

## CAPITOLATO TECNICO

### PROCEDURA RISTRETTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI "GESTIONE DEL RISTORANTE DELLA PISCINA CON ANNESSO CENTRO COTTURA E DEL SERVIZIO CATERING PER EVENTI E MANIFESTAZIONI IN MOSTRA D'OLTREMARE"

CIG 9162380B28

#### Premessa

La Mostra d'Oltremare è un parco storico aperto quotidianamente al pubblico, attrezzato per ospitare attività fieristiche, congressuali, culturali, concorsi, 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, uffici, con ampia disponibilità di parcheggi.

Al parco si accede dagli ingressi di Piazzale V. Tecchio (pedonale), Via J.F.Kennedy, Via Terracina e Viale Marconi (carrabili e pedonali); il territorio è recintato e vigilato ai varchi 24 ore su 24. L'apertura di uno piuttosto che di tutti gli ingressi avviene in ragione dell'evento e/o degli eventi calendarizzati e programmati e comunque delle esigenze della Mostra d'Oltremare.

Il Ristorante della Piscina è ubicato in posizione baricentrica rispetto all'impianto generale della Mostra ed ospita il punto ristoro principale; realizzato su progetto di Carlo Cocchia nel 1939 e poi ristrutturato nel 1952, è stato recentemente oggetto di un intervento di restauro.

L'intera area della Mostra d'Oltremare con i suoi edifici è sottoposta a vincolo storico artistico ai sensi del D.Lgs 42/04 - Codice dei Beni Culturali.

#### DESCRIZIONE DEGLI SPAZI

La Mostra d'Oltremare affida in concessione:

1. La Sala bar/ristorante al **piano terra** di mq 490 (*coperti seating fino a 150*), l'annesso centro cottura e gli spazi accessori e di servizio, come individuati sulla planimetria allegato 2;
2. L'**area scoperta** antistante la sala di mq 3000 circa.

In sede di offerta tecnica va indicata l'opzione di utilizzo della terrazza di copertura panoramica (circa mq 1000) per eventi e iniziative.

**Su richiesta** è disponibile la sala ubicata al primo piano con affaccio sulla piscina scoperta (mq 830 - *coperti seating fino a 500*), dotata di terrazza a livello e di spazi accessori per eventi, a **tariffa agevolata**.

**La sala al piano terra** è accessibile direttamente dal piazzale esterno mediante **due ingressi** distinti posti alle estremità del locale; ciascuna area di ingresso è servita da servizi igienici per il pubblico distinti per uomini, donne e diversamente abili. La sala è direttamente collegata alle cucine mediante uno spazio filtro; a nord, verso la piscina olimpionica, è presente un ulteriore spazio esterno coperto di pertinenza di circa 240 mq; la piscina e il complesso sportivo sono gestiti da terzi. Nella sala sono presenti una predisposizione per forno a legna (con uscita sul terrazzo di copertura dell'edificio) ed una linea self - service di proprietà della Mostra (attualmente ubicata in una delle due salette a ridosso dello spazio loggiato) composta da:

- N. 1 modulo cassa 150 cm
- N. 1 modulo alto con vetrina refrigerata 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 vassoio da 85 cm
- moduli scorri vassoi per l'intera lunghezza della linea
- n. 2 tavolo armadio con porte a coulisse da 200 cm
- n. 1 frigo armadio a due porte 150 cm

L'arredo della sala e dell'area scoperta sono a carico del concessionario, come la eventuale integrazione delle attrezzature funzionali allo svolgimento del servizio proposto.

Il **piazzale esterno antistante la sala**, da arredare ed attrezzare, potrà essere utilizzato stabilmente dal concessionario come area di somministrazione.

Il **centro cottura** è parzialmente attrezzato come da elenco che segue; il blocco cucina è alimentato a gas metano:

- n. 2 forni a convezione;
- n. 3 celle frigo + 0°;
- n. 1 celle frigo - 0°;
- n. 1 frigo digitale lt. 650;
- n. 1 cappa 360\*220 cm completa;
- n. friggitrice a doppia vasca;
- n. 1 bollitore;
- n. 2 cucine gas a 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 una vasca con gocciolatoio;
- n. 1 rulliera + lavastoviglie a cesto trainato + tavolo prelavaggio con foro di sbarazzo;
- n. 1 tavolo neutro inox 150 cm;
- n. 2 tavoli neutri inox 200 cm;
- 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;
- n. 5 scaffali inox 150 cm;
- n. 1 planetaria;
- n. 1 impastatrice.

La verifica della funzionalità e la messa in esercizio delle attrezzature funzionali allo svolgimento del servizio, compresa la eventuale sostituzione o riparazione di parte di esse, nonché la eventuale integrazione delle stesse, sono a carico del concessionario; all'interno della cucina, in adiacenza alla scala, è presente un montacarichi che serve il terrazzo di copertura. A quest'ultimo si accede attraverso la rampa esterna posta lateralmente all'edificio ovvero dalla scala di servizio interna. L'ingresso di servizio alle cucine e ai locali accessori per il personale (sia quello pedonale per il

personale che quello carrabile per il carico/scarico delle merci) avviene attraverso il cortile scoperto posto sul lato ovest dell'edificio; entrambi gli ingressi sono utilizzati in condivisione con il conduttore della scuola di cucina ubicata al primo piano dell'edificio; pertanto ciascun gestore avrà cura di tenere i percorsi scoperti ed interni comuni sgombri da materiali e in condizioni igieniche adeguate all'uso comune.

Il carico e lo scarico delle merci e di ogni altro materiale riguardante lo svolgimento dei servizi affidati dovrà avvenire fuori dagli orari di apertura al pubblico del Parco e/o delle manifestazioni o eventi ed esclusivamente dall'ingresso di Via Marconi.

All'interno della sala sono presenti, tra l'altro, opere artistiche di ceramica della scuola di Posillipo (1938), lampade al neon a soffitto originali (1940), finiture di pregio quali la pavimentazione in cotto maiolicato e marmo travertino.

La sala ristorante è dotata, tra l'altro, dei seguenti impianti:

- impianto di rilevazione e allarmi incendi
- impianto di diffusione sonora
- impianto di climatizzazione

Gli impianti elettrici e di illuminazione sono dotati di gruppi di continuità; la cucina è dotata di impianto di rilevazione gas e rilevazione fumi.

## CARATTERISTICHE DEI SERVIZI

L'erogazione dei **servizi bar e ristorazione** va garantita **al minimo** in coincidenza con gli orari di apertura del parco pubblico (dalle 9.00 fino al tramonto, all'incirca le 17.00 nella stagione invernale e le 21.00 nella stagione estiva, compresi i giorni festivi), con adeguato livello qualitativo dell'offerta di entrambi i servizi, in conformità con quanto proposto in sede di offerta.

Il servizio di ristorazione dovrà comprendere in ogni caso un menù di costo accessibile non superiore a Euro 12.

Si precisa che possono essere presenti all'interno del quartiere espositivo ulteriori punti ristoro; in alcuni eventi, a carattere prevalentemente gastronomico, (Comicon, Festival dell'oriente, etc.) possono essere installati punti gastronomici temporanei.

In occasione degli eventi, qualora si rendessero necessarie compartimentazioni e/o separazioni delle aree esterne con strutture mobili (transenne, etc.), anche posizionate in prossimità delle strutture oggetto di concessione, nessuna responsabilità potrà essere attribuita al Concedente.

**Il Servizio di catering e banqueting per eventi e manifestazioni** può svolgersi presso tutte le strutture e gli spazi della Mostra d'Oltremare, siano esse al coperto o all'aperto, secondo modalità e logistica di volta in volta richieste dal cliente e concordate con MdO.

Al Concessionario potrà essere richiesta in qualsiasi giornata, anche festiva, l'organizzazione di un adeguato servizio di catering, rinfreschi, buffet, pastry taste, coffe break, finger food, brunch, happy hour, aperitivo, apericena o similari, cene di gala, box lunch, etc.

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 altresì a cura ed onere del Concessionario 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 il servizio catering, **cliente** è l'organizzatore di fiere, congressi, concorsi ed eventi che si svolgeranno presso le strutture della Mostra d'Oltremare Spa.

Il Concessionario può contrattualizzare direttamente con il Cliente il servizio offerto avendo obbligo di trasmettere contestualmente a Mostra copia degli accordi sottoscritti (ordine e/o del contratto).

**MdO ha l'obbligo di avvalersi del concessionario per eventi e iniziative da essa organizzate; il cliente ha facoltà di avvalersi di un proprio fornitore per il servizio.**

Qualora il concessionario organizzi eventi in proprio (battesimi, matrimoni comunioni, ricorrenze, feste private, etc., o iniziative che **non siano in alcun modo connesse** a congressi, convention, fiere, meeting, etc., e/o in concorrenza con le attività di Mostra) in spazi diversi da quelli dati in concessione, saranno applicati al concessionario i prezzi di quotazione degli spazi secondo le tariffe della Mostra e la royalty sul servizio di catering non sarà applicata.

Nella tabella B allegata sono riportati indicativamente le tipologie di catering più frequenti con gli assortimenti minimi richiesti che il Concessionario dovrà garantire al Cliente finale ed 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.

## ONERI E OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico del concessionario:

- la conduzione dei servizi dati in affidamento con diligenza e decoro ed in conformità del progetto proposto in sede di gara.
- il pagamento delle utenze (energia elettrica, acqua, gas, telefono); relativamente ai consumi di acqua e energia elettrica il concessionario dovrà provvedere al pagamento delle utenze alla Mostra come risultanti dalle letture in contraddittorio dei consumi sui sub contatori, previo versamento di un deposito cauzionale (alla sottoscrizione del contratto) a garanzia del suddetto adempimento. Il pagamento delle fatture dovrà avvenire entro e non oltre 5 giorni dalla data di ricezione della relativa fattura;
- il pagamento di imposte, tasse, tributi locali, assicurazioni comunque derivanti dalla gestione del servizio, ivi compresa la gestione del ciclo dei rifiuti prodotti dalle attività in conformità delle disposizioni normative vigenti in materia;
- la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti prodotti fino al punto di raccolta indicato dal gestore del servizio del Comune e ogni responsabilità connessa al rispetto delle norme vigenti in materia;
- le autorizzazioni necessarie allo svolgimento delle attività, compreso eventuali costi di adeguamento dei locali ai requisiti igienico sanitari in linea con la proposta di gestione;
- la realizzazione degli allestimenti/arredi/attrezzature di cui alla proposta tecnico - commerciale; l'esecuzione degli interventi andrà autorizzata dalla Mostra, previa condivisione degli stessi;
- la manutenzione ordinaria atta a mantenere in efficienza i locali e gli impianti ivi presenti, gli arredi e le attrezzature in uso; restano a carico della Mostra gli interventi di manutenzione straordinaria ad eccezione di eventuali lavori correlati alla proposta commerciale, dei quali si farà carico il proponente;
- La messa in esercizio e la verifica della funzionalità di tutte le attrezzature presenti negli spazi messi a disposizione, comprese eventuali sostituzioni, integrazioni e riparazioni.

- polizza fideiussoria a garanzie delle obbligazioni contrattuali e polizze assicurative per responsabilità Civile.
- la pulizia e la sanificazione dei locali e delle aree concessi in uso, ivi compresi attrezzature date in dotazione e servizi igienici per il pubblico, atte a mantenere costantemente gli stessi in condizioni di igiene e di decoro adeguate; i servizi igienici della sala ristorante devono poter essere utilizzati anche dai visitatori del parco pubblico.
- la riconsegna dei locali 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.
- la formazione del personale atta a garantire la qualità del servizio reso al pubblico e la dotazione di divise di lavoro per i dipendenti che si interfacciano con il pubblico;
- la accettazione di forme di pagamento alternative al denaro contante (Bancomat, Carta di credito) nonché dei Buoni Pasto dei circuiti utilizzati dal personale degli uffici presenti in mostra, tra cui quelli del circuito Ticket Restaurant / Edenred.
- Gli oneri per la custodia e la detenzione degli arredi, interni ed esterni, e delle attrezzature
- A rispettare il regime degli ingressi al parco e ai parcheggi stabilito dalla Mostra;
- A garantire comunque la presenza di un "menu fisso" di costo accessibile e comunque non superiore ai 12 euro/persona;
- 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;
- Alla trasmissione alla Mostra d'Oltremare della documentazione contabile relativa ai servizi di catering (fatture) per consentire il controllo delle attività e alla messa a disposizione degli atti per poter effettuare la corretta corresponsione della royalties sui servizi erogati (bilanci o altra documentazione contabile).

#### **DURATA E DECORRENZA DELLA CONCESSIONE**

La concessione avrà durata di anni 6 (sei), con opzione di proroga di un ulteriore anno e decorrenza dalla data di consegna dei locali che risulterà da apposito verbale redatto in contraddittorio tra le parti.

#### **MODALITA' DI PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI**

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 € 24.000,00 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 15% a base d'asta del valore degli ordini del servizio di catering che di volta in volta verranno contrattualizzati. La relativa fattura dovrà esser inviata alla Mostra - all'indirizzo [amministrazione.mostradoltremare@cert.tnet.it](mailto:amministrazione.mostradoltremare@cert.tnet.it) - entro il 12° giorno successivo alla emissione; la royalty dovrà essere corrisposta entro i 10 giorni successivi all'invio.
- Una royalty aggiuntiva fissa pari al 10% dell'importo annuo derivante dalla gestione del Ristorante/bar, se eccedente i 450.000 euro;

#### **ONERI A CARICO DELLA MOSTRA**

Sono a carico della Mostra d'Oltremare gli interventi manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti.

La Mostra si impegna ad informare con continuità e nei tempi necessari il concedente per garantire una buona erogazione del servizio degli eventi e manifestazioni in programma, con relativi orari e date di programmazione.

### **CONTROLLI DA PARTE DEL COMMITTENTE.**

La MdO potrà effettuare, tramite propri delegati rappresentanti, verifiche ed ispezioni senza obbligo di preavviso, al fine di garantire che l'erogazione dei servizi avvenga nel pieno rispetto di quanto previsto nel contratto e nelle migliorie proposte e che, parimenti, il concessionario abbia cura degli spazi che gli sono dati in uso per lo svolgimento del servizio. La Mostra avrà facoltà di segnalare al concessionario eventuali esigenze manutentive degli spazi.

### **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%; va indicato in sede di offerta le parti del contratto che si intendono subappaltare.

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.

### **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.

### **DECADENZA DELLA CONCESSIONE**

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

- arbitraria sospensione della erogazione anche di uno solo dei servizi oggetto di contratto;
- destinazione dei locali o di parte di esso ad uso diverso da quello oggetto della concessione;
- esecuzione di lavori non autorizzati o realizzati in difformità a progetti approvati;
- contestazioni sulla qualità del catering fornito al cliente di Mostra o comunque sulla qualità dei servizi erogati;
- ritardo nel pagamento del canone o dei corrispettivi dovuti per le attività di catering o del rimborso delle utenze;
- violazione dell'obbligo di curare la manutenzione delle strutture in carico; danni alla struttura o alle opere artistiche del Ristorante;

### **PENALI**

Fatta salva l'applicabilità della decadenza, qualora l'erogazione dei servizi di ristorazione/bar e/o di catering 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 €200 e € 500,00 oltre il costo dello smaltimento che sarà effettuato in danno.

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

Il Responsabile del Procedimento

*Arch. Gabriella Di Perna*



## TABELLA A - ELENCO DELLE ATTREZZATURE CONSEGNATE CUCINA

- 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

### SALA – LINEA SELF- SERVICE:

- 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
- moduli scorri vassoio per l'intera lunghezza della linea (570 cm)
- n° 2 tavolo armadio con porte a coulisse da 200 cm
- n° 1 frigo armadio a due porte da 150 cm

**TABELLA B – SERVIZIO CATERING - ASSORTIMENTO MINIMO E PREZZI**

	Tipologia base	Assortimento minimo	Prezzo per persona applicato al cliente (IVA esclusa al 10%)
1	<i>Welcome coffee o coffee break base</i>	acqua, succhi, caffè, the, biscotti secchi	Euro 6,00
2	<i>Coffe break</i>	acqua, succhi, caffè, the, biscotti secchi cornetti, graffe napoletane e brioches	Euro 8,50
3	<i>Coffee station per relatori e salette VIP</i>	Coffe break base + pasticceria mignon e/o rosticceria mignon quotata al kg in ragione del numero di persone presenti	
4	<i>lunch standing a buffet menù tipo 1</i>	antipasti – primi – contorni – un dolce oppure frutta – caffè – bibite (acqua e vini)	Euro 25,00
5	<i>lunch standing a buffet menù tipo 2</i>	antipasti - primi – secondi – contorni – pasticceria mignon - caffè – bibite (acqua e vini)	Euro 30,00
6	<i>lunch con posti a sedere a buffet non servito</i>	Un primo – un secondo (carne o pesce) – due contorni – frutta – dolci (un dolce o pasticceria mignon) – caffè – bibite (acqua e vini)	Euro 35,00 – 45,00
7	<i>lunch con posti a sedere servito</i>	Un primo – un secondo (carne o pesce) – due contorni – frutta – dolci (un dolce o pasticceria mignon) – caffè – bibite (acqua e vini)	Euro 47,00 – 50,00
8	<i>light cocktail</i>	Aperitivi (alcolici e non) – snack (patatine, salatini) – minisandwiches al salmone, prosciutto e formaggio – almeno cinque tipologie di rustici mignon – torte rustiche - bibite (acqua – un vino – soft drink)	Euro 28,00
9	<i>cocktail rinforzato</i>	Aperitivi (alcolici e non) – snack (patatine, salatini) – tartine al salmone, prosciutto e formaggio – otto tipologie di rustici mignon – salumi e formaggi – un primo – pasticceria mignon - bibite (acqua – un vino – soft drink)	Euro 35,00
10	<i>cena di gala</i>	Tre antipasti – due primi – un secondo (a base di carne o pesce) – due contorni – dolce – bibite (acqua e vini)	Euro 55,00 – 65,00
11	<i>box lunch escluso il packaging</i>	Una bibita – due panini – un dolce o un frutto	Euro 12,00 – 15,00

La tabella riporta indicativamente le tipologie base di food and beverage richieste più frequentemente. I prezzi riportati sono indicativi e possono variare in base al tipo di menù e allo specifico contratto

## TABELLA C – PRINCIPALI EVENTI 2022

*Solo a titolo indicativo, non vincolante per la Mostra d'Oltremare, sono riportati in tabella gli eventi /manifestazioni ricorrenti in opzione sul calendario 2022;*

Nauticsud – 48 <sup>a</sup> edizione	12 -20 febbraio 2022	padigl. 1, 2, 3, 3B, 4, 5, 6, 10, 28 Fontane
Sport Expo & Half marathon	26-27 febbraio 2022	pad. 3, 3B, esterni
TUTTOHOTEL	7 - 9 marzo 2022	padiglione 3, 3B
BORSA MEDITERRANEA TURISMO	18-20 marzo 2022	padiglioni 3, 4, 5, 6
Energymed	24-26 marzo 2022	padiglioni 4, 5, 6
Fiera del Baratto e dell'usato	2-3 aprile 2022	padiglioni 4, 5, 6
Quattrozampe in fiera	9-10 aprile 2022	padiglioni 5, 6, laghetto
COMICON	22-25 aprile 2022	pad. 2, 3, 3B, 4, 5, 6, 10, TM, aree esterne
SIFERR	7-8 maggio 2022	padiglioni 3 (parziale), 4, 5, 6
BLUE EXPERIENCE	10-12 giugno 2022	padiglioni 4, 5, 6, aree esterne
FIERA DELLA CASA	30 giugno-4 luglio 2022	padiglioni 3, 3B, 4, 5, 6, esterni
Ambiente e Sostenibilità opzione	25-27 giugno 2022	padiglioni 2, 3, 3B, 4, 5, 6, esterni
FESTIVAL DELL'ORIENTE	10-11 settembre 2022	padiglioni 1, 2, 3, 3B, 4, 5, TM, esterni
Fiera del Tatuaggio	23-25 settembre 2022	padiglioni 5, 6, laghetto
AESTETICA	12-14 novembre 2022	padiglioni 2, 3, 3B, 4
VEBO	7-10 ottobre 2022	padiglioni 1,2, 3, 3B, 4, 5, 6
TUTTOSPOSI	22-30 ottobre 2022	padiglioni 3, 3B, 4, 5, 6
GUSTUS	20-22 novembre 2022	padiglioni 2, 3, 3B
Orientasud	8-10 novembre 2022	padiglione 10, Teatro
CREATTIVA	11-13 novembre 2022	padiglioni 5, 6
Fiera del Baratto e dell'Usato	25-27 novembre 2022	padiglioni 4, 5, 6
PHARMEXPO	25-27 novembre 2022	padiglioni 4, 5, 6
ARKEDA	2-4 dicembre 2022	padiglioni 4, 5, 6
SALONE DELLO STUDENTE	13-14 dicembre 2022	padiglione 5
SMAU (opzione)	15-16 dicembre 2022	padiglione 6
Congresso CISL	15-17 marzo 2022	centro congressi
Congresso ANAAO	26 giugno 2022	centro congressi
Congresso ADO	10 -11 novembre 2022	centro congressi
Concorso Regione	23 – 31 maggio 2022	padiglione 2
Concorso Corte d'appello	13-15 dicembre 2022	padiglioni 2, 3, 3B