

**Concessione del servizio di gestione della caffetteria, della ristorazione e del catering
all'interno della Reggia di Venaria**

Capitolato tecnico prestazionale

CONSORZIO DELLE RESIDENZE REALI SABAUDE

Reggia di Venaria ♦ Piazza della Repubblica 4 ♦ 10078 Venaria Reale (Torino) ♦ Italia

tel. +39 011 4992300 ♦ fax +39 011 4598432

Partita IVA / VAT 09903230010

www.residenzereali.it ♦ www.lavenaria.it

1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1.1 L'oggetto della presente concessione è:

- (a) il diritto di organizzare e gestire a proprio rischio il servizio di ristorazione del complesso de La Venaria Reale (ad esclusione del ristorante posto all'ultimo piano del Padiglione Garoviano di levante), espletando le seguenti attività minime.

- Servizi di ristorazione resi a favore del pubblico del complesso e dei dipendenti del Consorzio (i “**Servizi di ristorazione**”), da erogarsi negli ambienti indicati al paragrafo 3 del presente Capitolato Tecnico Prestazionale (il “CTP”), nei termini e con le modalità minimi indicati nel CTP, articolati in:
 - servizio bar/caffetteria (“**Servizio bar**”),
 - Servizio ristorante (“**Servizio ristorante**”).

Nel corso della concessione, i Servizi di ristorazione potranno essere svolti anche a favore di pubblico esterno al complesso, ove questo si renda necessario o opportuno e previa accettazione da parte del Consorzio.

- Servizio di catering (“**Servizio Catering**”), da svolgere negli ambienti indicati al paragrafo 3 del CTP, nei termini e con le modalità minimi indicati nel CTP, nei seguenti casi:
 - a favore del Consorzio in occasione di eventi da questo organizzati (convegni, inaugurazioni, eventi speciali, etc.);
 - a favore di tutti privati ai quali il Consorzio, tramite contratto di locazione temporanea, concede l'utilizzo esclusivo di spazi del complesso, durante gli orari di chiusura;
 - a favore di privati a cui il Consorzio, tramite contratto di locazione temporanea, concede l'utilizzo esclusivo di Cascina Medici del Vascello, anche durante gli orari di apertura del complesso monumentale;
 - collaborazione all'ideazione, progettazione e realizzazione per conto del Consorzio di eventi promozionali della cultura eno-gastronomica del territorio;
 - il concessionario potrà altresì organizzare e gestire iniziative speciali (corsi di cucina, degustazioni, incontri, conferenze etc.) volte a favorire la promozione della cultura eno-gastronomica del territorio.

Per ogni anno di Concessione, il Consorzio potrà, a proprio insindacabile giudizio, affidare sino a numero 5 (cinque) servizi ad aziende di catering esterne. Inoltre, sono esclusi dal Servizio Catering gli eventi strettamente istituzionali per i quali gli organizzatori diversi dal Consorzio impongano l'utilizzo della propria azienda di catering (a titolo esemplificativo eventi politico/diplomatici di livello nazionale, visite di Stato ecc).

- (b) lo sviluppo, l'attuazione e la conduzione, per tutta la durata del contratto, di una propria campagna di comunicazione e promozione dei Servizi di ristorazione e Catering, che dovrà essere integrata e coordinata con la comunicazione istituzionale espletata del Consorzio, come disciplinato dal paragrafo 8 del CTP.

CONSORZIO DELLE RESIDENZE REALI SABAUDE

Reggia di Venaria • Piazza della Repubblica 4 • 10078 Venaria Reale (Torino) • Italia

tel. +39 011 4992300 • fax +39 011 4598432

Partita IVA / VAT 09903230010

www.residenzereali.it • www.lavenaria.it

2. OBIETTIVI

- 2.1 Con la presente concessione il Consorzio si prefigge di garantire i Servizi di ristorazione per il variegato pubblico del complesso monumentale de La Venaria Reale, valorizzando quest'ultimo. Tra gli spazi indicati al paragrafo 3 si dovrà creare un circuito coerente di realtà complementari tra loro, in grado di fornire al visitatore e ai soggetti che fruiranno del Servizio Catering (in occasione di eventi speciali pubblici o privati) un'offerta ampia e innovativa. L'offerta si dovrà basare su alimenti tradizionali di elevata qualità e valorizzare il patrimonio eno-gastronomico piemontese, privilegiando quindi materie prime a KM 0, partendo dagli orti e i frutteti dei giardini della Venaria Reale.
- 2.2 I Servizi di ristorazione e il Servizio Catering dovranno pertanto costituire motivo di attrazione del pubblico verso il complesso monumentale e non soltanto un servizio accessorio. A tali fini si allega inoltre una tabella mensile dei flussi di pubblico e un'analisi dei relativi target (All. A).

3. AMBIENTI E ORARI

- 3.1 I Servizi di ristorazione dovranno essere organizzati e gestiti presso i seguenti ambienti (All. B.1) del complesso monumentale (i quali saranno affidati al concessionario in comodato d'uso nell'ambito della concessione stessa):
- a) Caffè degli Argenti, esercizio di tipologia 3, al Piano Nobile del Percorso di visita della Reggia, accessibile a tutti i visitatori del complesso (3 sale, 2 terrazze esterne; si veda All. B.2);
 - b) Patio dei Giardini, esercizio di tipologia 3, elevabile a 4, situato al centro del Parco Basso dei giardini, accessibile a tutti i visitatori del complesso (Sala Ristorante, bancone bar, terrazza, Cucina e Magazzino dedicato; si veda All. B.3);
 - c) Il Chiosco delle Rose, esercizio di tipologia 1, al Giardino delle Rose, accessibile a tutti i visitatori del complesso (Chiosco dotato di ambiente di lavoro, servizi e spogliatoio. Si veda All. B.4);
 - d) Cascina Medici del Vascello, esercizio di tipologia 3, al centro degli Orti, accessibile a tutti i visitatori del complesso (Sala bar, 2 Sale Ristorante, spazio esterno per eventi, cucina; si veda All. B.5).
- 3.2 Gli orari minimi di apertura a favore del pubblico richiesti per ciascuno spazio sono i seguenti:
- a) Caffè degli Argenti: gli orari di apertura del complesso (All. C);
 - b) Patio dei Giardini: 15 marzo- 30 ottobre, nelle sole giornate di venerdì, sabato e domenica, seguendo gli orari del complesso (All. C) con possibilità di ritardare di un'ora l'apertura

mattutina oltre quella dei giardini. L'apertura è, invece, richiesta in occasione di ogni apertura serale estiva dei giardini;

- c) Il Chiosco delle Rose: domeniche e festivi dalla primavera all'autunno (11.00-18.00), e in occasione di eventi presso il Giardino delle Rose (circa num 15 eventi anno);
- d) Cascina Medici del Vascello: in occasione di eventi organizzati dal Consorzio nel cortile della Cascina (circa num 15 eventi anno) .

In occasione di circostanze speciali, previa comunicazione al concessionario, il Consorzio si riserva di chiudere al pubblico il complesso e conseguentemente anche i punti destinati alla ristorazione.

In occasione di eventi privati ospitati in Galleria, inoltre, il Consorzio si riserva di disporre la chiusura anticipata del Caffè degli Argenti, previa comunicazione al concessionario.

3.3 Il Servizio Catering potrà essere effettuato presso i seguenti ambienti del complesso:

- a) Galleria Grande;
- b) Rondò Alfieriano;
- c) Citroniera;
- d) Terrazza della Scuderia;
- e) Cascina Medici del Vascello (anche durante gli orari di apertura del complesso);
- f) Terrazza della Regina;
- g) Corte d'onore;
- h) altri luoghi del complesso, ivi compresi gli Appartamenti Reali di Borgo Castello alla Mandria, previa autorizzazione del Consorzio.

3.4 Tutti gli ambienti indicati, al punto 3.2, saranno consegnati al concessionario contestualmente o al più tardi entro 7 (sette) giorni dalla data di sottoscrizione del contratto di concessione, comprensivi degli arredi e delle attrezzature esistenti e sino ad oggi utilizzati e saranno,

inoltre, messi a disposizione del concessionario tavoli e sedie per il Servizio Catering, sempre di proprietà del Consorzio.

- 3.5 Sarà a cura del concessionario l'inserimento delle stoviglie e dei tovagliati necessari allo svolgimento dei Servizi.
- 3.6 Il Consorzio è titolare delle autorizzazioni per l'esercizio di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande nei siti indicati al paragrafo 3.1, che dovranno essere volturate al concessionario.
- 3.7 Il concessionario dovrà, inoltre, essere in possesso di tutte le autorizzazioni per svolgere il Servizio Catering all'interno del complesso.

4. DESCRIZIONE E ORGANIZZAZIONE MINIMA DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

- 4.1 I locali messi a disposizione per i Servizi di ristorazione, per posizionamento all'interno del complesso, configurazione e orario di apertura hanno caratteristiche e peculiarità che si prestano, in modo differente al raggiungimento degli obiettivi delineati dal paragrafo 2, e bene si prestano alla composizione di un quadro organico di proposte.

Il "Caffè degli Argenti", sito all'interno del percorso di visita, con affaccio sui giardini, sempre aperto durante gli orari di apertura, è un punto di ristoro ideale durante la visita, vicino alla *Galleria Grande* e con un meraviglioso affaccio sulle Alpi. La configurazione stessa presuppone la facile possibilità di pasti veloci, colazioni, spuntini o pause pomeridiane e/o aperitivi.

Il "Patio dei giardini", nel parco basso, oltre ad essere luogo di ristoro durante la visita al giardino, è anche luogo ideale ove consumare pranzi e cene, godendo di una meravigliosa vista sulla peschiera, sulla fontana d'Ercole e sulla reggia, sia dall'interno del locale, sia dalla terrazza esterna. Il locale, inoltre, si presta perfettamente per aperitivi serali.

Il "Chiosco delle rose" punto di ristoro nel parco alto dei giardini è luogo per brevi soste, e per l'acquisto di bevande d'asporto e gelati.

L'utilizzo della Cascina Medici del Vascello, previsto, come richiesta minima, solo in occasione di eventi promossi dal Consorzio, dovrà essere adeguato e allestito in base alle esigenze dell'evento stesso.

- 4.2 Sulla base di queste considerazioni e alla luce degli obiettivi delineati nel paragrafo 2, il concessionario dovrà garantire le seguenti prestazioni:

a) CAFFÈ DEGLI ARGENTI

Servizio minimo bar con:

- somministrazione di bevande calde e fredde;

CONSORZIO DELLE RESIDENZE REALI SABAUDE

Reggia di Venaria • Piazza della Repubblica 4 • 10078 Venaria Reale (Torino) • Italia

tel. +39 011 4992300 • fax +39 011 4598432

Partita IVA / VAT 09903230010

www.residenzereali.it • www.lavenaria.it

- somministrazione di toast, panini, insalate;
- somministrazione di gelateria e pasticceria;
- somministrazione di piatti freddi, con offerta molto leggera di stuzzichini e finger-food;
- somministrazione di aperitivi;

Per il menù dei piatti freddi si richiede una rotazione che preveda variazioni stagionali, con inserimento di nuove proposte bi-mensili.

Fermo restando quanto specificato al paragrafo 6, il concessionario deve garantire un'ampia varietà di bevande e almeno due alternative per ciascuna tipologia di piatto/pianino, per ciascun menù a rotazione.

La consumazione potrà avvenire sia al tavolo, sia al banco.

b) PATIO DEI GIARDINI

Servizio minimo bar e ristorante con:

- la somministrazione di bevande calde e fredde;
- la somministrazione di toast, panini, insalate;
- la somministrazione di gelateria e pasticceria;
- la somministrazione di piatti freddi/caldi;
- la somministrazione di aperitivi, con offerta molto leggera di stuzzichini e finger-food, oltre a proposte aggiuntive dedicate;
- la vendita di pranzi al sacco, fornendo il kit necessario per un *pacchetto pic-nic*;

Le proposte per i menù, oltre ad essere adeguate alle diverse tipologie di pubblico del complesso (dovranno essere sempre presenti menù bambini e proposte per scolaresche e gruppi organizzati) dovranno proporre variazioni stagionali, con inserimento di nuove proposte bi mensili.

La consumazione del servizio bar potrà avvenire sia al tavolo, sia al banco.

c) CHIOSCO DELLE ROSE

Servizio minimo bar con:

- la somministrazione di bevande calde e fredde;
- la somministrazione di gelateria e pasticceria.

Fermo restando quanto specificato al paragrafo 6, il concessionario deve garantire un'ampia varietà di bevande e cibi.

La consumazione potrà avvenire al banco, o agli eventuali tavoli.

d) CASCINA MEDICI DEL VASCELLO

CONSORZIO DELLE RESIDENZE REALI SABAUDE

Reggia di Venaria ♦ Piazza della Repubblica 4 ♦ 10078 Venaria Reale (Torino) ♦ Italia

tel. +39 011 4992300 ♦ fax +39 011 4598432

Partita IVA / VAT 09903230010

www.residenzereali.it ♦ www.lavenaria.it

Sulla base di quanto indicato precedentemente le richieste minime per la Cascina Medici del Vascello sono strettamente legate agli eventi organizzati dal Consorzio, quindi le prestazioni minime richieste possono variare comprese in

- somministrazione di bevande calde e fredde;
- somministrazione di toast, panini, insalate;
- somministrazione di gelateria e pasticceria;
- somministrazione di aperitivi con offerta molto leggera di stuzzichini e finger-food.

Fermo restando quanto specificato al paragrafo 6, il concessionario deve garantire un'ampia varietà di bevande e cibi.

- 4.3 Il dettaglio e la varietà dell'offerta per i Servizi di ristorazione proposti per ogni luogo e tipologia su indicati sarà oggetto di valutazione in sede di gara nell'ambito del progetto di gestione della concessione.
- 4.4 Il concessionario dovrà garantire ai dipendenti del Consorzio e delle società stabilmente impegnate al suo interno una riduzione del prezzo dei Servizi di ristorazione almeno pari al 10%.

5. DESCRIZIONE E ORGANIZZAZIONE MINIMA DEL SERVIZIO CATERING

- 5.1 Il concessionario dovrà eseguire il Servizio Catering nelle occasioni indicate al paragrafo 1, offrendo ai clienti e al Consorzio un servizio di prima qualità, con attenzione alla tradizione enogastronomica del territorio, garantendo la possibilità di configurare l'evento nelle seguenti tipologie minime:
- Coffee break per congressi, conferenze, etc.
 - Aperitivi/Cocktail pre lunch
 - Light lunch
 - Pranzo a buffet
 - Pranzo servito
 - Tea break
 - Aperitivi/Cocktail pre dinner
 - Light dinner
 - Cena a buffet
 - Cena servita
 - Cena di gala

CONSORZIO DELLE RESIDENZE REALI SABAUDE

Reggia di Venaria ♦ Piazza della Repubblica 4 ♦ 10078 Venaria Reale (Torino) ♦ Italia

tel. +39 011 4992300 ♦ fax +39 011 4598432

Partita IVA / VAT 09903230010

www.residenzereali.it ♦ www.lavenaria.it

- 5.2 Il dettaglio e la varietà dell'offerta di catering prevista per ogni tipologia indicata sarà oggetto di valutazione in sede di gara.
- 5.3 Le proposte che saranno formulate per gli eventi in Cascina Medici del Vascello dovranno avere una linea specifica, legata allo spirito del luogo, sito al centro degli orti. Presso la Cascina Medici del Vascello, non potranno avere luogo Cene di Gala.
- 5.4 Per tutti i su indicati eventi sarà obbligo del concessionario definire con il cliente la tipologia del servizio, i termini di esecuzione specifici e il menù, oltre che occuparsi della fatturazione e del relativo incasso. Resta inteso che i clienti che vogliano utilizzare gli spazi del complesso monumentale per organizzare i propri eventi privati dovranno necessariamente stipulare un apposito contratto con il Consorzio.
- 5.5 Il concessionario dovrà, inoltre, collaborare con il Consorzio all'ideazione, organizzazione e realizzazione di eventi promozionali della cultura eno-gastronomica del territorio, che saranno aperti al pubblico del complesso, per i quali durante l'esecuzione del contratto, il Consorzio chiederà al concessionario la presentazione minima di quattro proposte legate ciascuna a una stagione dell'anno e da realizzarsi in Galleria Grande.
- 5.6 Per il Servizio Catering il concessionario potrà avvalersi degli arredi e delle attrezzature messi a disposizione del Consorzio, da ampliarsi a proprie spese per esigenze numeriche o estetiche, sempre nel rispetto dei luoghi e della natura di bene culturale del complesso monumentale de La Venaria Reale (All. D.1)
- 5.7 Il Servizio Catering dovrà essere completato da idonee forniture di tovagliato, posateria, bicchieri in vetro, decorazione da buffet, tazze di ceramica e/o equivalenti, posate di metallo, e tavolo da buffet e/o tavolini di servizio, ove richiesti. Tali forniture dovranno essere adeguate al livello dell'evento e dovrà essere utilizzato personale idoneo quantitativamente e qualitativamente all'evento da svolgersi.

6. QUALITA' DELLE MATERIE PRIME E DELLE PROPOSTE ENOGASTRONOMICHE

- 6.1 Le proposte enogastronomiche per tutti i Servizi previsti devono rispettare le seguenti indicazioni:
- i cibi e le bevande approvvigionate, preparate e somministrate dovranno essere di prima qualità organolettica e dovranno essere conservate secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore, valorizzando la stagionalità e la freschezza dei prodotti;
 - i cibi e le bevande somministrate dovranno essere prodotti senza l'uso, in alcuna fase della lavorazione, di organismi transgenici o prodotti da essi derivati (Ogm free);
 - i cibi utilizzati dovranno essere prodotti utilizzando principalmente varietà vegetali e razze animali autoctone, tipiche e tradizionali del Piemonte e delle aree limitrofe;
 - per la somministrazione degli alimenti dovranno essere utilizzati materiali riutilizzabili e riciclabili/compostabili (es. bevande in bottiglia di vetro - vuoto a rendere - e per l'acqua si consiglia l'utilizzo di acqua microfiltrata direttamente dalla rete idrica pubblica; i rifiuti organici derivanti dalla ristorazione dovranno essere differenziati e compostati);
 - i menù proposti dovranno garantire alternative per coloro che hanno abitudini alimentari diverse, restrizioni religiose; nelle proposte enogastronomiche dovranno essere sempre

CONSORZIO DELLE RESIDENZE REALI SABAUDE

Reggia di Venaria • Piazza della Repubblica 4 • 10078 Venaria Reale (Torino) • Italia

tel. +39 011 4992300 • fax +39 011 4598432

Partita IVA / VAT 09903230010

www.residenzereali.it • www.lavenaria.it

presenti piatti vegetariani; dovranno inoltre essere sempre presenti prodotti senza glutine per soggetti affetti da celiachia;

- nella preparazione dei piatti si dovranno evitare esaltatori di sapidità (glutammato monosodico), coloranti, conservanti, addensanti, gelificanti ecc., e si dovranno evitare il più possibile prodotti e ingredienti congelati, surgelati, semilavorati e lavorati (prodotti della quarta gamma).

- 6.2 In base al Regolamento (UE) 1169/2011 è obbligatorio informare i consumatori sulla presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze negli alimenti elaborati.
- 6.3 Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono essere effettuate a regola d'arte e, in particolare, mirare a ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto della normativa vigente dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva e organolettica.
- 6.4 In ogni caso, il concessionario deve garantire la conformità a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, conservazione e confezionamento delle derrate alimentari e dei cibi, adeguandosi anche a quelle che saranno emanate nel corso del contratto.
- 6.5 Si richiede che l'impostazione del servizio sia in linea con la filosofia *Green* del complesso, e che sia pertanto, in via prioritaria, *plastic free*.

7. PREZZI

- 7.1 Tutti i prezzi applicati dal concessionario nei singoli punti di ristoro indicati al paragrafo 3.1 dovranno essere esposti al pubblico, come richiesto da normativa vigente.
- 7.2 Il concessionario dovrà consentire ai clienti dei punti ristoro, oltre al pagamento in contanti, ulteriori sistemi di pagamento quali: bancomat, carte di credito, Satispay; consentendo, inoltre, l'utilizzo dei ticket restaurant ai dipendenti del Consorzio.
- 7.3 Nell'ambito del Servizio Catering reso in occasione di eventi organizzati dal Consorzio, quest'ultimo e il concessionario concorderanno in buona fede i prezzi di ciascun servizio. In difetto di accordo, prevarrà l'indicazione del Consorzio e il concessionario dovrà applicare i prezzi da quest'ultimo indicati.

8. ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE E PROMOZIONE

- 8.1 Ai sensi di quanto previsto al paragrafo 1.1, lettera b) del CTP, costituisce oggetto della concessione anche lo sviluppo, l'attuazione e la conduzione, per tutta la durata del contratto, di una campagna di comunicazione e promozione dei Servizi di ristorazione e Catering, che dovrà essere strettamente coordinata con quella di comunicazione istituzionale del Consorzio.
- 8.2 Il progetto di comunicazione e promozione è oggetto di valutazione in sede di gara; in ogni caso, il concessionario dovrà almeno sviluppare una propria campagna social del sistema di ristorazione, gestire il *profilo* trip advisor dei punti ristoro, attivare azioni di comunicazione e stampa specifiche sfruttando le eventuali proposte speciali basate sull'identità enogastronomica locale. Il progetto dovrà, inoltre, comprendere azioni volte a promuovere il connubio tra il complesso di Venaria come location per eventi e la qualità e l'originalità delle proposte di ristorazione ideate. Il Concessionario potrà, inoltre, sviluppare la promozione della

CONSORZIO DELLE RESIDENZE REALI SABAUDE

Reggia di Venaria • Piazza della Repubblica 4 • 10078 Venaria Reale (Torino) • Italia

tel. +39 011 4992300 • fax +39 011 4598432

Partita IVA / VAT 09903230010

www.residenzereali.it • www.lavenaria.it

vendita di speciali linee di prodotti alimentari (in sito o tramite E-commerce) legate al luogo. In tal caso, le parti disciplineranno i termini specifici dei diritti d'uso del marchio e di ogni altro segno distintivo del Consorzio.

- 8.3 Inoltre, il progetto di comunicazione dovrà prevedere anche un'identità visiva della Concessione, da sviluppare anche in termini di accessori e divise proposte per gli addetti messi a disposizione.
- 8.4 La comunicazione e la promozione dovrà essere condotta nel rispetto della disciplina in tema di marchi, come previsto dallo schema di contratto.

9. LA SQUADRA DI LAVORO E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI

- 9.1 In considerazione delle previsioni minime contenute nel presente CTP in relazione ai Servizi di ristorazione e Catering, la composizione minima della squadra di lavoro dovrà prevedere:
- 1 responsabile del servizio, con ruolo organizzativo e gestionale di interfaccia con l'amministrazione del Consorzio; il responsabile del servizio dovrà farsi carico di accogliere richieste e segnalazioni da parte del Consorzio e di porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato. Dovrà altresì garantire il corretto svolgimento di tutte le attività previste, inclusa la gestione del personale dipendente del concessionario, individuando e risolvendo i problemi emergenti durante lo svolgimento dei servizi; il *curriculum vitae* proposto sarà oggetto di valutazione in sede di gara;
 - 1 Chef coordinatore del progetto enogastronomico, che dovrà svilupparlo e aggiornarlo nel corso del contratto; il *curriculum vitae* proposto sarà oggetto di valutazione in sede di gara;
 - 1 Cuoco (Patio dei Giardini), che può corrispondere allo chef coordinatore del progetto enogastronomico;
 - 1 Aiuto cuoco (Patio dei Giardini);
 - 1 Lavapiatti (Patio dei Giardini);
 - 2 Baristi (Patio dei Giardini);
 - 2 camerieri (Patio dei giardini);
 - 4 unità per i servizi al caffè degli Argenti;
 - 1 Chef (Servizio Catering), che può corrispondere allo chef coordinatore del progetto enogastronomico;
 - 2 Aiuto cuoco (Servizio Catering);
 - 1 responsabile di sala (Servizio Catering).

Come già affermato, la predetta composizione della squadra di lavoro è quella minima che il concessionario dovrà avere a disposizione e garantire per tutta la durata della concessione, ma non è quella sufficiente per ogni occasione. Infatti, sulla base delle concrete esigenze dei Servizi di ristorazione e Catering, il concessionario potrà non impiegare tutte le predette risorse umane contemporaneamente oppure dovrà integrare la squadra di lavoro con tutte le

risorse umane necessarie a garantire che i Servizi siano resi sempre in modo adeguato e nel rispetto delle esigenze dei visitatori e della clientela.

- 9.2 Si richiede, inoltre, che il personale a contatto con il pubblico sia a conoscenza di una lingua straniera (almeno Inglese, Francese).
- 9.3 Tutto il personale dovrà essere dotato di idonee divise, in modo da garantire l'igiene, l'ordine e il decoro del Servizio di ristorazione e Catering.
- 9.4 Nell'esecuzione della concessione, come dettagliatamente disciplinato dallo schema di contratto, il concessionario dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti e contrattuali in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e previdenza, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. Il concessionario deve altresì rispettare tutte le disposizioni previste dal D. Lgs. 81/2008 a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.
- 9.5 L'organizzazione del servizio è a completa discrezionalità del concessionario a condizione che sia rispettato il presente CTP e sia garantita l'attuazione del progetto di gestione presentato in sede di gara. A tali fini, il concessionario disporrà del libero utilizzo delle cucine, dei magazzini e delle celle frigorifere presenti nel complesso. Gli spostamenti interni e gli eventuali trasporti dovranno essere effettuati con mezzi elettrici (tipo caddy) e nel rispetto di tutte le norme igienico sanitarie vigenti.
- 9.6 Sarà consentito l'allestimento e l'utilizzo di cucine esterne, in occasione di eventi speciali, previo accordo con il Consorzio e sempre nel rispetto della natura del complesso monumentale.
- 9.7 Il concessionario dovrà rispettare tutte le norme comunitarie e nazionali igienico-sanitarie vigenti in materia, sia per quanto riguarda la preparazione e la somministrazione delle bevande e degli alimenti, sia per quanto riguarda il loro trasporto e conservazione, anche nel rispetto del regolamento n. 852/2004, ed il concessionario sarà, ovviamente tenuto a sviluppare il piano di autocontrollo HACCP.
- 9.8 Il rifornimento di merci provenienti dall'esterno dovrà avvenire, fatte salve particolari eccezioni derivanti da situazioni straordinarie, negli orari di chiusura del complesso attraverso l'ingresso fornitori situato nel parcheggio Juvarra o attraverso l'ingresso diretto al Patio dei giardini. Il concessionario è tenuto a comunicare settimanalmente gli scarichi previsti al servizio di vigilanza del complesso della Venaria Reale e dovrà preventivamente fornire elenco completo dei fornitori.

10. ATTREZZATURE, MACCHINARI E ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI

- 10.1 Tutti i macchinari e le attrezzature di proprietà del Consorzio, messi a disposizione del concessionario per la prestazione dei Servizi sono indicati nell'Allegato D e saranno consegnati al concessionario con apposito verbale attestante il corretto funzionamento e la regolarità manutentiva, congiuntamente ai relativi manuali d'uso e manutenzione, come previsto dal paragrafo 12.1.
- 10.2 Al primo piano del Padiglione Garoviano di levante, collegata tramite ascensore con il piano nobile della Reggia e direttamente al Caffè degli Argenti è inoltre presente una cucina a

CONSORZIO DELLE RESIDENZE REALI SABAUDE

Reggia di Venaria • Piazza della Repubblica 4 • 10078 Venaria Reale (Torino) • Italia

tel. +39 011 4992300 • fax +39 011 4598432

Partita IVA / VAT 09903230010

www.residenzereali.it • www.lavenaria.it

disposizione del Concessionario; per lo svolgimento e l'organizzazione di tutti i Servizi di ristorazione e per lo svolgimento dei Servizi Catering al piano nobile della Reggia se ne richiede l'uso prioritario (si veda Allegato B.6).

- 10.3 Fermo restando quanto chiarito nel paragrafo 11 del CTP in relazione agli obblighi manutentivi gravanti sul concessionario, al termine del contratto, lo stesso sarà tenuto a restituire al Consorzio tutti i macchinari e le attrezzature di proprietà dello stesso, messi a disposizione dell'esecuzione del contratto. Della restituzione sarà redatto apposito verbale, in contraddittorio tra le parti, come disciplinato dal paragrafo 13.3 del presente CTP.
- 10.4 Il Concessionario, nel corso del contratto, avrà la facoltà di proporre un nuovo progetto di allestimento compatibile con le peculiarità degli spazi oggetto di concessione, da realizzare a propria cura e spese. L'allestimento proposto non dovrà comportare modifiche sostanziali all'architettura degli spazi e dovrà essere sottoposto all'approvazione del Consorzio e degli enti competenti.
- 10.5 La realizzazione delle suddette variazioni non darà diritto all'Aggiudicatario ad alcun riconoscimento di carattere economico. Il Concessionario, nel caso di nuovo allestimento, dovrà provvedere a propria cura e spese allo smontaggio degli allestimenti presenti unitamente a tutte le dotazioni che non intende utilizzare e al loro trasporto e immagazzinamento presso idoneo deposito. Al termine della concessione, i suddetti allestimenti di proprietà del Consorzio, dovranno essere alla stessa rimontati a cura e spese del concessionario.
- 10.6 Il concessionario potrà altresì proporre l'utilizzo di nuovi macchinari a proprie spese, e le dotazioni presenti di proprietà del Consorzio e non utilizzate dovranno anch'esse essere immagazzinate e restituite a fine concessione.

11. MANUTENZIONE, PULIZIE E GESTIONE RIFIUTI

- 11.1 Il concessionario deve eseguire, a propria cura e spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i macchinari e delle attrezzature di proprietà del Consorzio messe a disposizione dell'esecuzione del contratto, oltre che di quelli ulteriori, eventualmente aggiunti dal concessionario stesso e utilizzati nella prestazione dei Servizi. Il concessionario dovrà conservare la documentazione attestante tutti gli interventi manutentivi ordinari e straordinari effettuati, della quale il Consorzio potrà chiedere l'esibizione a propria discrezione e il concessionario dovrà garantirla.
- 11.2 Il concessionario deve eseguire, a propria cura e spese, la manutenzione ordinaria dei locali definiti come servizi igienici delle cucine di servizio poste al primo piano del Padiglione Garoviano di levante, nonché delle celle frigorifere ivi dislocate, seguendo la scheda di manutenzione che sarà fornita dal Consorzio.
- 11.3 Il concessionario deve eseguire, a propria cura e spese, la manutenzione ordinaria dei locali definiti come servizi igienici delle cucine di servizio poste al primo piano del Padiglione

Garoviano di levante, nonché delle celle frigorifere ivi dislocate, seguendo la scheda di manutenzione che sarà fornita dal Consorzio.

- 11.4 Il concessionario dovrà, inoltre, provvedere alla manutenzione edilizia ordinaria degli spazi elencati al punto 3.1 del CTP, per i quali la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti (fatta salva diversa indicazione) rimarrà a carico del concedente.
- 11.5 Il concessionario deve eseguire, a propria cura e spese, le pulizie degli ambienti utilizzati sia per i Servizi di ristorazione, sia quelli utilizzati per la logistica del Servizio Catering. Per gli stessi ambienti il concessionario dovrà, inoltre, farsi carico dei servizi di disinfestazione e derattizzazione, o di altri specifici servizi eventualmente richiesti dalle normative in tema di igiene.
- 11.6 In ogni caso, come dettagliatamente disciplinato nello schema di contratto, il concessionario deve farsi carico, a propria cura e spese, della corretta gestione, raccolta e smaltimento dei rifiuti prodotti nello svolgimento del contratto, fornendo di ciò prova documentale al Consorzio, nonché il pagamento delle relative tasse comunali di smaltimento rifiuti.

12. CONSEGNA DEGLI AMBIENTI E AVVIO DEI SERVIZI

- 12.1 Entro 7 (sette) giorni successivi alla data di sottoscrizione del contratto di concessione, il Consorzio consegnerà gli ambienti presso i quali dovranno essere erogati i Servizi di ristorazione al concessionario, redigendo apposito verbale, in contraddittorio con il concessionario, nel quale saranno descritti i locali stessi, gli impianti, le attrezzature, i macchinari e lo stato di manutenzione degli stessi.
- 12.2 Entro 7 (sette) giorni dalla data di consegna degli ambienti, il concessionario dovrà garantire l'avvio dei Servizi di ristorazione e Catering.

13. VERIFICHE, CONTROLLI E RESTITUZIONE

- 13.1 Durante la concessione, il Consorzio si riserva di effettuare controlli volti a verificare il livello qualitativo dei Servizi e il rispetto di tutti gli obblighi assunti dal concessionario con la stipulazione del contratto, nonché di quanto previsto dalla normativa vigente in materia di somministrazione di cibi e bevande. In particolare, i controlli potranno essere espletati tramite accesso agli ambienti presso i quali i Servizi sono resi e verifica dello stato dei luoghi, nonché tramite richiesta di visionare i documenti relativi all'attività e in particolare inerenti all'approvvigionamento, gestione e conservazione delle derrate alimentari.
- 13.2 Il concessionario dovrà garantire al Consorzio la massima collaborazione nell'espletamento delle predette verifiche.
- 13.3 Al termine della concessione, gli ambienti, le attrezzature e i macchinari di proprietà del Consorzio dovranno essere riconsegnati a quest'ultimo dal concessionario e, tal fine, sarà redatto un nuovo verbale, in contraddittorio tra le parti, nel quale si darà atto dello stato di conservazione di tutti i predetti elementi e di eventuali danneggiamenti e/o rotture eccedenti il normale livello di usura. In relazione a tali danneggiamenti e/o rotture, il Consorzio si riserva di pretendere la rimessione in pristino a cura e spese del concessionario oppure di procedere

CONSORZIO DELLE RESIDENZE REALI SABAUDE

Reggia di Venaria • Piazza della Repubblica 4 • 10078 Venaria Reale (Torino) • Italia

tel. +39 011 4992300 • fax +39 011 4598432

Partita IVA / VAT 09903230010

www.residenzereali.it • www.lavenaria.it

direttamente, addebitando i relativi costi al concessionario, fermo restando l'eventuale maggior danno.

- 13.4 All'esito di tali verifiche, sarà rilasciato il certificato di regolare esecuzione o documento equivalente, anche ai fini dello svincolo della garanzia definitiva.

14. REPORTISTICA

- 14.1 A seguito di richiesta scritta del Consorzio, il concessionario dovrà fornire, con cadenza bimestrale, i dati relativi alla gestione dei Servizi di ristorazione e Catering e, in particolare, gli incassi e i costi di gestione, anche divisi per luoghi di esecuzione e tipologia di attività.