

AVVISO PUBBLICO VOLTO ALLA SELEZIONE DI UN SOGGETTO CONCESSIONARIO PER LA GESTIONE DELLA RISTORAZIONE DI EXPO MILANO 2015 RELATIVAMENTE ALLE AREE SERVICE DENOMINATE "STECCHIE"

1. Introduzione all'Expo Milano 2015

L'Esposizione Universale Expo Milano 2015, "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", rappresenta un evento in ambito educativo e scientifico di portata mondiale che si prefigge di esplorare le sfide e le soluzioni collegate alla nutrizione e allo sviluppo sostenibile. Si tratta del più grande evento planetario mai organizzato volto a unire Paesi, Istituzioni e cittadini di tutto il mondo al fine di discutere le tematiche relative alla sicurezza e disponibilità degli alimenti, alla nutrizione e alla cultura del cibo.

I principali obiettivi di Expo Milano 2015 sono:

- **Stimolare e guidare la discussione** a livello mondiale sulle sfide e sulle innovazioni correlate alla nutrizione, alla produzione, alla disponibilità e alla distribuzione del cibo;
- **Facilitare la cooperazione** e l'interconnessione tra i soggetti coinvolti e le istituzioni;
- **Creare una piattaforma mondiale** per le innovazioni e le best practices nell'ambito della nutrizione, della salute, del benessere, della sostenibilità e della tecnologia.

Expo Milano 2015 è un evento della durata di **6 mesi** che avrà luogo **in Italia, a Milano**, dal **1 maggio al 31 ottobre 2015**. Nel corso di questo periodo è stimata la partecipazione di 20 milioni di visitatori e di oltre 140 Paesi più Organizzazioni Internazionali, Fondazioni e società civili e la realizzazione di oltre 2.000 eventi che spazieranno dai dibattiti ai congressi, dai convegni sulle politiche alimentari agli eventi culturali e gastronomici. Inoltre, tra il 2012 e il 2015, Expo Milano 2015 intende raggiungere oltre un miliardo di persone attraverso la realizzazione di un "Cyber Expo 2015" e di un programma internazionale di iniziative ed eventi. Come tale, dunque, Expo Milano 2015 non rappresenta soltanto un evento della durata di 6 mesi, che avrà luogo a Milano nel 2015, ma rappresenta una piattaforma internazionale pluriennale volta a coinvolgere globalmente la comunità internazionale nel corso dei prossimi anni fino al 2015.

Sia rispetto al tema dell'evento "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", che attraverso le modalità tramite le quali verrà progettato e attuato, Expo Milano 2015 rappresenta una gamma di valori e di ideali unica e peculiare. Expo Milano 2015 è infatti un progetto complesso e ambizioso basato su alcuni valori fondamentali:

- **Social legacy e coinvolgimento** – partecipazione attiva della comunità globale ad una delle principali sfide che il mondo odierno deve affrontare con la finalità di

lasciare un'eredità di idee e di iniziative sulle quali edificare soluzioni a lungo termine;

- **Innovazione** – utilizzo delle tecnologie del futuro e di nuove modalità di pensiero non solo per aprire la strada a future soluzioni al problema della crisi alimentare globale, ma anche per creare nel visitatore un'esperienza unica supportata dall'uso di tecnologie e servizi di ultima generazione e all'avanguardia (Smart City);
- **Inclusione** – coinvolgimento e partecipazione attiva di tutti gli attori e della comunità a livello globale, affinché l'Esposizione Universale diventi momento di reale condivisione dei saperi.
- **Responsabilità sociale** – attuazione dei principi di sostenibilità nell'ambito della progettazione, della realizzazione e della gestione dell'Evento al fine di ridurre al minimo l'impatto ambientale e sociale, consentire al visitatore di vivere un'esperienza sostenibile e rappresentare un esempio per gli eventi futuri.

2. Il tema di Expo Milano 2015

"E' possibile assicurare a tutta l'umanità un'alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile?" E' con questa domanda che si apre la sfida dell'Esposizione Universale di Milano 2015: è solo l'uomo, artefice fin qui di uno straordinario percorso d'evoluzione e intervento sulla natura, che può darvi risposta.

È un dato biologico che la più basilare sfida dell'uomo alla vita sia quella di nutrire se stesso, per garantire la continuità della propria esistenza e cercare di fare tutto il possibile per garantire la sopravvivenza della specie. Eppure un qualunque prospetto che illustri la disponibilità futura per l'uomo di risorse alimentari sembra dimostrare che questi obiettivi fondamentali sono messi a rischio dalle stesse abitudini e comportamenti umani. Per raggiungerli è necessario che l'uomo provi a capire come, oltre a nutrire se stesso, possa contemporaneamente nutrire il pianeta, ovvero il suo stesso elemento di nutrizione.

Dedicata all'alimentazione nei suoi multiformi aspetti sociali, antropologici, scientifici, ambientali ed economici, Expo Milano 2015 ha scelto di declinare il proprio Tema secondo una matrice articolata in tre macro-settori:

- **'Scientifico-tecnologico'**, di cui fanno parte tutte le riflessioni scientifiche, i processi produttivi, le politiche pubbliche, le regole che normano la sicurezza alimentare e la qualità degli alimenti per uno sviluppo equilibrato e sostenibile degli individui, dei sistemi di produzione agricolo-forestale, dell'allevamento, delle risorse marine, delle filiere produttive.
- **'Socio-culturale'**, di cui fanno parte tutte le declinazioni scientifiche, divulgative e didattiche connesse all'educazione a un'alimentazione corretta e sana e finalizzate da un lato ad armonizzare la relazione rispettosa tra l'individuo e il suo ambiente mediante un equo accesso alle risorse, dall'altro lato a favorire l'incontro tra le identità culturali e sociali dei popoli e le differenti tradizioni alimentari viste come una forma di patrimonio culturale immateriale legato alla lingua, alle arti e ai mestieri tradizionali.
- **'Cooperazione per lo sviluppo'**, che comprende le declinazioni dei metodi e degli strumenti della cooperazione finalizzate a ridurre la fame, la malnutrizione, gli squilibri sociali legati all'accesso al cibo, nonché ogni programma finalizzato a

veicolare investimenti per ottenere risultati efficaci nello sviluppo delle aree rurali povere e in quelle urbane dei Paesi in via di Sviluppo.

Sostenibilità di Expo Milano 2015

La sostenibilità è un elemento fondamentale di Expo Milano 2015. Attorno al tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", Expo Milano 2015 si propone di affrontare temi importanti riguardanti lo sviluppo sostenibile. Pertanto, anche l'adozione di criteri e soluzioni rivolte ad una maggiore sostenibilità dell'Evento giocherà un ruolo fondamentale e avrà bisogno del supporto di tutti gli Stakeholder (Paesi, Organizzazioni, Partner, Fornitori e Visitatori) per assicurare i più alti standard ambientali e di responsabilità sociale attraverso tutte le fasi del progetto Expo Milano 2015.

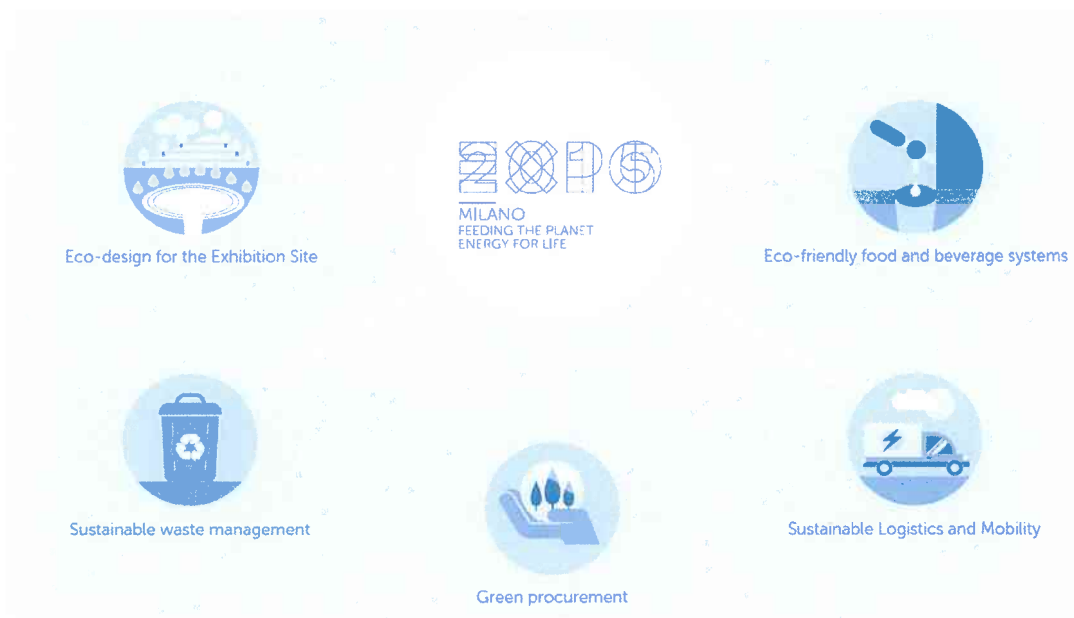


Figura 1. Sostenibilità di Expo Milano 2015

Gli obiettivi principali di sostenibilità di Expo Milano 2015 sono:

- Promuovere l'uso di servizi/prodotti a basso impatto ambientale e ridurre l'impatto ambientale lungo tutta la supply chain
- Minimizzare il consumo di energia e promuovere l'uso di energia rinnovabile
- Massimizzare la raccolta differenziata e il riciclo dei rifiuti e promuovere un utilizzo efficiente dell'acqua
- Diffondere e condividere la consapevolezza sulle soluzioni sostenibili e le best-practices.

La sostenibilità può essere raggiunta solo attraverso un'azione sistemica e coordinata, supportata dall'adozione di standard che guideranno l'intero ciclo di vita di Expo Milano 2015, dalla fase realizzativa fino alla gestione e chiusura dell'Evento. Questo sistema si rifarà ai seguenti standard: EMAS (Eco Management e Audit Scheme), ISO 20121, ISO 14064.

Expo 2015 S.p.A. inoltre ha pubblicato un rapporto sulla Sostenibilità, basato sulle Linee Guida GRI che sarà parte integrante delle iniziative di comunicazione.

Infine, per quanto riguarda la riduzione dell'impatto ambientale dei prodotti e servizi necessari alla realizzazione di Expo Milano 2015, sono state sviluppate delle Linee guida sul Green Procurement indirizzate a tutti i Partecipanti, i Partner, gli Sponsor e i Fornitori, con particolare riferimento alle attività di ristorazione, nonché all'approvvigionamento di: attrezzature e mobili per gli allestimenti, ai prodotti di merchandising, agli imballaggi e prodotti della pulizia, all'organizzazione di eventi (vedi Allegato Linee guida Green Procurement). Tali Linee guida si intendono di indirizzo minimo anche per i soggetti a cui è rivolto il presente Avviso. Infatti, ulteriori criteri ambientali sono indicati nell'Allegato 5 e 6 che riporta tutti i riferimenti in termini di Green Procurement applicabili per Expo Milano 2015.

3. Sito Espositivo e contenuti

Il Masterplan

Il Sito Espositivo è situato a Nord-Ovest di Milano, in prossimità del Polo Fieristico di Rho-Però di Fiera Milano e si estenderà approssimativamente su una superficie di circa 1 milione di metri quadrati.

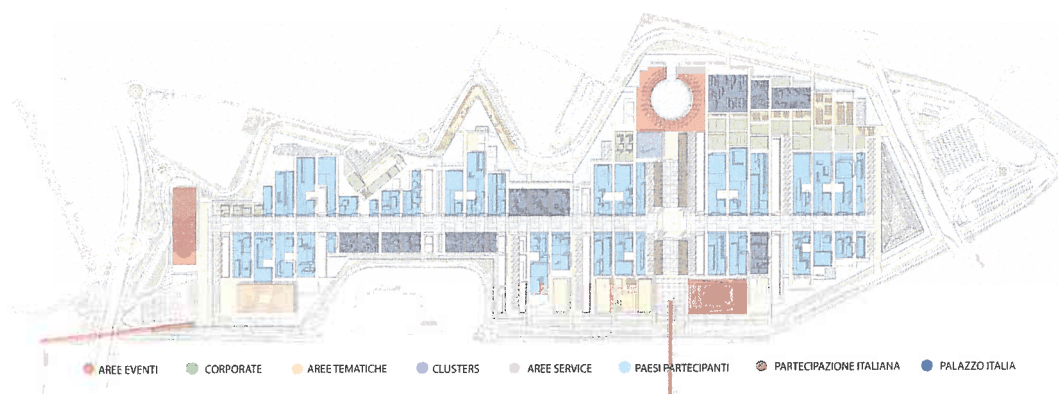


Figura 2. Masterplan di Expo Milano 2015

L'area espositiva è stata progettata come un unico paesaggio – un'isola circondata da un canale d'acqua – strutturata intorno a due assi perpendicolari di forte valore simbolico: il Decumano e il Cardo, elementi ordinatori delle antiche città romane. Il Sito, concepito come un'area espositiva all'aperto, è caratterizzato dall'abbondanza di zone verdi che occuperanno una superficie di oltre 280.000 metri quadrati.

Ciascun Paese Partecipante sarà invitato ad esprimere la propria personale interpretazione del tema di Expo Milano 2015 sui lotti allineati lungo i principali assi del Sito, il Decumano o World Avenue, mentre l'area espositiva assegnata all'Italia e alle sue Regioni, Province e Comuni sarà disposta lungo il Cardo. Una spaziosa piazza di oltre 4.000 metri quadrati, posta all'intersezione tra i due assi principali, rappresenterà simbolicamente il punto di incontro tra l'Italia e il Mondo.

Il Sito dell'Esposizione includerà, inoltre, aree e spazi dedicati ad eventi e spettacoli, compresa una Lake Arena in grado di ospitare circa 20.000 persone, un Teatro all'aperto con una capacità di circa 13.000 spettatori e un Expo Center che includerà un auditorium e un'area per rappresentazioni all'aperto.

Nel Sito saranno infine presenti quattro Aree Tematiche (Padiglione Zero, Children Park, Future Food District, Biodiversity Park) che, collocate in punti strategici del Sito stesso, costituiranno i luoghi dove viene sviluppato il fil rouge dell'Evento e fungeranno da collante dell'esperienza del visitatore e degli stessi Partecipanti, affinché siano comprensibili i confini entro i quali si muoverà l'approfondimento sui contenuti del Tema. A questi spazi va ad aggiungersi, come vero e proprio collante fisico, sistema nervoso dell'Expo, il paesaggio complessivo, che sarà il grande motivo tematizzante dell'Expo, in grado di declinare gli argomenti dell'Esposizione sin dal primo ingresso del visitatore nel Sito Espositivo.

La ristorazione sarà ospitata in diverse Aree di Servizio che offriranno inoltre assistenza e informazioni ai visitatori, servizi igienici, negozi, servizi per la sicurezza e per la logistica.

Expo by Night

Expo by Night è il contenitore della fascia serale e notturna di Expo Milano 2015 e rappresenterà un elemento di attrattività differenziale dell'Esposizione Universale del 2015, consentendo al visitatore di vivere un'esperienza di visita unica e indimenticabile. La proposta serale di Expo Milano 2015 conterrà diversi elementi distintivi, quali ad esempio eventi e spettacoli sul Sito Espositivo, iniziative specifiche, esperienze culinarie ad hoc, luoghi di ristoro e svago dedicati, ecc.

L'architettura del Sito Espositivo, attraverso i diversi spazi coperti e all'aperto (es. Open Air Theatre, Lake Arena, ecc), renderà infatti possibile l'innesto di iniziative, eventi e attrazioni finalizzati al pubblico serale e notturno di Expo by Night (con chiusura prevista indicativamente intorno alle 23:30 da mercoledì a domenica).

Smart City

Su scala mondiale si prevede che, entro il 2050, 3,3 miliardi di persone in più vivranno in aree urbane piuttosto che in zone rurali, le città sono quindi il punto focale delle strategie economiche e politiche del nuovo millennio. Le città utilizzano infatti il 75% dell'energia mondiale e producono l'80% delle emissioni di CO2 con un impatto economico e ambientale rilevante in termini di consumi e di consumo di risorse vitali. L'urbanizzazione attesa esporrà sempre più le realtà urbane a dinamiche dannose come il sovraffollamento, la congestione, l'inadeguatezza dei trasporti pubblici, la riduzione dello spazio riservato ad altre funzioni pubbliche e il deterioramento delle infrastrutture esistenti.

Lo scopo delle Smart City è quello di trovare nuovi modi di affrontare questa urbanizzazione in rapida crescita, attraverso l'utilizzo di tecnologie informatiche intelligenti applicate a infrastrutture e servizi come assistenza sanitaria, istruzione, gestione immobiliare, trasporti, utilities, amministrazione della città e sicurezza pubblica.

Expo 2015 mira a realizzare e rendere funzionale il Sito Espositivo con l'obiettivo di sviluppare un modello di Smart City del futuro che sia in grado di migliorare l'esperienza dei visitatori, favorire la scoperta del tema e lasciare un'eredità di soluzioni e di sistemi innovativi per le città del futuro.

La Smart City di Expo Milano 2015 è progettata per essere sostenibile, interessante, sicura, digitale ed efficiente. La realizzazione e la gestione della Smart City di Expo 2015 richiederà numerose soluzioni sostenibili e di alto livello: dalla gestione dell'energia integrata ai sistemi di ricarica per la mobilità elettrica sostenibile e la logistica, dai servizi di gestione delle code ai servizi avanzati per i visitatori come i servizi medici e sanitari online. Inoltre, i servizi tecnologici devono essere integrati con una rete di telecomunicazioni all'avanguardia al fine di garantire un'erogazione snella degli stessi e una connettività rapida e sicura all'interno del Sito.

4. La ristorazione sul Sito Espositivo

In considerazione del tema "Nutrire il pianeta, Energia per la Vita", la ristorazione di Expo Milano 2015 ricoprirà un ruolo determinante per il successo della manifestazione. L'offerta di ristorazione sul Sito Espositivo dovrà infatti costituire un **elemento cardine della visitor experience**, garantendo un'**esperienza diretta e straordinaria del cibo** ai 20 milioni di visitatori (24 milioni di visite) e a tutti i soggetti che, a vario titolo, saranno presenti sul Sito Espositivo (personale Expo 2015 S.p.A., volontari, staff dei Partecipanti e delle Aziende).

Nei 6 mesi espositivi (Maggio-Ottobre 2015) sono stimate **24 Milioni di visite**¹ e si prevede l'erogazione di circa **26 milioni di pasti**, di cui:

- Circa **13 milioni** di pasti nei **55 giorni di picco** (week end e festivi), in cui sono previsti fino a 250.000 visitatori al giorno
- Circa **13 milioni** nei 129 giorni **non di picco**, in cui si stimano circa 90.000 visitatori al giorno

I volumi di Visitatori riportati rappresentano una prima stima e non devono essere considerati vincolanti o garantiti da parte di Expo Milano 2015

Con riferimento ai diversi momenti di consumo, si prevede che il 6% delle consumazioni avverrà nel momento della colazione, il 65% si concentrerà nella fascia del pranzo, il 17% dei consumi assumerà la forma di uno snack pomeridiano e il restante 12% verrà erogato al momento della cena.

¹ Stima Expo 2015 su dati Eurisko di gennaio 2013

Complessivamente si calcola un **fabbisogno di prodotti alimentari** (cibi e bevande al netto dei materiali di consumo) di circa **46.000 tonnellate**, di cui circa 33.000 tonnellate di bevande (corrispondenti a ~350K HLt) e 13.000 tonnellate di cibo.

Per far fronte a tale domanda di ristorazione si sono previste circa **140 unità di ristorazione**, per un totale di circa **60.000 mq complessivi**, che saranno gestite:

- per il **40% da Expo 2015**, con oltre 23.000 mq dedicati a punti di ristorazione all'interno delle Aree Service – "stecche", unità di servizio e chioschi)
- per il **50% dai Paesi Partecipanti**, che allestiranno all'interno dei propri padiglioni aree di ristorazione per una superficie totale di circa 29.000 mq
- per il **7% dai Concessionari e Paesi riuniti nei Cluster**, per una superficie totale di circa 4.000 mq
- per il restante **3% dalla Partecipazione Italiana**, che curerà l'allestimento e la gestione di spazi per la ristorazione, per un totale di circa 1.600 mq.

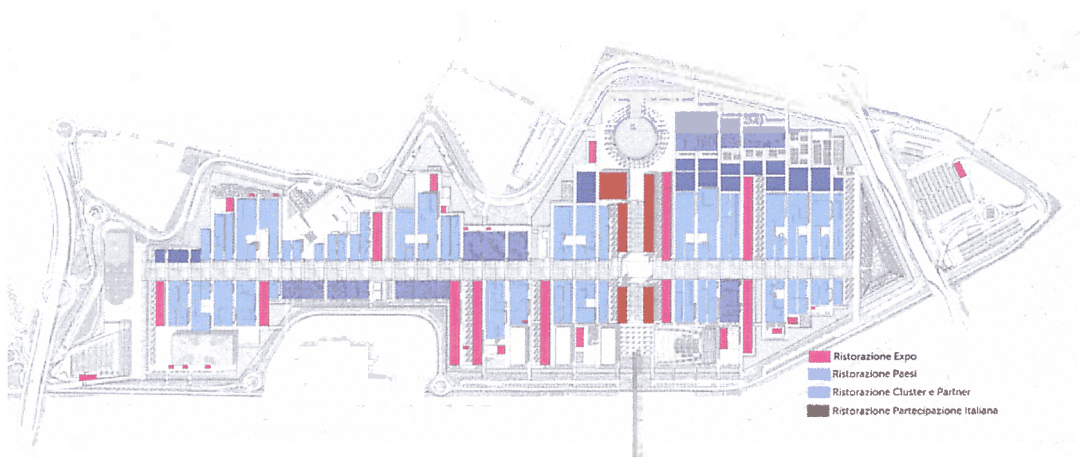


Figura 3. Mappa illustrativa delle aree di ristorazione sul Sito Espositivo di Expo Milano 2015

Con riferimento alle aree di ristorazione gestite da Expo 2015 (circa 23.000 mq), si prevedono **cinque** diverse tipologie di strutture adibite al servizio di ristorazione:

- i. **10 edifici** di grandi dimensioni o "Stecche", disposte perpendicolarmente al Decumano
- ii. **2 edifici** localizzati agli accessi Est e Ovest
- iii. **10 edifici** di medie dimensioni o "Unità di Servizio", uniformemente distribuiti sul Sito (per alcuni di questi edifici Expo 2015 sta ancora valutando la possibilità di non realizzarli)
- iv. **9 edifici** di piccole dimensioni o "Chioschi", utilizzati per la ristorazione da asporto

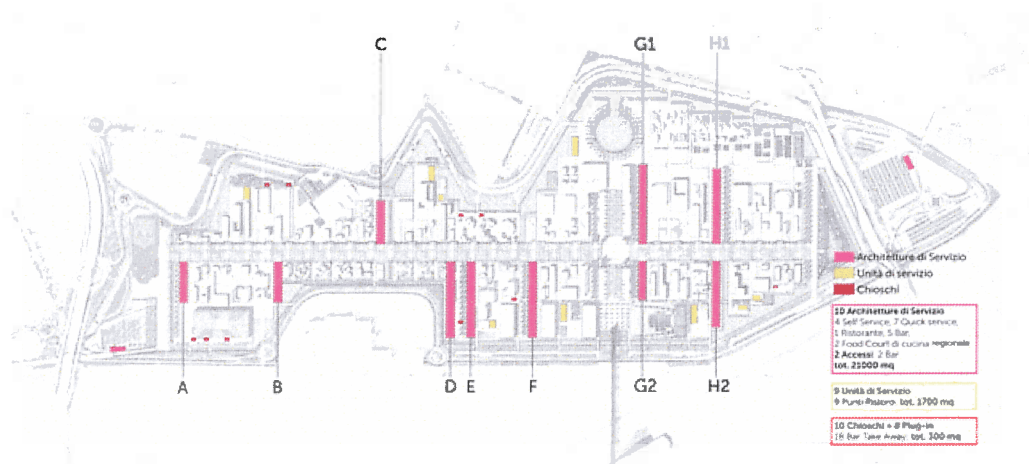


Figura 4. Mappatura aree di servizio gestite da Expo 2015.

Si segnala che la gestione di due aree di servizio – più precisamente le “stecche” D ed E – è già stata assegnata ad un altro concessionario/operatore.

Expo 2015 intende affidare la gestione delle diverse unità di ristorazione a **più operatori specializzati**, al fine di proporre all'interno del Sito Espositivo:

- Un'offerta variegata e di qualità
- Dei pasti rapidi e alla portata di tutti, senza compromessi sulla qualità delle materie prime e del servizio
- I simboli dell'eccellenza italiana della Ristorazione

In coerenza a tale approccio, il modello di ristorazione previsto da Expo 2015 prevede le seguenti **tipologie di operatori**:

- Operatori della ristorazione Retail**, per la gestione delle unità di ristorazione previste all'interno di 7 Stecche (A, B, F, G1, G2, H1 e H2), e all'accesso Ovest;
- Ristoratori / Chef “stellati”**, per la gestione del Ristorante previsto all'interno della Stecca C1;
- Operatori Specialty Food**, per la gestione delle Unità di Servizio e del bar nell'Accesso Est;
- Operatori “On-the-go”**, per la gestione dei Chioschi.

Le Architetture di Servizio

Le Architetture di Servizio di Expo 2015 sono state progettate su principi di qualità degli spazi e sostenibilità attraverso un concorso internazionale di idee per l'architettura. Il progetto vincitore è incentrato su spazi pubblici funzionali e accoglienti, i cui elementi costitutivi sono acqua, legno, luce e ombra.

Il risultato è uno spazio pubblico semplice, ripetuto e riconoscibile; in continua relazione con il sistema degli spazi aperti, in cui:

- La facciata d'acqua verso il Decumano dà una forte identità agli edifici e li rende facilmente riconoscibili;
- Le pareti arretrate rispetto al perimetro dell'edificio favoriscono l'interazione con lo spazio aperto e creano portici, ballatoi e aree di sosta all'ombra;
- La trasparenza dell'involucro rende le funzioni visibili e incoraggia il visitatore ad entrare.

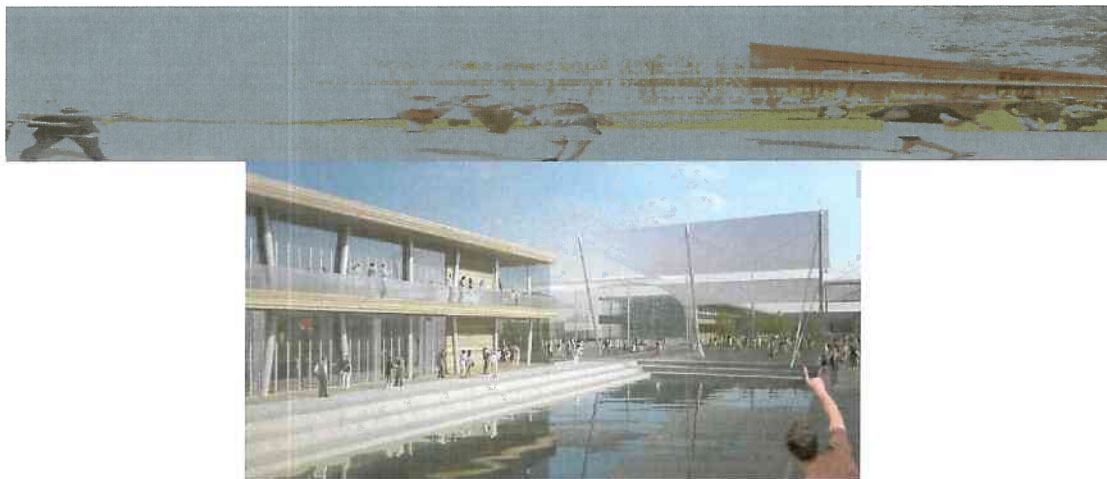


Figura 5. Esempi illustrativi di architetture di servizio relative alle aree di ristorazione

Le Architetture di Servizio saranno consegnate agli operatori nel **primo bimestre del 2015**, con modalità da definire con l'Organizzatore al momento della stipula del contratto.

5. Perimetro di collaborazione

Expo Milano 2015 rappresenta un'opportunità di crescita strategica per le aziende in una vasta gamma di settori, dalla realizzazione del Sito e dei servizi espositivi, allo sviluppo del tema/contenuti, alla gestione della ristorazione. La collaborazione con Expo 2015 S.p.A. consentirà alle aziende di consolidare la propria reputazione ed il proprio posizionamento competitivo, facendo leva sulla piattaforma internazionale pluriennale di Expo Milano 2015 e sulla visibilità offerta dall'Evento.

Con il presente avviso Expo 2015 S.p.A. **intende ricercare aziende leader nella ristorazione** commerciale che vogliano approfittare di questo evento globale per mostrare l'eccellenza della propria offerta in termini di qualità delle materie prime, varietà dei pasti offerti, innovazione ed accoglienza.

In particolare, la presente procedura ha come obiettivo la selezione di uno o più "Concessionari Ufficiali di Expo Milano 2015" ai quali assegnare la progettazione interna, l'allestimento e la gestione delle aree di ristorazione Retail di cui al punto A del paragrafo precedente (7 stecche e 1 accesso).

L'allestimento e gestione delle unità di ristorazione all'interno del Sito Espositivo di Expo Milano 2015, per l'intero periodo Maggio-Ottobre 2015, fornirà ai **Concessionari Ufficiali di Expo Milano 2015** un accesso privilegiato ad un'ampia platea di potenziali nuovi clienti, oltre alla possibilità di ideare e testare nuovi format e nuovi menu in collaborazione con Expo 2015 S.p.A..

Si precisa che il progetto descritto nel presente Avviso è da considerarsi preliminare, in quanto atto a creare una comune base di discussione tra Expo 2015 S.p.A. ed i Concessionari Ufficiali di Expo 2015, che potrà essere oggetto di miglioramento e modifica.

5.1 Caratteristiche delle aree di Ristorazione Retail

Le unità di ristorazione assegnate agli **Operatori della Ristorazione Retail** includono tre tipologie di formati:

- **Self Service "Free Flow"** – Unità di ristorazione volte ad assicurare alla clientela la possibilità di consumare pasti completi o comunque cibi che richiedano la preparazione e/o la manipolazione in loco. Il formato "Free Flow" prevede la somministrazione in più punti di erogazione specifici ("isole" prive di marchio autonomo), di prodotti quali, a titolo esemplificativo: antipasti, primi e secondi piatti, contorni, dessert, ecc. All'interno del "Free Flow" deve essere inoltre prevista la possibilità di pagamento in una zona differente dai punti di erogazione (casse decentrate) e la successiva consumazione nell'area tavoli. Le aree Self Service hanno una superficie lorda complessiva di circa 6.000 mq e circa 2.200 posti a sedere in totale.
- **QSA (Quick Service Area)** – Unità di ristorazione volte ad assicurare alla clientela la possibilità di consumare pasti completi o comunque cibi che richiedano la preparazione e/o la manipolazione in loco (come per i Self service). Il formato QSA è da intendersi come somministrazione rapida al banco, con possibilità di pagamento contestuale all'erogazione e successiva consumazione nell'area tavoli di una sola tipologia di prodotto, tra cui, ad esempio, pizza al trancio, pasta, hamburger o patatine fritte, ecc.. Tali punti ristoro dovranno prevedere menù predefiniti, caratterizzati da referenze differenti, ma comunque complementari (ad esempio pizza + bevanda + patate fritte). Dovrà essere mantenuto l'opzione di vendita delle singole referenze. Le QSA hanno una superficie lorda complessiva di circa 5.700 mq e circa 1.900 posti a sedere in totale.
- **Bar** – Unità di ristorazione volte ad assicurare ai visitatori e allo staff una consumazione veloce al banco (ad esempio panini, toast, tranci di torta o di pizza, tramezzini, prodotti di gastronomia, ecc). I bar hanno una superficie lorda complessiva di circa 3.500 mq e 1.200 posti a sedere.

Per tali tipologie di ristorazione si prevede una copertura obbligatoria per tutte le occasioni di consumo, dalle ore 9 alle ore 23, secondo le seguenti fasce orarie indicative:

- **Colazione** dalle 09:00 alle 12:00 (a partire dalle 10:00 nei giorni non di picco)
- **Pranzo** dalle 12:00 alle 15:30
- **Snack** dalle 15:30 alle 19:00
- **Cena** dalle 19:00 alle 23:00

Per il formato self-service è possibile prevedere l'apertura dalle ore 11:00.

Expo 2015 si riserva inoltre il diritto di richiedere l'apertura di un bar nella fascia oraria dalle 23:00 alle 9:00.

La tabella seguente fornisce alcune indicazioni numeriche circa i diversi formati di ristorazione retail oggetto del presente Avviso e i parametri volumetrici attesi.

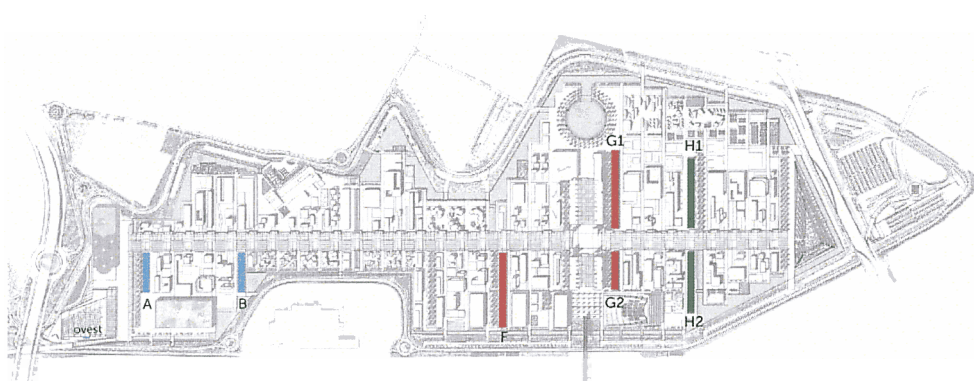
	Numero punti ristoro	Superficie lorda complessiva (mq)	Posti a sedere totali (numero)
Self Service	4	6.000	2.200
QS	7	5.700	1.900
Bar	6	3.500	1.250

Tabella 1. Metriche dei punti ristoro Retail

5.2 Suddivisione delle aree in lotti

Le unità di Ristorazione Retail assegnate ai Concessionari Ufficiali " si dividono in 3 lotti (si veda Figura seguente):

- **Lotto Ovest** del Sito – 1 Self Service e 2 Quick Service Area (stecche A e B), 1 Bar (Accesso Ovest) per 2.900 mq complessivi
- **Lotto Centrale** del Sito – 2 Self Service, 3 QSA e 3 Bar (stecche F, G1 e G2) per 7.500 mq complessivi
- **Lotto Est** del Sito – 1 Self Service, 2 QSA e 2 Bar (stecche H1 e H2) per 4.800 mq complessivi



	Self service	QSA	Bar	Area totale [mq]	Capacità [coperti]
Area Ovest	1	2	1	2900	1400
Area centrale	2	3	3	7500	2800
Area Est	1	2	2	4800	1800
	4	7	6	15200	6000

Figura 6. Posizionamento e caratteristiche dei lotti di Ristorazione Retail

Si riportano in allegato al presente documento i dettagli e le planimetrie delle singole unità di ristorazione che costituiscono ciascun lotto (All. 2, All.3, All.4).

È consentito presentare offerta per un solo lotto o più lotti.

Le offerte pervenute saranno valutate separatamente e ciascun candidato riceverà un punteggio tecnico/economico distinto per ciascun lotto. L'assegnazione di ogni singolo lotto avverrà sulla base del punteggio tecnico/economico più elevato riferito a quel medesimo lotto.

Expo 2015 S.p.A. potrà assegnare due o tre lotti ad unico soggetto offerente ovvero assegnare i tre lotti a tre soggetti distinti. Resta inoltre salva la facoltà per Expo 2015 S.p.A. di non assegnare alcuno dei tre lotti, o di assegnarne anche solo uno o due.

5.3 Contributo richiesto ai Concessionari Ufficiali

Il contributo richiesto ai soggetti assegnatari dei tre lotti prevede:

1. L'allestimento dei punti ristoro, attraverso la definizione di un **concept progettuale innovativo e sostenibile** per i diversi formati di ristorazione compresi in ciascun lotto. In particolare si richiede di:
 - creare, anche tramite lo spazio fisico, un'esperienza coinvolgente per i visitatori;
 - allestire uno spazio in linea con i criteri di green procurement dell'Evento;
 - prevedere un allestimento realizzabile in tempi rapidi, con un processo di cantierizzazione semplice, compatibile in modo ottimale con il progetto degli edifici che ospitano gli spazi di ristorazione;
 - definire una struttura modulare che consenta di incrementare la capacità di erogazione per gestire eventuali picchi di domanda;
 - prevedere i più alti livelli di accessibilità a favore di persone disabili, anziani, neonati e bambini.

In merito agli allestimenti, si precisa che:

- saranno forniti da Expo 2015 S.p.A. i locali completi di opere civili e di impianto clima e con gli altri impianti fino a punto di allaccio (si fornisce negli allegati 1, 2, 3 e 4 la distinta base di quanto verrà fornito da Expo);
- dovranno essere previsti dal Concessionario Ufficiale tutti gli allestimenti non inclusi (es. arredi, attrezzature, celle frigorifere, registratori di cassa, ecc.) necessari per il corretto funzionamento delle unità di ristorazione. Tali allestimenti, da realizzare a cura e spese del Concessionario Ufficiale, dovranno rispettare, ove applicabili ovvero pertinenti con l'oggetto della fornitura/servizio, i criteri minimi indicati nelle Linee Guida Green Procurement; dovrà essere giustificata l'eventuale non adozione di tali criteri. Dovrà essere, inoltre, fornita indicazione di quali ulteriori criteri ambientali verranno adottati tra quelli indicati nei documenti di riferimento degli Allegati 5 e 6; a tale proposito il Proponente dovrà fornire le informazioni di dettaglio sufficienti a

dimostrare il rispetto del soddisfacimento dei criteri di sostenibilità sopra indicati;

- tutte le attrezzature/allestimenti rimarranno di proprietà del concessionario che sarà tenuto a smantellare completamente, a sue cura e spese, tutte le aree affidate in concessione da Expo entro il 30 novembre 2015.

2. La costruzione di un'offerta di ristorazione – in termini di assortimento, menu, pricing – in linea con i seguenti requisiti:

- attinenza al tema dell'Evento "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita";
- qualità nella scelta delle materie prime;
- rispetto dei requisiti di green procurement dei prodotti e della filiera, indicati nelle Linee Guida Green Procurement ove applicabili, ovvero ove siano pertinenti con l'oggetto della fornitura/servizio; dovrà essere giustificata l'eventuale non adozione di tali criteri. Indicazione di quali ulteriori criteri ambientali verranno adottati tra quelli indicati nei documenti di riferimento degli Allegati 5 e 6; a tale proposito il Proponente dovrà fornire le informazioni di dettaglio sufficienti a dimostrare il rispetto del soddisfacimento dei criteri di sostenibilità sopra indicati;
- valorizzazione dei prodotti italiani e della tradizione culinaria nazionale;
- possibilità di modificare l'offerta anche durante la manifestazione, sulla base del gradimento riscontrato dai visitatori, della stagionalità dei diversi piatti, ecc.;
- variazione mensile dell'assortimento (almeno del fresco);
- presenza di pasti ad hoc per esigenze alimentari specifiche (es. vegani, celiaci, bambini ecc.);
- rapporto qualità/prezzo adeguato;
- pricing medio dell'offerta competitivo e comunque in linea con i casi comparabili sul mercato;
- ampia disponibilità di assortimento di prodotti, con opzioni di prezzo "entry level".

3. La gestione delle unità di ristorazione del lotto di riferimento all'interno del Sito Espositivo, garantendo:

- un livello di servizio ai visitatori adeguato ad un Evento universale come Expo Milano 2015, anche in presenza di carichi di lavoro elevati e picchi;
- un'adeguata flessibilità nella gestione dei picchi di domanda;
- la piena copertura degli orari previsti per le diverse occasioni di consumo previste;
- lo scarico delle merci consegnate al sito esclusivamente durante le ore di chiusura del Sito come descritto qui di seguito nel cap. 5.4 Modello di approvvigionamento sul Sito Espositivo;

- l'adozione di un sistema di gestione ambientale;
- l'utilizzo preferibile di stoviglie lavabili e riutilizzabili o, qualora non possibile, l'uso di stoviglie monouso obbligatoriamente in materiale biodegradabile e compostabile secondo lo standard UNI EN 13432:2002;
- l'utilizzo preferibile di erogatori alla spina per acqua e soft drinks o, per l'acqua in alternativa, in brocche o in bottiglie con vetro a rendere;
- l'adesione, ove ne sarà prevista l'organizzazione, alle iniziative di recupero di cibo non somministrato per la distribuzione ad associazioni non lucrative (in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale";
- la piena adesione al sistema di raccolta differenziata dei rifiuti.

In merito alla gestione delle unità di ristorazione, si segnala che Expo 2015 è disponibile ad approfondire con i Concessionari Ufficiali la possibilità di concedere l'utilizzo di un numero determinato di posti letto all'interno del "Campo Base" costruito in prossimità del Sito.

4. L'integrazione con i sistemi IT ed ICT di Expo

- Integrazione con il sistema di prenotazione e schedulazione degli accessi veicolari (MDS) e sistemi di controllo accessi per le attività di consegna al sito;
- Per quanto riguarda le attività soggette a revenue sharing il Concessionario dovrà provvedere ad una integrazione con i sistemi informativi di Expo 2015 S.p.A. (SAP) ai fini della fatturazione.

Si segnala che il servizio di trasporto fonia e dati per tutto il sito espositivo è realizzato in fibra ottica con protocollo IP, ovvero la commutazione è realizzata a pacchetto e non a circuito, pertanto si sottolinea che tutti i dispositivi eventualmente forniti dal Concessionario dovranno essere compatibili con tale tecnologia.

Negli edifici oggetto del presente Avviso l'infrastruttura di rete per fonia, dati e accesso a Internet è predisposta da Expo 2015 S.p.A. . A carico del Concessionario è il servizio fornito da Expo tramite i propri Partner tecnologici.

L'operatore dovrà essere provvisto di servizi di pagamento di tipo evoluto, in grado di gestire transazioni con moneta elettronica. I POS saranno forniti, a pagamento, al Concessionario da Expo 2015 S.p.A. tramite il Banking Partner, mentre per i registratori di cassa verrà valutato con Concessionario, Expo 2015 S.p.A. e Banking Partner la migliore soluzione in termini di integrazione con il sistema generale..

Andrà prevista da parte del Concessionario una collaborazione ed una integrazione con la struttura di PMO, Program & Release Management di Expo 2015 S.p.A...

5.4 Modello di approvvigionamento sul Sito Espositivo

Relativamente al modello di approvvigionamento (acquisto e distribuzione dei prodotti alimentari sul Sito Espositivo) si precisa che i Concessionari Ufficiali:

- potranno utilizzare per il proprio assortimento prodotti di qualunque fornitore nazionale ed internazionale ad esclusione di un numero ristretto di referenze per le quali è richiesto l'utilizzo, non in esclusiva, di prodotti degli Official Partner di Expo 2015 S.p.A. (attuali e futuri), sempre secondo termini e modalità che saranno definiti successivamente tra le Parti;
- dovranno applicare, per alcune macro referenze, i prezzi non superiori a quelli definiti da Expo 2015 S.p.A. , al fine di garantire omogeneità di offerta all'interno dei diversi lotti (es. per prodotti quali acqua e caffè);

dovranno mantenere in capo a loro stessi la responsabilità dell'intero ciclo di acquisto, logistica e distribuzione dei prodotti alimentari fino ai propri punti ristoro sul Sito Espositivo nel rispetto di tutte le norme ed i vincoli di legge per la gestione degli alimenti e di sicurezza e dei vincoli per la distribuzione delle merci internamente al Sito descritte sopra. Il Concessionario dovrà indicare l'operatore logistico che gestirà lo stoccaggio e la distribuzione degli alimenti e delle merci

5.4.1 La sicurezza del Sito Espositivo

Una delle priorità dell'organizzazione di Expo Milano 2015 sarà rappresentata dalla sicurezza. In particolare, in termini di sicurezza delle merci in ingresso nel Sito il modello di sicurezza adottato sarà quello aeroportuale e dovranno quindi essere rispettare tutte le procedure di sicurezza che verranno fissate da Expo 2015 S.p.A..

Il perimetro del Sito Espositivo, denominato "Hard Ring", sarà caratterizzato da un elevato livello di sicurezza: in prossimità dell'Evento infatti si procederà con la bonifica dell'area e la chiusura di tutti gli accessi dell'Hard Ring (lock-down); a seguito del lock-down saranno ammessi nell'Hard Ring solo mezzi di Expo 2015 e dei relativi Partner "autorizzati" (es. Food providers, servizi di pulizia e di manutenzione, ecc).

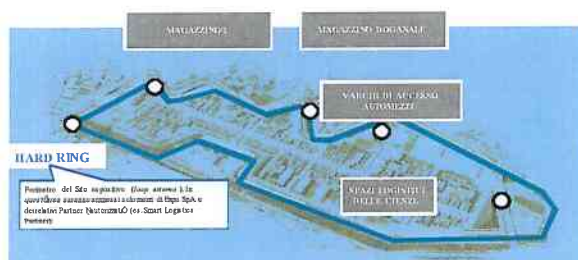


Figura 4. Modello logistico operativo del Sito Espositivo

La parte fondamentale riguarda la gestione in sicurezza della logistica che comprende la gestione del magazzino di stoccaggio degli alimenti e delle merci, le consegne al Sito espositivo e l'handling interno al Sito stesso da parte dell'operatore logistico indicato dal Concessionario.

Da parte di tale operatore logistico, dovranno essere rispettati gli standard Expo e le specifiche procedure di sicurezza che verranno successivamente dettagliate nelle seguenti aree:

- **Monitoraggio e controllo di tutte le merci in arrivo.** Ogni prodotto destinato al Sito espositivo dovrà necessariamente essere ispezionato; dovrà essere verificata la congruità verso l'ordine o documentazione equivalente, la correttezza di tutti i documenti e la presenza di tutti i controlli sanitari e fitosanitari e dovranno essere ispezionati eventuali sigilli apposti al carico. Dovranno altresì essere garantite tutte le norme per il rispetto degli stringenti vincoli di legge (igienici e sanitari) e di controllo della temperatura di tutte le fasi operative e per ogni filiera del fresco (ortofrutta, carne, uova, latte e suoi derivati, prodotti ittici). Dovrà quindi essere garantita la continuità della catena del freddo e cioè "la continuità dei mezzi impiegati in sequenza per assicurare la conservazione a bassa temperatura delle derrate deperibili dalla fase di produzione al consumo finale" (International Institute of Refrigeration, 2002). Inoltre dovrà essere necessariamente effettuato il controllo radiogeno di tutte le merci destinate al Sito espositivo.
- **Stoccaggio e messa in assoluta sicurezza del magazzino.** La sicurezza del magazzino/i dove gli alimenti e le merci destinate al Sito espositivo transiteranno e/o verranno immagazzinate, dovrà essere di tipo aeroportuale. Gli ingressi dovranno essere sorvegliati e la merce sottoposta a continuo monitoraggio. Dovrà essere prevista la presenza di un adeguato sistema di allarmi sia esterno che interno al magazzino/i. Le aree di inbound, lavorazione merci, stoccaggio ed outbound, dovranno essere segregate e messe in sicurezza. Il personale dovrà essere accreditato ed autorizzato all'ingresso nelle aree sopra indicate dove saranno messe in opera misure di sicurezza per gli accessi.
- **Preparazione delle spedizioni verso il Sito.** L'area di approntamento delle spedizioni, così come l'area di carico delle merci sugli automezzi diretti al Sito, dovrà essere messa in assoluta sicurezza e segregata. Tutte le operazioni di carico della merce sugli automezzi e la loro sigillatura dovranno essere sorvegliate e certificate. Dovrà essere garantita e documentata la tracciabilità degli alimenti ed il rispetto di tutte le normative di legge igienico sanitarie nonché assicurato il mantenimento della catena del freddo e del fresco a partire dal monitoraggio ed il controllo della temperatura.
- **Accesso al Sito.** Ogni mezzo per poter accedere al Sito dovrà rispettare le seguenti 4 condizioni:
 - essere accreditato (inserimento in un apposito data base della tipologia, marca, modello, targa del veicolo);
 - essere conforme alle procedure di sicurezza che prevedono lo screening dei carichi e l'apposizione dei sigilli al carico stesso. Inoltre dovrà avere gli adeguati documenti di trasporto che certifichino la tracciabilità degli alimenti ed il monitoraggio ed il controllo della temperatura per il mantenimento della catena del freddo e del fresco;
 - l'autista dovrà essere accreditato (inserimento in un apposito data base per gli accessi) e munito di pass identificativo;
 - essere prenotato ed essere stato schedulato nel Master Delivery Schedule.

5.4.2 Consegne al Sito

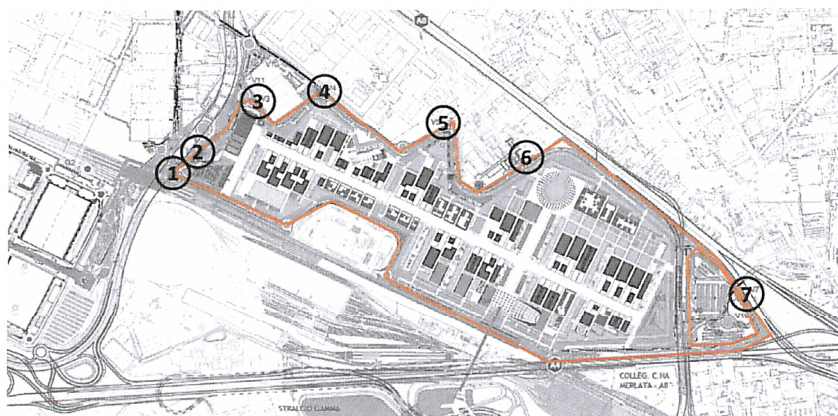
Expo Milano 2015 rappresenta un modello per mostrare come sia possibile gestire in maniera efficiente, innovativa e sostenibile la distribuzione delle merci in ambito urbano.

In particolare, in un Grande Evento come Expo Milano 2015, tale attività risulta ancora più sfidante considerando:

- Le tempistiche fisse – consegne all'interno del Sito Espositivo principalmente durante gli orari di chiusura al pubblico (eventuali emergenze durante l'orario diurno di apertura al pubblico saranno valutate ed approvate da Expo 2015 S.p.A. di volta in volta): sarà quindi fondamentale pianificare per "finestre temporali" ed attenersi rigorosamente alla baseline temporale tracciata da Expo 2015 S.p.A. al capitolo sull'Orario di Lavoro;
- Per ogni locale di ristorazione è previsto uno spazio deposito ad uso esclusivo che l'operatore dovrà mantenere e pulire a propria cura e spese; il locale dei rifiuti è previsto al piano interrato e condiviso con le altre funzione previste nella stecca;
- La limitata viabilità interna data la sua conformazione strutturale – le consegne dovranno avvenire preferibilmente attraverso l'utilizzo di veicoli di ridotte dimensioni (piccoli mezzi furgonati, cassonati o telonati). E' preferibile l'uso di mezzi elettrici o comunque compatibili con le indicazioni di sostenibilità di Expo 2015 S.p.A. (cfr. cap.3)
- Il profilo di affluenza dei visitatori, difficilmente prevedibile a priori e non lineare, che impone l'utilizzo di forti contingency nella stima dei volumi.
- La sicurezza degli accessi al Sito che sarà di tipo aeroportuale.
- La schedulazione degli accessi vincolata e regolamentata tramite un Master Delivery Schedule che definirà delle fasce orarie di accesso dei veicoli per le attività di consegna.

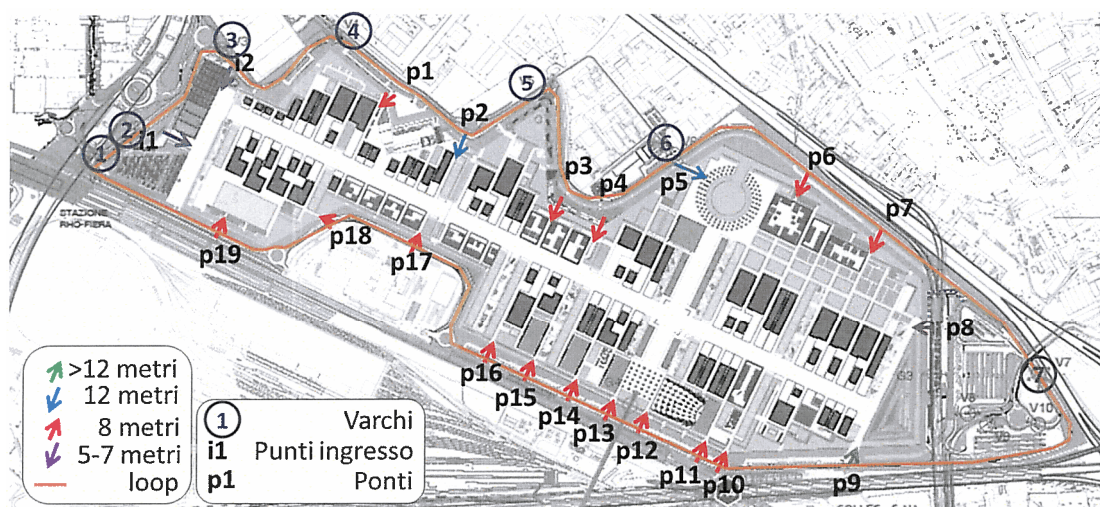
Accessi al Sito

L'accesso al Sito è possibile tramite 7 varchi che permettono di accedere dall'esterno all'anello perimetrale che racchiude l'area del Sito stessa e quella dell'accesso est, detto loop (vedi figura).



Il loop è un sistema di strada veloce che permette di giorno ai visitatori di muoversi da una parte all'altra del Sito ed è normalmente percorribile a senso unico di marcia (orario).

Dal loop si può accedere all'area operativa del Sito tramite una serie di ponti e di passaggi carrabili disposti lungo tutto il perimetro e nell'area ovest tramite degli accessi specifici a nord dell'Expo. Di notte il loop rappresenta l'asse di trasporto primario per arrivare ai punti di ingresso dove fare entrare le merci. I ponti ed i passaggi di accesso sono di diverse dimensioni, come illustrato in figura, con prevalenza di quelli da 8 metri.



Viabilità interna

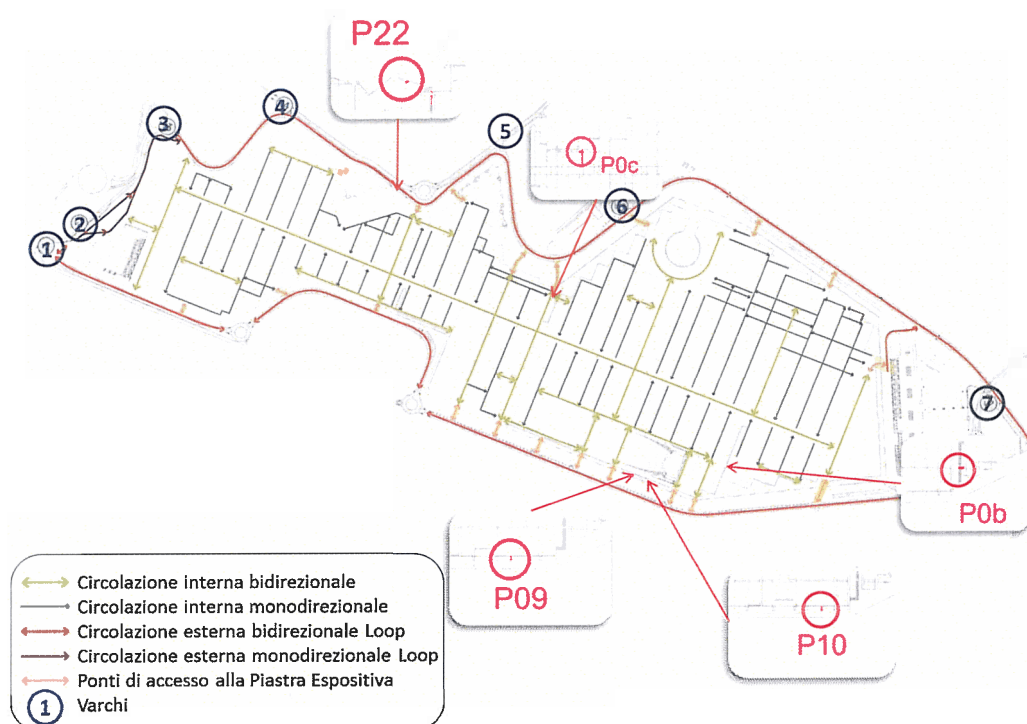
In merito alla viabilità interna, l'idea base è di avere un sistema di flussi il più possibile unidirezionale, fatte salve possibili eccezioni legate a tipologie particolari di merci o ad emergenze sul decumano e sul cardo.

La larghezza delle strade è pari a:

- 35 metri per Decumano e Cardo,
- 8 metri per tutti i secondari (paralleli al Cardo)
- dai 4 ai 5 metri per i percorsi trasversali che collegano i secondari tra loro
- dai 3 ai 5 metri per i percorsi bordo canale

All'operatore logistico indicato dal concessionario sarà consegnato lo schema di viabilità da seguire per l'accesso al sito e per raggiungere l'area di destinazione. Qui di seguito è presentata la prima bozza di viabilità interna dove sono indicati i tratti a senso unico, in verde scuro, e quelli che in base a necessità potrebbero essere a doppio senso, in verde chiaro.

Sono inoltre illustrati i ponti pedonali presenti all'interno del Sito, indicati in dettaglio (P0b, P0c, P09, P10, P22).



5.4.3 Orario di lavoro

Le consegne verso il Sito, lo scarico degli automezzi e la messa nei depositi dedicati e nei locali frigoriferi delle merci dovranno essere effettuate principalmente nell'orario di chiusura al pubblico e più precisamente nelle seguenti finestre orarie all'interno delle quali verranno regolamentate ed assegnate dallo schedatore MDS delle fasce orarie per gli accessi veicolari per le attività di consegna:

- Lunedì e martedì dalle 22:00 alle 7:00 di mattina;
- Da mercoledì a domenica dalle 1:00 alle 7:00 di mattina.

Qualora si renda necessario, si potrà valutare la possibilità di effettuare delle spedizioni di merce di varia natura in urgenza sia dai magazzini esterni che, eventualmente di scambio ed approvvigionamento tra locali interni al Sito, anche durante gli orari di apertura del Sito. Tali spedizioni dovranno essere gestite in modalità concordata con le norme di Security di Expo e valutate ed approvate da Expo di volta in volta.

6. Opportunità per i Concessionari Ufficiali di Expo 2015

Attraverso la collaborazione con Expo 2015 S.p.A., i Concessionari Ufficiali avranno accesso ad una piattaforma internazionale di durata pluriennale che consentirà loro di sviluppare relazioni e alleanze con Istituzioni, decision maker, player industriali e altri stakeholder dell'universo Expo Milano 2015. L'evento potrà inoltre essere utilizzato come "laboratorio" in cui testare innovativi concept e servizi di ristorazione, che potranno rappresentare dei "caso di successo" rispetto ai trend evolutivi del proprio settore di riferimento.

Nello specifico i Concessionari Ufficiali della ristorazione potranno:

- rafforzare la propria reputazione e brand identity;
- consolidare il posizionamento competitivo;
- estendere le opportunità di sviluppo del business.

Altre possibili opportunità

I Concessionari Ufficiali avranno inoltre l'opportunità di esplorare ulteriori possibili situazioni di collaborazione con Expo 2015 S.p.a. , attraverso lo sviluppo di diverse opportunità differenziali, che potranno diventare oggetto di discussione e progettualità in seguito all'assegnazione della presente procedura . A titolo puramente esemplificativo, possibili aree di opportunità includono:

1. **distribuzione dei biglietti di Expo Milano 2015 all'interno dei propri punti retail** a partire dal 2014, se in linea con la strategia di ticketing di Expo 2015 S.p.A.;
2. **erogazione di "buoni pasto" ai visitatori da vendere in abbinamento con i ticket di Expo Milano 2015**, se in linea con i requisiti richiesti da Expo 2015 S.p.A.;
3. sviluppo di **prodotti co-branded Expo Milano 2015** in linea con la strategia licensing&merchandising di Expo 2015 S.p.A. (es. acquisto licenze, pagamento royalties);
4. sviluppo di **promozioni speciali ad hoc** nei propri punti retail (es. estrazione di biglietti premi o merchandising di Expo per i propri clienti, organizzazione di iniziative di co-marketing, ecc.);

7. Valore della Concessione

Con riferimento al perimetro della collaborazione descritto nel presente documento , il valore economico della Concessione si compone di quattro elementi:

- **royalties** sui servizi di ristorazione, almeno pari al 12% del fatturato (Iva Esclusa) del Concessionario Ufficiale all'interno del Sito Espositivo (si vedano ulteriori precisazioni in merito riportate di seguito);
- **value in Kind**, ovvero il valore in natura espresso in Euro (IVA esclusa) dei beni e dei servizi messi a disposizione dal Concessionario Ufficiale in relazione alla gestione dei punti ristoro (si vedano ulteriori precisazioni in merito riportate di seguito);
- **minimo garantito**, il valore assoluto (espresso in Euro, IVA esclusa), che il soggetto proponente si impegna comunque a corrispondere ad Expo 2015 S.p.A. a prescindere dalla quantità di prodotti venduti/ del fatturato ottenuto;
- **contributo Expo 2015 alla partecipazione** (ex. Articolo 30 Codice dei Contratti Pubblici), ovvero importo messo a disposizione da Expo 2015 per promuovere

l'allestimento di punti di ristoro con elementi distintivi e per condividere eventuali rischi di business legati alla domanda di pasti all'interno del sito espositivo, garantendo l'equilibrio economico-finanziario dell'investimento e della connessa gestione (si vedano ulteriori precisazioni in merito riportate di seguito).

In caso di aggiudicazione di uno o più Lotti, il Concessionario acquisirebbe inoltre la qualifica di " Official Supplier & Provider di Expo 2015" con i seguenti benefici di visibilità:

- diritto di utilizzo della denominazione di "Official Supplier & Provider" di Expo Milano 2015 e delle immagini ufficiali di Expo Milano 2015 nelle comunicazioni aziendali e nella pubblicità;
- esposizione del marchio/logo o segno distintivo prescelto dalla società in apposita sezione del sito internet dedicata agli "Official Suppliers and Providers" di Expo Milano 2015, con relativo link al sito della società;
- disponibilità nei confronti della società di un numero da definirsi di biglietti/inviti in occasione di Eventi Istituzionali organizzati da Expo 2015 S.p.A. nel periodo di durata del contratto (es.: Expo Day, International Participants Meeting, altri eventi);
- disponibilità nei confronti della società di un numero (da definirsi) scontato di biglietti per l'ingresso a Expo Milano 2015 per i propri clienti e/o dipendenti;
- concessione, previa formale autorizzazione, del logo ufficiale di Expo Milano 2015 in occasione di comunicati stampa, annunci pubblicitari, simposi, seminari e conferenze organizzate dall' Official Supplier & Provider; in tal caso la società dovrà ottenere il previo benestare di Expo 2015 S.p.A. sul materiale scritto e grafico predisposto.

Tali diritti e benefici saranno oggetto di fatturazione da parte di Expo 2015 S.p.A. per un importo equivalente alle componenti VK offerte dal Concessionario.

Precisazioni sulla componente Royalties

Le Parti si danno reciproco atto che dall'importo delle royalties maturate e liquidate dall'operatore andrà detratto l'importo fissato a titolo di minimo garantito (si definiranno in sede contrattuale le modalità e i termini di pagamento dell'importo offerto come minimo garantito).

Durante il periodo della collaborazione, l'operatore dovrà produrre rendiconti dettagliati indicanti le quantità di prodotti venduti e il corrispondente fatturato, per garantire trasparenza nel calcolo del valore delle royalties dovute ad Expo 2015 S.p.A. . Expo 2015 S.p.A. si riserva inoltre il diritto, anche tramite terzi autorizzati, di effettuare audit in merito alla compliance degli obblighi assunti dal Concessionario in sede contrattuale.

Inoltre, i registratori di cassa utilizzati dagli operatori dovranno essere interfacciati, a cura e spese dell'operatore, con il sistema di rilevazione dati di Expo 2015 S.p.A., secondo modalità che verranno precisate in seguito.

Precisazioni sulla componente Value in Kind (VIK)

Ai fini della determinazione del Value in Kind, si precisa che possono concorrere alla formazione di tale valore, in tutto o in parte, purché adeguatamente documentati, le seguenti voci economiche:

- il valore dei pasti scontati (valore dello sconto) o gratuiti (valore del pasto) per i volontari e lavoratori di Expo; si precisa che si stimano oltre 400.000 pasti consumati da volontari e lavoratori sul sito espositivo durante l'evento;
- il valore dei pasti scontati (valore dello sconto) o gratuiti (valore del pasto) messi a disposizione di Expo 2015 per iniziative volte ad incentivare la visita di determinate categorie di visitatori.

Ai fini della valutazione economica del VIK i concorrenti dovranno allegare alla propria offerta economica un dettagliato prospetto (distinta base) con la ripartizione del valore tra i diversi elementi VIK (si veda anche il paragrafo 10, busta n. 3).

Precisazioni sul Contributo Expo 2015 alla partecipazione

Expo 2015 metterà a disposizione dei concorrenti due tipologie di contributi monetari (ex. Articolo 30 Codice dei Contratti Pubblici) per agevolare la sostenibilità economica della partecipazione .

La prima forma di contributo ha lo scopo di supportare i concorrenti nella realizzazione di punti di ristoro con allestimenti distintivi e tematici in relazione alla qualità del servizio da svolgere, coerentemente con le aspettative evidenziate dalle ricerche di mercato condotte da Expo 2015 S.p.A. Nello specifico, Expo 2015 S.p.A. è pronta a riconoscere un contributo economico per gli investimenti in allestimenti ed attrezzature che contribuiscano ad aumentare la distintività e l'appeal per i visitatori del punto di ristoro. Il contributo riconosciuto – che è determinato in misura fissa ed invariabile – è così allocato sui 3 Lotti:

- Area Ovest: 500.000 € (IVA esclusa)
- Area Centrale: 900.000 € (IVA esclusa)
- Area Est: 600.000 € (IVA esclusa)

Il contributo verrà detratto dalle royalties da riconoscere ad Expo 2015 S.p.A...

La seconda forma di contributo ha lo scopo di ridurre il rischio per il concorrente derivante da flussi di visitatori in numero sensibilmente inferiore alle stime indicate con conseguente riduzione della domanda di pasti e dei potenziali introiti generabili dalle attività di ristorazione. Il contributo – che è determinato in misura fissa ed invariabile - verrà riconosciuto in caso di numero di visitatori inferiori a 16 milioni ed è così allocato sui 3 Lotti:

- Area Ovest: 500.000 € (IVA esclusa)
- Area Centrale: 900.000 € (IVA esclusa)
- Area Est: 600.000 € (IVA esclusa)

A tal fine, Expo 2015 S.p.A. provvederà a fornire agli operatori reportistica ufficiale del numero di visitatori. Il contributo verrà detratto dalle royalties da riconoscere ad Expo 2015.

Ulteriori precisazioni

I costi di gestione dei punti di ristorazione, che includono, ad esempio, utilities, smaltimento rifiuti, pulizie dei locali, connessioni dati, manutenzione degli impianti, ecc. dovranno essere rimborsati ad Expo 2015 S.p.A. dai Concessionari Ufficiali.

Tali costi verranno rilevati e fatturati da Expo 2015 S.p.A. ad ogni Concessionario Ufficiale in modalità che saranno definite in sede contrattuale.

Per quanto riguarda la gestione di pagamenti e versamenti, i Concessionari Ufficiali dovranno utilizzare i servizi del partner bancario già selezionato da Expo 2015 S.p.A. (Intesa Sanpaolo).

Non sarà consentito ai Concessionari Ufficiali di fare attività di Comunicazione/Promozione/Pubblicità e Marketing all'interno di Expo Milano 2015 di brand/prodotti/servizi di propri fornitori/sponsor che abbiano una o più categorie merceologiche già concesse ai Partner/Sponsor di Expo 2015 S.p.A. (sia coloro che alla data del presente avviso hanno già stipulato un contratto con Expo 2015 sia coloro che lo sottoscriveranno in futuro).

Per i Concessionari Ufficiali di Expo 2015 S.p.A. ci sarà invece la possibilità di richiedere offerte specifiche ai Partner/Sponsor di Expo 2015 S.p.A. al fine di valutare eventuali proposte di ottimizzazioni di servizi/forniture.

Resta comunque inteso che in ogni caso le attività di comunicazione e Marketing fatte per favorire visibilità di eventuali brand e/o prodotti dovranno essere concordati preventivamente con Expo 2015 S.p.A. .

8. Durata

La presente concessione avrà validità a partire dalla stipula del contratto fino al termine dell'Evento, il 31 ottobre 2015. Nel periodo di Gennaio-Marzo 2015 verranno consegnati ai Concessionari Ufficiali gli spazi per provvedere all'allestimento e attrezzature delle aree.

9. Criteri di selezione

Le offerte, che Expo 2015 S.p.A. riceverà per ogni singolo lotto, saranno esaminate da un'apposita Commissione secondo i termini e le modalità di seguito indicate.

9.1 Offerta tecnica

Per ogni singolo lotto il punteggio relativo alla proposta tecnica, per **un massimo di 70/100 punti**, verrà attribuito sulla base dei seguenti criteri:

- **qualità del concept (massimo 15 punti)** per singolo formato di ristorazione (Self-Service, Quick Service Area, Bar, ecc), in particolare:
 - coerenza con i valori e i temi di Expo Milano 2015;

- grado di attrattività, innovatività e coinvolgimento emozionale;
 - rapidità di realizzazione dell'allestimento, semplicità del processo di cantierizzazione, grado di compatibilità dell'allestimento con il progetto degli edifici che ospitano gli spazi di ristorazione;
 - grado di flessibilità e modularità delle strutture, e conseguente capacità di gestire carichi diversi di domanda;
 - livello di accessibilità a favore di persone disabili, anziani, neonati e bambini;
- **offerta di ristorazione (massimo 15 punti)** per singolo formato di ristorazione (Self-Service, Quick Service Area, Bar, Chioschi, ecc), in particolare:
 - coerenza con i valori e i temi di Expo Milano 2015;
 - ampiezza, profondità e varietà dell'assortimento, misurabile ad esempio in numero di prodotti per principali categorie;
 - creatività e innovatività dell'offerta di ristorazione;
 - eventuali contenuti di experience associati al consumo dell'offerta (es. realtà aumentata);
 - qualità nella scelta delle materie prime (es. criteri di approvvigionamento e provenienza delle derrate, criteri di selezioni e qualifica dei fornitori, ecc);
 - presenza e numero di prodotti biologici, non OGM, DOP, IGP, Eco-label offerti
 - presenza di specifiche ricette e delle relative tabelle dietetiche;
 - livello di attenzione verso la valorizzazione dei prodotti e della tradizione culinaria italiana (es. quota di prodotti commercializzati di origine nazionale);
 - grado di flessibilità e scalabilità dell'offerta anche durante la manifestazione (es. sulla base del gradimento riscontrato dai visitatori, della stagionalità dei diversi piatti, ecc.);
 - livello di variazione mensile dell'assortimento (almeno del fresco);
 - grado di copertura di esigenze alimentari specifiche (es. vegani, celiaci, bambini ecc.);
 - livello di pricing medio dell'offerta e presenza di opzioni di pasti "entry level" per i visitatori con elevata sensibilità al prezzo e limitata disponibilità di spesa;
 - **gestione del servizio (massimo 15 punti)** per singolo formato di ristorazione (Self-Service, Quick Service Area, Bar, Chioschi, ecc), in particolare:
 - livello del servizio prestato ai visitatori (es. numero di dipendenti all'interno dei singoli punti di ristoro gestiti con indicazione di livelli di responsabilità e qualifica professionale, modalità di gestione ed evasione delle comande, ecc);
 - competenza del Personale (esperienza ed attestazioni professionali, titoli di studio, conoscenza di lingue straniere, metodi di formazione ed aggiornamento del personale, ecc); si noti che per questo punto si ritiene necessario che almeno il 70% del personale parli la lingua inglese;
 - grado di efficacia e flessibilità nella gestione di carichi di lavoro variabili (es. modalità di gestione di picchi di domanda non pianificati);
 - livelli di produttività garantiti: (es. numero di pasti erogabili al giorno, numero di pasti erogabili nei momenti di picco, ecc.);

- livello di copertura delle fasce orarie, in corrispondenza dei diversi momenti di consumo
- caratteristiche del modello di acquisto, logistico e distributivo prescelto (es. idoneità per consegna delle merci anche nella fascia notturna)
- **attenzione ai principi di sostenibilità (massimo 8 punti)**, tra cui:
 - qualità e adozione di criteri di Green Procurement dei materiali e delle attrezzature di allestimento in grado di soddisfare i criteri minimi di sostenibilità indicati nelle Linee Guida Green Procurement ed il grado aggiuntivo con riferimento agli ulteriori criteri ambientali riportati nel documento degli Allegati 5 e 6;
 - sistema di gestione ambientale del servizio offerto;
 - sostenibilità della filiera produttiva e del rapporto con i Fornitori;
 - impegni in materia di Corporate Social Responsibility;
- **possesso di una o più delle seguenti certificazioni (massimo 3 punto)**:
 - ISO 9001, certificazione del sistema di gestione della qualità del servizio offerto;
 - ISO 14001 o Regolamento EMAS, certificazione del sistema di gestione ambientale del servizio offerto;
 - OHSAS 18001, certificazione del sistema di gestione per la tutela della salute e della sicurezza sul posto di lavoro;
 - SA 8000/ AA 1000, certificazione del sistema di gestione delle condizioni di lavoro dell'azienda e della rispettiva catena di fornitura;
 - ISO 26000, certificazione dell'organizzazione nel campo della responsabilità sociale;
 - ISO 22000, certificazione relativa all'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di igiene e sicurezza alimentare
- **know-how, brand e asset del soggetto proponente (massimo 10 punti)**, tra cui:
 - precedenti esperienze nella gestione di servizi di ristorazione in Grandi Eventi
 - reputazione della società in termini di storia e notorietà del brand
 - capacità della rete di punti ristorazione (es. numero di punti vendita presenti sul territorio nazionale, volumi di business gestiti, ecc.)
- **qualità degli eventuali servizi aggiuntivi facoltativi offerti ad Expo Milano 2015**, quali ad esempio attività di comunicazione e promozione (numerosità e frequenza delle iniziative di comunicazione, bacino di utenza colpito, integrazione con gli strumenti di comunicazione di Expo 2015, S.p.A. ecc) - (massimo 4 punti)

9.2 Offerta economica

Il punteggio relativo alla proposta economica, per un **massimo di 30/100 punti**, verrà attribuito dalla Commissione in relazione ai seguenti elementi:

- **percentuale di royalty offerta sul fatturato (IVA esclusa) generato nei punti di ristorazione all'interno del Sito Espositivo (massimo 20 punti):**

La proposta relativa alla percentuale di royalties da corrispondere a Expo 2015 deve in ogni caso essere uguale o maggiore al minimo stabilito, pari a 12%. I punti verranno assegnati in base alla seguente formula:

Punti assegnati al concorrente i-esimo = $20 \times (\text{valore percentuale offerto dal concorrente i-esimo}) / (\text{maggior valore percentuale offerto})$, dove 20 punti sono il massimo attribuibile al maggior valore offerto.

- **valore di minimo garantito in Euro (massimo 5 punti) sulla base alla seguente formula:**

Punti assegnati al concorrente i-esimo = $5 \times \text{il valore offerto dal concorrente i-esimo} / \text{il maggior valore minimo garantito proposto}$, dove 5 punti sono il massimo attribuibile al maggior valore minimo garantito offerto. Si precisa che in caso non venga offerto un minimo garantito il punteggio attribuito sarà 0.

- **valore in natura (VIK) in Euro IVA esclusa, per i pasti scontati o messi a disposizione di Expo 2015 (massimo 5 punti), in base alla seguente formula:**

Punti assegnati al concorrente i-esimo = $5 \times \text{il valore offerto dal concorrente i-esimo} / \text{il maggior valore proposto}$, dove 5 punti sono il massimo attribuibile al maggior valore offerto.

La Commissione predisporrà apposito verbale da sottoporre all'approvazione dei Competenti Organi di Expo 2015 S.p.A. alla quale è subordinata la sottoscrizione del relativo contratto. Resta ferma la facoltà di Expo 2015 di non procedere ad alcun affidamento ovvero di procedere all'affidamento del relativo contratto anche in presenza di una sola offerta

La Commissione procederà ad un controllo di congruità del valore VIK dichiarato dal soggetto candidato. Ai fini del punteggio relativo alla componente VIK, in caso di discordanza tra il valore offerto e la valutazione della Commissione, farà fede la valutazione economica deliberata da quest'ultima.

10. Termini e modalità di presentazione delle offerte

Le offerte dovranno pervenire, in busta chiusa riportante la dicitura "ALL'ATTENZIONE DEL PROCUREMENT - NON APRIRE - AVVISO PUBBLICO VOLTO ALLA SELEZIONE DI UN SOGGETTO CONCESSIONARIO PER LA GESTIONE DELLA RISTORAZIONE DI EXPO MILANO 2015 RELATIVAMENTE ALLE AREE SERVICE DENOMINATE "STECCHES" - alla Società Expo 2015 S.p.A. presso la Sua sede, in Via Carlo Pisacane n. 1 Pero, **entro e non oltre le ore 17:30 del 18/03/2014**, per mezzo del servizio postale di Stato, con raccomandata A.R. o mediante agenzia di recapito autorizzata. È altresì facoltà degli offerenti provvedere alla consegna a mano dei plichi dalle ore 9:00 alle ore 12:00 e dalle ore 14:00 alle ore 17:30 dei giorni feriali dal lunedì al venerdì presso la suddetta sede.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo carico e rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso plico non giunga a destinazione in tempo utile.

A tal fine, si precisa che i termini sopra indicati si intendono perentori, a nulla valendo in proposito la data di spedizione risultante dal timbro postale e farà fede esclusivamente quanto risulti all'Ufficio Protocollo accettante della Società stessa. Oltre i termini sopraindicati, pertanto, non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva ad offerta precedente. Le offerte duplici o redatte in modo imperfetto o, comunque, condizionate saranno considerate nulle.

Tutti i documenti trasmessi ad Expo 2015 S.p.A. , pena la non ricevibilità, dovranno essere redatti in lingua italiana ovvero in lingua straniera ma corredati da traduzione giurata in lingua italiana. Qualsiasi tipo di documentazione presentata dal concorrente ad Expo 2015 S.p.A. in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione giurata nella lingua italiana, sarà considerata a tutti gli effetti come non ricevuta.

La partecipazione alla procedura, con la presentazione dell'offerta, comporta per il concorrente piena, integrale ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente Avviso. Il Candidato Concessionario Ufficiale resterà, pertanto, vincolato all'osservanza di tutte le norme e condizioni ivi contenute e richiamate.

Il Responsabile della fase di affidamento della presente procedura è il Dott. Christian Malangone.

All'interno del plico, dovranno tassativamente essere inserite tre buste chiuse sulle quali dovranno essere riportate l'indicazione del mittente e le seguenti diciture:

Busta 1 – Documentazione Amministrativa (un'unica busta per tutti e tre i lotti)

Busta 2 – Offerta Tecnica (una busta per ciascun lotto, per un massimo di tre Buste Tecniche con l'esplicita indicazione del lotto per cui si presenta l'offerta)

Busta 3 – Offerta Economica (una busta per ciascun lotto, per un massimo di tre Buste Economiche con l'esplicita indicazione del lotto per cui si presenta l'offerta)

Di seguito si precisano i contenuti delle 3 buste.

Busta 1 – Documentazione Amministrativa

La Busta 1 dovrà contenere:

- certificato C.C.I.A.A. in corso di validità, da cui risulti l'oggetto sociale del Concessionario, corredato dalla dicitura fallimentare. Nel caso di RTI tale documento dovrà essere presentato separatamente da ciascuna impresa costituente il raggruppamento;
- autodichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, da parte del legale rappresentante/ procuratore del Candidato Concessionario con allegata fotocopia del documento d'identità ed eventuale procura che attesti:
 - o l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'articolo 38 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i.
 - o la presa visione e l'accettazione del Modello 231 e del Codice Etico di Expo 2015 visionabili direttamente dal sito internet www.expo2015.org nella Sezione Expo in Chiaro – Gare, Appalti, RFP e delle condizioni generali di partecipazione contenute nel presente documento;
 - o di essere in regola con le disposizioni della Legge n. 383/2001;

- il possesso di tutti i requisiti di qualificazione necessari per lo svolgimento di servizi di ristorazione commerciale
- la presa visione di tutti gli allegati del presente documento, necessari, peraltro, alla formulazione dell'offerta;
- la disponibilità a sottoscrivere, entro 45 giorni dall'avvenuta comunicazione dell'aggiudicazione, il contratto di concessione;
- la presa d'atto che le reciproche obbligazioni verranno definite all'interno del contratto di Concessione, che conterrà almeno le seguenti clausole:
 - impegno del Concessionario ad eseguire le prestazioni in natura in conto sponsorizzazione (cd. in VIK) secondo i livelli quantitativi e qualitativi di cui alla relativa offerta tecnica, a fronte del riconoscimento, da parte di Expo 2015 S.p.A. , di diritti e di benefici di visibilità; tali diritti e benefici saranno oggetto di fatturazione da parte di Expo 2015 S.p.A. per un importo equivalente alle componenti CASH e VIK offerte dal Concessionario (se applicabile);
 - impegno del Concessionario ad accettare la previsione di penali non eccedenti il 10% dell'importo della concessione nell'ipotesi di inadempimento contrattuale; le penali saranno comunque proporzionate in relazione alla rilevanza dell'inadempimento;
 - impegno del Concessionario a stipulare apposite assicurazioni a copertura integrale dei rischi di esecuzione delle attività che saranno erogate e prestate in adempimento delle obbligazioni contrattuali;
 - impegno ad eseguire le attività di allestimento e manutenzione delle Stecche affidate secondo le prescrizioni di sicurezza e gestione che saranno indicate da Expo 2015 S.p.A. in conformità alle attività complessive che si svolgeranno sul Sito;
 - impegno a svolgere i servizi di ristorazione con continuità e nel rispetto delle prescrizioni relative alla sicurezza alimentare ed in particolare nel rispetto della normativa concernente il c.d. "pacchetto igiene" ed il sistema di HACCP;
 - impegno ad ottenere le necessarie autorizzazioni amministrative allo svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, in vista dell'apertura al pubblico del Sito espositivo;
 - impegno a svolgere i servizi nel rispetto di tutte le norme e prescrizioni tecniche, ambientali, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti, nonché nel rispetto delle disposizioni contenute nei Protocolli siglati da Expo 2015 S.p.A. con Enti Pubblici e Organizzazioni Sindacali sui temi di Legalità, Salute e Sicurezza del Lavoro, ivi compreso il Protocollo di Legalità stipulato tra Expo e la Prefettura – U.T.G. di Milano in data 13 febbraio 2012, secondo le modalità operative da stabilirsi concordemente tra le Parti, anche alla stregua delle indicazioni che saranno date in merito dalla Prefettura – U.T.G. di Milano, documenti tutti visionabili sul sito internet di Expo 2015 S.p.A. , nella sezione Expo in chiaro > Legalità;
 - l'impegno del Partner, nello svolgimento dei servizi, all'impiego stabile di persone svantaggiate di cui all'art. 4, comma 1, della l. 8 novembre 1991, n. 381, di cui all'art. 2 (numeri 18 e 19) del Regolamento CE n. 800/2008 della Commissione del 6 agosto 2008 nonché del Decreto del Ministero del Lavoro del 20 marzo 2013. Il numero delle persone svantaggiate così impiegate non potrà essere inferiore al 10% del numero complessivo dei lavoratori effettivamente utilizzati per l'esecuzione dei predetti servizi;
 - l'impegno del Partner alla sottoscrizione di contratti di lavoro che rinviano al CCNL di settore stipulato dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative;
 - l'impegno del Partner a recepire i Protocolli che Expo 2015 dovesse siglare con le OO.SS. comparativamente più rappresentative negli specifici ambiti di

competenza delle stesse, nonché a recepire eventuali provvedimenti di regolamentazione del mercato del lavoro – adottati dai competenti organi istituzionali – finalizzati a facilitare l'incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro ed introdurre modalità sostenibili di gestione della flessibilità;

- impegno ad applicare ai rapporti contrattuali in essere tra il Concessionario e tutti i soggetti della successiva filiera delle imprese come definita dalla L. n. 136/2010 e s.m.i. gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ivi previsti. In particolare, impegno ad accettare la clausola per la quale il Concessionario assumerà per sé e per i propri affidatari, a pena di nullità dei relativi contratti, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari relativi ai detti rapporti contrattuali e che i contratti in questione saranno risolti di diritto se le relative transazioni verranno eseguite in difformità a quanto stabilito dai predetti obblighi.
- cauzione definitiva di importo pari al 10% dell'importo contrattuale a copertura dell'eventuale inadempimento degli obblighi assunti, in caso di aggiudicazione;
- impegno a rendicontare a Expo 2015 S.p.A. il fatturato realizzato nel corso della concessione ai fini del calcolo dell'importo di royalty dovuto;
- impegno ad accettare un' eventuale attività di "audit" svolta da Expo 2015, in merito ai dati di fatturato dichiarati ai fini del calcolo delle royalty;

Tutti i documenti dovranno essere sottoscritti dal legale rappresentante/procuratore munito di idonea procura.

Nel caso di RTI tale documento (autodichiarazione) dovrà essere presentato separatamente e firmato dal legale rappresentante/procuratore munito di idonea procura per ciascuna impresa costituente il Raggruppamento:

- dichiarazione attestante l'impegno a costituire Raggruppamento Temporaneo di Imprese in caso di aggiudicazione firmata da ciascuna impresa costituente l'RTI, in cui dovranno essere specificate le quote percentuali e le attività in capo a tutte le imprese o, ove l'RTI fosse già costituito, Mandato collettivo speciale con rappresentanza conferito all'impresa capogruppo firmato da quest'ultima;
- indicazione del nominativo del referente per Expo 2015 S.p.A. .
- Documento contenente autodichiarazione, resa ai sensi del DPR 445/2000, firmata dal concorrente che attesti il possesso dei requisiti di ordine speciale (fatturato) di cui al successivo articolo 11. Nel caso di R.T.I. tale documento dovrà essere redatto dall'impresa mandataria e sottoscritto da tutte le imprese facenti parte del raggruppamento.
- Ricevuta pagamento CIG : dovrà essere allegata la documentazione attestante l'avvenuto pagamento del contributo di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, pari a :
 - Euro 200,00 recante il codice CIG 5605135FB6 per il Lotto Ovest del Sito
 - Euro 200,00 recante il codice CIG 560554955E per il Lotto Centrale del Sito
 - Euro 200,00 recante il codice CIG 56055527D7 per il Lotto Est del Sito

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

Busta 2 – Offerta Tecnica

La Busta 2 dovrà contenere la proposta tecnica, separata per ciascun lotto per cui si intende presentare offerta, costituita da massimo 40 pagine (no fronte/retro ed escludendo eventuali allegati), suddivisa secondo i distinti ambiti, sottoscritta dal legale rappresentante/procuratore, che includa i seguenti elementi:

- **concept progettuale, per ciascun formato di ristorazione** (self service, QSA, bar) e dettagliato per ciascun locale, in particolare:
 - planimetrie degli spazi allestiti (1:100);
 - immagini renderizzate degli interni;
 - dettaglio degli allestimenti previsti (arredamento, casse, attrezzature ecc.);
 - numero di posti a sedere previsti (almeno pari a quanto previsto da Expo per ogni lotto);
 - dettaglio dei materiali e delle tecniche operative di allestimento, con riferimento ai tempi e alle fasi di allestimento;
 - sostenibilità
 - caratteristiche di accessibilità degli spazi (es. per persone disabili, anziani, neonati, ecc);
- **descrizione dell'offerta di ristorazione, per ciascun formato di ristorazione** (self service, QSA, bar), in particolare:
 - ampiezza assortimento e tipologia di piatti offerti;
 - contenuto dei menu predefiniti;
 - caratteristiche, certificazioni e provenienza delle principali materie prime e ingredienti;
 - elenco delle specialità italiane/regionali previste all'interno del menu;
 - variazioni dell'assortimento su base mensile o stagionale;
 - menu previsti per esigenze specifiche (es. celiaci, vegetariani ecc.);
 - listino prezzi unitari e indicazioni di tipologie di offerte generalmente previste;
 - menu personalizzati per i volontari e i lavoratori di Expo.
- **descrizione del modello di gestione, per ciascun formato di ristorazione** (self service, QSA, bar):
 - livello di servizio offerto ai visitatori (es. numero di dipendenti all'interno dei singoli punti di ristoro gestiti con indicazione di livelli di responsabilità e qualifica professionale, modalità di gestione ed evasione delle comande, ecc);
 - caratteristiche del personale presente nei punti ristoro (esperienza ed attestazioni professionali, titoli di studio, conoscenza di lingue straniere, metodi di formazione ed aggiornamento del personale, ecc); copertura degli orari;
 - modalità operative per la gestione dei picchi;
 - caratteristiche del modello di acquisto, distributivo e logistico (es. adattabilità a consegna delle merci nelle ore notturne);
- **descrizione del sistema di gestione ambientale adottato per l'erogazione del servizio offerto** (ovvero la gestione ambientale che consideri: la logistica di

approvvigionamento nel suo complesso; i consumi energetici delle apparecchiature ; l'impiego di packaging, dispenser/erogatori, stoviglie; la gestione dei rifiuti; il coinvolgimento dello staff, la definizione di una struttura operativa che garantisca l'efficacia delle azioni rispetto agli obiettivi; iniziative esemplari per la sensibilizzazione dei consumatori; servizi aggiuntivi per la riduzione dei rifiuti quali ad esempio il "doggy bag"; la disponibilità a partecipare a cicli di audit interni, la fornitura di report periodici all'Organizzatore sull'attuazione e sulle prestazioni ambientali raggiunte).

- **descrizione della sostenibilità del processo produttivo adottato, della filiera produttiva e del rapporto con i Fornitori;**
- **descrizione degli impegni in termini di responsabilità sociale di impresa dell'organizzazione.**
- **elenco delle certificazioni ottenute con relativo campo di applicazione.**
- **descrizione delle competenze e del know-how in ambito di gestione di servizi di ristorazione** (ovvero descrizione società e notorietà del brand, overview delle competenze e punti di forza, dettaglio di esperienze nella gestione di Grandi eventi, capacità della rete di punti di ristorazione, ecc).
- **descrizione degli eventuali servizi aggiuntivi facoltativi offerti** quali ad esempio le attività di comunicazione e promozione previste per Expo 2015 S.p.A.

Busta 3 – Offerta Economica

La Busta 3 dovrà contenere l'offerta economica separata per ciascun lotto per cui si intende presentare offerta, sottoscritta dal legale rappresentante/procuratore, contenente il business case relativo ai volumi di pasti erogati e al valore del fatturato generato, per ciascun formato di ristorazione (self service, QSA, bar), ed attestante in cifre e in lettere:

- il tasso di royalty offerto, espresso in percentuale e non inferiore al 12%, da applicare al fatturato (IVA escluso) generato all'interno del Sito Espositivo
- il valore, espresso in Euro, offerto a titolo di minimo garantito;
- il valore, espresso in Euro, dei pasti scontati o messi a disposizione di Expo 2015 offerti in natura (Value in Kind), comprensivo di un dettagliato prospetto (distinta base) con l'elenco delle quantità di tutti i componenti necessari per realizzare i prodotti/servizi offerti e il rispettivo valore economico;

Tutta la documentazione relative alla tre Buste dovrà essere presentata sia su supporto cartaceo, sia su file, in 3 identici DVD.

11. Requisiti necessari

L'offerente:

- non deve incorrere nelle cause di esclusione di cui all'articolo 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- deve possedere tutti i requisiti di qualificazione e le certificazioni richieste dalla normativa vigente per l'esecuzione delle attività connesse alla presente Concessione;
- deve accettare il Modello 231/01 e il Codice Etico di Expo 2015 S.p.A.
- deve aver realizzato nel corso dell'ultimo esercizio sociale chiuso alla data di pubblicazione del presente avviso un fatturato in attività di ristorazione commerciale pari ad almeno Euro 70 Milioni IVA esclusa (di cui almeno il 50% generato in Italia) per l'assegnazione del Lotto Ovest;
- deve aver realizzato nel corso dell'ultimo esercizio sociale chiuso alla data di pubblicazione del presente avviso un fatturato in attività di ristorazione commerciale pari ad almeno Euro 70 Milioni IVA esclusa (di cui almeno il 50% generato in Italia) per l'assegnazione del Lotto Est;
- deve aver realizzato nel corso dell'ultimo esercizio sociale chiuso alla data di pubblicazione del presente avviso un fatturato in attività di ristorazione commerciale pari ad almeno Euro 100 Milioni IVA esclusa (di cui almeno il 50% generato in Italia) per l'eventuale assegnazione del Lotto Centrale .

Per l'aggiudicazione di due o più lotti il fatturato in attività di ristorazione commerciale realizzato nel corso dell'ultimo esercizio sociale chiuso alla data di pubblicazione del presente avviso deve essere posseduto in misura almeno pari alla sommatoria dei singoli fatturati richiesti per ciascun lotto per il quale sia stata presentata offerta.

In caso di R.T.I. i suddetti fatturati dovranno essere posseduti in misura pari ad almeno 60% dall'Impresa mandataria ed in misura pari ad almeno 10% da ciascuna impresa mandante.

Relativamente al possesso delle certificazioni indicate al precedente articolo 9, si precisa che ai fini del punteggio dovranno essere possedute dall'impresa mandataria del R.T.I.

La partecipazione alla presente procedura non vincola in alcun modo Expo 2015 S.p.A. alla stipulazione del contratto, cui la medesima potrà addivenire o meno in relazione a proprie insindacabili valutazioni.

12. Chiarimenti

Le richieste di chiarimenti dovranno pervenire via email entro e non oltre i termini di seguito elencati al seguente indirizzo gare@expo2015.org. Expo 2015 S.p.A. si impegna a rispondere ai chiarimenti entro il 28/02/2014 per i quesiti pervenuti entro il 21/02/2014.

Le risposte ai quesiti saranno pubblicate per tutti i soggetti proponenti sul sito internet di Expo 2015 <http://www.expo2015.org/partnerships> (sezione Partnerships\Request for proposal).

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

13. Allegati

All.1 – Stecche di servizio: caratteristiche generali

All.2 – Caratteristiche tecniche del lotto ovest

All.3 - Caratteristiche tecniche del lotto centrale

All.4 – Caratteristiche tecniche del lotto est

All.5 – Linee Guida Green Procurement

All.6 - Criteri di Green Procurement adottati per Expo2015

Amministratore Delegato

Giuseppe Sala

