cui proposito l'impresa dovrà presentare:
 - o l'elenco dei principali servizi analoghi prestati nel triennio 2017-2019;
 - o il possesso delle certificazioni relative all'erogazione di servizi di ristorazione.

Firenze Fiera spa

Le offerte inviate non vincoleranno in alcun modo Firenze Fiera S.p.a. né all'aggiudicazione né alla stipulazione del contratto, mentre le imprese partecipanti sono vincolate dal momento della presentazione dell'offerta per un periodo pari a 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

L'attività di Firenze Fiera, ed il connesso fabbisogno in relazione al servizio oggetto dell'affidamento, possono essere soggetti a variazioni, in ragione degli sviluppi degli eventi fieristici e delle eventuali esigenze imposte dalla proprietà del compendio immobiliare. Di conseguenza, mentre la presentazione delle offerte vincola i concorrenti come proposta contrattuale, l'invio della presente lettera così come la valutazione delle offerte pervenute e l'eventuale aggiudicazione non vincolano affatto Firenze Fiera, la quale resterà in ogni caso libera di rimandare e/o annullare e/o non aggiudicare affatto e/o non stipulare il contratto. Senza che alcun concorrente possa pretendere risarcimenti o indennizzi, neppure a titolo di rimborso delle spese da essi sostenute per la partecipazione, assumendo essi consapevolmente in proprio ed in via esclusiva il relativo rischio.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali 679/2016 ("General data Protection Regulation", "GDPR"), del D.lgs. 30/06/2003 n. 196 ("Codice Privacy"), e delle successive modifiche ed integrazioni, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di cui trattasi. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria della procedura in oggetto e per le formalità ad essa connesse. I dati non verranno comunicati a terzi se non nei casi e limiti di legge.

FIRENZE FIERA S.p.A.

Firenze Fiera si riserva la facoltà di non esperire la selezione e/o non procedere con l'affidamento del servizio, qualora ravvisi sopravvenuti motivi di interesse pubblico o un mutamento della situazione di fatto originaria.

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



Firenze Fiera spa