

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORANTE PRESSO IL PADIGLIONE GAROVIANO DI
LEVANTE DELLA REGGIA DI VENARIA E DEL CAFFÈ DEGLI ARGENTI
ALL’INTERNO DEL PERCORSO DI VISITA**

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. INQUADRAMENTO GENERALE E OGGETTO DELLA CONCESSIONE

- 1.1 La Venaria Reale, grandioso complesso alle porte di Torino con 80.000 metri quadri di edificio monumentale della Reggia e 60 ettari di Giardini, beni adiacenti al seicentesco Centro Storico di Venaria ed ai 3.000 ettari recintati del Parco della Mandria, è un capolavoro dell'architettura e del paesaggio, dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco nel 1997 e aperto al pubblico nel 2007 dopo essere stato il cantiere di restauro più rilevante d'Europa per i beni culturali.

L'edificio monumentale, vanta alcune delle più alte espressioni del barocco universale, e nel suo essere una Reggia per i contemporanei, la residenza rappresenta un grande “progetto culturale permanente” che offre opportunità di conoscenza, emozioni ed esperienze molteplici.

In questo contesto si vuole offrire al visitatore del complesso e della città la possibilità di un servizio di ristorazione di alto livello.

- 1.2 L'oggetto della presente concessione è:

- (a) organizzare e gestire a proprio rischio parte del servizio di ristorazione inserito nel complesso de La Venaria Reale, espletando le seguenti attività:
- Preparazione e somministrazione al tavolo di prodotti alimentari di alta qualità, destinati alla Ristorazione da erogarsi negli ambienti destinati a Ristorante ubicato all'ultimo piano del Padiglione garoviano di levante del complesso e meglio indicati al paragrafo 3 del presente Capitolato Tecnico Prestazionale (il “CTP”) e suoi allegati tecnici, nei termini e con le modalità minimi indicati nel CTP. Tale servizio sarà svolto a favore anche di pubblico esterno al complesso (“**Servizio ristorante**”).
 - Servizio di Bar/Caffetteria, reso a favore del pubblico del complesso, dei dipendenti del Consorzio e delle società in esso operanti, da erogarsi nel locale attualmente denominato *Caffè degli argenti* e meglio indicato al paragrafo 3 del presente Capitolato Tecnico Prestazionale (il “CTP”) e suoi allegati tecnici, nei termini e con le modalità minimi indicati nel CTP (“**Servizio bar**”),
- (b) organizzare senza diritto di esclusiva presso gli ambienti della Reggia di Venaria, servizi di catering nei seguenti casi:
- (i) a favore del Consorzio in occasione di eventi da questo organizzati (convegni, inaugurazioni, eventi speciali, etc.);
 - (ii) a favore di privati ai quali il Consorzio, tramite contratto di concessione temporanea, concede l'utilizzo esclusivo di spazi del complesso, durante gli orari di chiusura;
 - (iii) collaborazione all'ideazione, progettazione e realizzazione, per conto del Consorzio, di eventi promozionali della cultura eno-gastronomica del territorio;

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

- (iv) 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, d'intesa con il Consorzio
- (c) La pulizia degli ambienti e le manutenzioni ad ambienti e macchinari come disciplinato dai paragrafi 10 e 11 del CTP
- (d) lo sviluppo, l'attuazione e la conduzione, per tutta la durata del contratto, di una propria campagna di comunicazione e promozione dei Servizi attuati, che dovrà essere integrata e coordinata con la comunicazione istituzionale espletata del Consorzio, come disciplinato dal paragrafo 8 del CTP.

2. OBIETTIVI

- 2.1 Obiettivo generale della concessione è creare un'un'offerta di ristorazione di alto livello che s'integri alle altre offerte che saranno presenti nel complesso, arrivando a connotare La Venaria Reale anche quale luogo di esperienze enogastronomiche di grande qualità. I due servizi richiesti dovranno avere una linea riconoscibile, grazie alla firma comune di uno chef stellato.
- 2.2 L'offerta gastronomica ed enologica del Ristorante al Padiglione Garoviano dovrà essere di alto livello e connotato all'eccellenza, prestando particolare attenzione alla produzione ed alle tradizioni locali piemontesi. Un locale che, dialogando con il territorio, diventi punto di riferimento nazionale, allargando l'esperienza della Venaria Reale, per la quale diventi ulteriore motivo di attrazione e di comunicazione. L'offerta si dovrà basare principalmente su alimenti tradizionali di elevata qualità e valorizzare in prima battuta patrimonio enogastronomico piemontese.
- 2.3 Il Caffè degli Argenti dovrà costituire esperienza integrata per il variegato pubblico del complesso monumentale, oltre che di servizio. Si allega inoltre una tabella mensile dei flussi di pubblico e un'analisi dei relativi target (All. A).
- 2.4 Le proposte di eventi speciali da organizzarsi congiuntamente al Consorzio dovranno inserirsi nella programmazione di quest'ultimo, divenendone parte integrante.

Le modalità di gestione di tali eventi potranno essere:

- Evento organizzato dal Consorzio con incasso al Consorzio. Il Consorzio riconoscerà il servizio al concessionario il cui pagamento costituisce parte del fatturato su cui vengono calcolate le Royalties
- Evento organizzato dal gestore con canone di locazione al Consorzio, incasso al gestore e conseguenti Royalties

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

3. AMBIENTI E ORARI

- 3.1 I Servizi riguardanti la concessione si sviluppano in ambienti distribuiti verticalmente all'interno del padiglione garoviano di ponente e logisticamente consentono un'ottimizzazione delle attività preparatorie e di servizio.

Nello specifico gli ambienti messi a disposizione (All.B) risultano essere:

- a) Ambienti di deposito/cantina: livello – 2 e -1 del Padiglione (All.B1)
- b) Caffè degli Argenti, esercizio di tipologia 3, nel Percorso di visita della Reggia, accessibile a tutti i visitatori del complesso (3 sale, 2 terrazze esterne; si veda All. B.2): piano nobile del Padiglione;
- c) Cucina di servizio per il bar, Celle Frigorifiche, ambiente panificazione/pasticceria, cucine catering, Spogliatoi, Uffici: Piano 1 del Padiglione Si veda All. B3
- d) Ristorante (Sala ingresso, 2 sale, terrazzo di pertinenza e sala belvedere alfieriano), cucine e locali di servizio: Piano secondo del Padiglione Si veda All. B4

- 3.2 Gli orari minimi di apertura richiesti per ciascuno spazio sono i seguenti:

- a) Ristorante al Padiglione Garoviano: essendo l'apertura e l'accesso indipendenti da quelli del Complesso, il Ristorante potrà seguire orari propri, con aperture a pranzo e cena che seguano prioritariamente i giorni di apertura del complesso. Il Ristorante potrà concordare con la Direzione del complesso il proprio periodo di chiusura (30 giorni annui)
- b) Caffè degli Argenti: l'apertura dovrà effettuarsi ogni giorno di apertura del complesso e sulla base degli orari di apertura di quest'ultimo (All. C) si potrà proporre una tabella oraria stagionale che preveda **5h 30 min** ore di apertura minime diurne per i mesi di bassa stagione e 6h minime per i mesi di alta stagione (Si veda allegato A) Potrà, inoltre, essere concordata una chiusura del servizio per non più di **8 gg** annui, nelle sole giornate infrasettimanali e nei mesi di febbraio;

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.

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.

- 3.3 Nell'eventualità che il concessionario sia affidatario da parte di esterni di un servizio di catering presso il complesso, quest'ultimo dovrà essere effettuato nei tempi puntualmente concordati con il Consorzio
- 3.4 Sarà a cura del concessionario l'inserimento delle stoviglie e dei tovagliati, nonché di tutto quanto non inizialmente messo a disposizione dal Consorzio, al fine dello svolgimento dei Servizi
- 3.5 Gli attuali concessionari sono titolari 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 nuovo concessionario.
- 3.6 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 del Concessionario, per posizionamento all'interno del complesso e loro connessione, hanno caratteristiche e peculiarità che si prestano al raggiungimento degli obiettivi delineati dal paragrafo 2, e bene si prestano alla composizione di un quadro organico di proposta.

Il "Caffè degli Argenti", sito all'interno del percorso di visita, con affaccio sui giardini, aperto durante gli orari di apertura a favore del pubblico della Reggia, posto vicino alla *Galleria Grande* e con un meraviglioso affaccio sulle Alpi, consente un completamento ideale dell'esperienza di visita. La configurazione stessa presuppone la facile possibilità di colazioni, spuntini o pause pomeridiane e/o aperitivi: offerte specifiche anche collegabili ai biglietti di visita al complesso.

I locali messi a disposizione per il Ristorante, con accesso esterno indipendente dagli accessi della Reggia, si trovano all'ultimo piano del Padiglione Garoviano nell'area sud-est della Reggia: si tratta di circa 370 mq, articolati in una sala d'ingresso, due sale per il pubblico e altri ambienti di servizio, e completato da una terrazza esterna. Il numero complessivo massimo di coperti interni è 90.

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

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

a) CAFFE' DEGLI ARGENTI

Servizio minimo bar con:

- somministrazione di bevande calde e fredde;
- somministrazione di piccoli spuntini salati;
- somministrazione di gelateria e pasticceria;

Il concessionario avrà facoltà di somministrare assaggi rivisitati della cultura gastronomica del territorio

Il Concessionario dovrà presentare un proprio progetto per il caffè degli Argenti a firma dello chef che permetta al visitatore un'esperienza fortemente collegata al luogo con la presentazione di alcune proposte che connotino fortemente il locale e ne diventino icona.

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

b) RISTORANTE

Il servizio del ristorante dovrà essere attivo per i due principali pasti della giornata, il progetto presentato a firma dello chef dovrà contenere proposte che connotino fortemente il locale e ne diventino icona.

Come già indicato si evidenzia che l'offerta del locale dovrà essere in via prioritaria legata ai prodotti e ai vini del territorio

- 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.

5. GESTIONE DELLE CUCINE E LOCALI DI SERVIZIO

- 5.1 Al concessionario saranno consegnati in gestione i seguenti locali di servizio e cucine:

- Deposito Piano – 2 lato Corte d'Onore
- Deposito e accesso Piano – 2 Lato Grand Parterre
- Cucine Piano 1
- Celle frigorifere Piano 1
- Spogliatoi Piano 1
- Servizi igienici Piano 1
- Ambiente Panificazione Piano 1
- Ambiente Piano 1
- Spogliatoio Piano 1
- Ufficio piano 1
- Celle frigorifere
- Cucine Piano 2

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 Al concessionario sarà lasciata autonomia gestionale, previo consenso del Consorzio, sulla destinazione d'uso degli ambienti di servizio, fermi restando i seguenti punti:
- Cucine Piano 1 saranno quelle da utilizzarsi, nel caso il concessionario fosse esecutore di servizi di catering per clienti privati del Consorzio, avendo come appoggio le attigue Celle frigorifere
 - Nella stessa eventualità il concessionario potrà utilizzare come locali per impiatto e sbarazzo le sale del Caffè degli argenti
- 5.3 Il concessionario potrà concedere in uso temporaneo le cucine destinate al catering ad eventuali soggetti esterni a servizio di eventi ospitati nelle sale della Reggia, previa autorizzazione del Consorzio e per il periodo dell'evento. Nel caso si verificasse tale eventualità, il Concessionario potrà richiedere un riconoscimento economico per l'utilizzo delle cucine, sul quale dovrà rilasciare Royalty al Consorzio (Sulla base dei valori utilizzati per i servizi di catering).
- 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;
 - i menù proposti dovranno garantire alternative per coloro che hanno abitudini alimentari diverse, restrizioni religiose; nelle proposte enogastronomiche dovranno essere sempre presenti piatti vegetariani; dovranno inoltre essere sempre presenti prodotti senza glutine per soggetti affetti da celiachia.
- 6.2 Il concessionario sarà l'unico responsabile del trasporto delle derrate presso le sedi del servizio e ad esso spetterà il compito di verificare che detto trasporto sia effettuato con mezzi che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche e di conservazione.
- 6.3 In base al Regolamento (UE) 1169/2011 è obbligatorio informare i consumatori sulla presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze negli alimenti elaborati.
- 6.4 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, nel

rispetto della normativa vigente in materia alimentare e considerati i luoghi soggetti al Codice per i beni culturali e paesaggistici presso cui vengono svolti i servizi

- 6.5 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.
- 6.6 Si richiede che l'impostazione del servizio sia volta alla miglior gestione energetica e al contenimento degli sprechi alimentari.

7. PREZZI

- 7.1 Tutti i prezzi applicati dal concessionario nei singoli esercizi dovranno essere esposti al pubblico, come richiesto da normativa vigente.
- 7.2 Il concessionario dovrà garantire ai dipendenti del Consorzio e delle società stabilmente impegnate al suo interno una riduzione del prezzo dei Servizi presso il Caffè degli Argenti almeno pari al 15%.
- 7.3 Il Concessionario, in accordo con il Consorzio, potrà creare pacchetti che comprendano visite speciali al complesso ed esperienze in entrambi i punti oggetto della Concessione
- 7.4 Il Concessionario dovrà garantire condizioni di acquisto favorevoli ai possessori della carta di membership che è in fase di studio da parte del Consorzio
- 7.5 Il Concessionario dovrà consentire ai clienti dei singoli esercizi, oltre al pagamento in contanti, ulteriori sistemi di pagamento quali: bancomat, carte di credito, Satispay (caffè degli argenti); consentendo, inoltre, l'utilizzo dei ticket restaurant ai dipendenti del Consorzio al Caffè degli Argenti
- 7.6 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 1.2, lettera d) 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, attivare azioni di comunicazione e stampa specifiche sfruttando le eventuali proposte speciali basate sull'identità enogastronomica locale. Il Concessionario potrà, inoltre, sviluppare la promozione della vendita di speciali linee di prodotti alimentari (in sito o tramite

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

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 e d'intesa con il Consorzio

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, tale figura dovrà almeno essere stata chef di un Ristorante con Stella Michelin negli anni 2023 e 2024; il *curriculum vitae* proposto sarà oggetto di valutazione in sede di gara. La figura può corrispondere con il responsabile del servizio;
 - 1 chef di cucina (Ristorante) in grado di coordinare un gruppo di lavoro, con *curriculum vitae* da presentare in sede di offerta;
 - 1 gruppo di lavoro in cucina composto da 4 persone (Ristorante);
 - 1 Restaurant Manager per la gestione di sala, in grado di coordinare un gruppo di lavoro e con esperienza internazionale, con *curriculum vitae* da presentare in sede di offerta (ristorante);
 - 1 gruppo di lavoro per la sala composto da 4 persone (Ristorante);
 - 3 unità per i servizi al caffè degli Argenti;

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 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 (Prioritariamente Inglese o 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.
- 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 eventuali 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 e del Codice dei beni culturali e del paesaggio, nonché della specifica normativa riguardante tali beni.
- 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 ed entrare attraverso il piano – 2 del complesso. 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.
- 9.9 I locali messi a disposizione dal Consorzio potranno essere utilizzati dal concessionario esclusivamente per attività concernenti la concessione oggetto della presente gara.

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 come da dichiarazione degli attuali concessionari, congiuntamente ai relativi manuali d'uso e manutenzione. Congiuntamente sarà consegnata la minuteria di servizio, attualmente utilizzata presso il Caffè degli Argenti (All.G)
- 10.2 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 nel medesimo stato in cui gli sono stati consegnati. Della restituzione sarà redatto apposito verbale, in contraddittorio tra le parti, come disciplinato dal paragrafo 13.3 del presente CTP.
- 10.3 Gli arredi presenti all'interno del Caffè degli Argenti (All. E) sono di proprietà del Consorzio; il concessionario, nel corso del contratto, avrà la facoltà di proporre un nuovo progetto di allestimento per le sale compatibile con le peculiarità degli spazi oggetto di concessione, da realizzare a propria cura e spese. L'allestimento proposto non dovrà comportare modifiche all'architettura degli spazi e dovrà riguardare i tavoli e gli spazi destinati al pubblico e dovrà essere in Classe 1 di resistenza al fuoco. Il progetto potrà essere inserito nell'offerta tecnica e la realizzazione sarà vincolata all'approvazione del Consorzio e degli enti competenti.
- 10.4 La realizzazione delle suddette variazioni non darà diritto all'Aggiudicatario ad alcun riconoscimento di carattere economico. Il Concessionario, d'intesa con il Consorzio, 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, con relativa copertura assicurativa. Al termine della concessione, i suddetti allestimenti di proprietà del Consorzio, dovranno essere alla stessa rimontati a cura e spese del concessionario.
- 10.5 Il Concessionario potrà altresì proporre l'utilizzo di nuovi macchinari a proprie spese (per entrambi i servizi), e le dotazioni presenti di proprietà del Consorzio e non utilizzate dovranno anch'esse essere immagazzinate e restituite a fine concessione.
- 10.6 Gli arredi presenti nelle sale interne del ristorante al secondo piano del padiglione garoviano sono di proprietà del Consorzio (All. F) e ne costituiscono identità. Nel corso dell'andamento del contratto il concessionario potrà proporre nuovi elementi di arredo in sostituzione o in completamento a quelli presenti, in tal caso il progetto dovrà essere sottoposto, per approvazione, al Consorzio e agli enti di tutela competenti e si applicheranno le prescrizioni di cui al presente paragrafo 10.4.

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

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 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. Nell'elenco dei macchinari rientrano anche i miscelatori posizionati nei servizi igienici e nelle cucine date in concessione.

Il Concessionario dovrà rendere conto al concedente dei corretti prodotti materiali utilizzati per il funzionamento dei macchinari (es. detersivi etc.)

- 11.2 Nel caso di rottura per usura di un'attrezzatura di proprietà del Consorzio il concessionario sarà tenuto alla sostituzione
- 11.3 Il concessionario deve eseguire, a propria cura e spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le celle frigorifere poste in concessione, seguendo la scheda di manutenzione che sarà fornita dal Consorzio
- 11.4 Il concessionario deve eseguire, a propria cura e spese, la manutenzione edile ordinaria dei seguenti locali:
- Piano – 2 locali di servizio e deposito
 - Piano Terra locali del caffè degli argenti (nello specifico le manutenzioni ordinarie comprendenti parti di pregio artistico/architettonico saranno a cura del Consorzio)
 - Piano 1 Cucine e locali di servizio
 - Piano 2 Cucine, locali di servizio e sale ristorante
- 11.5 La manutenzione straordinaria di tutti i locali sarà effettuata a carico del Consorzio
- 11.6 La manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti afferenti alla struttura dell'edificio è a carico del Consorzio, salvo eventuali interventi direttamente collegabili al Concessionario.
- 11.7 Il concessionario deve eseguire, a propria cura e spese, le pulizie di tutti gli ambienti utilizzati (di servizio e aperti al pubblico) sia per i Servizi di ristorazione, sia per l'eventuale Servizio Catering, fatti salvi i servizi igienici rivolti al pubblico nel percorso di visita del complesso. 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.
- 11.8 Evidenti mancate/errate attività di manutenzione che potrebbero arrecare danni alle strutture e ai macchinari dovranno essere risarcite per danno dal concessionario e il reiterarsi di tale attività potrà essere causa di recesso contrattuale.
- 11.9 In ogni caso, come dettagliatamente disciplinato nello schema di contratto, il concessionario deve farsi carico, a propria cura e spese, della corretta gestione e raccolta 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.
- 12.1 La data di consegna degli ambienti, comprensivi delle attrezzature e degli arredi, avverrà al termine delle attuali concessioni.
- 12.2 Per quanto riguarda la consegna degli ambienti comprensivi degli arredi e delle attrezzature esistenti e sino ad oggi utilizzate potrebbe avvenire secondo tempi differenti per il Ristorante e per il Caffè degli Argenti:
- la consegna degli ambienti relativi al Ristorante avverrà indicativamente il 15 di Gennaio 2027 al termine dell'attuale concessione;
 - la consegna degli ambienti relativi al Caffè degli Argenti avverrà contestualmente o al più tardi entro 15 (quindici) giorni dalla data di aggiudicazione definitiva

La concessione nel suo complesso ha una durata di complessivi 7 anni, dalla data di consegna completa, eventualmente rinnovabile di ulteriori 7 anni e prorogabile nel rispetto di quanto stabilito dalla normativa vigente.

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

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

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 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. SICUREZZA

Nessuna responsabilità, ad alcun titolo, potrà essere attribuita alla committenza in caso d'incidenti, di ogni natura e genere, eventualmente accaduti al personale impiegato dal concessionario o ai clienti del servizio.

Il Concessionario dovrà prendere tutti i provvedimenti necessari perché l'esecuzione dei servizi contrattualmente previsti si svolgano in condizioni permanenti di igiene e sicurezza, nel pieno rispetto delle norme vigenti.

Il Concessionario, in qualità di datore di lavoro e in relazione ai rischi specifici propri dell'attività, dovrà elaborare il documento di valutazione dei rischi.

15. RECLAMI E SUGGERIMENTI

Il Concedente si riserva la facoltà di monitorare l'attività del Concessionario, anche mediante le valutazioni dei clienti sulle prestazioni del concessionario.

Il Concessionario si obbliga ad informare la Concedente di tutte le osservazioni, i reclami e i suggerimenti presentati dai clienti del servizio, formulando conseguenti spiegazioni o proposte migliorative.

Le osservazioni, i reclami e i suggerimenti che perverranno al Concedente saranno trasmessi al Concessionario, al fine di ottenere le spiegazioni e le giustificazioni del caso.

16. REPORTISTICA

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

Elenco Allegati

Allegato A. Tabella mensile dei flussi di pubblico

Allegato B. Planimetrie

B1. Ambienti di deposito/cantina: livello – 2 e -1 del Padiglione

B2 Caffè degli Argenti, esercizio di tipologia 3, nel Percorso di visita della Reggia, accessibile a tutti i visitatori del complesso (3 sale, 2 terrazze esterne): piano nobile del Padiglione;

B3 Cucina di servizio per il bar, Celle Frigorifiche, ambiente panificazione/pasticceria, cucine catering, Spogliatoi, Uffici: Piano 1 del Padiglione

B4 Ristorante (Sala ingresso, 2 sale, terrazzo di pertinenza e sala belvedere alfieriano), cucine e locali di servizio: Piano secondo del Padiglione

Allegato C. Orari di apertura al pubblico

Allegato D. Elenco macchinari e attrezzature

Allegato E. Elenco arredi attuali Caffè degli argenti

Allegato F. Elenco arredi ristorante stellato

Allegato G. Minuteria Caffè degli argenti