



## **CAPITOLATO TECNICO – Animazione enogastronomica stand Emilia-Romagna/Apt Servizi a TTG Travel Experience 2024 – Quartiere fieristico di Rimini – 9/11 ottobre 2024**

### **Contesto – Obiettivi generali**

TTG Travel Experience è la manifestazione italiana di riferimento per la promozione del turismo mondiale.

Per 3 giorni, gli operatori internazionali e i key player delle principali aziende del comparto sono a Rimini: enti del turismo, tour operator, agenzie di viaggi, compagnie aeree, trasporti, strutture ricettive, servizi per il turismo, tecnologia e soluzioni innovative. Laboratorio di idee per operatori turistici di tutto il mondo, fonte di informazione in cui intercettare nuove tendenze e innovazioni, format turistici e ispirazioni dei consumatori. TTG Travel Experience è sinonimo di turismo.

La partecipazione a TTG con uno stand regionale organizzato da APT Servizi che prevede la presenza di co-espositori pubblici e privati (gli operatori del sistema turistico dell'Emilia-Romagna) è un'iniziativa di marketing e di supporto alla promo-commercializzazione dell'offerta turistica regionale prevista dal Piano annuale di Apt Servizi.

La fiera si svolge nel Quartiere fieristico di Rimini dal 9 all'11 ottobre 2024.

### **Informazioni generali sul servizio**

La prestazione s'intende in modalità chiavi in mano e concerne il servizio di catering e animazione enogastronomica in due punti all'interno dello stand regionale: il bar all'italiana ed il ristorante.

Il servizio dovrà essere effettuato tutti i giorni di durata della manifestazione, dalle ore 9:00 alle ore 18:00 nei giorni 9 e 10 ottobre e dalle ore 9:00 alle ore 17:00 il giorno 11 ottobre 2024.

Mission di Apt Servizi è la promozione/valorizzazione dei prodotti a marchio di qualità regolamentata della Regione Emilia-Romagna (nota per essere la FOOD VALLEY d'Italia ed una delle mete più gettonate del turismo enogastronomico esperienziale). Pertanto, i prodotti agroalimentari somministrati allo stand dovranno essere esclusivamente a marchio IGP e DOP, lo stesso dicasi per i vini - IGP e DOP (DOC e DOCG), di ottima qualità e prodotti in Emilia-Romagna. Per quel che concerne i condimenti si richiede l'utilizzo di olio extra vergine di oliva Colline di Romagna DOP o di Brisighella DOP e aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio-Emilia DOP. Per frutta e verdura e, più in generale, per tutti i generi alimentari somministrati, si richiede di privilegiare le produzioni biologiche, di filiera corta, a chilometro zero.

I piatti dovranno essere visivamente accattivanti, presentati in maniera curata, ricercata, e moderna, nonché idonea per valorizzare i prodotti di eccellenza dell'Emilia-Romagna, la regione con il più alto numero di prodotti agroalimentari certificati DOP e IGP, conosciuti in tutto il mondo.

Il menù proposto - diverso per ogni giorno di fiera - potrà essere innovativo e creativo, ma comunque legato alle ricette della tradizione regionale.

Si richiede, infine, di prevedere, ogni giorno, anche un menù alternativo vegetariano e prodotti idonei ai celiaci, all'occorrenza.

#### **Apt Servizi srl**

Società costituita dalla Regione Emilia Romagna, Unioncamere e C.C.I.A.A. dell'Emilia Romagna  
Cap. Soc € 260.000,00 i.v. | N° di Iscr. R.I. e REA di Bologna | C.F. / P.I. 01886791209 – Codice IPA: APTSS  
Sede legale: Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna - Tel. +39 051 4202611  
Sede operativa: P.le Federico Fellini, 3 - 47921 Rimini - Tel. +39 0541 430111  
pec: [aptservizi@pec.aptservizi.com](mailto:aptservizi@pec.aptservizi.com)  
[aptservizi.com](http://aptservizi.com)

L'impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività oggetto del servizio.

Tipologia dell'utenza (clienti) del bar e del ristorante interni dello stand dell'Emilia -Romagna a TTG 2024:

- Operatori turistici regionali – pubblici e privati - accreditati allo stand (co-espositori);
- Rappresentanti dei media nazionali ed internazionali invitati da APT Servizi;
- Ospiti istituzionali e stakeholder invitati da APT Servizi;
- Personale APT Servizi, in servizio presso lo stand;
- Rappresentanti delle Destinazioni Turistiche e Territori Turistici dell'Emilia-Romagna in servizio presso lo stand;
- Operatori turistici esteri (hosted buyer TTG, clienti degli operatori turistici regionali, ospiti di Apt Servizi).

NOTA BENE: il bar all'italiana e il ristorante sono parte integrante del progetto di comunicazione e valorizzazione della Regione Emilia-Romagna, attuato da APT Servizi con la partecipazione alla fiera TTG 2024. L'accesso a queste aree interne dello stand sarà riservato e regolato da pass invito e non è a titolo oneroso.

### **Descrizione in dettaglio del servizio:**

#### **A) BAR ALL'ITALIANA**

Date: da mercoledì 9 a venerdì 11 ottobre 2024

Flussi di utenza:

- ca. 220 pax al giorno mercoledì 9 ottobre e giovedì 10 ottobre
- ca. 150 pax venerdì 11 ottobre

Attrezzatura a cura del caterer:

- N° 1 macchina da caffè professionale con macinino L 95 P 57 H 50
- N° 2 macinini cm 20 cad. spina shuko – 1 KW cad.

Prodotti da somministrare:

- bevande calde (caffè espresso, decaffeinato, cappuccino, tè, tisane biologiche, orzo, latte biologico e altri tipi di bevande di origine vegetale, ad es. latte di avena, di soia, di riso, ecc.);
- bevande fredde (acqua minerale naturale e frizzante, acqua aromatizzata con frutta e/o verdura, succhi di frutta biologici, vini con marchio IGP e DOP della Regione Emilia-Romagna);
- pasticceria mignon e piccola selezione di torte assortite di tradizione regionale (ad es. torta tenerina, torta di riso, sbrisolona e ciambella romagnola e/o altra proposta) preparate con ingredienti di stagione, freschi e biologici. La selezione deve variare ogni giorno;
- piccoli spiedini di frutta biologica fresca di stagione;
- spicchi di piadina romagnola accompagnati da Prosciutto di Parma DOP e/o da Squacquerone di Romagna DOP con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (24 - 36 mesi) da condire con gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio-Emilia, ecc.;
- cassoncini tradizionali romagnoli, con farcitura varia, anche vegetariani;

#### **Apt Servizi srl**

Società costituita dalla Regione Emilia Romagna, Unioncamere e C.C.I.A.A. dell'Emilia Romagna  
Cap. Soc € 260.000,00 i.v. | N° di Iscr. R.I. e REA di Bologna | C.F. / P.I. 01886791209 – Codice IPA: APTSS  
Sede legale: Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna - Tel. +39 051 4202611  
Sede operativa: P.le Federico Fellini, 3 - 47921 Rimini - Tel. +39 0541 430111  
pec: [aptservizi@pec.aptservizi.com](mailto:aptservizi@pec.aptservizi.com)  
[aptservizi.com](http://aptservizi.com)

- erbazzone reggiano;
- gnocco fritto (rigenerato) e/o tigella accompagnato da coppa di Parma IGP o coppa Piacentina IGP o salame Felino IGP, ecc.

Modalità e tempi di somministrazione:

Relativamente alla somministrazione degli alimenti sopra illustrati, il servizio dovrà essere effettuato nell'arco della giornata dalle ore 9:00 alle ore 12:30 circa, nella seguente modalità e tempi:

- dalle 9:00 alle 11:00 pasticceria mignon e torte assortite proposte in modalità *finger food*, in numero di 2 diverse, in abbinamento per territorio;
- dalle 11:00 alle 12:30 spicchi di piadina romagnola accompagnati da Prosciutto di Parma e da Squacquerone di Romagna DOP con rucola, selezione di mini- cassoncini romagnoli farciti con ripieno vario (pomodoro e mozzarella e solo verdure/erbe), scaglie di Parmigiano Reggiano DOP ( 24 - 36 mesi) condite con gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio-Emilia DOP, tigella modenese accompagnata da coppa di Parma IGP o coppa Piacentina IGP e salame Felino IGP, erbazzone reggiano, mortadella Bologna).

Per quanto riguarda la somministrazione del beverage, i tempi di servizio saranno, ogni giorno, dalle ore 9:00 alle ore 18:00, ad eccezione di venerdì 13 ottobre quando il servizio terminerà alle ore 17.00 circa.

L'accesso al bar da parte degli utenti/clienti sarà possibile, come in precedenza descritto, a fronte dell'esibizione di un coupon cartaceo (stampato *ad hoc* da APT Servizi). Il personale dell'impresa aggiudicataria dell'appalto dovrà sempre richiedere con gentilezza all'utente/cliente di esibire il coupon cartaceo, prima di servirlo. L'area bar avrà comunque a disposizione personale che controllerà i flussi di ingresso nella stessa. Il coupon verrà distribuito dal personale APT Servizi agli aventi diritto, prima dell'inizio della manifestazione.

## **B) RISTORANTE**

Date: da mercoledì 9 a venerdì 11 ottobre

Orari: dalle ore 12:30 alle ore 14:45 (termine del servizio)

Flussi di utenza:

- mercoledì 9 ottobre 220 pax
- giovedì 10 ottobre 220 pax
- venerdì 11 ottobre 150 pax

La maggiore concentrazione di utenti/clienti è nella fascia oraria dalle 12:30 alle 14:00 (quando vengono sospesi gli incontri b2b).

L'accesso all'area ristorante per il pranzo avverrà a turno, ogni 30 minuti, a scaglioni di ca. 55 pax per turno. In totale, saranno 4 i turni previsti giornalmente per l'ingresso al ristorante.

Sarà cura del personale incaricato da APT Servizi controllare e regolare l'accesso degli aventi diritto al ristorante. L'area sarà organizzata con n. 16 tavoli bistrot alti, non sono previsti sgabelli

Modalità di somministrazione e indicazioni generali sul menù

Le proposte a menù – ad esclusione di frutta e dolce - dovranno essere esposti sul banco buffet allestito nell'area ristorante e dovranno essere serviti da cameriere addetto al porzionamento.

Gli spiedini di frutta biologica ed il dolce al cucchiaino sono da esporre in un tavolo dedicato e separato dal banco principale, in coppetta o bicchierino monodose. Dev'essere un assaggio. Il cliente si servirà

### **Apt Servizi srl**

autonomamente.

ATTENZIONE – È da escludere per i piatti principali del menù il *self-service* in modo da evitare i tempi di permanenza in quest'area e garantire a tutti gli aventi diritto di poter usufruire del pasto allo stesso modo. Il cibo sui banchi buffet deve essere in quantità proporzionata al flusso dei clienti, deve essere rifornito via via che viene consumato.

Acqua e vini devono essere serviti al banco da un cameriere, in bicchiere di vetro.

Se comodo, frutta e dolce, potranno essere presentati nel medesimo punto dove avviene la mescita dei vini e dell'acqua.

Lo sbarazzo dei tavoli a cura di una persona o più persone dedicate, dovrà essere svolto in maniera agile e con estrema attenzione e professionalità, in modo da consentire ai clienti del turno successivo di poter accedere celermente all'area ristorante.

### **Menù**

Il menù giornaliero, dev'essere composto da:

- un primo piatto caldo - rigenerato/riscaldato (esposto sul tavolo buffet ma servito da cameriere);
- un secondo piatto caldo o freddo (esposte sul tavolo buffet ma servito da cameriere)
- verdure di stagione cotte o crude (esposte sul tavolo buffet ma servite da cameriere)
- frutta fresca di stagione (spiedini) e dolce al cucchiaio (esposti sul tavolo da buffet in modalità self-service)
- beverage e bicchieri in vetro esposti su tavolo da buffet dedicato (servito da cameriere)

Il menù dovrà essere diverso ogni giorno e prevedere in alternanza piatti ed uso di prodotti sia dell'Emilia che della Romagna in modo equilibrato.

*Esempi di primi:* lasagna bolognese, strozzapreti al ragù o con verdure di stagione, passatelli corti asciutti, tortelli alle erbe, tortelli alla piacentina (tortelli piacentini con la coda ripieni di ricotta e spinaci), cappellacci di zucca ferraresi, ecc.;

*Esempi di secondo piatto:* tortino di verdure, sfornato di finocchi (ricetta artusiana) tagliere con selezione di salumi e formaggi IGP e DOP, seppie con i piselli, frittatina ai fiori di zucca, ecc.;

*Esempi di salumi:* prosciutto di Parma DOP, mortadella Bologna IGP, culatello di Zibello DOP, coppa Piacentina o di Parma DOP, salame Felino IGP o strolghino, salame di mora romagnola, ecc.

*Esempi di formaggi:* Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (possibilmente da preferire a Grana Padano), Squacquerone di Romagna DOP, Formaggio di fossa di Sogliano DOP, robiola di Castel San Giovanni, pecorino dell'Appennino reggiano, ecc.;

*Esempi di dolce al cucchiaio:* zabaione di Scandiano o sfornato di Savoardi con lo zabaione (ricetta Artusiana), zuppa inglese romagnola, dolce mattone di Reggio-Emilia, latte brulè, ecc..

Si accolgono favorevolmente proposte di menù diverse dagli esempi sopra indicati che sono appunto puramente esplicativi, quindi rivedibili dallo chef.

### **Bevande**

La somministrazione dell'acqua minerale e del vino avviene da banco, posto all'interno del ristorante, in calici di vetro.

Da prevedere: acqua minerale naturale e frizzante e una selezione ogni giorno di 2 vini rossi (uno emiliano ed uno romagnolo in abbinamento) e 2 bianchi (uno emiliano ed uno romagnolo in abbinamento) di

#### **Apt Servizi srl**

qualità certificata.

*Vini romagnoli consigliati:*

"Rebola" DOC

Albana secca di Romagna DOCG

Famoso di Romagna

Pagadebit Romagna DOC

Sangiovese Superiore di Romagna DOC

*Vini emiliani consigliati:*

Monterosso Val d'Arda

Malvasia frizzante dei Colli Piacentini DOC

Pignoletto DOC

Lambrusco

Spergola di Scandiano

"Barbian" Rosso di Parma

*Vini spumanti*

Spumante Brut rosé

Spumante brut bianco

Spumante metodo classico

La scelta dei vini così come quella del menù sarà concordata con APT Servizi.

### **C) FORNITURA ACQUA MINERALE POSTAZIONI B2B**

Si richiede, infine, di portare, ogni giorno, al tavolo dei co-espositori regionali (n° 80 postazioni) n° 2 bottiglie da 1 Lt cad. d'acqua minerale con bicchieri in materiale biodegradabile monouso.

### **D) ALTRO**

Il caterer dovrà provvedere a:

- Fornitura, trasporto, trasformazione, preparazione e somministrazione di cibi e bevande aventi le caratteristiche qui sopra esplicitate, nelle quantità necessarie
- Tazze e tazzine in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio inossidabile lavabili e riutilizzabili (area bar e ristorante). Al bar, al posto dei cucchiaini in acciaio inossidabile è possibile proporre delle palettine monouso biodegradabili, compostabili e da materia prima rinnovabile conformi alla norma UNI EN 13432
- Piatti o vassoietti con comparti, coppette o bicchierini monodose per la somministrazione di alimenti eleganti, di stile, biodegradabili, compostabili e da materia prima rinnovabile conformi alla norma UNI EN 13432
- Tovaglioli monouso in carta tessuto in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di etichette ambientali equivalenti conformi alla ISO 14024, oppure dei marchi Forest Stewardship Council e Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (FSC, FSC recycled, PEFC®, Riciclato PEFC) o equivalenti
- Tovaglie per il banco/tavolo da buffet in stile romagnolo
- Bidoni (n° 2) in area Bar all'Italiana
- Decorazioni floreali autunnali o a base di erbe aromatiche, per buffet e banco bar

#### **Apt Servizi srl**

Società costituita dalla Regione Emilia Romagna, Unioncamere e C.C.I.A.A. dell'Emilia Romagna  
Cap. Soc € 260.000,00 i.v. | N° di Iscr. R.I. e REA di Bologna | C.F. / P.I. 01886791209 – Codice IPA: APTSS

Sede legale: Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna - Tel. +39 051 4202611

Sede operativa: P.le Federico Fellini, 3 - 47921 Rimini - Tel. +39 0541 430111

pec: [aptservizi@pec.aptservizi.com](mailto:aptservizi@pec.aptservizi.com)

[aptservizi.com](http://aptservizi.com)

- Personale qualificato, esperto e formato, in congruo numero rispetto al servizio da erogare, per la gestione della cucina, del bar all'italiana (a titolo esemplificativo almeno 2 camerieri), del ristorante (a titolo esemplificativo almeno 2 camerieri per servizio di somministrazione alimenti) e per lo sbarazzo e la pulizia delle aree ristorative (min. 1 cameriere), sia al termine che durante il servizio di ristorazione (indicare nella relazione tecnica il numero del personale previsto per ciascun servizio e la qualifica)
- Idonea divisa e tesserino di riconoscimento per tutto il personale impiegato dall'impresa per lo svolgimento del servizio
- Lista o quaderno (in italiano e inglese) che identifichi gli ingredienti presenti in ciascun alimento
- Un responsabile che dovrà fungere da referente dell'impresa nei confronti di APT Servizi per tutti gli aspetti collegati alla gestione del servizio oggetto del presente capitolato; tale soggetto verrà individuato da parte dell'impresa e comunicato ad APT Servizi al momento della sottoscrizione del contratto. Si auspica che il responsabile sia sempre il medesimo, tutti i giorni della manifestazione, salvo impedimenti dovuti ad improvvisa sopraggiunta malattia. In tal caso, l'impresa sarà tenuta a comunicare tempestivamente la sostituzione del responsabile e a nominarne e comunicarne il sostituto.
- Costi di allaccio alla corrente elettrica di eventuali mezzi dell'impresa destinati allo stoccaggio di cibi e bevande e i costi di sosta dei mezzi in area parcheggio all'interno del recinto della fiera
- Costo di rilascio dell'autorizzazione ad effettuare il servizio di catering e il disbrigo di tutte le pratiche necessarie nei tempi richiesti dal Comune di Rimini e dalla Fiera di Rimini
- Smaltimento dei rifiuti in maniera differenziata ed eventuali oneri derivanti
- Attrezzature da cucina e stoviglie per il riscaldamento e la rigenerazione degli alimenti e per il bar quali:
  - N° 1 macchina da caffè professionale con macinino L 95 P 57 H 50 da posizionare a 90 cm d'altezza spina rossa 380V – 4,50 KW
  - N° 2 macinini cm 20 cad. spina shuko – 1 KW cad.
  - N° 1 freezer pozzetto da 300 lt – 1,5 KW
  - N° 1 frigo a colonna a 2 ante da 200 lt cm – 2 KW
  - N° 1 forno elettrico, teglia 1/1 gastronorm – 22 KW 380 V 64 A 5 poli
  - N° 1 forno microonde - 2 Kw
  - N° 1 affettatrice - 2 KW
  - N° 2 piastre a induzione 2,8 KW
  - N° 1 piastra piada 5KW spina 3 poli blu
  - N° 1 lavastoviglie

Le caratteristiche tecniche delle attrezzature sopra illustrate, si devono intendere come puramente indicative. L'aggiudicatario del servizio catering sarà messo in contatto con l'allestitore dello stand per accordi ed esigenze specifici.

Lo stand dispone di un ambiente cucina così attrezzato/allestito, a cura dell'allestitore:

**Apt Servizi srl**

- N° 1 / 2 piani di appoggio in acciaio inox di comode ed ampie dimensioni atto alla preparazione di piatti per 220 pax. giornalieri da parte del personale del catering;
- Scaffali con ripiani a giorno robusti per disposizione alimenti e piccole attrezzature da cucina, da appendere alle pareti della cucina, in numero congruo al servizio;
- N° 1 lavello (ad una o due vasche)
- Prese di corrente adeguate ed allacci idrici

Prima di prevedere l'attrezzatura sopra elencata, l'allestitore e il caterer aggiudicatari dei rispettivi servizi, dovranno confrontarsi al fine di verificare le reciproche esigenze, in modo da offrire un servizio a regola d'arte.

Le proposte gastronomiche dovranno essere solo rigenerate e riscaldate perché non è prevista allo stand la cappa chimica.

IMPORTANTE: Una volta concluso il servizio di catering, sarà onere dell'allestitore organizzare la sala ristorante ad uso conferenze, rimuovendo i tavoli da bistrot a stelo, per sostituirli con sedie a platea. E' altresì importante che la medesima sala venga sbarazzata e pulita anticipatamente dagli addetti al catering, in tempi utili e funzionali all'attività di conferenze stampa. APT Servizi potrà fornire in anticipo il programma delle conferenze in calendario presso lo stand Emilia-Romagna, in modo che allestitore e caterer possano coordinarsi nel miglior modo possibile.

### **Descrizione delle aree ospitalità dello stand Emilia-Romagna a TTG**

Le aree all'interno dello stand riservate all'accoglienza e all'animazione enogastronomica sono qui di seguito descritte:

- un ambiente ad uso cucina
- un ristorante (anche ad uso conferenze in orario diverso da quello previsto per il pranzo),
- un bar all'italiana

I tre ambienti, cucina, bar e ristorante, saranno contigui e comunicanti.

Il bar all'italiana sarà equipaggiato con un bancone di dimensioni importanti con una profondità minima idonea ad accogliere una macchina da caffè professionale da posizionare a 90 cm d'altezza. Il bancone sarà provvisto di allacci idrici ed elettrici necessari per il funzionamento della macchina da caffè professionale.

Il ristorante sarà allestito con:

- N° 16 tavoli da bistrot a stelo, di design, possibilmente a base quadrata e con superficie lavabile, di dimensioni idonee ad ospitare contemporaneamente almeno 3 persone, per un totale di min. 55 persone a turno (l'accesso al ristorante interno dello stand avviene a turni) - 4 turni di 30 min. cadauno, per un totale giornaliero di 220 ospiti ca.). Sarebbe utile prevedere nei tavolini anche dei ganci porta borse
- N° 1 monitor da 60" collocato sulla parete più ampia e con maggior visibilità, posta alle spalle del bancone
- n° 2 banconi di congrue dimensioni per la somministrazione di alimenti e vini serviti in calici di vetro nei quali il personale catering servirà gli avventori (buffet servito). Quando il ristorante è chiuso, il bancone più ampio potrà essere usato come tavolo relatori in occasione di conferenze

#### **Apt Servizi srl**

stampa e presentazioni di prodotti turistici (considerare l'altezza per la corrispondente seduta).  
Mentre l'altro bancone, di dimensioni inferiori (min. 2,5 mt lineari di lunghezza ca.) potrà essere rimosso e trasferito in magazzino dedicato, qualora lo spazio lo consentisse.

La predisposizione degli allacci e delle prese di corrente adeguate alle attrezzature professionali da cucina - queste ultime di fornitura del caterer - sarà di competenza dell'allestitore con cui prendere contatti ad affidamento avvenuto. Sarà cura di APT Servizi fornire i riferimenti dell'allestitore e la pianta delle aree dello stand di pertinenza del caterer.

### **Criteri Ambientali Minimi**

In conformità con quanto prescritto dall'art. 57 del D.Lgs 36/2023, al fine del conseguimento degli obiettivi ambientali del GPP (acquisti verdi della pubblica amministrazione), i materiali utilizzati per lo svolgimento del servizio devono rispondere ai criteri ambientali minimi – CAM adottati con decreto del Ministero della transizione ecologica, tenuto conto degli aggiornamenti, con riferimento specifico a quelli del settore di competenza.

### **Responsabilità e obblighi dell'aggiudicatario**

L'aggiudicatario è direttamente ed esclusivamente responsabile dei danni derivati da cause a lui imputabili di qualunque natura, che risultino arrecati dal proprio personale a persone o a cose, tanto dell'amministrazione che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione della prestazione. L'aggiudicatario s'impegna in ogni caso ad osservare le norme in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro vigenti in materia, nelle esecuzioni delle prestazioni contrattuali, tutte le vigenti disposizioni legislative, dei regolamenti concernenti le assicurazioni sociali e di qualsiasi altra prescrizione normativa che potrà essere emanata in materia.

S'impegna altresì a:

- ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, in base alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico gli obblighi relativi;
- attuare nei confronti dei propri dipendenti, occupati nel servizio del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro collettivi applicabili alla categoria e nelle località in cui svolgono le prestazioni.

Apt Servizi è assolutamente estranea al rapporto di lavoro costituito tra la ditta e i propri dipendenti addetti al servizio e non potrà mai essere coinvolta in eventuale controversia che dovesse insorgere, in quanto nessun rapporto di lavoro si intenderà instaurato tra i dipendenti della ditta e il committente Apt Servizi s.r.l.

L'aggiudicatario dovrà attenersi e rispettare tutte le norme vigenti in materia. In particolare, per quanto riguarda le disposizioni a carico del personale dell'impresa, l'impresa si obbliga a impiegare, per l'espletamento del servizio, personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio (tenuto a conoscere le norme di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro) in conformità alle disposizioni di legge in vigore. L'impresa garantirà che i collaboratori e/o lavoratori autonomi dei quali si servirà per l'erogazione del servizio siano in regola rispetto agli obblighi assicurativi, previdenziali e similari, esonerando APT

#### **Apt Servizi srl**



Servizi da ogni e qualsiasi responsabilità. Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, nonché il personale adibito al servizio, deve curare scrupolosamente l'igiene personale. L'impresa deve provvedere a garantire a APT Servizi che il personale di cui si avvarrà per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'impresa dovrà osservare i seguenti obblighi nella gestione del personale utilizzato nei servizi di cui al presente capitolato, assumendosi ogni responsabilità derivante dal mancato rispetto degli stessi:

- il personale addetto al servizio dovrà essere in numero adeguato alle esigenze del medesimo
- l'impresa metterà a disposizione in loco un responsabile con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio di catering siano eseguiti puntualmente e diligentemente;
- su richiesta di APT Servizi l'impresa dovrà fornire la documentazione che comprovi la qualificazione del personale;
- il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposito abbigliamento idoneo per l'evento (divisa riconoscibile e distinguibile dagli ospiti).

L'Impresa è sempre obbligata ad assicurare la regolarità e la corretta e puntuale esecuzione della fornitura di cui al presente capitolato nel rispetto delle modalità e dei tempi definiti.

L'Impresa riconosce al committente il diritto di procedere, anche senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune o anche in contraddittorio, a verifiche e controlli volti ad accertare la regolare esecuzione della fornitura e all'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte.

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata all'Affidatario dal Responsabile dell'esecuzione del contratto a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata anche a mezzo di e-mail; qualora non riceva giustificazioni oppure, ricevutele, non le ritenga valide, applicherà le penali, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune. Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto del committente a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori spese e danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvano in una non corretta gestione del servizio, il committente si riserva di applicare penali nei casi e con le modalità descritte nel paragrafo successivo ("inadempienze e penalità").

### **Disposizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro**

È fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della sicurezza dei lavoratori vigente.

L'aggiudicatario, nel rispetto di quanto disposto nel D.Lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni relativo alla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro s'impegna a fornire agli operai un'adeguata informazione e formazione sui rischi propri dell'attività e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare e a dotarli di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi propri delle attività oggetto dei servizi di cui al presente capitolato

L'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle prescrizioni contenute nel piano di sicurezza e di coordinamento relativo a tutte le attività finalizzate all'allestimento dell'area espositiva alla manifestazione fieristica oggetto del presente appalto.

#### **Apt Servizi srl**

Dovranno essere rispettate tutte le norme relativamente ai rischi di interferenza contenute nel regolamento tecnico della manifestazione fieristica, nel regolamento generale della manifestazione fieristica e nel D.U.V.R.I. redatto dall'organizzatore dell'evento fieristico e/o dalla società di gestione del sito dove si svolge l'evento, nonché del D.U.V.R.I. redatto da APT Servizi per la manifestazione fieristica oggetto del presente appalto. L'aggiudicatario deve verificare prima dell'inizio della propria specifica la versione aggiornata del D.U.V.R.I.

ATTENZIONE: ricordiamo che, come da Regolamento del traffico TTG 2024, tutti i soggetti che a qualsiasi titolo operano all'interno del Quartiere devono essere muniti di appositi D.P.I. (Dispositivi di Protezione Individuali) conformi al Regolamento UE 2016/425 del 9 marzo 2016, in relazione ai rischi specifici della propria attività in Fiera e in relazione all'interferenza con i rischi presenti nel Quartiere stesso. Ne consegue che durante TUTTE le giornate di allestimento e di disallestimento (giorno cuscinetto compreso) è obbligatorio l'utilizzo dei DPI con particolare attenzione alle scarpe antinfortunistica.

### **Garanzia definitiva**

Per la sottoscrizione del contratto è richiesta una garanzia definitiva nelle modalità indicate dall'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023, salvo il caso di esonero previsto dall'art. 53, comma 4 del citato decreto. La predetta garanzia sarà pari al 5 per cento dell'importo contrattuale e potrà costituirsi a scelta dell'affidatario sotto forma di cauzione o fideiussione.

### **Imposta di bollo**

Al momento della stipula del contratto l'appaltatore è tenuto ad assolvere una tantum l'imposta di bollo il cui ammontare è determinato in base a quanto indicato nella tabella di cui all'allegato I.4 del D.Lgs. 36/2023. Con la medesima tabella sono sostituite le modalità di calcolo e versamento dell'imposta di bollo di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642, in materia di contratti pubblici disciplinati dal Codice.

### **Verifica della conformità ex art 116 D.Lgs 36/2023**

Durante tutta l'esecuzione del servizio, l'impresa dovrà consentire ad APT Servizi di effettuare verifiche e controlli sul regolare svolgimento del servizio, sul rispetto dei termini e delle condizioni stabilite contrattualmente.

APT Servizi attraverso proprio personale dipendente incaricato, si riserva la facoltà di predisporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli atti a verificare:

- la conformità della fornitura alle prescrizioni contrattuali,
- la validità delle autorizzazioni sanitarie.

A titolo meramente indicativo saranno oggetto di controllo e di rilevamento:

- la rispondenza delle derrate servite ai requisiti contrattuali, compresa la verifica del rispetto delle quantità concordate;

#### **Apt Servizi srl**

- la qualità del servizio percepibile dagli utenti, giudicata valutando fattori diversi comprendenti le caratteristiche sensoriali, in base a standard predefiniti quali temperatura, grado di cottura, consistenza, sapore, condimento, grado di accettazione del piatto;
- le caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche e organolettiche degli alimenti utilizzati e del cibo preparato in base ad analisi effettuate su campioni prelevati;
- le modalità di deposito e le temperature di conservazione delle materie prime;
- le etichettature e le date di scadenza;
- la modalità di distribuzione degli alimenti e il rispetto delle temperature;
- lo stato igienico e la manutenzione degli impianti e delle attrezzature;
- le modalità di trasporto degli alimenti;
- la professionalità degli addetti e il comportamento nei confronti degli utenti del servizio. APT Servizi farà pervenire all'impresa per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali l'impresa dovrà uniformarsi nei tempi di volta in volta definiti dal APT Servizi.

L'impresa sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi di Apt Servizi. I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni del consumatore finale.

### **Penali**

In caso di imperfetta, parziale o mancata esecuzione del servizio, Apt Servizi potrà applicare, previa contestazione degli inadempimenti e valutazione delle giustificazioni addotte, una penale insindacabile del valore di € 500,00 oltre IVA per ciascuna violazione accertata, che sarà trattenuta direttamente dal corrispettivo dovuto; l'applicazione della penale avverrà in particolare nell'ipotesi di servizio difforme per qualità e/o quantità;

Nel caso di reiterazione delle violazioni l'importo della penalità sarà raddoppiato.

Dopo l'applicazione di un totale di 5 (cinque) penali il contratto si considera risolto di diritto. L'applicazione delle suddette penali non preclude il diritto dell'amministrazione aggiudicatrice di richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti o ulteriori oneri sostenuti dall'amministrazione medesima a causa di ritardi o degli inadempimenti dell'aggiudicatario.

L'importo complessivo delle penali applicate non potrà essere comunque superiore al 10% dell'importo contrattuale

### **Clausola risolutiva espressa**

La risoluzione opera di diritto, ai sensi dell'art 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- inadempienza totale, quale mancata realizzazione del servizio oggetto dell'appalto
- qualora le penali irrogate siano superiori a 5;
- violazione dell'art. 3, L. 13 agosto 2010, n 136, relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari.

### **Risoluzione ex art 122 del D.Lgs 36/2023**

#### **Apt Servizi srl**

Società costituita dalla Regione Emilia Romagna, Unioncamere e C.C.I.A.A. dell'Emilia Romagna  
Cap. Soc € 260.000,00 i.v. | N° di Iscr. R.I. e REA di Bologna | C.F. / P.I. 01886791209 – Codice IPA: APTSS  
Sede legale: Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna - Tel. +39 051 4202611  
Sede operativa: P.le Federico Fellini, 3 - 47921 Rimini - Tel. +39 0541 430111  
pec: [aptservizi@pec.aptservizi.com](mailto:aptservizi@pec.aptservizi.com)  
[aptservizi.com](http://aptservizi.com)

La stazione appaltante può risolvere il contratto durante il periodo di sua efficacia, se una o più delle condizioni prescritte dall'art 122 del D.Lgs 36/2023 sono soddisfatte.

### **Recesso ex art 123 D.Lgs 36/2023**

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, la stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento, previo il pagamento delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture eseguiti, nonché del valore dei materiali utili in magazzino nel caso di servizi o forniture, oltre al decimo dell'importo delle opere, dei servizi o delle forniture non eseguite.

Per ulteriori specifiche si rimanda a quanto prescritto dall'art. 123 D.Lgs 36/2023.

### **Modalità e termini di pagamento**

A mezzo bonifico bancario a 30 giorni data fattura da emettere a seguito positiva verifica di conformità dei servizi e rispetto dei termini e delle condizioni contrattuali.

Il pagamento è comunque subordinato alla stipula del contratto/ordine di acquisto.

È fatto divieto di procedere a qualunque cessione del credito o qualunque procura all'incasso a meno che non venga prima espressamente autorizzata da Apt Servizi.

### **Obblighi tracciabilità dei flussi finanziari**

L'operatore economico aggiudicatario assume espressamente, ai sensi dell'art.3 della L. 13 /08/2010 n. 136 e s.m.i., gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari in detta norma previsti, impegnandosi a fornire ad Apt Servizi un conto corrente dedicato ai pagamenti. Il mancato rispetto della presente clausola comporta l'automatica risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile.

### **Riservatezza**

L'aggiudicatario si impegna ad osservare la piena riservatezza su informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti da Apt Servizi, da enti e amministrazioni pubbliche e da associazioni o altri enti partecipanti al progetto e/o eventuali interessati dalle attività.

### **Foro competente**

Per ogni controversia insorta tra l'Amministrazione e la Ditta affidataria è competente in esclusiva il Foro di Bologna.

#### **Apt Servizi srl**