



MOSTRA D'OLTREMARE S.p.A.

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI
DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 18 APRILE 2016, N. 50, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE/BAR E
DEL SERVIZIO CATERING PRESSO LA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI.

CIG 7540524D3E

– CAPITOLATO TECNICO E ALLEGATI –

Il Responsabile del Procedimento

Arch. Gennaro Esposito

Il Consigliere Delegato

Arch. Giuseppe Oliviero



CAPITOLATO TECNICO

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 18 APRILE 2016, N. 50, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE/BAR E DEL SERVIZIO CATERING PRESSO LA MOSTRA D'OLTREMARE DI NAPOLI. CIG 7540524D3E

Inquadramento generale

La Mostra d'Oltremare, d'ora in poi anche MdO, è un parco monumentale aperto quotidianamente al pubblico, attrezzato per attività fieristiche, congressuali, culturali, eventi e tempo libero; il complesso comprende padiglioni espositivi, spazi congressuali, teatri coperti e scoperti, piscine coperte e scoperte, campi da tennis, ristoranti e bar, con ampia disponibilità di parcheggi. Il complesso del Ristorante con Piscina è ubicato in posizione baricentrica all'interno dell'impianto generale della Mostra ed ospita il punto ristoro principale. I servizi di ristorazione/bar e catering si inquadrano tra le principali attività a servizio degli utenti ospitati presso le strutture della Mostra e sono di vitale importanza per la valorizzazione e la gestione degli eventi e del parco.

L'affidamento in concessione del servizio nel suo complesso, ed in particolare con riferimento al servizio svolto nello storico ristorante, è funzionale alla valorizzazione del patrimonio di MdO e si inquadra nell'ambito delle attività a servizio sia del pubblico che frequenta il parco polifunzionale della Mostra d'Oltremare (con apertura 7 giorni su 7 fino al tramonto) sia di quello che partecipa agli eventi fieristici, congressuali e di spettacolo/intrattenimento (pubblico, espositori, allestitori, ecc.), oltre, ovviamente alla presenza del personale della Mostra d'Oltremare e di quanti operano al suo interno.

Ai fini del presente documento, per il servizio catering, cliente è l'organizzatore di fiere, congressi, concorsi ed eventi che si svolgeranno presso le strutture della Mostra d'Oltremare Spa.

1. Identità dei beni oggetto della concessione – descrizione delle strutture

Tutte le strutture che si vanno a descrivere sono collocate all'interno del Parco polifunzionale di proprietà della Mostra d'Oltremare al quale si accede dagli ingressi di Piazzale V. Tecchio (pedonale), Via J.F.Kennedy, Via Terracina e Viale Marconi (carrabili e pedonali). Il territorio è vigilato ai varchi 24 ore su 24 ed illuminato. L'apertura di uno piuttosto che di tutti gli ingressi avverrà in ragione dell'evento e/o degli eventi calendarizzati e programmati nelle strutture e delle esigenze della Mostra d'Oltremare. Il carico e lo scarico delle merci e, comunque, di ogni altro materiale riguardante l'esercizio della concessione (ristorante e bar) dovranno avvenire fuori degli orari di apertura al pubblico del Parco e/o delle manifestazioni e/o degli eventi. L'ingresso al territorio Mostra per tali operazioni è Via Marconi. Il concessionario potrà utilizzare il varco posto su Via Marconi come ingresso per le auto del personale dipendente ed utilizzare per il parcheggio lo spazio denominato "giardino dei cedri" per un numero massimo di 5 auto.

Gli immobili nei quali dovrà essere svolto il servizio oggetto della presente concessione sono sottoposti al vincolo di cui al D.Lgs 42/04 Codice dei Beni Culturali (all'art. 1 ex Legge 1089/39 - Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n°42 Parte II).

In particolare:

- a) **Sala al piano terra del Ristorante della Piscina (con annesso punto bar e area self service);**



i locali oggetto della concessione sono composti da una sala ristorante (per circa 130/150 posti a sedere), non arredata, accessibile direttamente dal piazzale esterno e prospiciente verso nord la piscina olimpionica, dalla quale è separata mediante un piccolo spazio esterno coperto di pertinenza. La sala è dotata di 2 blocchi bagno per il pubblico (donna/uomo/disabile), locale deposito e locali di servizio con wc per il personale dedicati all'area bar. La sala ospita un punto bar/caffeteria non arredato nè attrezzato, ma dotato di allacci idrici di carico e scarico e punti di prelievo della corrente elettrica e un'area adibita a self-service attrezzata. All'interno della sala è presente altresì predisposizione per l'evacuazione dei fumi di un forno per pizze.

Attrezzature area self-service interna alla sala:

- n° 1 modulo cassa da 150 cm
- n° 1 modulo alto con vetrina per bibite refrigerate da 120 cm
- n°. 1 elemento vasca e vano refrigerato da 150 cm
- n° 1 modulo caldo bagnomaria primi piatti da 150 cm
- n° 1 modulo caldo bagnomaria secondi piatti da 150 cm
- n° 1 modulo dispense e vassoi da 85 cm
- n° 1 modulo scorri vassoio da 40 cm
- n° 2 tavolo armadio con porte a coulisse da 200 cm
- n° 1 frigo armadio a due porte da 150 cm

Cucina attrezzata

L'ingresso di servizio è posto su lato ovest dell'edificio (prospiciente il campo da tennis) ed è sia pedonale a servizio del personale che per le attività di carico/scarico merci; detto ingresso è utilizzabile in condivisione con il conduttore delle cucine e dei locali di servizio siti al primo piano dello stesso edificio

Attraverso l'ingresso di servizio si accede ai locali ufficio, spogliatoi con wc per il personale (uomo/donna) e alla cucina attrezzata che comunica direttamente con la sala ristorante.

La cucina, alimentata a gas metano, viene consegnata già fornita delle seguenti attrezzature:

- n°2 forni a convezione;
- n°3 celle frigo + 0°C
- n°1 celle frigo - 0°C
- n°1 frigo digitale da lt. 650
- n°1 cappa 360*220 cm completa di corpi illuminanti
 - n°1 friggitrice a doppia vasca
 - n°1 bollitore
 - n°2 cucine gas 4 fuochi
 - n°1 brasiera
 - n°1 elemento neutro inox
 - n°1 lavamani/sterilizzatore
 - n°2 tavoli lavelli inox doppia vasca con gocciolatoio
 - n°2 tavoli lavelli inox a una vasca con gocciolatoio
 - n°1 rulliera + lavastoviglie a cesto trainato + tavolo prelavaggio con foro di sbarazzo
 - n°1 tavoli neutri inox 150 cm
 - n°2 tavoli neutri inox 180
 - n°7 tavoli neutri inox 200
 - n° 2 tavoli armadio da lavoro inox 200 cm
 - n° 1 tavolo armadio da lavoro inox 240 cm



- n° 3 scaffali inox 180 cm
- n° 5 scaffali inox 150 cm
- n°1 planetaria
- n°1 impastatrice

L'intero edificio, realizzato su progetto di Carlo Cocchia nel 1939 e poi ristrutturato nel 1952, è stato recentemente oggetto di un intervento di restauro; all'interno della sala sono presenti, tra l'altro, opere artistiche di ceramica della scuola di Posillipo (anni 40' - autore E. Giordano), lampade al neon a soffitto originali (1940), rifiniture di pregio come la pavimentazione in cotto maiolicato e marmo travertino, infissi di grandi luci in legno di cedro; la conduzione e l'utilizzo degli spazi, in considerazione della loro peculiarità, impone pertanto l'adozione di specifiche misure di tutela del bene (ad esempio le pulizie andranno condotte con particolare attenzione all'impiego dei prodotti utilizzati sui marmi e/o superfici pregiate, come gli allestimenti e le movimentazioni, etc).

L'ingresso di servizio laterale per il carico/scarico delle merci ed il percorso interno utilizzato dal personale **sono utilizzati in condivisione** con il gestore/conducente delle cucine e dei locali siti al primo piano dell'edificio. Pertanto tale ingresso ed i relativi percorsi interni di accesso al piano superiore devono essere sempre sgomberi da materiali e cose e tenuti nelle condizioni igieniche adeguate. Analogo obbligo sarà rispettato dal gestore/conducente delle cucine e dei locali di servizio siti al primo piano dell'immobile. La Mostra si riserva la facoltà di video sorvegliare le zone comuni.

All'esterno del ristorante vi è un ampio piazzale di circa mq. 4.000 che potrà essere utilizzato dal concessionario (perciò stesso da questi arredato ed abbellito) per i fruitori del parco solo previa richiesta alla Mostra d'Oltremare.

Qualora il Concessionario intendesse utilizzare il piazzale per l'organizzazione di eventi in proprio, che non siano in concorrenza con quelli svolti dalla Mostra d'Oltremare, ne dovrà sempre fare richiesta e lo spazio sarà quotato e pagato secondo le tariffe applicate dalla Mostra per le aree esterne.

- b) Bar WEDO a servizio del complesso Piscina Olimpionica con annessa area cottura per la preparazione di cibi:** il punto bar/ristoro è ubicato sul lato nord del complesso del Ristorante della Piscina ed è dotato di ingresso autonomo dal piazzale esterno cosiddetto "area 14"; è inoltre direttamente collegato al solarium della piscina e soggetto, pertanto, alle limitazioni previste dal Gestore della Piscina (per evitare accessi non controllati all'impianto sportivo); consta di una sala con annesso patio interno, locali di servizio (piccola cucina con deposito, servizi per il personale e per il pubblico) e zona esterna con tavolato adiacente il solarium della piscina scoperta.

La sala principale, il tavolato esterno ed il patio interno alla sala sono destinati alla consumazione ed alla permanenza degli avventori e non sono arredate; in adiacenza al locale bar è ubicata la zona preparazione (cucina di ca. 20 mq) ed un deposito a servizio del bar (di ca.10 mq). I servizi igienici per il pubblico e quelli per il personale sono accessibili dalla sala interna

Il bar è attrezzato con un banco anteriore per la distribuzione di cibi e bevande, retro banco con schienale contenente due tramogge e mensole per la bottigliera, punto cassa e pedana

ly



di servizio. Il locale è dotato di ventilatori a soffitto.

Le attrezzature del punto bar sono:

- n°2 vasche circolari in acciaio inox;
- n°3 frigoriferi da incasso (sotto banco) ad ante e cassette;
- n°1 lavabicchieri
- n°1 produttore ghiaccio
- n°1 vasca ghiaccio;
- n°1 vetrina fredda;
- n°1 vetrina calda;
- vani neutri con ante;

La zona preparazione cibi viene consegnata con le seguenti attrezzature:

- n°2 frigo digitali (-2° +10° da 650 lt)
- n°1 lavello con lavastoviglie sottopiano
- n°1 friggitrice elettrica
- n°1 griglia elettrica
- n°1 cappa in acciaio inox (priva di canna fumaria e filtro a carboni attivi per estrazione fumi) Risulta pertanto non utilizzabile la cucina a meno del montaggio del suddetto sistema di estrazione

Arredi a disposizione:

- n° 6 tavolini in midollino
 - n° 11 tavolini in legno ed acciaio
 - n° 4 divanetti in midollino con cuscini ecru'
 - n° 12 poltroncine con struttura in midollino con cuscini ecru'
 - n° 26 sedie regista
- c) **Punto bar all'ingresso del Padiglione 10 denominato "Vip bar":** il punto bar è ubicato al di sotto del porticato posto all'ingresso principale della Mostra, in adiacenza alle scale che conducono all'Albergo Esedra. E' composto da una sala bar di circa mq. 75 e da un livello superiore per la consumazione dei cibi di mq. 25 circa ed è dotato di servizi igienici per il pubblico e per il personale accessibili dall'interno del punto ristoro al piano terra. Può essere utilizzata a servizio del bar l'area esterna antistante sottoporticata arredata a cura e onere del concessionario. Il bar è dotato di banco attrezzato, di retrobanco e di punto cassa.

Le attrezzature del punto bar sono:

- Banco con n°2 frigoriferi da incasso a due ante (sottobanco) e 2 lavelli;
- retro banco con nr.....frigoriferi da incasso e lavastoviglie;
- n° 1 postazione cassa.

Arredi a disposizione:

nr.2. poltroncine in pelle nera

- d) **Punto bar/bouvette sito al primo piano del Palacongressi :** il punto ristoro (piccola bouvette) è situato al livello soppalco dell'atrio principale dell'immobile adibito a centro congressi. E' dotato di un bancone frontale in legno laminato di circa mt.6, con doppio lavello e retrobanco non attrezzato e piccolo deposito laterale.
- e) **Punto bar sito al primo piano del Teatro Mediterraneo :** il punto bar è costituito da banco bar in muratura con ripiano in marmo, dotato di lavello ad una vasca e retro banco con mensole, completo di quattro lavelli in acciaio, n.2 celle frigo da incasso, lavastoviglie; locale deposito sul retro del banco bar ed ulteriore piccolo locale deposito accessibile dal lato dx primo piano Teatro.



- f) **Punto bar e area "self-service" siti all'interno del Padiglione 10:** il punto bar, posto al livello superiore del padiglione denominato 10, al quale si accede attraverso una doppia rampa di scale posta nella sala "E" del padiglione, è composto da un banco e da un retro bar in corian attrezzato con lavabo a due vasche, dotato di pedana regolamentare e lavastoviglie a cappottina con piano di appoggio e vasca prevalaggio con doccetta.

Attrezzature area self-service:

Linea composta da elemento portavassoi/posate/pane, n°2 elementi bagnomaria, n° 1 elemento vasca refrigerato con scomparto sottostante refrigerato, modulo cassa; alle spalle due mobili armadio in acciaio di lunghezza 2 mt con porte scorrevoli. Sono presenti il bagno per il personale e bagni per il pubblico.

Antistanti le aree bar e self-service vi è un'area consumazione a servizio del bar/punto ristoro. Dette aree possono essere utilizzate per la consumazione dei cibi e pertanto stabilmente arredate.

- g) **Punto bar/ristoro attrezzato sito all'interno del Padiglione n. 1 denominato "Bar Mimosa":** il bar è dotato di un banco con lavelli ed attrezzature frigo sottobanco, vetrina calda/fredda e lavastoviglie, retrobanco con attrezzature, schienale con mensole in cristallo e postazione cassa, oltre locale deposito (con accesso dal retro banco). All'interno del locale è presente l'accesso ai bagni per il pubblico, accessibili anche dall'esterno (presenti n. 4 bagni distinti per disabili, allestitori, uomini e donne).
- h) **Punto bar/ristoro attrezzato sito all'interno del padiglione n. 2 denominato "Bar Centrale":** il bar, di forma semicircolare, è costituito da una struttura in muratura aperta su 3 lati, e consta di un banco di appoggio e somministrazione con lavelli, lavastoviglie e attrezzature frigo, di un retro banco in muratura con attrezzature sottobanco ed un locale deposito (con accesso dal retro banco).
- i) **Punto bar/ristoro attrezzato sito all'interno del padiglione n. 4 :** il bar è composto da un'area somministrazione al livello del padiglione, dalla quale si accede ai bagni per il pubblico, e da un'area soppalcata per la consumazione accessibile mediante una scala interna. E' attrezzato con bancone in corian con lavello a due vasche, un retro banco completo di due taglieri, due frigo a cassetto sottobanco nonché un modulo cassa isolato di forma circolare. Sul retro del bancone è presente un deposito. All'interno del locale è presente l'accesso ai bagni per il pubblico, che sono accessibili anche dall'esterno.
- j) **Punto bar/ristoro attrezzato all'interno del padiglione 5 :** il punto bar posto sul versante sud del padiglione n. 5 (lato Via Kennedy) si compone di una superficie bar di mq. 18, di una superficie pasticceria di mq. 15 ed un deposito di mq. 6,5, oltre ad uno spogliatoio e ad un wc per il personale. Le attrezzature dell'area bar sono una vasca lavabo ed un frigo a cassette; nell'area pasticceria è presente una vetrina fredda ed una mensola.
- k) **Punto bar/ristoro attrezzato all'interno del padiglione 6 :** il punto bar posto sul versante sud del padiglione n. 5 (lato Via Kennedy) si compone di una superficie bar di mq. 18, di una superficie pasticceria di mq. 15 ed un deposito di mq. 6,5, oltre ad uno spogliatoio e ad un wc per il personale. Le attrezzature dell'area bar sono una vasca lavabo ed un frigo a cassette; nell'area pasticceria è presente una vetrina fredda ed una mensola.

Si specifica che la messa in esercizio di tutte le attrezzature presenti nei locali di cui ai punti da a) a k) ivi compresa la verifica del funzionamento e la eventuale sostituzione e/o riparazione di malfunzionamenti e/o guasti sono a carico del Concessionario. I locali come sopra individuati sono destinati all'esecuzione dei servizi in concessione nello stato di fatto e di diritto in cui si trovato all'atto della sottoscrizione del verbale di consegna.



Durante il periodo del contratto di concessione, la Mostra d'Oltremare potrà richiedere la riconsegna di uno o più punti bar/ristoro per la realizzazione di interventi di riqualificazione e/o di manutenzione straordinaria (ad es. usufruendo di programmi di finanziamento); gli interventi saranno programmati compatibilmente con le manifestazioni in calendario.

In allegato al presente capitolato sono riportate le planimetrie dei punti bar/ristoro sopraelencati e in particolare 01. Planimetria con ubicazione dei punti bar/ristoro 02. Sala ristorante con annesso punto bar 03. Bar wedo 04. Bar "Vip" 05. Bouvette centro congressi 06. Punto bar Teatro Mediterraneo 07. Punto bar e area self service padiglione 10. 08. Punto bar "Mimosa" 09. Punto bar "Centrale" 10. Punto bar padiglione 4. 11. Punto bar padiglione 5. 12. Punto bar padiglione 6.

2. Caratteristiche del servizio

2.1) Il servizio di ristorazione deve prevedere al minimo:

- a. Pranzi alla carta e con menù, di cui almeno uno di prezzo contenuto e comunque non superiore a 12 euro/persona ed un menù per bambini;
- b. Servizio self service;
- c. Servizio caffè e aperitivo;

Le cene (anche solo alla carta), gli apericena e/o programmi di appuntamento serali potranno essere oggetto di offerta del concorrente.

Il servizio potrà essere comunque anche al tavolo su richiesta, somministrato sia internamente che nell'area esterna messa a disposizione.

Il personale dovrà essere formato in modo adeguato a garantire la qualità del servizio reso al pubblico.

2.2) Il servizio bar-caffetteria è quello tipico (bevande calde e fredde, lieviti, dolci).

Il concorrente potrà integrare e articolare l'offerta, proponendo, a titolo esemplificativo, servizio tipico di bar caffè (bevande calde e fredde, lieviti, dolci), di pasticceria-gelateria, di gastronomia veloce (piatti freddi, sandwich, ecc.), di sala da the-relax (selezione di the e di tisane, succhi naturali e centrifughe, ecc.), di cocktail bar (analcolici, alcolici e superalcolici).

In particolare, il servizio bar che si svolge all'interno dei padiglioni espositivi, teatri e centri congressi è specificamente rivolto alle diverse utenze legate a manifestazioni e eventi in programma (congressi, concorsi, spettacoli, manifestazioni espositive, culturali, etc.). I bar si attivano di volta in volta durante le giornate di apertura al pubblico; si specifica che **MdO non assume alcuna responsabilità nei confronti del concessionario nel caso in cui anche solo uno degli eventi non dovesse tenersi.**

Si fa presente altresì che se, per motivi legati al servizio di biglietteria ed alla contestualità tra più eventi/manifestazioni, si rendessero necessarie compartimentazioni e/o separazioni delle aree con strutture mobili (transenne, etc.); **nessuna responsabilità potrà essere attribuita a Mostra per tali compartimentazioni nell'area dell'evento, anche se posizionate in prossimità delle strutture oggetto di concessione.**

Nella tabella (A) allegata al presente capitolato, come mero dato storico indicativo, sono riportate le manifestazioni/eventi/congressi dell'anno 2017.

2.3) **Servizio di catering e banqueting per eventi e manifestazioni:** il servizio può svolgersi presso tutte le strutture e gli spazi della Mostra d'Oltremare, siano esse al coperto o



all'aperto, secondo le necessità e le modalità di volta in volta richieste dal cliente e concordate con MdO.

Cedono a cura ed onere del concessionario la fornitura e la posa in opera di arredi, addobbi floreali, tovagliato, piatti, posateria e cristalleria, separé per lo sbarazzo e di tutto quanto altro necessario per l'organizzazione e la gestione del servizio, ivi incluso l'allaccio delle attrezzature necessarie al punto di erogazione di energia elettrica fornito dalla Mostra (scarpette, prolunghe, etc.).

Cede a cura ed onere del Concessionario anche la pulizia delle strutture e degli spazi al termine del servizio di catering, nonché dei punti buffet, della zona sbarazzo e lo smaltimento dei rifiuti prodotti.

Per la preparazione dei cibi il Concessionario potrà utilizzare le cucine del Ristorante della Piscina oggetto della concessione.

Il Concessionario dovrà contrattualizzare direttamente con il Cliente il servizio offerto ed informare Mostra degli accordi sottoscritti, trasmettendo copia dell'ordine e/o del contratto. Sul prezzo totale contrattualizzato tra Concessionario e Cliente per i servizi di catering, il Concessionario riconosce a MdO una royalty pari alla percentuale di rialzo offerta in sede di gara sul valore degli ordini del servizio di catering che di volta in volta saranno contrattualizzati.

MdO ha l'obbligo di avvalersi del concessionario per le manifestazioni da essa organizzate; il cliente ha la facoltà di avvalersi di un proprio fornitore per il servizio

La royalty sarà dovuta dal concessionario qualora organizzzi eventi in proprio negli spazi dati in concessione; qualora organizzzi in proprio eventi in spazi diversi, questi ultimi saranno quotati secondo le tariffe applicate dalla Mostra ai clienti e non sarà applicata la royalty sul servizio di catering.

Fatta salva la possibilità della Mostra d'Oltremare di ordinare ulteriori tipologie di servizi analoghi ed accessori, si riportano di seguito le categorie più frequenti di beverage & food richieste:

- 1) Coffee break mattutini
- 2) Coffee break pomeridiani
- 3) Coffee station per sale VIP e Relatori dei Convegni
- 4) Coffee station per l'intera durata dell'evento
- 5) Coffee point
- 6) lunch standing a buffet solo con tavoli di appoggio
- 7) lunch con posti a sedere e buffet (non servito)
- 8) lunch con posti a sedere servito
- 9) light cocktail
- 10) cocktail rinforzato
- 11) cena di gala con o senza intrattenimento musicale
- 12) box lunch (cestini)

Nella tabella che segue (B) si riporta l'assortimento **minimo** richiesto per ciascuna tipologia di servizio che il Concessionario dovrà garantire al Cliente finale con il relativo prezzo, applicabile fino



a 500 persone e, proporzionalmente riducibile tra le parti, in ragione di un numero maggiore di persone.

Eventuali variazioni dell'assortimento minimo potranno essere concordate in qualsiasi momento dopo l'inizio della concessione ma non potranno determinare modifiche sostanziali.

TABELLA B – ASSORTIMENTO MINIMO E PREZZI

	Tipologia	Assortimento minimo	Prezzo (IVA esclusa) per persona applicato al cliente
1	<i>coffee break</i> (mattina)	acqua, succhi, caffè, the, cornetti, ciambelle (graffe napoletane) e brioches	Euro 5,70
2	<i>coffee break</i> (pomeriggio)	acqua, succhi, caffè, the, biscotti secchi o pasticceria mignon;	euro 6,90
3	<i>coffee station</i> per sale VIP e relatori	acqua, succhi, caffè, the, biscotti secchi, pasticceria mignon e rustici mignon	Euro 6,30
4	<i>coffee station</i> per l'intera durata del congresso	acqua, succhi, caffè, the, biscotti secchi, pasticceria mignon e rustici mignon	Euro 7,90
5	<i>coffee point</i>	Acqua, caffè in thermos e biscotti secchi	Euro 4,00
6a	<i>lunch standing</i> a buffet nr. 1 solo con tavoli di appoggio	Quattro tipologie di antipasti – due primi – due contorni – un dolce oppure frutta – caffè – bibite (acqua e vini)	Euro 17,25
6b	<i>lunch standing</i> a buffet nr. 2 solo con tavoli di appoggio	Sei tipologie di antipasti - due primi – due secondi – due contorni – pasticceria mignon - caffè – bibite (acqua e vini)	Euro 21,85
7	<i>lunch</i> con posti a sedere e buffet (non servito)	Un primo – un secondo (da intendersi o carne o pesce) – due contorni – frutta – dolci (da intendersi o un dolce oppure pasticceria mignon) – caffè – bibite (acqua e vini)	Euro 28,75
8	<i>lunch</i> con posti a sedere servito	Un primo – un secondo (da intendersi o carne o pesce) – due contorni – frutta – dolci (da intendersi o un dolce oppure pasticceria mignon) – caffè – bibite (acqua e vini)	Euro 32,20
9	<i>light cocktail</i>	Aperitivi (alcolici e non) – snack (patatine, salatini) – minisandwiches al salmone, prosciutto e formaggio – cinque tipologie di rustici mignon – torte rustiche - bibite (acqua – un vino – soft drink)	Euro 15,00
10	<i>cocktail rinforzato</i>	Aperitivi (alcolici e non) – snack (patatine, salatini) – minisandwiches al salmone, prosciutto e formaggio – otto tipologie di rustici mignon – salumi e	Euro 20,70

AM



		formaggi – un primo – pasticceria mignon - bibite (acqua – un vino – soft drink)	
11	<i>cena di gala</i>	Tre antipasti – due primi – un secondo (da intendersi a base di carne o pesce) – due contorni – dolce – bibite (acqua e vini)	Euro 46,00
12	fornitura di cestini (<i>box lunch</i>)	Una bibita – due panini – un dolce o un frutto	Euro 9,20
13	Costo del personale di sala per persona (se richiesto)		Mezza giornata € 60,00 (oltre iva) giornata interna € 120,00 (oltre iva)

2.4) Organizzazione, implementazione e gestione di centri cottura anche temporanei da allestire con erogazione di servizio di catering in occasione di grandi eventi.

Mdo nel recente passato ha ospitato grandi eventi a respiro internazionale con grande affollamento di visitatori e utenti che hanno richiesto servizi di catering per un numero elevato di pasti. Tali eventi possono concretizzarsi anche in futuro nel periodo relativo alla concessione. In tal caso il servizio di catering sarà fornito in occasione di grandi eventi attraverso l'erogazione contemporanea di un elevato numero di pasti al giorno, per tutta la durata dell'evento, suddivisi in colazione, pranzo e cena, con almeno 5 diversificazioni tra diete e menu, nonché organizzazione implementazione e gestione di centri cottura temporanei con capacità adeguata. In modo specifico, nell'eventualità di svolgimento di grandi eventi internazionali, il servizio di Ristorazione a Catering, dovrà essere in grado di sviluppare 5 differenti menu giornalieri a rotazione per assicurare 5.000 Kcal al giorno.

Il menu dei pasti caldi deve essere cambiato ogni giorno, garantendo una rotazione di sette giorni e nel contempo assicurando:

- varietà di frutta ed insalate;
- varietà di pane e latticini;
- varietà di pietanze con pochi grassi e carboidrati;
- prodotti senza lattosio o glutine;
- scelte vegane.

Devono essere previste inoltre le seguenti cucine al fine di soddisfare le esigenze alimentari degli ospiti provenienti da tutto il mondo. Sono previste aree di consumo dedicate con distribuzione a self service in linea con possibilità di scegliere tra cucina:

- locale;
- europea/ mediterranea;
- vegetariana;
- asiatica;
- Halal friendly (il cibo deve essere servito in una differente food station).

I prodotti devono essere identificati utilizzando la lingua inglese, francese e locale e contenere le indicazioni sugli ingredienti ed i valori nutrizionali di ciascuno;

Anche il servizio di colazione dovrà tener conto delle specifiche indicate nelle tipologie di cucina Saranno quindi disponibili, a titolo di esempio, colazione continentale, colazione all'americana, colazione asiatica (zuppe e.g. Pho Vietnamita).



Il servizio di beverage dovrà, prevedere, tra l'altro, bottiglie di acqua da 50 cl e soft drink disponibili in apposite vetrine refrigerate nelle aree ristoro e nella lounge/bar allestiti.

3. Orari di svolgimento del servizio

Il servizio richiesto dovrà essere svolto secondo gli orari di seguito esplicitati:

- a) **Punto bar/ristoro all'interno del Ristorante:** servizio giornaliero, dal lunedì alla domenica, con orario minimo dalle 9,00 alle 19,00 per l'utenza ordinaria (parco pubblico, uffici etc.). In occasione di eventi il servizio dovrà protrarsi fino al termine dell'evento.
- b) **Punto bar "WEDO":** servizio da svolgersi obbligatoriamente negli orari e nei mesi di apertura del Centro Sportivo (sia coperto che scoperto). E' facoltà del concessionario aprire il bar/punto ristoro anche quando il centro sportivo non è funzionante. (La Piscina scoperta è attiva generalmente nel periodo giugno-settembre con orario indicativamente 7.30 – 22.00; la piscina coperta è attiva generalmente per l'intero anno solare con orario indicativamente 10.00 – 19.00; resterà a discrezione del proponente l'apertura oltre gli orari di funzionamento del centro che saranno stabiliti dal gestore). La riapertura dell'impianto sportivo è prevista per la prossima stagione estiva.
- a) **Punto bar "Vip" (di cui al punto c):** il servizio dovrà essere effettuato in occasione di manifestazioni, eventi e congressi programmati e contrattualizzati dalla Mostra. Gli orari di apertura e di chiusura dovranno coincidere con quelli delle manifestazioni, eventi e congressi. Trattandosi di bar avulso dai padiglioni espositivi è facoltà del concessionario aprirlo anche in periodi durante i quali non vi sono manifestazioni.
- b) **Punti bar di cui ai punti da d) a k):** il servizio dovrà essere effettuato in occasione di manifestazioni, eventi, concorsi e congressi programmati e contrattualizzati dalla Mostra nelle strutture all'interno delle quali sono allocati i punti bar/ristoro. Gli orari di apertura e di chiusura dovranno coincidere con quelli delle manifestazioni, eventi e congressi. Le modalità saranno concordate di volta in volta in ragione delle esigenze del cliente e della logistica delle manifestazioni.
- c) Gli orari per i grandi eventi dovranno prevedere un "servizio 24 ore", senza limiti di quantità e di frequenza con orari di Apertura - Opening hours:
 - Colazione - Breakfast 06.00 - 10.00
 - Pranzo - Lunch 11.00 - 16.00
 - Cena - Dinner 17.00 - 22.00
 - Snack - Light snacks 23.00 - 03.00

4. Sopralluogo

È fatto obbligo ai partecipanti alla procedura di procedere al sopralluogo ricognitivo assistito. Al termine del sopralluogo il RUP rilascerà attestazione di avvenuto sopralluogo da presentare nella documentazione di gara.

5. Durata della concessione

La concessione avrà durata di anni 3 (tre), eventualmente rinnovabile per ulteriori anni 2 (due) su richiesta di Mostra e decorrerà dalla data di consegna della prima struttura (ristorante e/o bar), che risulterà da apposito verbale redatto in contraddittorio tra le parti.



6. Canone di concessione e royalty

Il concessionario si obbliga a versare alla Mostra d'Oltremare un canone ed una royalty secondo le modalità di seguito indicate:

- un canone annuo, come risulterà dal rialzo percentuale unico offerto sul valore posto a base di € 99.600,00 oltre Iva da corrispondere in rate mensili anticipate il giorno 3 di ogni mese;
- una royalty pari alla percentuale di rialzo offerta in sede di gara sul 10% a base d'asta del valore degli ordini del servizio di catering che di volta in volta verranno contrattualizzati. La fattura dovrà essere inviata alla Mostra - all'indirizzo *pec* amministrazione.mostradoltemare@cert.tnet.it - entro il 12° giorno successivo alla emissione; la royalty dovrà essere corrisposta entro i 10 giorni successivi all'invio.

7. Oneri ed obblighi del concessionario

La concessione del servizio di catering e dei servizi di caffetteria/bar/punti ristoro, oltre a quanto previsto nel presente documento e negli altri atti di gara, prevede i seguenti obblighi a carico del Concessionario:

- arredare ed attrezzare convenientemente gli spazi che gli sono affidati per la gestione del servizio, il tutto conformemente al progetto proposto in sede di gara, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione dell'esercizio ed all'aggiornata ed efficiente offerta dei servizi corrispondenti al livello degli standard qualitativi adeguati al pubblico dei fruitori. Gli arredi saranno comunque concordati con la Mostra d'Oltremare, essendo tra l'altro l'intero complesso monumentale sottoposto a vincolo dalla competente Soprintendenza. La custodia e la detenzione degli arredi, interni ed esterni, e delle attrezzature tutte rimane a totale carico e rischio del concessionario. L'arredo ed il decoro delle strutture date in concessione ricade completamente a carico del Concessionario e non dà luogo a rimborsi né concorrenza di spesa da parte della Mostra d'Oltremare.
- Condurre i servizi che gli sono affidati con diligenza e decoro ed in conformità del progetto proposto in sede di gara.
- il pagamento delle utenze (energia elettrica, acqua, telefono), che saranno attivate dalla Mostra a carico del concessionario; così come risultanti dalle letture in contraddittorio dei consumi sui subcontatori all'uopo installati; per il gas metano il concessionario provvederà ad attivare mediante voltura contratto diretto all'Ente erogatore;
- il pagamento di imposte, tasse, tributi locali, assicurazioni comunque derivanti dalla gestione del servizio in affidamento o ad esso connesse;
- la pulizia, sanificazione e disinfestazione con proprio personale dei locali e delle aree esterne (ristorante e punti bar), ivi compresi attrezzature date in dotazione e i servizi igienici, e a mantenere gli stessi in condizioni di igiene e di decoro commisurati alla loro collocazione nell'ambito del complesso espositivo; i servizi igienici della sala ristorante devono poter essere utilizzati anche dai visitatori del parco pubblico.
- La gestione a proprie spese di ogni manutenzione ordinaria dei locali e delle aree concessi per la gestione del servizio per l'intero periodo contrattuale. Il concessionario è obbligato a mantenere in buono stato e in condizioni di perfetta efficienza, funzionalità e decoro i locali,



le strutture e gli impianti (ivi compresi quelli di climatizzazione, idrico, elettrico, gas), le attrezzature, gli arredi e le apparecchiature oggetto di concessione, sostenendo gli oneri della ordinaria manutenzione.

In ogni caso resta fermo l'obbligo del concessionario di consegnare – allo scadere dell'affidamento – gli stessi in buono stato. Qualsiasi miglioria apportata agli impianti durante il corso della concessione, previa autorizzazione del concedente, resta a beneficio della Mostra, senza che il concessionario possa prendere indennizzo alcuno.

- l'ottenimento di tutte le autorizzazioni e abilitazioni necessarie per le attività di gestione dei punti ristoro, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie, alle licenze di esercizio, etc.
- la gestione del ciclo dei rifiuti prodotti dalle attività relative al servizio affidato in conformità alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia (D.lgs. 152/06), ivi compresi relativi oneri e tributi; si specifica che il concessionario dovrà provvedere alla dotazione di idonei contenitori per la raccolta ad uso esclusivo degli esercizi in gestione e gestire la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti prodotti fino al/i punto/i di raccolta indicato/i dal gestore del servizio del Comune assumendosi ogni responsabilità connessa al rispetto delle norme vigenti anche in materia di tracciabilità dei rifiuti prodotti nella esecuzione del servizio;
- A garantire un codice di comportamento adeguato per i propri addetti al servizio;
- Alla trasmissione alla Mostra d'Oltremare – area amministrativa - della documentazione contabile relativa ai servizi di catering (fatture) per consentire il controllo delle attività e la corresponsione della royalty;
- A rendere liberi i locali al termine dell'affidamento, asportando arredamento, attrezzature, scorte e quant'altro di sua proprietà, ad esclusione dei beni di proprietà della Mostra d'Oltremare;
- A rispettare il regime degli ingressi al parco e dei parcheggi stabilito dalla Mostra;
- A garantire ai dipendenti della Mostra d'Oltremare la riduzione del 50% su tutti gli articoli del ristorante e del punto bar e la accettazione del buono pasto erogato dalla Mostra ai propri dipendenti.
- A elaborare il listino prezzi dei prodotti offerti considerando, nell'offerta di ristorazione la presenza di "menu fisso", sia per il pranzo che per la cena, di cui almeno uno di costo non superiore ai 12 euro/persona (bevande escluse), naturalmente oltre quello "alla carta".
- Il concessionario potrà svolgere all'interno della sola sala al piano terra del Ristorante della Piscina attività per proprio conto (comunioni, matrimoni, feste private) fermo restando l'obbligo di garantire i servizi di cui alla Concessione;
- Al termine di ciascuna annualità della concessione (entro il 31 dicembre), il concessionario deve presentare alla Mostra una relazione dettagliata sull'attività svolta.



Infine la MdO aderisce a programmi di assistenza verso i più bisognosi e di beneficenza finalizzati alla lotta contro lo spreco del cibo. Per tale ragione è cura del concessionario tener conto di una delle convenzioni – a scelta – sottoscritte da MdO e aderire ad essa.

8. Subappalto

Il subappalto è ammesso in conformità all'art. 174 del D.lgs. 50/2016 e, in quanto compatibile, all'art. 105, nei limiti del 30%.

Fermo restando quanto sopra, il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti del Concedente delle prestazioni subappaltate. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subconcessione.

9. Recesso dalla concessione

È facoltà di Mostra d'Oltremare revocare la concessione e, quindi, recedere dal contratto con un preavviso di tre mesi da comunicare al concessionario con lettera raccomandata a/r, per ragioni di pubblico interesse debitamente motivate.

Il concessionario ha facoltà di recedere anticipatamente dal contratto, con un preavviso di almeno un anno da comunicare a MdO con racc. a.r.. La comunicazione di recesso non fa venir meno gli obblighi in capo al concessionario.

10. Subingresso del nuovo concessionario

In tutti i casi in cui si rendesse necessaria la sostituzione del concessionario, così come in quelli di mancata sottoscrizione del contratto con l'aggiudicatario, MdO si riserva di aggiudicare la concessione e sottoscrivere il contratto con il soggetto che segue in graduatoria. MdO si riserva di agire in giudizio nei confronti del concessionario originario già aggiudicatario, per il maggior danno.

11. Decadenza della concessione

MdO potrà pronunciare la decadenza della concessione, con conseguente risoluzione del contratto, nei seguenti casi:

- scioglimento e/o cessazione dell'attività svolta dal Concessionario per qualsiasi causa o motivo;
- arbitraria sospensione anche di un solo servizio dell'attività di bar/ristoro/ o ingiustificata chiusura anche di un solo locale dell'impianto per più di sette giorni nel corso di un anno;
- arbitraria sospensione anche per un solo giorno del servizio di catering;
- destinazione dei locali o di parte di esso ad uso diverso da quello oggetto dalla concessione;
- qualora siano eseguiti lavori non autorizzati o realizzati in difformità a progetti approvati;
- reiterate (almeno cinque) contestazioni sulla qualità del catering fornito al cliente Mostra (di cui tre provenienti da soggetti diversi) ;



- ritardo nel pagamento del canone o dei corrispettivi dovuti per le attività di catering o del rimborso delle utenze;
- chiusura totale o parziale, anche temporanea, delle strutture durante gli eventi calendarizzati (e/o e quelli comunicati dalla Mostra) senza giustificato motivo ovvero uso, anche solo di una parte degli stessi, difforme da quello prescritto;
- violazione dell'obbligo di curare la manutenzione delle strutture in carico; danneggiamenti alla struttura o alle opere artistiche del Ristorante sottoposte a vincolo;
- le reiterate violazioni, per cause imputabili alla Concessionaria, degli oneri gestionali ed in generale con riguardo alla funzionalità, sicurezza, pulizia, decoro ed efficienza delle strutture e del servizio reso ai clienti; comportamenti elusivi e/o ostruzionistici;
- la violazione dell'obbligo di curare la manutenzione delle strutture in carico; danneggiamenti alla struttura o alle opere artistiche del Ristorante sottoposte a vincolo;
- Il fallimento della Concessionaria, oppure il verificarsi di una delle altre condizioni previste dall'articolo 80 del d.Lgs. 50/2016;
- ritardo o mancato reintegro di una nuova polizza fidejussoria nel termine assegnato;
- altri gravi inadempimenti da parte del Concessionario.

Prima di pronunciare la decadenza MdO notificherà al concessionario un preavviso di decadenza, avente valore di diffida ad adempiere, assegnando un termine di 15 giorni per rimuovere l'inadempimento e presentare osservazioni e/o documenti. Decorso il termine assegnato MdO esaminerà gli atti pervenuti e disporrà se del caso la decadenza.

In caso di decadenza, il concessionario è tenuto a versare a MdO, a titolo di penale, una somma pari a cinque volte l'importo del valore annuo del canone di concessione (5 x canone mensile x 12). MdO potrà rivalersi a questi scopi della cauzione definitiva.

In caso di decadenza non sarà dovuto al concessionario alcun indennizzo e/o rimborso e/o risarcimento a qualsiasi titolo.

12 Penali

Fatta salva l'applicabilità della decadenza, qualora la gestione dei servizi di ristorazione e/o dei punti bar venissero ad interrompersi, in tutto e/o in parte, anche temporaneamente, senza il consenso di MdO e senza che il Concessionario provveda immediatamente ad attivarsi per rimuovere le cause di interruzione, ovvero qualora il servizio medesimo venga eseguito con gravi irregolarità, saranno applicate le seguenti penali:

- a) per ogni giorno di chiusura totale o parziale della struttura, senza l'autorizzazione della Mostra, del ristorante e/o dei punti bar, sarà applicata una penale di € 200,00 al giorno;
- b) in caso di funzionamento parziale del servizio di ristorazione e/o bar, che non comporti la



giornaliera chiusura o interruzione del servizio, sarà applicata a carico del Concessionario una penale di importo pari a € 50,00 al giorno;

c) per ogni inadempienza relativa alla raccolta, smaltimento ed allontanamento dei rifiuti sarà applicata una penale di importo compreso tra € 500,00 oltre il costo dello smaltimento qualora si rendesse necessario lo smaltimento a cura della Mostra.

La penale dovrà essere pagata entro trenta giorni dalla richiesta della Mostra d'Oltremare.

In caso di inadempimento protratto oltre i venti giorni la Mostra escuterà la cauzione, calcolando la somma complessiva dovuta comprensiva delle penali, che la Concessionaria dovrà reintegrare entro e non oltre i successivi 15 giorni pena la decadenza dalla concessione.

13. Trattamento dei dati

Il Concessionario autorizza espressamente il concedente al trattamento dei propri dati personali.

Titolare del trattamento è la Mostra d'Oltremare ("Mostra"), con sede in Via J.F. Kennedy, 54 - 80125 - Napoli (di seguito, il "Titolare").

La Mostra si obbliga a mantenere riservate le informazioni relative alle attività del Cliente di cui verrà a conoscenza in relazione alla prestazione dei servizi richiesti obbligandosi altresì ad impegnare il proprio personale a mantenere riservate tali informazioni.

In esecuzioni del Regolamento UE 2016/679 il trattamento dei dati del Cliente avviene ai sensi degli art. 6 e 7 del suddetto Regolamento in ragione del presente contratto.

In qualsiasi momento, l'interessato (Cliente) può esercitare i diritti previsti dagli artt. 16 e seguenti del Regolamento UE 2016/679 ed ottenere dal Titolare del trattamento (Mostra d'Oltremare) anche la cancellazione dei dati personali che lo riguardano, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE.

L'esercizio dei suoi diritti potrà avvenire attraverso l'invio di una richiesta mediante posta elettronica certificata all'indirizzo mdopec@cert.tnet.it

L'informativa completa è disponibile sul sito della Mostra all'indirizzo <https://www.mostradoltremare.it/privacy/>

Il periodo di conservazione dei dati personali è stabilito per un arco di tempo non superiore alla completa esecuzione del contratto in questione.

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 c.c., le parti approvano espressamente e specificamente le condizioni e le clausole previste dagli articoli 2 (caratteristica del servizio), art. 3 (orari di svolgimento del servizio), 5 (durata della concessione) 6 (canone concessorio e royalty), 7 (oneri ed obblighi), 8 (subappalto), 9 (recesso), 11 (decadenza dalla concessione), 12 (penali)

IL CONCESSIONARIO

IL CONCEDENTE



TABELLA A – EVENTI E MANIFESTAZIONI ANNO 2017			
Evento/ manifestazione	rilevanza	data	location
Meeting Biomedica Consiglio Direttivo Congresso SIP	nazionale	10 gennaio 2017	Palacongressi sale Levanzo e Favignana
"Un mondo di solidarietà"- Spettacolo di beneficenza	regionale	28 gennaio 2017	Teatro Mediterraneo
Half Marathon e Villaggio della Salute	internazionale	3-5 febbraio 2017	padiglioni 2 e 3B+esterni
Exvapo	internazionale	4-5 febbraio 2017	padiglione 6
Antiquari in Mostra	regionale	12 febbraio 2018	Viale delle Palme;
Convention Intesa San Paolo Banco di Napoli	nazionale	16-17 febbraio 2017	Palacongressi Auditorium Europa, Egadi
Congresso medico ADO	nazionale	23 e 24 febbraio 2017	Palacongressi sale Eolie e Capri
Nauticsud	internazionale	18-26 febbraio 2017	padiglioni 1,2,3,3b,4,5,6,10, area merchandising ed aree esterne
Tour Roberto Re "Leader di te stesso Tour"	nazionale	5 marzo 2017	Teatro Mediterraneo
Salone dello Studente	nazionale	8-9 marzo 2017	padiglione 5
Droni in Mostra	internazionale	10-12 marzo 2017	padiglione 6
Antiquari in Mostra	regionale	12 marzo 2018	Viale delle Palme
Convegno TUTTONORMEL	nazionale	14 marzo 2017	Palacongressi sala Ischia
BMT	internazionale	24-26 marzo 2017	padiglioni 3B-4-5-6 e parte del 3
Energymed	internazionale	30-31 marzo e 1 aprile 2017	padiglioni 5-6
X Giornata mondiale della consapevolezza dell'autismo	nazionale	2 aprile 2017	Teatro Mediterraneo
Convegno di Psicologia	nazionale	7 aprile 2017	Teatro Mediterraneo
Innovation Village	nazionale	6-7 aprile 2017	Padiglione 6
Convegno politico per le primarie PD con Andrea Orlando	nazionale	8 aprile 2017	Palacongressi Sale Ischia, Procida e Capri
Fiera del Baratto e dell'Usato	regionale	8-9 aprile 2017	padiglioni 1,2,3,3b
COMICON	internazionale	28 aprile-1 maggio 2017	padiglioni 1-2-3-3B-4-5-6-10-area

Handwritten signature or initials.



			merchandising-esterni
Spettacolo I Grandi Viaggi	nazionale	4 maggio 2017	Teatro Mediterraneo
Casting 11° X Factor	nazionale	5-7 maggio 2017	Palacongressi, aree esterne
Siferr	internazionale	6-7 maggio 2017	padiglioni 5-6
Hobby Toys	regionale	7 maggio 2017	Cubo d'Oro
Esami di danza Lyceum Mara Fusco, Balletto di Napoli	regionale	10 maggio 2017	Teatro Mediterraneo
Conferenza ed Expo GNL "International Conference on Liquefied Natural Gas for Transports and Industries"	internazionale	10-11 maggio 2017	Palacongressi
International Tattoo Fest Napoli	internazionale	12-14 maggio 2017	padiglione 10
Napolibikefestival	regionale	13-14 maggio 2017	Sala Pad. Libia, Area 14, Laghetto, Viale Palme
Antiquari in Mostra	regionale	13-14 maggio	sottoporticati Ristorante Piscina
T 2000 in Tour	nazionale	14 maggio 2017	padiglione 6
XXI Congresso Nazionale AMD (Associazione Medici Diabetologi)	nazionale	17-20 maggio 2017	Palacongressi e sale C-D-E- del pad.10
Napoli Motorshow	nazionale	19-21 maggio 2017	padiglioni 3, 3B, 4, 5, aree esterne
Tutto Pizza	internazionale	22-24 maggio 2017	padiglioni 1 e 2
Convention AIUG			
Convention farmaceutica Bristol Myers Squibb	nazionale	26-27 maggio 2017	Padiglione 6 e sala primo piano Ristorante
Congresso Nazionale SIP	nazionale	29 maggio-1 giugno 2017	Palacongressi + il TM solo il 30 maggio
Saggi di danza ARTGARAGE	regionale	1-6 giugno 2017	Teatro Mediterraneo
Fiera della Casa	internazionale	9-18 giugno 2017	padiglioni 1,2,3,3B,4,10, sottoporticati, aree esterne
Antiquari in Mostra	regionale	10-11 giugno 2017	esterno padd.4 e 5
Convention aziendale Wind e H3G	nazionale	16 giugno 2017	Palacongressi



Convention Vodafone "Un futuro senza limiti"	nazionale	22 giugno 2017	Palacongressi
Newroz Festival - III edizione	nazionale	23-25 giugno 2017	Area 17 - esterni
Meeting Collegio IPASVI della Provincia di Napoli	regionale	23 giugno 2017	Palacongressi Auditorium Europa
Festival Napoli incontra il Mondo	internazionale	30 giugno-2 luglio e 7-9 luglio 2017	padiglioni 1,2,3,3b,4,5,6,10 e tutti gli esterni
Gran Galà del Volley Campano	regionale	10 luglio 2017	Teatro Mediterraneo
Convention Monte dei Paschi di Siena	nazionale	11 settembre 2017	Teatro Mediterraneo e Sala Italia
TBIZ	nazionale	13-14 settembre 2017	Palacongressi - Sale Ischia, Stromboli, Panarea, Procida
Festival dell'Oriente	internazionale	15-17 e 22-24 settembre 2017	padiglioni 1,2,3,3b,4,10 + aree sterneF
Quattrozampeinfiera	nazionale	23-24 settembre 2017	padiglione 6, laghetto Fasilides + parte del pad.5 spazi non commerciali
Meeting ALA - Inaugurazione della nuova sede	nazionale	3 ottobre 2017	Teatro Mediterraneo
Vebo	internazionale	6-9 ottobre 2017	padiglioni 1-2-3-3B-4-5-6-area merchandising
90° Congresso Nazionale SIU (Società Italiana di Urologia)	nazionale	7-10 ottobre 2017	Palacongressi e Pad.10
48° Congresso Nazionale SIN (Società Italiana di Neurologia)	nazionale	14-17 ottobre 2017	Palacongressi, Pad.10, Sala superiore Ristorante, Teatro Mediterraneo
Hobby Toys	regionale	15 ottobre 2017	Cubo d'Oro
Gala di beneficenza AVEP con Marco Zurzolo, Raoul & the Swing Orchestra	regionale	20 ottobre 2017	Ristorante della Piscina
Tuttosposi	nazionale	21-29 ottobre 2017	padd.1-2-3-4-5
Convention Vodafone	nazionale	26 ottobre 2017	Palacongressi - sala ischia

Handwritten signature or initials.



Canapa in Mostra	internazionale	27-29 ottobre 2017	pad.10 e Giardino dei Cedri
Orientasud	nazionale	7-9 novembre 2017	Padiglione 10
Creattiva Napoli	nazionale	10-12 novembre 2017	padiglioni 5 e 6
Aestetica	nazionale	11-13 novembre 2017	padiglioni 1-2-3-3B-4, area merchandising
Kermesse SKY	nazionale	17 novembre 2017	Palacongressi - Sala ischia
21° Annual Meeting Nephrocare	nazionale	19 novembre 2017	Teatro Mediterraneo
Gustus	internazionale	19-21 novembre 2017	padiglione 1 e parte del 2
Convegno Sogni e biSogni giovanili	nazionale	23 novembre 2017	Teatro Mediterraneo
Pharmexpo	internazionale	24-26 novembre 2017	padiglioni 5 e 6
Assemblea pubblica ANICAV "Il filo rosso del pomodoro"	nazionale	24 novembre 2017	Palacongressi-sala Ischia
Serata finale Concorso di bellezza Miss Europe Continental	internazionale	25 novembre 2017	Teatro Mediterraneo
Fiera del Baratto e dell'Usato	regionale	25-26 novembre 2017	padd.1-2-3-3B - locali ingresso
"Impronta digitale". Convention aziendale SKY	nazionale	28 novembre 2017	Palacongressi - Auditorium Europa, sala Stromboli e sala Corsica
Arkeda	internazionale	1-3 dicembre 2017	padiglioni 5 e 6
Bricklive	nazionale	1-17 dicembre 2017	padiglione 10
SMAU	nazionale	14-15 dicembre 2017	padiglione 6
Napoli Christmas Festival	regionale	6-7-8-9-10-14-15-16-17-21-22-23-24-25-26-29-30-31 dicembre 2017	Laghetto Fasilides, Parco Robinson, Area 14, Viale delle Palme, Giardino UNICEF, Cubo d'Oro