



CAPITOLATO D'ONERI

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LE AREE ESPOSITIVE DELL'ARSENALE E DEI GIARDINI DI CASTELLO PER LE MANIFESTAZIONI ORGANIZZATE DALLA FONDAZIONE LA BIENNALE DI VENEZIA NEGLI ANNI 2018 2019 2020 E 2021

Art. 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'attivazione e la gestione del servizio di ristorazione dei ristoranti bar e punti di ristoro della Fondazione La Biennale di Venezia (di seguito anche solo "Biennale"), caratterizzati da propria denominazione e logo, presso le aree espositive dell'Arsenale e dei Giardini (Venezia), nell'ambito delle manifestazioni di seguito elencate organizzate dalla stessa nel quadriennio 2018-2021:

2018

16. Mostra Internazionale d'Architettura (di seguito anche solo "16. MIA"): 26 maggio-25 novembre
Festival Internazionale di Danza Contemporanea/Biennale Danza: 22 giugno – 01 luglio
Festival Internazionale del Teatro/Biennale Teatro: 20 luglio – 05 agosto
Festival Internazionale di Musica Contemporanea/Biennale Musica: 28 settembre – 07 ottobre

2019

58. Esposizione Internazionale d'Arte (di seguito anche solo "58. EIA"): 11 maggio – 24 novembre
Festival Internazionale di Danza Contemporanea/Biennale Danza: date da definire
Festival Internazionale del Teatro/Biennale Teatro: date da definire
Festival Internazionale di Musica Contemporanea/Biennale Musica: date da definire

2020

17. Mostra Internazionale d'Architettura (di seguito anche solo "17. MIA"): date da definire
Festival Internazionale di Danza Contemporanea/Biennale Danza: date da definire
Festival Internazionale del Teatro/Biennale Teatro: date da definire
Festival Internazionale di Musica Contemporanea/Biennale Musica: date da definire

2021

59. Esposizione Internazionale d'Arte (di seguito anche solo "59. EIA"): date da definire
Festival Internazionale di Danza Contemporanea/Biennale Danza: date da definire
Festival Internazionale del Teatro/Biennale Teatro: date da definire
Festival Internazionale di Musica Contemporanea/Biennale Musica: date da definire

L'appalto prevede pertanto l'esecuzione del servizio di cui sopra, illustrato più dettagliatamente ai successivi articoli, da svolgersi sotto la supervisione e il controllo del Coordinatore del Servizio incaricato dalla Biennale, il cui nominativo verrà segnalato all'operatore economico aggiudicatario dell'appalto a seguito dell'aggiudicazione dello stesso. Resta fin d'ora comunque fermo che, in



considerazione alla complessità del servizio di cui all'appalto, la Biennale potrà incaricare uno o più Coordinatori del Servizio, preposti alla supervisione e coordinamento delle attività, ai quali l'aggiudicatario potrà fare riferimento per tutte le questioni operative del caso.

Art. 2 Punti di ristoro

Si illustrano, ai successivi artt. da 2.a a 2.i, i punti di ristoro allestiti dalla Biennale presso le aree espositive dell'Arsenale e dei Giardini, di cui agli Allegati A e B allegati al Capitolato d'Oneri (reperibili all'indirizzo internet <http://ftp.labiennale.org> utente: **ristorazione** password: **ristorazione2018_2021**), presso cui l'operatore economico aggiudicatario dell'appalto dovrà attivare e gestire il servizio di ristorazione di cui trattasi.

Si evidenzia che tali punti ristoro saranno consegnati all'aggiudicatario allestiti e arredati a cura della Biennale: l'aggiudicatario dovrà tuttavia integrare a propria cura e spesa tutte le attrezzature dei banchi mescita e della cucina non espressamente indicate nella documentazione allegata, ma necessarie per il servizio bar e ristorazione, per la preparazione e conservazione di cibi e bevande. E' precluso l'inserimento di strutture di arredo e attrezzature complementari (fatto salvo quelle integrative per lo svolgimento del servizio) a quelle consegnate, se non espressamente concordato con la Biennale.

Resta a carico dell'aggiudicatario la manutenzione di tutte le attrezzature dei banchi e della cucina date in uso, nonché la pulizia dei locali, delle aree esterne in uso, delle attrezzature e degli arredi e lo smaltimento rifiuti, secondo le direttive della Biennale e secondo le disposizioni di cui all'art 8.

I concorrenti dovranno prendere visione dei luoghi e dei locali dove dovrà essere svolto il servizio di cui all'appalto. Per effettuare il sopralluogo gli interessati dovranno presentare, con almeno 72 ore d'anticipo rispetto al termine di presentazione delle offerte indicato nel Disciplinare di gara al punto 9, secondo le modalità altresì indicate nel Disciplinare di gara stesso al punto 2, apposita richiesta scritta a mezzo fax al numero +39 041 5218737 o a mezzo e-mail all'indirizzo servizi.tecnici@labiennale.org. La Biennale rilascerà specifica attestazione di sopralluogo avvenuto da allegare all'offerta, con le modalità illustrate al punto 9 del Disciplinare di Gara.

Art. 2.a Caffetteria Porta Corderie

La struttura è localizzata al piano primo di un edificio posto nella zona d'ingresso all'area espositiva dell'Arsenale, attigua ai servizi di accoglienza (biglietteria, guardaroba, infopoint, bookshop, ecc.) della 16. MIA per l'anno 2018 della 58. EIA per l'anno 2019 della 17. MIA per l'anno 2020 e della 59. EIA per l'anno 2021: l'area caffetteria è di **circa 25 mq**. In relazione a tale punto di ristoro la Biennale:

- metterà a disposizione le attrezzature e i macchinari di cui all'**Allegato A**, necessari a fornire un servizio di caffetteria;
- provvederà all'allestimento dell'area di ristoro, con **10 tavole e 40 sedute**, area adibita al relax dei visitatori e quindi non solo alla ristorazione degli stessi.



Art. 2.b Caffetteria Ristorante Bombarde

La Caffetteria Ristorante Bombarde è sita nel centro dell'area espositiva dell'Arsenale – Area sud est e precisamente nel Comparto Bombarde edifici 229a 229b e 227a, nonché nello spazio scoperto denominato Dehors o 227b. La struttura sarà oggetto di un intervento radicale di ampliamento e restyling, al fine di dare uno spazio adeguato agli standard internazionali e al crescente numero dei visitatori delle mostre organizzate dalla Biennale. La consegna dei locali è prevista non prima di 10 giorni dalle vernici della 16. Mostra Internazionale d'Architettura (21 maggio 2018).

Il punto ristoro sarà articolato come segue e come descritto nell'**Allegato A e B**:

- **Caffetteria/Ristorante (circa 356 m²)**, situata nell'edificio 229a e organizzata in due spazi allestiti come segue:
 - **Caffetteria/servizio fast (circa 200m²)**
Al centro dello spazio è collocato un grande bancone attrezzato (20 m di fronte per la mescita), con due grandi vetrine per la presentazione di cibi e bevande. L'area è completata da sedute libere con panche sgabelli e tavolini per circa **30 posti a sedere**;
 - **Ristorante/servizio al tavolo (circa 156 m²)**
Il ristorante è situato con accesso diretto dalla caffetteria alla quota di + 84cm. Lo spazio sarà caratterizzato da un allestimento che prevede tavoli di diverse dimensioni con sedute di sedie e panche per una capienza minima di **66 posti a sedere**. E presente inoltre una struttura denominata "mobile quinta attrezzata" per il servizio di sala, nel retro della struttura è collocato un retro banco.
- **Dehors (circa 260 m²)**
Spazio esterno, con accesso diretto dalla Caffetteria Ristorante sita nell'edificio 229a.
Lo spazio è organizzato in due aree (servizio fast e ristorante) allestite sotto strutture tipo pergole. Ci sono inoltre delle postazioni a servizio libero collocate con tavoli alti sotto due pergole e nella parte centrale organizzate su tavoli con ombrellone. E' prevista una capienza di circa **35 posti a sedere** per il servizio fast e di **60 posti a sedere** per il ristorante. A completamento delle strutture sono previsti dei mobili attrezzati a supporto del servizio del ristorante. Saranno inoltre presenti gruppi di contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti.
- **Locale preparazione cibi e locali accessori (circa 85 m² netti)**
Situato in comunicazione diretta con l'area ristorante dell'edificio 229 e con ingresso di servizio situato nella Calletta delle Corderie è organizzato in modo funzionale agli attuali standard per la conservazione, preparazione del cibo e altri cicli di lavorazione.
- **Locali per addetti e depositi (circa 76 m²)**
In adiacenza alla Caffetteria Ristorante sono collocati i servizi per addetti, costituiti da spogliatoi e bagni, e due locali per il deposito delle merci.

Art. 2.c Caffetteria alla Gru

La Caffetteria alla Gru, situata all'esterno della vecchia cisterna nell'area espositiva dell'Arsenale, è un punto di ristoro adibito alla somministrazione di bevande caffè e snack, che verrà attrezzato con una struttura allestitiva a cura della Biennale. Obiettivo della Biennale è di adibire parte dell'area



adiacente alla cisterna ad un servizio di caffetteria veloce, destinato ai visitatori delle manifestazioni e agli addetti ai lavori, del tipo break veloce con panini e piatti freddi. L'aggiudicatario dovrà provvedere al solo allestimento delle attrezzature tecniche di cucina e preparazione e conservazione di cibi e bevande.

In relazione a tale punto di ristoro la Biennale provvederà:

- all'allestimento dell'area di ristoro esterna (mediante pedanatura di circa 150 mq e posizionamento della struttura bar di circa 8x4 mt con bancone di servizio da attrezzare), con **20 tavoli e 80 sedute**, area adibita al relax dei visitatori e quindi non solo alla ristorazione degli stessi.

Art. 2.d Caffetteria Vergini

La zona interessata, denominata Giardino delle Vergini, è sita all'Arsenale alla fine del percorso espositivo della 16. MIA per l'anno 2018 della 58. EIA per l'anno 2019 della 17. MIA per l'anno 2020 e della 59. EIA per l'anno 2021. L'esigenza della Biennale è di adibire parte dell'area verde ad un servizio di caffetteria veloce, destinato ai visitatori delle manifestazioni e agli addetti ai lavori, del tipo break veloce con panini e piatti freddi.

In relazione al punto di ristorazione di cui trattasi la Biennale provvederà:

- all'allestimento dell'area di ristoro esterna (mediante posizionamento della struttura bar di circa 6x4 mt con bancone di servizio da attrezzare), con **20 tavoli e 80 sedute**, area adibita al relax dei visitatori e quindi non solo alla ristorazione degli stessi.

L'aggiudicatario dovrà pertanto provvedere alle attrezzature tecniche di cucina e preparazione e conservazione di cibi e bevande. La Biennale, in quest'area, potrà invece mettere a disposizione allo scopo:

- un'area di servizio sita in un edificio adiacente all'area, composta **da due locali** comunicanti di **mq 18 e 30**, con pavimentazione e rivestimenti lavabili fino a due metri di altezza, predisposti per scarichi e allacciamenti elettrici per le attrezzature, con potenza disponibile **fino a 70 kW**, e dotati di impianto d'illuminazione;
- locali spogliatoio e bagni per il personale, suddivisi per sesso;
- bagni per il pubblico - bagno uomini, donne e disabili - la cui gestione per quanto attiene alla pulizia, e agli eventuali spurghi, sarà comunque di competenza della Biennale.

Art. 2.e Caffetteria Ristorante Centrale

Lo spazio, sito ai Giardini all'interno del Padiglione Centrale e adibito ad un servizio di ristorante/tavola calda/caffetteria, occupa una superficie di **circa 325 mq** di cui: 243 mq destinati all'area caffetteria accessibile al pubblico, 39 mq destinati a zona lavorazione cibi e 43 mq destinati a servizi per gli operatori della caffetteria. La struttura usufruisce inoltre di un plateatico esterno di **circa 150 mq**, accessibile direttamente sia dalla caffetteria che dal laboratorio. In relazione a tale punto di ristorazione la Biennale:

- metterà a disposizione:
 - le attrezzature e i macchinari necessari per l'erogazione del servizio di cui all'**Allegato A**;



- una struttura di copertura dell'area del plateatico esterno (area somministrazione e area ristoro), realizzata con una tensostruttura;
- provvederà all'allestimento:
 - dell'area di ristoro interna, con **circa 50 posti a sedere**, arredandola e attrezzandola con tavoli e sedie;
 - dell'area di ristoro del plateatico esterno, con **circa 60 posti a sedere**, arredandola e attrezzandola con tavoli e sedie.

L'area di servizio include:

- n. 2 servizi igienici;
- n. 2 spogliatoi di **11 mq ciascuno**, dotati di 2 docce e lavandini ciascuno;
- n. 1 deposito di circa **6 mq**.

Il punto di ristoro di cui trattasi, allestito presso il Padiglione Centrale, è opera di un artista contemporaneo che, oltre ad aver curato l'allestimento strutturale degli spazi, ha provveduto alla scelta degli arredi (tavoli, sedie, ...) ivi presenti: ogni intervento, attinente agli arredi e/o alle dotazioni, che verrà eventualmente proposto dall'aggiudicatario in questo punto di ristoro, dovrà essere pertanto tassativamente concordato con l'artista.

Art. 2.f Caffetteria Giardini

Il punto Caffetteria Giardini è un punto di ristoro, situato ai Giardini all'esterno nell'area limitrofa al Padiglione Stirling, che verrà attrezzato con una struttura allestitiva provvisoria a cura della Biennale e sarà adibito alla somministrazione di bevande caffè e snack.

L'obiettivo della Biennale è di adibire parte dell'area ad un servizio di ristorazione veloce, destinato ai visitatori delle manifestazioni e agli addetti ai lavori, del tipo break veloce con panini e piatti freddi.

In relazione a tale punto di ristoro la Biennale provvederà:

- all'allestimento di una struttura bar di circa 12x4 mt, pedanatura esterna nell'area antistante la struttura con **30 tavoli e 120 sedute**, area adibita al relax dei visitatori e quindi non solo alla ristorazione degli stessi;
- agli allacciamenti di acqua e corrente elettrica necessari allo svolgimento dell'attività.

Art. 2.g Pizzeria Esedra

Il punto Pizzeria Esedra è un punto di ristoro, situato ai Giardini all'esterno nell'area limitrofa al Padiglione Stirling, vicino alla Caffetteria Giardini, che verrà attrezzato con una struttura allestitiva provvisoria a cura della Biennale e sarà adibito alla somministrazione di alimenti.

L'obiettivo della Biennale è di adibire l'area ad un servizio di ristorazione veloce, destinato ai visitatori delle manifestazioni e agli addetti ai lavori, del tipo break veloce con pizza al taglio.

In relazione a tale punto di ristoro la Biennale provvederà:

- all'allestimento di una struttura bar di circa 4,40x3,25 mt, h 280;
- agli allacciamenti di acqua e corrente elettrica necessari allo svolgimento dell'attività.



I 30 tavoli e le 120 sedute della Caffetteria Giardini potranno essere utilizzati dagli avventori della Pizzeria Esedra.

Art. 2.h Bar gelateria Terrazza

Lo spazio, sito ai Giardini a ridosso del Padiglione Canada, è un punto di ristoro adibito alla somministrazione di bevande caffè snack e gelati che verrà attrezzato dalla Biennale con un struttura allestitiva provvisoria. Obiettivo della Biennale è attrezzare l'area con un servizio di caffetteria veloce, destinato ai visitatori, del tipo break veloce con panini piatti freddi e gelati. Tale spazio verrà attrezzato dalla Biennale con una pedanatura esterna di circa 80 mq, una struttura bar di 4.4 x3.25 mt e con **6 tavoli e 24 sedute**, area adibita al relax dei visitatori e quindi non solo alla ristorazione degli stessi.

Art. 2.i Caffetteria Al Ponte

Lo spazio, sito ai Giardini nell'area dei padiglioni verso Sant'Elena e a ridosso del Padiglione Brasile, è un punto di ristoro adibito alla somministrazione di bevande caffè e snack, che verrà attrezzato con una struttura allestitiva provvisoria a cura della Biennale. La Biennale intende dotare l'area con un servizio di caffetteria veloce, destinato ai visitatori, del tipo break veloce con panini e piatti freddi. Tale spazio verrà attrezzato dalla Biennale con una struttura bar di 4x4 mt, un'area esterna con **11 tavoli e 22 panche**, area adibita al relax dei visitatori e quindi non solo alla ristorazione degli stessi.

In relazione a quanto illustrato ai precedenti artt. da 2.a a 2.i, la Biennale provvederà alla verifica iniziale e al ripristino delle apparecchiature ove previste, nonché alla manutenzione ordinaria delle strutture oggetto del servizio di cui all'appalto: ogni ulteriore attrezzatura o macchinario necessario al migliore svolgimento del servizio di cui trattasi, e non compreso tra quanto indicato ai precedenti artt. da 2.a a 2.i, sarà pertanto a cura e spesa dell'aggiudicatario del servizio. Eventuali esigenze di arredo, differenti rispetto a quanto predisposto dalla Biennale, dovranno tuttavia essere preventivamente concordate con la Biennale.

La realizzazione dell'allestimento degli impianti, delle attrezzature e degli arredi previsti negli spazi di cui trattasi saranno a carico della Biennale (con esclusione delle attrezzature dei banchi non espressamente indicate nella documentazione allegata e delle attrezzature tecniche di cucina e preparazione e conservazione di cibi e bevande che sono a carico dell'aggiudicatario): eventuali ulteriori attrezzature ed impianti portati in dotazione direttamente dall'aggiudicatario saranno oggetto di specifica approvazione da parte della Biennale. Resta fermo che per le strutture allestitive è escluso l'uso di elementi recanti marchi di aziende produttrici di cibi e bevande, salvo accordo diverso tra l'aggiudicatario e la Biennale.

L'aggiudicatario dovrà fornire alla Biennale copia di tutte le autorizzazioni specifiche ottenute in base alla vigente normativa, fermo restando che l'ottenimento dell'autorizzazione igienico-sanitaria sui locali oggetto del servizio sarà comunque curato dall'aggiudicatario stesso in coordinamento con gli uffici della Biennale medesima.



Art. 3 Disponibilità dei punti di ristoro e modalità di gestione del servizio di ristorazione

Si illustrano a seguire, ai successivi artt. da 3.a a 3.c, le modalità di gestione del servizio di ristorazione di cui all'appalto in termini di disponibilità periodo e orario di apertura delle strutture.

Art. 3.a Disponibilità delle strutture

Le strutture, ovvero le aree e i locali, in cui dovrà essere attivato e gestito il servizio di ristorazione di cui all'appalto saranno disponibili dal giorno successivo alla data dell'aggiudicazione, eccezion fatta per la Caffetteria Ristorante Bombarde, allo stato attuale oggetto di intervento di ampliamento e restyling, che verrà consegnata non prima di 10 giorni dall'inizio della vernice della 16. Mostra Internazionale d'Architettura.

All'aggiudicatario saranno affidati gli spazi di cui trattasi con relativi impianti macchinari attrezzature e arredi, di cui agli Allegati A e B. La consegna degli spazi avverrà con apposito verbale, in cui saranno elencate le macchine le attrezzature e gli arredi ed il loro rispettivo stato, per le quali l'aggiudicatario si incarica fin d'ora della manutenzione e dei ricambi originali che si rendano necessari in seguito al normale deterioramento d'uso nel periodo di vigenza del contratto d'appalto. L'aggiudicatario dovrà riconsegnare, alla scadenza del contratto stesso, quanto avuto in gestione con verbale di consistenza e come da contratto nello stesso stato, escluso il normale deterioramento dovuto all'uso, senza diritto ad alcun tipo d'indennizzo.

Art. 3.b Periodo di apertura delle strutture

L'apertura delle strutture, in cui dovrà essere attivato e gestito il servizio di ristorazione di cui all'appalto, dovrà essere garantita nei quattro anni di vigenza del contratto d'appalto per tutto il periodo di svolgimento di ciascuna delle manifestazioni di cui all'oggetto, a partire da qualche giorno prima dell'inizio delle stesse - in data che verrà comunque preventivamente segnalata dal Coordinatore del Servizio all'aggiudicatario - fino al termine delle medesime. Resta tuttavia fermo che la Biennale potrà richiedere all'aggiudicatario di garantire:

- l'apertura di uno o più punti di ristoro, per intervalli di tempo limitati, in periodi diversi rispetto a quelli in cui si svolgeranno le manifestazioni di cui all'oggetto;
- l'apertura annua della Caffetteria Ristorante Centrale, compatibilmente con l'apertura al pubblico della struttura.

Art. 3.c Orari di apertura delle strutture

Il servizio di ristorazione di cui all'appalto dovrà essere costantemente garantito come nel seguito indicato:

1. nelle giornate di vernissage della 16. MIA per l'anno 2018 della 58. EIA per l'anno 2019 della 17. MIA per l'anno 2020 e della 59. EIA per l'anno 2021, in tutti i punti di ristoro di cui al precedente art. 2 dovrà essere osservato l'orario di apertura 10.00 - 20.00;
2. nei periodi di svolgimento/nelle giornate di apertura della 16. MIA per l'anno 2018 della 58. EIA per l'anno 2019 della 17. MIA per l'anno 2020 e della 59. EIA per l'anno 2021, in tutti i punti di ristoro di cui al precedente art. 2 dovrà essere osservato l'orario di apertura 10.00 - 18.00;

7



3. in occasione degli spettacoli/laboratori in programma nell'ambito delle manifestazioni di Danza Musica e Teatro, organizzati presso l'Arsenale in orario diurno e/o serale sia nelle giornate di apertura che nelle giornate/periodi di chiusura delle sedi espositive della 16. MIA della 58. EIA della 17. MIA e della 59. EIA, l'aggiudicatario dovrà garantire un servizio di ristorazione - con somministrazione di bevande caffè piatti freddi e caldi - in uno o più punti di ristoro di cui al precedente art. 2 - preventivamente definiti in accordo con il Coordinatore del Servizio, in funzione della sede di svolgimento e dell'importanza di ogni singolo spettacolo - fino alla fine dell'ultimo spettacolo in programma nella giornata, assicurando l'apertura dell'esercizio da mezz'ora prima dell'inizio dello spettacolo a 45 minuti dopo la fine dello stesso;
4. nelle occasioni in cui la Biennale lo riterrà necessario, previo preavviso di almeno 5 giorni dallo svolgimento del servizio e sussistendo per l'aggiudicatario e per la Biennale stessa le condizioni di comune e reciproco accordo economico sulle caratteristiche del servizio richiesto dalla Biennale e prestato dall'aggiudicatario medesimo, dovrà essere garantita l'apertura nelle giornate e con gli orari indicati dalla Biennale del/dei punto/i di ristoro indicato/i dalla Biennale medesima.

Resta comunque fermo che eventuali ampliamenti e/o riduzioni degli orari di apertura delle strutture dovranno essere adeguatamente motivati e saranno oggetto di specifici accordi scritti tra la Biennale e l'aggiudicatario.

Art. 4 Addetti al servizio di ristorazione. Modello organizzativo

Fermo restando che nella gestione del servizio di ristorazione di cui all'appalto l'aggiudicatario sarà tenuto a:

- applicare integralmente nei confronti del personale utilizzato tutte le norme di legge e quelle contenute nei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro, applicabili alle categorie degli addetti al servizio;
- curare la buona tenuta ed il costante aggiornamento dei libretti sanitari e dei certificati medici richiesti dalle norme di legge;

L'aggiudicatario dovrà dotarsi di personale in regola con le disposizioni di legge che disciplinano l'espletamento delle attività presso un pubblico esercizio, che avrà l'obbligo di attenersi alle disposizioni relative alla sicurezza individuale e all'utilizzo dei mezzi d'opera e che farà capo a un Responsabile del Servizio incaricato dall'aggiudicatario che dovrà essere sempre facilmente reperibile e rintracciabile e sarà la persona che garantirà per conto dell'aggiudicatario stesso il buon funzionamento e la regolarità di tutti i servizi di cui all'appalto nonché il rispetto delle disposizioni di cui al Capitolato d'Oneri. Altresì per quanto attiene in particolar modo agli addetti al servizio a diretto contatto con il pubblico, questi dovranno essere in numero adeguato a garantire un servizio efficace, conoscere almeno una lingua straniera e prestare servizio indossando una divisa da lavoro, preventivamente approvata dalla Biennale ma fornita a cura e spesa dell'aggiudicatario. Resta tuttavia inteso che l'aggiudicatario dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del



servizio e/o degli incarichi assegnati (Responsabile del Servizio incluso), a giudizio motivato del Coordinatore del Servizio.

L'operatore economico partecipante al procedimento concorrenziale dovrà illustrare, tramite relazione da presentare in sede d'offerta come prescritto al punto 9 del Disciplinare di Gara (rif. "Busta B.1" punto B.1.1), il modello organizzativo del personale che, in caso di aggiudicazione, adotterà per la gestione del servizio di ristorazione nel periodo di vigenza del contratto d'appalto, e più precisamente:

- nelle giornate immediatamente antecedenti al vernissage della 16. MIA della 58. EIA della 17. MIA e della 59. EIA;
- durante le giornate di vernissage della 16. MIA della 58. EIA della 17. MIA e della 59. EIA;
- nelle giornate di apertura/svolgimento della 16. MIA della 58. EIA della 17. MIA e della 59. EIA;
- nelle singole giornate e/o serate in cui saranno previsti spettacoli/laboratori di Danza Musica Teatro.

Fermo restando che per la gestione del servizio di ristorazione di cui all'appalto, in considerazione al notevole afflusso di visitatori, si rendono indispensabili un numero minimo accettabile di addetti al servizio pari a:

- n. 55 addetti nelle giornate di vernissage della 16. MIA della 58. EIA della 17. MIA e della 59. EIA;
- n. 40 addetti durante tutto il periodo di svolgimento della 16. MIA della 58. EIA della 17. MIA e della 59. EIA;

il modello organizzativo del personale sopracitato e richiesto dovrà:

- illustrare, quantitativamente e qualitativamente, le risorse che il concorrente intende destinare, in caso di aggiudicazione, al servizio di cui all'appalto in termini di numero di unità costituenti l'organico proposto e con dettaglio di competenze e qualifiche minime possedute da suddette unità, nonché responsabilità attribuite inquadramento contrattuale adottato e collocazione operativa nei punti di ristoro di cui al precedente art. 2;
- riportare il nominativo della persona a cui, in caso di aggiudicazione, il concorrente attribuirà - almeno per tutto il primo anno di vigenza del contratto d'appalto - l'incarico di Responsabile del Servizio, nonché il nominativo della persona che ne farà le veci nei periodi di assenza. Andrà inoltre allegato a suddetta relazione il Curriculum Vitae della persona indicata dal concorrente come Responsabile del Servizio.

Art. 5 Norme riguardo al servizio di ristorazione

Il servizio di ristorazione di cui all'appalto dovrà essere gestito presso i punti di ristoro indicati all'art. 2 con l'osservanza di quanto illustrato ai successivi artt. da 5.a a 5.e.

Art. 5.a Rispetto della normativa vigente e responsabilità dell'aggiudicatario

Premesso che tutta la normativa vigente in materia di alimenti dovrà essere rispettata e dovranno essere garantiti i requisiti igienico-sanitari di cui all'O. 26 giugno 1995 (G.U. 31 agosto 1995 n. 203), l'aggiudicatario dovrà garantire il rispetto degli standard qualitativi del servizio, delle materie



prime, dei prodotti e delle preparazioni degli stessi: sarà pertanto l'unico responsabile del trasporto delle derrate presso i punti di ristoro di cui all'appalto e ad esso spetterà il compito di verificare che detto trasporto sia effettuato con mezzi che garantiscano il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e di conservazione degli alimenti sino a destinazione.

Art. 5.b Assortimento. Proposta gastronomica

Fermo restando che l'aggiudicatario dovrà sottoporre alla valutazione e approvazione della Biennale i menù che intende proporre agli utenti dei punti ristoro gestiti, sia per quanto attiene il loro aspetto grafico che per quanto attiene i prodotti offerti per i quali andranno indicati sia gli ingredienti utilizzati che la tipologia di prodotto venduto (fresco, refrigerato, surgelato, precotto) e la certificazione per l'attuazione del controllo sanitario, l'aggiudicatario dovrà garantire quotidianamente presso i punti di ristoro di cui all'art. 2 le seguenti linee di ristorazione, che vanno intese esclusivamente come base minima sulla quale produrre una propria proposta più articolata:

- caffetteria: bevande calde e fredde, alcoliche e analcoliche; frullati e centrifugati di frutta, yogurt; croissant, torte rustiche, semifreddi e/o gelati;
- paninaria: panini farciti realizzati esclusivamente con pane fresco croccante di tipo baguette, toast, tramezzini, panini mignon – i panini andranno preparati al momento partendo dalle materie prime e con preparazione a vista nelle strutture che consentono tale preparazione (ad esempio: Caffetteria Ristorante Bombarde, Caffetteria Ristorante Centrale) e serviti caldi e croccanti;
- pasticceria: biscotti, torte, pasticcini, cioccolatini e simili;
- ristorante/gastronomia: scelta tra menù di pesce, di carne e vegetariano, con una variazione giornaliera dei piatti proposti; scelta quotidiana di almeno tre piatti unici, insalate di verdure e frutta e una carta di vini che comprenda la scelta di almeno cinque tipologie diverse;
- pizzeria: scelta di almeno tre tipi di pizza al taglio al giorno, fatte con prodotti freschi/di stagione da variare nel corso della settimana;
- pranzo veloce da asporto da utilizzare in special modo nei momenti di picco di affluenza, come meglio indicato all'art. 5.e.

L'operatore economico partecipante al procedimento concorrenziale dovrà pertanto presentare in sede d'offerta, come indicato al punto 9 del Disciplinare di Gara (rif. "Busta B.1" punto B.1.2), una relazione esaustiva relativa alla proposta gastronomica che in caso di aggiudicazione lo stesso intende proporre in ciascun punto di ristoro indicato all'art. 2, articolata in base alla tipologia del servizio richiesto e recante i dettagli dei prodotti/ingredienti che il concorrente propone di somministrare/utilizzare.

Art. 5.c Mise en place e attrezzature tecniche di cucina per la preparazione e conservazione dei cibi

Nell'attivazione e gestione del servizio di ristorazione di cui all'appalto l'aggiudicatario dovrà soddisfare le seguenti condizioni minime per quanto attiene l'apparecchiatura in termini di *mise en place*:



- per il servizio di ristorazione dovranno essere utilizzate: tovaglie in cotone/tovagliette americane, stoviglieria in porcellana, posateria in acciaio inox, menù in almeno due lingue (italiano e inglese);
- per il servizio di caffetteria dovranno essere utilizzate: tovagliera in carta, posateria in acciaio inox, bicchieri in vetro di qualità, menù in almeno due lingue (italiano e inglese).

Resta inteso che il menù e gli elementi dell'apparecchiatura di *mise en place* e del servizio caffetteria (es. tovagliette all'americana, runner, piatti e bicchieri di carta, packaging, ecc.) dovranno riportare il logo predisposto dalla Biennale per i punti di ristoro: il logo sarà consegnato, con le relative indicazioni grafiche, all'aggiudicatario dell'appalto.

L'operatore economico partecipante al procedimento concorrenziale dovrà presentare in sede d'offerta, come indicato al punto 9 del Disciplinare di Gara (rif. "Busta B.1" punto B.1.3), una relazione esaustiva che illustri, in termini di tipologia quantità e qualità, le attrezzature tecniche di cucina per la preparazione e conservazione dei cibi che lo stesso intende impiegare in caso di aggiudicazione per il corretto svolgimento del servizio di cui all'appalto e che andranno ad integrare quelle messe a disposizione dalla Biennale, così come indicate agli artt. 1 e 2 e relativi allegati.

Art. 5.d Listino prezzi

L'aggiudicatario dovrà rispettare un listino prezzi base che, per alcune tipologie standard di prodotti, non potrà superare i prezzi di seguito riportati:

• caffè	1,00€
• cappuccino	1,50€
• the	1,50€
• acqua minerale ½ litro	1,50€
• acqua in bicchiere	0,50€
• bibite analcoliche in lattina/bottiglia 0,33	2,50€
• succhi di frutta	2,50€
• spremuta/centrifuga	3,50€
• birra 0,33 nazionale	3,00€
• birra 0,33 di importazione	3,50€
• calice vino secco bianco o rosso	3,00€
• calice prosecco	3,00€
• spritz	3,00€
• prodotti da forno (croissant, etc.)	1,00€
• panini mignon/tramezzini	2,50€
• toast	3,00€
• trancio di pizza margherita	2,50€
• trancio di pizza farcita	3,00€
• panini farciti/toast farciti	4,00€
• panini speciali	5,00€
• insalatona della casa	8,00€
• insalatone assortite	8,00€



- piatto formaggi assortiti 8,50€
- piatto salumi assortiti 10,00€
- piatto caldo - un primo 7,00€
- piatto caldo - un secondo 10,00€
- piatto caldo - un contorno 3,50€

Per quanto attiene le bevande (es. caffè, bibite, succhi, etc.) l'aggiudicatario potrà applicare per il servizio al tavolo una maggiorazione rispetto ai prezzi sopra indicati non superiore al 20%.

Art. 5.e Gestione dei picchi di affluenza di visitatori/spettatori

Al fine di reagire prontamente ai picchi di visitatori/spettatori presenti presso le sedi espositive dell'Arsenale e dei Giardini, evitando così il formarsi di code al banco e alle casse, l'aggiudicatario dovrà prevedere una proposta di ristorazione *ad hoc* da asporto a prezzo fisso (il prezzo viene fissato fin d'ora in € 7,00: si precisa che il menù per suddetta ristorazione *ad hoc* a prezzo fisso sarà a discrezione dell'aggiudicatario, previa approvazione della Biennale), da distribuire con packaging dedicato all'esterno dei punti di ristoro, in aree dedicate - una per ogni sede espositiva - e da proporre sia nei giorni di maggior affluenza di visitatori presso gli spazi espositivi dell'Arsenale e dei Giardini (quali in particolar modo le giornate di vernissage della 16. MIA della 58. EIA della 17. MIA e della 59. EIA e le giornate dei sabati e delle domeniche durante il periodo di apertura delle manifestazioni di cui sopra), che in occasione degli spettacoli/laboratori di Danza Musica e Teatro. In tali frangenti, l'aggiudicatario dovrà inoltre porre grande attenzione allo sgombero dei tavoli e allo smaltimento dei rifiuti, in modo da tenere le aree di ristoro sempre in ordine e pronte ad accogliere considerevoli flussi di visitatori/spettatori.

L'operatore economico partecipante al procedimento concorrenziale dovrà pertanto presentare in sede d'offerta, come indicato al punto 9 del Disciplinare di Gara (rif. "Busta B.1" punto B.1.4), una relazione relativa alla proposta di ristorazione *ad hoc* a prezzo fisso da adottare, in caso di aggiudicazione, per meglio gestire i picchi di affluenza di visitatori/spettatori: in tale relazione il concorrente dovrà delineare le soluzioni proposte, sia in termini di somministrazione di cibo (menù e packaging proposto) che di sgombero e smaltimento dei rifiuti, per evitare la formazione di code e garantire nel contempo un servizio celere e pulizia continua degli spazi.

Art. 6 Condizioni di vendita e di servizio

Fermo restando che l'aggiudicatario dovrà sottoporre a preventiva approvazione della Biennale i tariffari da adottare presso ciascun punto di ristoro, i prezzi di vendita all'utente finale applicati dallo stesso dovranno essere in linea con i prezzi di mercato e dovranno essere definiti sempre nel rispetto di quanto prescritto al precedente art. 5.d: la Biennale si riserva pertanto il diritto di controllare in qualsiasi momento i prezzi e le tariffe applicate dall'aggiudicatario e, se del caso, a richiamare lo stesso al rispetto di quanto sopra prescritto.

L'aggiudicatario si impegna fin d'ora ad applicare una riduzione del 15% sui prezzi di listino di tutti i prodotti in vendita a dipendenti e collaboratori della Biennale e a predisporre quotidianamente per gli stessi, in almeno uno dei punti di ristoro di ciascuna sede espositiva



(Arsenale e Giardini), un menù a prezzo fisso loro riservato di costo non superiore all'importo di euro 6,61, pagabile anche mediante buoni pasto del medesimo valore. L'aggiudicatario si impegna inoltre a concedere anche a quanti titolati dalla Biennale (possessori di card, gruppi convenzionati, sponsor), muniti di apposita tessera di riconoscimento e/o voucher, analoga agevolazione (riduzione del 15% sui prezzi di listino e menù a prezzo fisso concordato) secondo termini e modalità che verranno definite in seguito. Potranno inoltre essere definiti – su richiesta della Biennale – dei menu a prezzo concordato per specifiche tipologie di clienti (ad es. compagnie di danzatori partecipanti al festival, partecipanti a vario titolo a Biennale college, ecc.).

È fatto d'obbligo all'aggiudicatario di accettare i pagamenti effettuati dai clienti tramite carte di credito e/o equivalenti, rilasciando agli stessi i documenti fiscali previsti dalla legge: resta pertanto esclusa qualsiasi responsabilità in capo alla Biennale per qualsiasi inadempienza circa la mancata emissione dei documenti fiscali di cui sopra. Qualora l'aggiudicatario non risulti in regola con tali obblighi, la Biennale procederà all'immediata sospensione del contratto e conseguente risoluzione dello stesso: per tale sospensione e risoluzione l'aggiudicatario non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento dei danni.

In periodi dell'anno in cui non siano previste presso gli spazi espositivi dell'Arsenale e dei Giardini iniziative/attività promosse dalla Biennale, l'aggiudicatario potrà organizzare proprie iniziative/attività aventi come obiettivo primario l'animazione dei punti di ristoro di cui trattasi, iniziative/attività che comunque non potranno mai assumere valore concorrenziale rispetto a quanto direttamente promosso dalla Biennale. La realizzazione di tali iniziative/attività dovrà comunque essere sempre autorizzata dalla Biennale: l'aggiudicatario dovrà pertanto sottoporre alla valutazione preventiva della Biennale le proposte/progetti di iniziative/attività che lo stesso intende sviluppare e la Biennale potrà esprimere a proprio insindacabile giudizio parere di approvazione o meno sulle proposte/progetti presentati.

In via prioritaria e a parità di condizioni economiche rispetto a soggetti terzi, la Biennale potrà altresì proporre all'aggiudicatario di fornire servizi di ristorazione e catering in particolari circostanze, quali ad esempio:

- a) in coincidenza di visite serali effettuate presso gli spazi espositivi da un congruo numero di visitatori;
- b) in coincidenza con attività/iniziativa non previste nei programmi ufficiali o formalmente consegnati all'aggiudicatario all'inizio dell'attività annuale;
- c) in occasione di programmi/eventi organizzati da soggetti terzi/partner della Biennale all'interno degli spazi espositivi della Biennale stessa.

L'aggiudicatario si impegna sin d'ora ad offrire a titolo gratuito alla Biennale un quantitativo di bottigliette d'acqua da ½ litro necessario alla distribuzione gratuita ai visitatori delle proprie manifestazioni, con le modalità che la Biennale stessa riterrà più opportune. Il numero di suddette bottigliette da fornire a titolo gratuito alla Biennale è determinato fin d'ora in 20.000 pz. per ogni anno di vigenza del contratto d'appalto. Sarà cura e onere della Biennale provvedere a predisposizione/gestione dei punti di distribuzione acqua tramite personale appositamente da essa stessa individuato.



Art. 7 Loghi, insegne, marchi ed esclusive

E' tassativamente vietata l'esibizione di insegne e/o marchi di qualsiasi genere e tipo – fatti salvi quelli espressamente autorizzati e/o indicati dalla Biennale - su beni/strutture/attrezzature utilizzate dall'aggiudicatario medesimo (quali ad esempio sedie e frigoriferi) dalle esplicite finalità promozionali.

Parimenti l'aggiudicatario non potrà – per alcuna ragione – esporre il proprio logo e/o brand all'interno delle sedi espositive/spazi dati in gestione.

Come indicato all'art. 5.c, si ribadisce inoltre che il menù e gli elementi dell'apparecchiatura di *mise en place* e del servizio caffetteria dovranno riportare il logo predisposto dalla Biennale.

La Biennale ha la facoltà di indicare all'aggiudicatario eventuali esclusive merceologiche, in relazione alle quali l'aggiudicatario si impegna fin d'ora ad accettarne l'esclusivo utilizzo, con particolare riferimento a prodotti di largo consumo, quali, ad esempio, caffè acqua ecc.

Art. 8 Pulizia, sanificazione, disinfestazione e trattamento dei rifiuti

L'aggiudicatario si obbliga a provvedere, a propria cura e spesa e sempre nel rispetto delle normative vigenti, alla pulizia ordinaria e straordinaria degli spazi concessi dalla Biennale e delle rispettive adiacenze (comprese le zone di carico e scarico), delle attrezzature e degli arredi, provvedendo alle raccolte differenziate di tutti i rifiuti derivanti, a qualsiasi titolo, dalle proprie attività, al loro trasporto in sacchi ermeticamente chiusi ai siti di raccolta concordati con la Biennale e al loro smaltimento giornaliero, organizzandone lo smaltimento in modo autonomo e a proprie spese nel rispetto della regolamentazione vigente. Resta inteso che l'aggiudicatario dovrà provvedere al pagamento della Tassa sui Rifiuti (TARI) vigente, calcolata sulla base dei servizi e delle superfici utilizzate per la somministrazione presso le aree di mostra. Resta escluso il servizio di pulizia, e i relativi eventuali espurghi, dei bagni ad uso del pubblico.

Allo scopo di prevenire la presenza di insetti roditori e di altri animali nocivi, l'aggiudicatario si obbliga inoltre ad effettuare, ogni qualvolta ciò si renda necessario, un trattamento di disinfestazione (di cui dovrà esserne data preventiva comunicazione al Coordinatore del Servizio), durante il quale gli alimenti dovranno essere opportunamente rimossi dai locali dove lo stesso avverrà. Resta escluso un preventivo intervento di derattizzazione e disinfestazione iniziale di competenza della Biennale

Art. 9 Norme regolatrici dell'appalto

L'appalto dovrà essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto:

- dal Bando e dal Disciplinare di gara, con annessa modulistica (Modulo "Istanza di partecipazione", Allegato "Dichiarazione insussistenza cause di esclusione di cui all'Art. 80 del D. Lgs. 50/2016 - LEGALE RAPPRESENTANTE", Allegato "Dichiarazione insussistenza cause di



- esclusione di cui all'Art. 80 del D. Lgs. 50/2016 - AMMINISTRATORI E DIRETTORI TECNICI" e Allegati A.1, A.2, A.3, A.4, B.1 e B.2), presentata dall'aggiudicatario - debitamente compilata e controfirmata - nell'ambito del procedimento concorrenziale;
- dal Capitolato d'Oneri. Sono allegati al Capitolato d'Oneri, e pertanto ne fanno parte integrante e sostanziale, gli allegati da A e B ((reperibili all'indirizzo internet <http://ftp.labiennale.org> utente: **ristorazione** password: **ristorazione2018_2021**), debitamente controfirmati dall'operatore economico aggiudicatario dell'appalto nell'ambito del procedimento concorrenziale;
 - dalle norme del Codice Civile e dalle altre leggi applicabili per tutto quanto non previsto dalla presente offerta.

Art. 10 Responsabilità, norme infortunistiche, sicurezza e copertura assicurativa

L'aggiudicatario dovrà prendere tutti i provvedimenti necessari perché il servizio venga gestito in condizioni permanenti di igiene e sicurezza, nel pieno rispetto delle norme vigenti emanate o comunque applicabili nel territorio nazionale, nonché delle norme interne della Biennale in materia di prevenzione degli infortuni e di igiene del lavoro. L'aggiudicatario, prima di iniziare l'attività contrattuale, in relazione ai rischi specifici propri dell'attività nonché a seguito delle informazioni assunte sui rischi specifici presenti nell'ambiente e sulle misure di prevenzione della Biennale, dovrà elaborare il Piano della Sicurezza (D. Lgs. 81/2008 e D. Lgs. 106/2009 e successive modifiche ed integrazioni) che, approvato dalla Biennale, dovrà essere immediatamente attuato. Conseguentemente l'aggiudicatario dovrà curare l'informazione e l'addestramento dei propri dipendenti, sia sui rischi che sulle misure di sicurezza da applicare durante l'esecuzione del servizio, e dovrà nominare il Responsabile della Sicurezza e il preposto per il servizio di prevenzioni incendi (legge n° 818/94), per il rispetto di quanto previsto anche dal D.M. 569/92.

Nessuna responsabilità, ad alcun titolo, potrà essere attribuita alla Biennale in caso di incidenti, di ogni natura e genere, eventualmente accaduti al personale impiegato dall'aggiudicatario o ai clienti del servizio di ristorazione dallo stesso offerto: l'aggiudicatario sarà l'unico responsabile di tutti i danni causati o subiti nell'esercizio delle proprie attività. Prima di iniziare l'attività, l'aggiudicatario dovrà a tal proposito stipulare idonea polizza assicurativa:

- di Responsabilità Civile con copertura di tutti i rischi, e delle conseguenze materiali fisiche e immateriali, subiti eventualmente dai clienti del servizio, da terzi e dal personale della Biennale;
- per la copertura di tutti i rischi relativi alla gestione del servizio, compresa la copertura per furti, incendi, esplosioni, allagamenti, manomissioni, vandalismi, atti di sabotaggio, ecc.

L'aggiudicatario dovrà consegnare alla Biennale copia delle polizze sottoscritte prima della sottoscrizione del contratto. Ogni eventuale modificazione delle polizze sottoscritte dovrà essere preventivamente approvata dalla Biennale. L'aggiudicatario e i suoi assicuratori rinunciano fin d'ora ad ogni ricorso o azione di rivalsa nei confronti della Biennale e dei suoi dipendenti; la Biennale rinuncia fin d'ora ad ogni ricorso o azione nei confronti dell'aggiudicatario e dei suoi assicuratori, oltre le somme indicate nelle polizze approvate.



Art. 11 Corrispettivo

Il corrispettivo per la gestione del servizio di ristorazione di cui all'oggetto che l'aggiudicatario verserà alla Biennale è fissato, per ogni anno di vigenza del contratto, in un minimo annuo garantito più una royalty calcolata sui risultati di fatturato annui ottenuti dall'aggiudicatario stesso.

2018

- 150.000,00 euro + IVA di legge, quale minimo garantito annuo indipendentemente dai dati di fatturato ottenuti dall'aggiudicatario e presentati alla Biennale;
- eventuale royalty sui risultati di fatturato annui ottenuti dall'aggiudicatario calcolata in base a quanto segue:
 - sino a 400.000,00 euro di fatturato - al netto di IVA - nessun compenso oltre il minimo garantito;
 - **da 400.000,00 euro di fatturato in poi royalty del 20% + X% sul fatturato prodotto.**

2019

- 150.000,00 euro + IVA di legge, quale minimo garantito annuo indipendentemente dai dati di fatturato ottenuti dall'aggiudicatario e presentati alla Biennale;
- eventuale royalty sui risultati di fatturato annui ottenuti dall'aggiudicatario calcolata in base a quanto segue:
 - sino a 400.000,00 euro di fatturato - al netto di IVA - nessun compenso oltre il minimo garantito;
 - **da 400.000,00 euro di fatturato in poi royalty del 20% + X% sul fatturato prodotto.**

2020

- 150.000,00 euro + IVA di legge, quale minimo garantito annuo indipendentemente dai dati di fatturato ottenuti dall'aggiudicatario e presentati alla Biennale;
- eventuale royalty sui risultati di fatturato annui ottenuti dall'aggiudicatario calcolata in base a quanto segue:
 - sino a 400.000,00 euro di fatturato - al netto di IVA - nessun compenso oltre il minimo garantito;
 - **da 400.000,00 euro di fatturato in poi royalty del 20% + X% sul fatturato prodotto.**

2021

- 150.000,00 euro + IVA di legge, quale minimo garantito annuo indipendentemente dai dati di fatturato ottenuti dall'aggiudicatario e presentati alla Biennale;
- eventuale royalty sui risultati di fatturato annui ottenuti dall'aggiudicatario calcolata in base a quanto segue:
 - sino a 400.000,00 euro di fatturato - al netto di IVA - nessun compenso oltre il minimo garantito;
 - **da 400.000,00 euro di fatturato in poi royalty del 20% + X% sul fatturato prodotto.**

Concorreranno alla determinazione del fatturato sopra menzionato anche gli eventuali corrispettivi per servizi di caffetteria e/o ristorazione per cocktail cene ed altri eventi organizzati presso i punti di ristoro di cui trattasi dalla Biennale o da soggetti terzi.



L'operatore economico partecipante al procedimento concorrenziale dovrà pertanto indicare in sede d'offerta nell'Allegato B.1 *Dichiarazione di offerta economica* allegato al Disciplinare di Gara, con le modalità illustrate al punto 9 del Disciplinare di Gara stesso (rif. "Busta B.2" punto B.2.), il valore unico offerto e attribuito alla X sopra indicata.

Art. 12 Report sul fatturato

L'aggiudicatario si impegna fin d'ora a fornire, con cadenza settimanale nella giornata concordata tra le parti, un report del fatturato prodotto nei punti di ristoro di cui trattasi, che contenga evidenze già elaborate suddivise per giorni, punti di ristoro e tipologia di prodotti: tale report andrà consegnato in formato elettronico al Coordinatore del Servizio (file Excel o equivalenti).

Art. 13 Modalità di pagamento dei corrispettivi

Il corrispettivo relativo al minimo garantito annuo di cui al precedente art. 11 (pari a € 150.000,00 euro + IVA di legge annui) dovrà essere versato con le seguenti modalità:

- 50% del corrispettivo annuale al 01 luglio vista fattura per ciascun anno di vigenza del contratto d'appalto (ovvero il 01 luglio 2018, il 01 luglio 2019, il 01 luglio 2020 e il 01 luglio 2021);
- saldo del 50% del corrispettivo annuale a 30 giorni dall'emissione della fattura in data 01 dicembre per ciascun anno di vigenza del contratto d'appalto (ovvero il 01 dicembre 2018, il 01 dicembre 2019, il 01 dicembre 2020 e il 01 dicembre 2021).

Per quanto riguarda invece la corresponsione della royalty di cui al precedente art. 11 legata al fatturato ottenuto dall'aggiudicatario presso i punti di ristoro, entro e non oltre il 15 dicembre di ciascun anno di vigenza del contratto d'appalto, le parti si incontreranno per verificare i dati di fatturato ottenuti dall'aggiudicatario e determinare il conseguente ammontare della suddetta royalty in funzione del valore unico offerto e attribuito alla X di cui al precedente art. 11 da saldare con pagamento a 30gg. vista fattura, da emettere entro il 31 dicembre di ogni anno di vigenza del contratto d'appalto medesimo.

Art. 14 Durata

L'inizio dell'appalto decorre dalla data del 11 maggio 2018 e termina il 31 dicembre 2021. Decorso tale termine, il contratto s'intenderà risolto.

Art. 15 Vigilanza sulla gestione e controllo di qualità, reclami e suggerimenti

La Biennale provvederà a supervisionare il servizio di cui all'appalto per garantire il rispetto di tutti gli adempimenti contenuti nel Capitolato d'Oneri, affinché il servizio sia reso in modo completo e soddisfacente, impegnandosi sin d'ora l'aggiudicatario ad ottemperare alle prescrizioni impartite, al fine di garantire lo standard qualitativo del servizio richiesto. L'aggiudicatario, da



parte sua, indicherà la persona responsabile delegata – ovvero il Responsabile del servizio di cui al precedente art. 4 - alla quale la Biennale impartirà le disposizioni attuative del servizio in oggetto ed eventuali variazioni delle stesse. In caso di ripetute gravi inadempienze la Biennale avrà diritto di risolvere il contratto a proprio insindacabile giudizio ex art. 1454 c. c.

L'aggiudicatario si impegna sin d'ora a tenere informata la Biennale:

- sull'andamento del servizio di ristorazione di cui all'appalto, facendo pervenire mensilmente al Coordinatore del Servizio dati salienti sull'affluenza presso i punti di ristoro gestiti, sul numero di coperti venduti, ecc.;
- su osservazioni reclami e suggerimenti presentati, sotto qualsiasi forma, dai clienti del servizio da esso offerto; le osservazioni i reclami e i suggerimenti che perverranno invece direttamente alla Biennale saranno trasmessi all'aggiudicatario, che laddove necessario dovrà obbligatoriamente fornire, anche per iscritto, le spiegazioni e le giustificazioni del caso. La Biennale da parte sua si riserva inoltre la facoltà di raccogliere, con mezzi personale e procedure propri, le valutazioni dei clienti sul servizio di ristorazione offerto dall'aggiudicatario medesimo.

Art. 16 Obblighi ed oneri dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario si obbliga sin d'ora a:

- conformarsi a tutte le leggi e i regolamenti in vigore regolanti l'attività del servizio oggetto del Capitolato d'Oneri;
- ottenere tutte le autorizzazioni del caso e rispettare tutte le formalità amministrative necessarie allo svolgimento del servizio di cui all'appalto e in particolare a:
 - a) provvedere a tutti gli adempimenti di legge per lo svolgimento del servizio di cui all'appalto;
 - b) provvedere, per quanto di propria competenza (segnatamente alle attrezzature in aggiunta a quanto messo a disposizione da Biennale), alle licenze ed autorizzazioni previste dalla normativa vigente per lo svolgimento del servizio di cui all'appalto, secondo quanto indicato nei precedenti articoli;
 - c) regolamentare l'entrata e l'uscita del personale e dei fornitori per le operazioni di carico e scarico merci attraverso accessi e spazi appositamente destinati da definirsi con la Biennale;
 - d) garantire, ai sensi del Testo Unico sulla Salute e Sicurezza D. Lgs. 81/2008 e D. Lgs. 106/2009 e s.m.i., la corretta gestione della sicurezza antincendio e dell'emergenza nei luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 6, comma 3, del D.M.I. del 10 marzo 1998 per il luoghi di lavoro, e pertanto dimostrare di avere personale idoneo ed adeguatamente formato per l'attuazione delle misure di prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze e in possesso dell'attestato di idoneità tecnica di cui all'art. 3 della Legge 28 novembre 1996 n. 609;
 - e) mantenere in perfette condizioni d'uso, mediante periodici interventi di manutenzione ordinaria, attrezzature arredi materiali e prodotti finiti;
 - f) conformarsi alla legislazione e ai regolamenti in vigore in materia di deposito ed eliminazione dei rifiuti - materiali, prodotti e scorie pericolose - assumendo a proprio carico ogni spesa relativa allo smaltimento, con organizzazione e modalità anche autonome rispetto a quelle adottate dalla Biennale, secondo quanto previsto al precedente art. 8, ovvero provvedere al



- pagamento della Tassa sui Rifiuti (TARI) vigente, calcolata sulla base dei servizi e delle superfici utilizzate per la somministrazione presso le aree di mostra;
- g) assumere integralmente ogni onere presente o futuro, relativo a imposte, diritti, tasse, ecc. stabiliti dallo Stato, dalla Regione e dagli Enti Locali in relazione a qualsiasi aspetto dello svolgimento del servizio di cui all'appalto;
 - h) assumere integralmente tutti gli oneri relativi a danneggiamenti di qualsiasi natura e a degrado intervenuti, dopo l'avvio del servizio di cui all'appalto, sui locali concessi e sulle loro adiacenze e arredi, ad eccezione dei danni determinati da cause estranee al servizio prestato e all'occupazione dei locali, pur restando anche in questo caso a carico dell'aggiudicatario l'onere della prova.

Art. 17 Obblighi ed oneri della Biennale

Fatti salvi gli obblighi e gli oneri di cui agli altri articoli del Capitolato d'Oneri, sono a carico della Biennale gli oneri concernenti:

- a) la vigilanza dell'area interessata dal servizio di ristorazione di cui trattasi;
- b) il coordinamento delle attività con concessionari/aggiudicatari di altri servizi presenti presso l'area interessata dal servizio di ristorazione di cui trattasi;
- c) gli allacciamenti, le volture e i pagamenti di tutte le utenze necessarie allo svolgimento del servizio di cui all'appalto (meccaniche, elettriche, idriche, telefoniche, ecc.) e all'installazione dei contatori ecc.

Art. 18 Inadempienze e penali

Il servizio di ristorazione previsto dal Capitolato d'Oneri dovrà essere eseguito entro i periodi disposti e nei tempi e nelle modalità concordate dalle parti o specificatamente previste nel capitolato stesso. In caso di ritardo nell'attivazione del servizio, e in particolar modo non in tempo per il vernissage della 16. MIA della 58. EIA della 17. MIA e della 59. EIA, la Biennale applicherà una penale di 5.000 euro per ogni giorno di ritardo, salvo il risarcimento del maggior danno derivante da ritardo. Resta fermo che la Biennale si impegna a consegnare i locali oggetto del servizio di cui all'appalto entro e non oltre:

- il giorno 11 maggio per quanto attiene l'anno 2018;
- la metà del mese di aprile dei successivi anni di vigenza del contratto d'appalto, 2019-2020-2021, e/o comunque in tempo utile per l'attivazione del servizio durante il vernissage delle suddette manifestazioni;

fatta salva l'attivazione di un punto di ristoro nelle aree espositive di Giardini e Arsenale per la durata dei Festival di Danza Musica e Teatro, organizzati al di fuori dal periodo di svolgimento della 58. EIA della 17. MIA e della 59. EIA.

Nel caso di inadempienza nelle modalità di svolgimento del servizio, di modifica degli orari stabiliti o di non attivazione del servizio, non motivati da cause oggettive non dipendenti



dall'aggiudicatario, la Biennale si riserva di applicare una penale di 1.000 euro per ogni infrazione che pregiudichi la qualità e l'efficienza del servizio stesso. Qualora si dovessero altresì verificare inadempienze che procurino danneggiamenti a immobili arredi e/o materiali di proprietà della Biennale o di terzi, la Biennale si riserva la facoltà di richiedere il risarcimento dei danni compresi quelli causati a terzi.

Nessun indennizzo, a nessun titolo, verrà riconosciuto dalla Biennale all'aggiudicatario, in caso di scioperi o analoghe manifestazioni poste in essere dai dipendenti della Biennale medesima.

Art. 19 Cauzione

L'aggiudicatario s'impegna a stipulare, entro 10 giorni dall'aggiudicazione una garanzia fideiussoria di natura accessoria a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni di cui al Capitolato d'Oneri, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, pari al 10% del canone globale previsto per tutta la durata dell'appalto (pari a € 600.000,00, corrispondenti alla somma dei minimi garantiti annui per il quadriennio), ovverosia € 60.000,00. Nel caso in cui l'aggiudicazione avvenga con un valore percentuale attribuito alla X di cui all'art. 11 superiore al 10%, la garanzia andrà aumentata di tanti punti percentuali quanti saranno quelli eccedenti il 10% ed ancora, ove il suddetto valore di aggiudicazione sia superiore al 20%, l'aumento sarà di due punti percentuali per ogni punto superiore al 20%.

Art. 19 Controversie

Qualsiasi controversia comunque inerente a interpretazione, esecuzione, risoluzione o cessazione del presente incarico sarà devoluta al Foro di Venezia.

Art. 20 Rinvio a norme di legge

Per quanto non espressamente previsto dal Capitolato d'Oneri saranno applicabili le norme di legge vigenti.



la Biennale di Venezia

Arte
Architettura
Cinema
Danza
Musica
Teatro
Archivio Storico

IN CASO DI AGGIUDICAZIONE RESTA INTESO CHE:

Documentazione - La mancata produzione nei termini dei documenti di cui ai precedenti capoversi, nonché il mancato rispetto degli obblighi di cui ai precedenti punti comporteranno la decadenza dell'aggiudicazione.

Recesso - La Biennale si riserva la facoltà di recedere in ogni momento del contratto, in relazione ad eventi imprevedibili o per esigenze operative e necessità sopravvenute.

L'aggiudicatario é tenuto a comunicare tempestivamente ogni modifica intervenuta negli assetti proprietari e nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi.

Ai sensi dell'art. 95 comma 15 del D. Lgs. 50/2016 ("Le stazioni appaltanti possono decidere di non procedere all'aggiudicazione, se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto"), la Biennale si riserva il diritto, a proprio insindacabile giudizio, di procedere o meno all'aggiudicazione del servizio di cui trattasi.

Per tutto quanto non contemplato nel Capitolato d'Oneri si rimanda a quanto stabilito dalle leggi vigenti.

Venezia, li _____

Il concorrente

Il legale rappresentante/Procuratore
(timbro e firma)

21
OM
[Handwritten signatures]