

CAPITOLATO SPECIALE

**PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DI PUBBLICI
ESERCIZI DI CAFFETTERIA E RISTORAZIONE PRESSO IL COMPLESSO
MONUMENTALE DELLA VENARIA REALE**
(ANNI 2010/2016)



CAPITOLATO SPECIALE DI GESTIONE

Indice

Definizioni

- Art. 1 Oggetto della Concessione**
- Art. 2 Leggi e regolamenti. Valore storico e architettonico del Complesso Monumentale**
- Art. 3 Luogo e spazi della Concessione**
- Art. 4 Durata della Concessione**
- Art. 5 Locali. Oneri per l'allestimento, apparecchiature ed elementi di arredo**
- Art. 6 Procedure amministrative**
- Art. 7 Modalità di svolgimento della Concessione**
- Art. 8 Linee Guida e specifiche tecniche di gestione**
- Art. 9 Apertura ed orari**
- Art. 10 Originalità del progetto. Marchi e segni distintivi**
- Art. 11 Chef gestore**
- Art. 12 Personale**
- Art. 13 Coordinamento del Servizio e Responsabile della Concessione**
- Art. 14 Divise**
- Art. 15 Prezzi. Regole di esposizione. Condizioni di vendita e somministrazione**
- Art. 16 Organizzazione di eventi. Attività promozionali. Catering.**
- Art. 17 Attività didattico – formative, valorizzazione della tradizione enogastronomica piemontese e coinvolgimento del territorio**
- Art. 18 Attività di vendita per asporto e commercializzazione di prodotti**
- Art. 19 Manutenzione. Pulizia. Utenze e impianti**
- Art. 20 Adempimenti contabili e fiscali**
- Art. 21 Canone annuo di Concessione**
- Art. 22 Percentuale di gestione**
- Art. 23 Cauzione definitiva**
- Art. 24 Responsabilità del Concessionario**
- Art. 25 Assicurazione**



Il Direttore

- Art. 26** **Obblighi a carico del Concessionario nella somministrazione di alimenti e bevande**
- Art. 27** **Attrezzature, mezzi d'opera, suppellettili**
- Art. 28** **Altri obblighi a carico del Concessionario**
- Art. 29** **Sicurezza, prevenzione infortuni e igiene del lavoro**
- Art. 30** **Sub affidamento e divieto di cessione**
- Art. 31** **Varianti**
- Art. 32** **Reclami**
- Art. 33** **Verifiche dell'Amministrazione**
- Art. 34** **Vigilanza sulla gestione e controllo di qualità**
- Art. 35** **Verifiche da parte di altri Enti**
- Art. 36** **Penali**
- Art. 37** **Risoluzione**
- Art. 38** **Recesso**
- Art. 39** **Rinvio a norme di legge**
- Art. 40** **Responsabile del Procedimento**
- Art. 41** **Spese contrattuali e oneri fiscali**
- Art. 42** **Domicilio e Foro competente**

Definizioni

- Per "**Aggiudicatario**" si intende il soggetto al quale, all'esito della Procedura di aggiudicazione, è stato aggiudicato il servizio.
- Per "**Amministrazione**" si intende il Consorzio di Valorizzazione Culturale "La Venaria Reale" – C.V.C., con sede in Piazza Repubblica n. 4, 10078, Città di Venaria Reale (TO).
- Per "**Capitolato**" si intende il presente Capitolato Speciale, relativo all'affidamento in concessione del Servizio e alle modalità di gestione del medesimo.
- Per "**Concessione**" si intende l'affidamento all'Aggiudicatario, da parte dell'Amministrazione, del Servizio.
- Per "**Concessionario**" si intende il soggetto Aggiudicatario, che, a seguito della sottoscrizione del contratto di Concessione, è divenuto titolare del Servizio.
- Per "**La Venaria**" o "**Reggia**" o "**Complesso**" si intende il complesso di beni immobili e mobili (comprese le collezioni) che costituiscono il Complesso Monumentale della Reggia di Venaria Reale e che vengono gestiti dall'Amministrazione nell'ambito delle proprie funzioni istituzionali.
- Per "**Procedura**" si intende la "Procedura di Aggiudicazione", ovvero la procedura informale di cui all'art. 30 del d.lgs. 12.4.2006, n. 163 e s.m.i., "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture, in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE", svolta con la seguente scansione pro-



Il Direttore

cedimentale: pubblicazione dell'avviso e del bando; presentazione delle offerte; aggiudicazione; stipula del contratto di concessione.

- Per “**Servizio**” si intende la gestione dei pubblici esercizi di caffetteria e ristorazione presso i punti di ristoro de La Venaria, che dovrà essere svolta nei termini e secondo le modalità indicate nel Capitolato, negli atti di Procedura e nell’offerta dell’Aggiudicatario.

1. Oggetto della Concessione

E’ oggetto della Concessione l’affidamento, da parte dell’Amministrazione al Concessionario, della gestione dei pubblici esercizi di caffetteria e ristorazione presso i punti di ristoro del Complesso Monumentale della Venaria Reale (di seguito: La Venaria), con contestuale concessione degli spazi di cui al successivo art. 3.

Quale corrispettivo della Concessione, il Concessionario si impegna a versare il canone annuo e la percentuale sul fatturato di cui ai successivi artt. 21 e 22.

Il Concessionario dovrà creare, negli spazi di ristorazione concessi, un circuito coerente di realtà complementari tra loro, in grado di fornire al visitatore un’offerta ampia e innovativa basata su alimenti tradizionali di elevata qualità, meglio specificati nelle “Linee guida”.

Sarà onere del Concessionario organizzare eventi e a promuovere iniziative periodiche e/o occasionali, inerenti, direttamente o indirettamente, il settore della promozione eno – gastronomica.

Sarà onere del Concessionario proporre iniziative di cucina didattica, e/o altre iniziative di coinvolgimento del territorio, legate a vario titolo alla Venaria Reale e alla tradizione eno – gastronomica piemontese.

Il Concessionario dovrà valorizzare il patrimonio eno – gastronomico piemontese, con particolare riguardo ai cibi legati alla tradizione artigiana, nonché alla storia della dinastia dei Savoia.

Il Concessionario dovrà utilizzare in via prioritaria i prodotti provenienti da La Venaria e dai terreni circostanti. Il Concessionario potrà vendere per asporto i prodotti oggetto dell’attività di somministrazione, anche in forma confezionata, previa creazione di appositi spazi finalizzati a tale attività (“corner di vendita”), nel rispetto della normativa di settore. Il Concessionario potrà proporre la commercializzazione di una linea di prodotti afferenti il settore gastronomico, purchè recanti il marchio de “La Venaria”, nei limiti di quanto specificato nel presente Capitolato Speciale di Gestione.

Le attività, le mostre e gli eventi de La Venaria dovranno costituire un riferimento costante per l’offerta di prodotti nei punti di ristoro.

L’apertura dei punti di ristoro dovrà essere garantita non solo durante l’orario di apertura de La Venaria, ma anche in occasione di eventi speciali.

Il Concessionario gestirà unitariamente i punti di ristoro, che dovranno essere tra loro coordinati. Il Concessionario dovrà relazionarsi costantemente con l’Amministrazione.



Il Direttore

Il Concessionario dovrà gestire i punti di ristoro secondo un progetto originale, utilizzando la denominazione “La Venaria Reale”, in modo che ogni riferimento all’attività di gestione sia immediatamente riconducibile alla Venaria (insegne, spazi interni, pubblicità etc.). Eventuali possibilità e modalità di aggiunta di un logo ulteriore potranno essere concordate successivamente con l’Amministrazione.

Il Concessionario dovrà di regola assicurare il servizio di catering in occasione degli eventi organizzati dall’Amministrazione.

L’Amministrazione attiverà, a norma di legge (L.R. 38/2006), le procedure necessarie per la somministrazione di alimenti e bevande ai visitatori de La Venaria, ed indicherà come delegato il Concessionario. Il Concessionario gestirà i punti di ristoro munendosi degli ulteriori permessi, volture, autorizzazioni, nullaosta necessari, ed osservando le prescrizioni contenute nel presente Capitolato, sotto la propria responsabilità e tenendo manlevata e indenne l’Amministrazione da ogni eventuale pretesa da parte di terzi.

Il Concessionario potrà sub – affidare attività parziali e collaterali dell’oggetto della Concessione, purchè comprese entro il limite del 20% del fatturato complessivo della Concessione, dichiarate in sede di gara e autorizzate dall’Amministrazione, secondo le modalità indicate nel bando di gara e nel presente Capitolato Speciale di Gestione.

Il contratto di Concessione non potrà essere ceduto, a pena di nullità.

2. Leggi e regolamenti. Valore storico ed architettonico del Complesso Monumentale.

Nella gestione della Concessione, il Concessionario si impegna ad osservare scrupolosamente tutte le disposizioni di legge e di regolamento inerenti le prestazioni oggetto di contratto, vigenti oppure emanate durante il corso della gestione, ivi comprese le disposizioni in materia di sicurezza dei lavoratori, nonché le disposizioni in materia prevenzione incendi, di igiene alimentare e conservazione degli alimenti.

Nella gestione della Concessione, il Concessionario dovrà rispettare e tenere in debita considerazione il valore storico ed architettonico del Complesso Monumentale in quanto bene culturale, assogettato alle disposizioni di tutela di cui al d.lgs. 22.1.2004, n. 42 e s.m.i. e sottoposto alla vigilanza del Ministero per i beni e le attività culturali per il tramite della Soprintendenza per i beni architettonici e paesaggistici e della Soprintendenza per i beni storici, artistici ed etno – antropologici del Piemonte, coordinati dalla Direzione regionale per i beni culturali e paesaggistici del Piemonte.

Il Concessionario si impegna, nella gestione della Concessione, a contribuire alla fruizione e alla valorizzazione del Complesso Monumentale.

3. Luogo e spazi della Concessione

Le prestazioni oggetto della Concessione dovranno essere svolte presso la Reggia della Venaria Reale e presso i Giardini, nelle aree indicate nella planimetria allegata (Allegato A) e meglio specificate negli Allegati A1-A2-A3-A4-A5-A6.



Il Direttore

Gli spazi di cui sopra verranno consegnati all'aggiudicatario in tempi differenti.

Alcuni di essi sono già disponibili, poiché attualmente utilizzati come punti di ristoro all'interno del Complesso della Venaria Reale, e sono già dotati delle strutture necessarie per lo svolgimento del servizio in oggetto.

In particolare sono considerati **locali attivi e allestiti**:

- "Ufficio del Caffè" - Caffetteria interna alla Reggia, sito nella Manica della Tena-glia (piano seminterrato) (All. A1);
- "Garden House" – Bar-Ristorante, sito nei Giardini della Reggia (All. A2);
- "Chiosco delle Pergole" – Bar, sito nel Giardino delle Pergole (All. A3);

Altri sono invece disponibili ma privi di allestimenti. Per questi spazi sarà compito dell'aggiudicatario provvedere a redigere un progetto di allestimento degli stessi.

In particolare è considerato **locale disponibile ma privo di allestimento**:

- "Sala del Pettegolezzo" – Bar-Ristorante, sito nel Padiglione Garoviano di Levante (piano nobile) (All. A4);

Altri ancora devono essere terminati e pertanto la loro consegna avverrà al momento dell'ultimazione dei lavori, come meglio indicato all'art. 5 del presente Capitolato.

In particolare sono considerati **locali non ancora disponibili e privi di allesti-mento**:

- "Ristorante Scuderie Juarriane" - Ristorante, sito nelle Scuderie Juarriane (sottotetto) (All. A5);
- "Cascina Medici del Vascello" – Punto di ristoro, sito presso la Cascina Medici del Vascello (All. A6);

Lo stato di fatto, gli allestimenti e le tempistiche di consegna dei singoli punti di ristoro saranno meglio precisate negli Allegati A1-A2-A3-A4-A5-A6 al presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il Concessionario dovrà essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione e della estensione dei locali (punti di ristoro) ove si svolgeranno i servizi, e non potrà sollevare obiezione alcuna a fronte di qualsiasi difficoltà dipendente dalla localizzazione dei punti di ristoro.

Qualora, in ragione di lavori di rifunzionalizzazione, restauro, ampliamento e/o messa in sicurezza del Complesso Monumentale, ovvero per il manifestarsi di motivate esigenze connesse al miglioramento dei servizi, si renda necessaria una diversa localizzazione di uno o più punti di ristoro, la sede dei medesimi potrà subire, per decisione dell'Amministrazione, modificazioni parziali e temporanee, senza che ciò possa determinare diritto alcuno a favore del Concessionario, per nessun titolo o ragione, neppure di natura risarcitoria.

Il Concessionario potrà proporre, in sede di gara, l'apertura di ulteriori chioschi presso i Giardini o altri spazi del Complesso.

Il Concessionario potrà proporre all'Amministrazione, nel corso della gestione, l'apertura di ulteriori punti di ristoro, che l'Amministrazione si riserva di valutare.

In caso detta valutazione dia esito positivo, previa apposite intese con l'Amministrazione e munendosi di ogni autorizzazione necessaria, il Concessionario



Il Direttore

potrà svolgere i servizi di caffetteria e ristorazione presso punti di ristoro diversi da quelli indicati nel presente articolo, con oneri a suo carico e salvo il rispetto di tutte le condizioni di gestione previste nel presente Capitolato.

In caso di manifestazioni, mostre o eventi temporanei organizzati nel periodo di vigenza della Concessione, l'Amministrazione potrà richiedere al Concessionario che i servizi di caffetteria e ristorazione vengano svolti anche in sedi diverse da quelle indicate nel presente Capitolato; in tal caso potranno essere stipulati, tra Amministrazione e Concessionario, appositi accordi.

Tra le manifestazioni di cui al comma precedente potranno rientrare quelle organizzate nel 2011, per la celebrazione del centociquantesimo anniversario dell'Unità di Italia.

Gli eventi organizzati dal Concessionario avranno luogo presso i punti di ristoro e/o negli altri spazi proposti dal Concessionario, secondo quanto meglio indicato al successivo articolo 16.

4. Durata della Concessione

La Concessione avrà la durata di anni sei, con decorrenza dalla sottoscrizione del Contratto.

L'Affidatario dovrà rendersi disponibile alla stipulazione del Contratto decorsi trenta giorni dall'aggiudicazione definitiva della gara.

I Locali per la gestione degli esercizi potranno essere consegnati al Concessionario anche in pendenza della stipula del Contratto.

Il Concessionario dovrà rendersi immediatamente disponibile alla consegna anticipata dei Locali entro sette giorni dall'aggiudicazione definitiva della gara, non appena svolte le necessarie verifiche in ordine all'assenza di procedimenti e/o provvedimenti anti - mafia a suo carico.

L'Amministrazione consegnerà i Locali dei diversi punti di ristoro in tempi differenti. L'apertura dei diversi punti di ristoro potrà avvenire con tempistiche differenziate, in ragione dei tempi di consegna dei Locali, e dei tempi necessari per l'allestimento, di cui al successivo art. 5.

Nelle more dell'allestimento dei Locali, le parti potranno concordare, con separate intese, forme e modalità di gestione transitoria dei servizi di caffetteria e ristorazione, anche con riguardo alle diverse tempistiche di apertura dei punti di ristoro.

In ogni caso, entro tre mesi dall'aggiudicazione definitiva, il Concessionario dovrà garantire l'apertura dei seguenti punti di ristoro:

- "Ufficio del Caffè" – Caffetteria interna alla Reggia, sito nella Manica della Tena-glia (piano seminterrato) (All. A1);
- "Garden House" – Bar-Ristorante, sito nei Giardini della Reggia (All. A2);
- "Chiosco delle Pergole" – Bar, sito nel Giardino delle Pergole (All. A3);
- "Sala del Pettegolezzo" – Bar-Ristorante sito nel Padiglione Garoviano di Levante (piano nobile) (All. A4);



Il Direttore

L'apertura del punto di ristoro "Ristorante Scuderie Juvarriane" (All. A5) dovrà essere garantita in concomitanza con l'inaugurazione della Prima grande Mostra E-spositiva del 2010, che si terrà da marzo a luglio 2010.

L'apertura al pubblico del bar-ristorante "Cascina Medici del Vascello" (All. A6), è prevista per il 31.03.2011. Il Concessionario potrà aprire il bar-ristorante interno alla Cascina Medici del Vascello anche in data antecedente al 31.03.2011, previa acquisizione delle autorizzazioni di legge, e secondo modalità concordate con l'Amministrazione con separate intese.

Alla scadenza della Concessione, l'affidamento degli esercizi al Concessionario si intenderà cessato, senza che occorra formale disdetta da parte dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva di rinnovare la Concessione per ulteriori sei anni, previa espressa deliberazione in tal senso da parte degli organi competenti, e previo avviso al Concessionario.

L'Amministrazione si riserva, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta di un nuovo concessionario, la facoltà di prorogare la Concessione nella misura strettamente necessaria.

5. Locali. Oneri per l'allestimento, apparecchiature ed elementi di arredo.

Per lo stato di consistenza dei singoli punti di ristoro si rimanda agli Allegati A1, A2, A3, A4, A5, A6.

La consegna dei Locali sarà fatta risultare da apposito verbale sottoscritto dalle parti.

5.1) In particolare, i locali dei seguenti punti di ristoro verranno consegnati al Concessionario già arredati e dotati di allestimento:

- "Ufficio del Caffè" – Caffetteria interna alla Reggia, sito nella Manica della Tenaglia (piano seminterrato) (All. A1);
- "Garden House" – Bar-Ristorante, sito nei Giardini della Reggia (All. A2);
- "Chiosco delle Pergole" – Bar, sito nel Giardino delle Pergole (All. A3);

Il Concessionario potrà apportare a detti locali le migliorie, le sostituzioni e gli adeguamenti proposti in sede di gara, previa presentazione di apposito progetto esecutivo che dovrà essere previamente approvato dall'Amministrazione.

Il progetto potrà comprendere eventuali ulteriori apparecchiature da cucina, non comprese nelle apparecchiature di base fornite dall'Amministrazione.

Il Concessionario si impegna a presentare, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, un cronoprogramma per la realizzazione di dette migliorie che dovrà essere approvato dall'Amministrazione e che dovrà garantire l'apertura dei punti di ristoro secondo quanto previsto al precedente art. 4.

Il Concessionario si impegna a realizzare il progetto sotto la supervisione tecnica di un professionista indicato dall'Amministrazione.

Il Concessionario si impegna a realizzare il progetto nel rispetto di tutte le norme igieniche e tecniche applicabili, anche con riguardo all'accesso dei disabili.



Il Direttore

Gli oneri di trasporto e di installazione degli allestimenti, nonché gli eventuali oneri per l'allacciamento delle apparecchiature proposte dal Concessionario saranno a carico del medesimo.

L'insieme degli allestimenti, apparecchiature ed arredi realizzati dal Concessionario sarà oggetto di specifica valutazione dell'Amministrazione circa la corrispondenza tra il progetto presentato e quanto realizzato.

Al termine della gestione, l'Amministrazione si riserva la facoltà di acquisire le apparecchiature e i componenti di arredo relativi all'allestimento dei locali.

5.2) Per i Locali privi di allestimento al momento dell'affidamento del servizio, ad eccezione del punto di ristoro denominato "Sala del Pettegolezzo", il Concessionario dovrà presentare un progetto entro 40 (quaranta) giorni dall'aggiudicazione, che dovrà essere approvato dall'Amministrazione e che dovrà garantire l'apertura dei punti di ristoro secondo quanto previsto al precedente art. 4.

5.3) Per il punto di ristoro denominato "Sala del Pettegolezzo" (All. A4), il Concessionario dovrà presentare un progetto per l'allestimento del locale entro 20 (venti) giorni dall'aggiudicazione definitiva, che dovrà essere approvato dall'Amministrazione e che dovrà garantire l'apertura del punto di ristoro secondo quanto previsto al precedente art. 4.

I progetti di cui ai precedenti punti 5.2 e 5.3 dovranno essere comprensivi di cronoprogramma e rispettare il valore culturale del sito.

Per la realizzazione dei progetti relativi ai nuovi allestimenti l'Amministrazione metterà a disposizione un budget di 1.000.000,00 (un milione) di Euro.

Le modalità di realizzazione dei progetti relativi ai nuovi allestimenti verranno concordate successivamente nel rispetto della normativa in materia.

Il Concessionario si impegna a dotare tutti i punti di ristoro dei coperti, delle suppellettili, pentolame e attrezzature varie proposti in sede di gara, secondo quanto previsto al successivo art. 27.

6. Procedure amministrative.

L'Amministrazione attiverà, a norma di legge (L.R. 38/2006), le procedure necessarie per la somministrazione di alimenti e bevande ai visitatori de La Venaria, ed indicherà come delegato il Concessionario. Il Concessionario dovrà svolgere, a propria cura e spese, le procedure amministrative necessarie per il conseguimento di ogni altra autorizzazione, nulla osta, voltura etc. necessarie per l'apertura e/o il subentro degli esercizi.

L'Amministrazione presterà la propria collaborazione, se ed in quanto necessaria, per lo svolgimento di dette procedure.

I provvedimenti di natura autorizzatoria relativi agli esercizi di caffetteria e ristorazione non possono essere ceduti né trasferiti; essi riguardano esclusivamente i Locali all'interno de La Venaria e ritornano nella piena ed esclusiva disponibilità dell'Amministrazione al termine della gestione, sia per scadenza del termine finale sia in qualunque altro caso di conclusione della gestione.



Il Direttore

Ogni uso diverso dei Locali rispetto all'attività di somministrazione di alimenti e bevande dovrà essere previamente assentito dall'Amministrazione e conseguire le licenze di legge.

7. Modalità di svolgimento della gestione

I servizi di caffetteria e ristorazione verranno svolti dal Concessionario con la massima cura e diligenza, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Il Concessionario si obbliga a svolgere il servizio a regola d'arte, senza soluzione di continuità per tutta la durata contrattuale.

E' altresì onere del Concessionario tenere in debita considerazione il fatto che l'afflusso di pubblico presso La Venaria non è omogeneo né costante.

Il Concessionario dovrà provvedere all'organizzazione della gestione degli esercizi tenendo conto delle caratteristiche di afflusso di pubblico indicate al comma precedente.

Per nessun motivo, neppure in caso di controversia, il Concessionario potrà sospendere o ridurre di sua iniziativa il servizio, salvo i casi di comprovata forza maggiore per i quali il Concessionario si obbliga a dare tempestiva comunicazione.

Nessun indennizzo verrà riconosciuto dall'Amministrazione al Concessionario in caso di sciopero o di analoghe manifestazioni da parte del personale dipendente dell'Amministrazione.

Il Concessionario dovrà dare comunicazione scritta all'Amministrazione di ogni fatto o rilievo riscontrato durante la gestione dell'esercizio.

Il Concessionario si impegna ad eseguire le disposizioni operative che potranno essere di volta in volta impartite dall'Amministrazione per far fronte alle esigenze che dovessero manifestarsi.

8. Linee Guida e specifiche tecniche di gestione.

Il Concessionario si obbliga a rispettare le previsioni contenute nelle "Linee guida", così come elaborate dall'Amministrazione in collaborazione con Slow Food.

In particolare, il Concessionario dovrà rispettare le specifiche tecniche contenute nelle "Linee guida" in tema di:

- scelta dei prodotti;
- modalità di approvvigionamento dei prodotti;
- modalità di preparazione delle vivande (pietanze e prodotti di caffetteria);
- scelta dei materiali per la somministrazione dei prodotti;
- caratterizzazione di massima dei singoli punti di ristoro;
- modalità di organizzazione di massima della gestione.

9. Apertura e orari.

I punti di ristoro dovranno essere aperti al pubblico di norma nei medesimi giorni ed orari di apertura delle diverse aree del Complesso Monumentale La Venaria Reale in cui gli stessi sono dislocati.



Il Direttore

Attualmente, i giorni e gli orari di apertura al pubblico de La Venaria sono i seguenti:

Reggia:

- MARTEDÌ-VENERDÌ 9.00-17.30;
- SABATO 9.00-23.00;
- DOMENICA 9.00-20.00;

Giardini:

- GENNAIO E DICEMBRE 9.00-17.00;
- FEBBRAIO E NOVEMBRE 9.00-18.00;
- MARZO E OTTOBRE 9.00-19.00;
- da APRILE a SETTEMBRE 9.00-20.00;

Il giorno di chiusura è il lunedì. Il giorno di chiusura per festività è il 25 dicembre. L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare tale orario, sia riducendolo che estendendolo, salvo l'obbligo di tempestiva comunicazione al Concessionario.

In particolare, in occasione di mostre ed eventi speciali, l'Amministrazione potrà richiedere aperture notturne o festive.

In ogni caso, gli orari applicati dal Concessionario nei singoli punti di ristoro dovranno essere previamente concordati con l'Amministrazione.

L'eventuale estensione, per iniziativa del Concessionario, dell'orario dei punti di ristoro dovrà essere espressamente autorizzata dall'Amministrazione, e sarà comunque subordinata alla previsione di adeguate misure di sicurezza e garanzie anche economiche a salvaguardia de La Venaria.

L'estensione di orario di cui al comma precedente dovrà essere oggetto di un apposito protocollo di intesa concordato tra l'Amministrazione e il Concessionario, che dovrà farsi carico di ogni necessario onere e licenza di legge.

10. Originalità del progetto. Marchi e segni distintivi

Il Concessionario dovrà rispettare il progetto originale presentato in sede di gara. E' fatto divieto al Concessionario di riprodurre un progetto organizzativo già realizzato in altre gestioni similari.

Il Concessionario è tenuto a gestire la Concessione utilizzando di norma la denominazione "La Venaria Reale", in modo che ogni riferimento all'attività di gestione sia immediatamente riconducibile a La Venaria.

In Concessionario dovrà quindi fare uso di segni distintivi (quali, ad esempio, marchi, anche di fatto, loghi, nomi a dominio e insegne) recanti tale denominazione.

Con eventuali apposite intese scritte tra le parti potranno essere determinati possibilità, modalità e limiti dell'uso, da parte del Concessionario, di segni distintivi diversi da quelli de La Venaria Reale.



Il Direttore

Al di fuori dell'ambito di gestione della Concessione è fatto espresso divieto al Concessionario di utilizzare od esibire in qualsiasi modo il logo o qualsiasi altro segno distintivo de La Venaria Reale, salvo eventuali successivi accordi con l'Amministrazione.

Salvo eventuali successivi accordi con l'Amministrazione, il Concessionario non ha alcun diritto di immagine sul progetto, sui Locali, sull'Allestimento; ogni uso di tali immagini dovrà essere previamente assentito per iscritto dall'Amministrazione.

L'uso dei segni distintivi de La Venaria Reale non sarà un'esclusiva del Concessionario.

11. Chef - gestore

Il Concessionario dovrà avere, tra le proprie competenze, quella di avere gestito, in qualità di chef, un ristorante di rinomata qualità. Per rinomata qualità si intende l'indicazione del ristorante in almeno due delle più note guide annuali del settore (Gambero Rosso, Guida Michelin, Guida del Touring, L'Espresso, o equivalenti).

Lo chef - gestore firmerà i prodotti creati per la somministrazione e la vendita.

Lo chef - gestore curerà mensilmente il programma delle vivande da somministrare nei punti di ristoro, con particolare riguardo ai punti ove si svolge attività di ristorazione propriamente detta.

Lo chef - gestore dovrà avere il controllo permanente delle vivande realizzate, e ne sarà ritenuto responsabile.

12. Personale

Il Concessionario si impegna ad eseguire il servizio mediante personale proprio, con il quale, prima dell'avvio dei servizi, sia stato costituito un rapporto di lavoro nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti, ivi compresi i contratti collettivi di categoria.

Per tutta la durata della Concessione, il Concessionario si obbliga ad osservare nei confronti dei propri dipendenti tutti gli obblighi derivanti da disposizioni normative, regolamentari e di contratti collettivi di categoria in materia di lavoro, ivi compresi gli oneri contributivi, di previdenza e di assicurazioni sociali.

L'Amministrazione è esonerata da qualsiasi responsabilità per violazione degli obblighi di cui al comma precedente.

Il Concessionario, pur coordinandosi costantemente con l'Amministrazione al fine di garantire la massima efficienza nell'erogazione dei servizi, eserciterà nei confronti del proprio personale, in maniera esclusiva ed autonoma, tutti i poteri di legge riconosciuti al datore di lavoro.

A tal fine, il Concessionario si assume l'obbligo della costante gestione e sorveglianza del personale a mezzo di un proprio soggetto ("Responsabile amministrativo del personale"), il cui nominativo dovrà essere preventivamente indicato e comunicato per iscritto all'Amministrazione, rimanendo inteso che tale soggetto dovrà fare parte del personale impiegato dal Concessionario per la gestione della Concessione.



Il Direttore

Il Concessionario dovrà assicurare che il personale presente sia adeguato, sia per numero che per capacità professionali, al miglior svolgimento dei servizi oggetto di contratto, in conformità a quanto indicato nel progetto tecnico offerto in sede di gara.

Il Concessionario dovrà garantire che il personale sia presente in numero sufficiente e organizzato anche in caso di particolari eventi e manifestazioni.

Tutto il personale impiegato dovrà essere professionalmente qualificato, curato nell'aspetto, nei modi, nella pulizia personale e nel vestiario.

Durante ogni turno lavorativo, dovrà essere presente personale in grado di parlare una o più lingue straniere, con preferenza per l'inglese e il francese.

Tutto il personale impiegato dovrà essere munito delle certificazioni sanitarie previste dalla normativa vigente, e rispettare le più scrupolose accortezze igieniche.

Tutto il personale del Concessionario dovrà osservare le disposizioni di legge vigenti, ed in particolare la normativa sulla sicurezza individuale nei luoghi di lavoro, il cui rispetto viene espressamente garantito dal Concessionario, conformemente a quanto disposto al successivo art. 29.

Durante la permanenza presso La Venaria, il personale dovrà mantenere un contegno irreprensibile, e dovrà attenersi scrupolosamente alle disposizioni che gli verranno impartite.

Il Concessionario garantisce l'immediata sostituzione del personale, in caso di impedimento al servizio o in caso di condotta non conforme alle prescrizioni del presente Capitolato.

13. Coordinamento del Servizio e Responsabile della Concessione

Il Concessionario, nella gestione della Concessione dovrà attenersi al modello di organizzazione proposto in sede di gara.

Rimanendo fermo che il Concessionario dovrà, comunque, garantire la presenza di personale adeguato secondo quanto prescritto nell'articolo precedente, l'organizzazione e il coordinamento del servizio dovrà essere garantito dalle seguenti figure professionali:

- un Coordinatore del Servizio ("Responsabile della Concessione");
- due o più Referenti per i singoli punti di ristoro ("Referenti dei punti di ristoro").

Tali soggetti dovranno essere dotati dei seguenti requisiti professionali:

- Coordinatore del Servizio: comprovata esperienza (almeno quinquennale) nell'attività di gestione, con responsabilità di direzione e coordinamento, di una o più attività oggetto della Concessione. L'acquisita esperienza di direzione e coordinamento dovrà essere comprensiva dell'attività di rendicontazione finanziaria e del personale;
- Referente di punto di ristoro: comprovata esperienza (almeno biennale) nell'attività di direzione e coordinamento di esercizi di bar – caffetteria e/o ristorazione; buona conoscenza di almeno due lingue tra cui l'inglese.



Il Direttore

Il Concessionario dovrà indicare, in sede di gara, i “Referenti dei punti di ristoro”, che potranno svolgere detta funzione per uno o più punti di ristoro.

In ogni caso, i Referenti dei punti di ristoro non potranno essere meno di due.

Il Concessionario dovrà assicurare la massima reperibilità dei Referenti dei punti di ristoro.

Il Concessionario potrà indicare, per ciascun Referente di punti di ristoro, un suo sostituto (“Vice – Referente dei punti di ristoro”), che dovrà essere dotato delle medesime competenze del Referente, essere a perfetta conoscenza dell’operato di quest’ultimo ed essere a lui perfettamente sostituibile in ogni ipotesi di sua oggettiva e comprovata indisponibilità.

Il Concessionario dovrà indicare, in sede di gara, il soggetto che assumerà il ruolo di responsabile della concessione (“Responsabile della Concessione”), che coinciderà con il Coordinatore del Servizio.

Il Responsabile della Concessione – Coordinatore del Servizio dovrà ricoprire, nell’ambito dell’assetto organizzativo e gestionale del Concessionario, un ruolo dirigenziale, ed avere piena facoltà decisionale.

Il Concessionario potrà attribuire la funzione di Responsabile della Concessione al Responsabile amministrativo del personale di cui al precedente articolo 12 solo qualora quest’ultimo abbia conseguito l’esperienza richiesta ai sensi del presente articolo.

Al Responsabile della Concessione spetteranno le competenze di supervisione e di coordinamento dell’intera Concessione, nonché il ruolo di diretto interlocutore con l’Amministrazione. La sua funzione sarà quella di garantire la gestione unitaria della Concessione, il buon andamento e la regolarità degli esercizi, nonché il rispetto da parte del Concessionario di tutti gli obblighi nascenti dalla Concessione.

A tali fini, il Responsabile della Concessione dovrà costantemente relazionarsi con i Referenti dei vari punti di ristoro, che dovranno a lui riferire dell’andamento delle singole gestioni.

Il Concessionario dovrà garantire la massima reperibilità del Responsabile della Concessione.

Il Responsabile della Concessione dovrà essere a perfetta conoscenza dell’andamento della Concessione e dovrà garantire la sua presenza presso La Venaria almeno tre giorni alla settimana.

Il Responsabile della Concessione dovrà indicare all’Amministrazione la sede dei propri Uffici presso La Venaria.

14. Divise

Tutto il personale impiegato nella Concessione dovrà essere dotato di divise, sulle quali dovranno essere riportato il logo de La Venaria Reale; tali divise dovranno essere messe a disposizione del personale dal Concessionario.

Il Concessionario dovrà realizzare le divise coerentemente con la caratterizzazione dei luoghi e nel rispetto dei modelli proposti in sede di gara, previo apposito assenso fornito da parte dell’Amministrazione.



Il Direttore

A tal fine, i prototipi delle divise dovranno essere previamente visionati dall'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva, in ogni caso, il diritto di richiedere che il personale del Concessionario indossi divise direttamente fornite dall'Amministrazione, rimanendo inteso che, in tal caso, il costo sarà a carico dell'Amministrazione stessa.

Tutto il personale dovrà essere dotato di cartellino identificativo in posizione visibile; l'eventuale smarrimento del cartellino dovrà essere immediatamente comunicato all'Amministrazione.

15. Prezzi. Regole di esposizione. Condizioni di vendita e somministrazione.

Il Concessionario dovrà rispettare il prezzario proposto in sede di gara.

Il Concessionario dovrà altresì rispettare quanto stabilito dalle "Linee Guida" in merito all'articolazione dei prezzi presso i vari punti di ristoro.

Il prezzario proposto in sede di gara si intende fisso e invariabile per il primo anno di svolgimento del servizio. A partire dal secondo anno il prezzario dovrà essere aggiornato in misura pari alla variazione in aumento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e di impiegati (FOI).

Il piano tariffario proposto in sede di gara è impegnativo per il Concessionario, salve variazioni rilevanti nei prezzi di mercato, che dovranno essere idoneamente dimostrate dal medesimo: in tal caso il Concessionario e l'Amministrazione dovranno concordare nuovi prezzi.

Il caso di prezzi non previsti nel piano tariffario presentato in sede di gara, il Concessionario dovrà stabilire nuovi prezzi, che dovranno previamente essere approvati dall'Amministrazione.

In ogni caso, il Concessionario si obbliga a sottoporre trimestralmente all'Amministrazione, per approvazione, i prezzi dei prodotti e dei piatti offerti al pubblico.

Il Concessionario dovrà provvedere all'esposizione dei prezzi, permanentemente e in modo ben visibile, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 18 della L.R. 38/2006.

Il Concessionario dovrà altresì esporre gli orari di apertura e chiusura dei punti di ristoro.

Nei Locali dei punti di ristoro può essere ammessa la collocazione di materiale pubblicitario solo se compatibile con i luoghi e con l'allestimento, e comunque previa approvazione dell'Amministrazione.

L'Amministrazione potrà, a suo insindacabile giudizio, imporre la rimozione di tutti gli oggetti che siano ritenuti non idonei ai luoghi.

Il Concessionario si obbliga a rilasciare a tutti i clienti gli scontrini, le fatture e comunque tutti i documenti fiscalmente previsti dalla vigente normativa, utilizzando gli strumenti (registratori di cassa, etc.) e i moduli di legge.

L'Amministrazione si riserva il diritto di controllare in qualsiasi momento i prezzi applicati dal Concessionario e di chiederne la revisione in caso di incongruità.



Il Direttore

L'Amministrazione potrà servirsi a tal fine anche della Commissione di cui al successivo art. 34.

L'Amministrazione si riserva il diritto di imporre al Concessionario l'uso di tutte le procedure di contabilizzazione informatica o altro, che permettano il controllo sistematico delle fatture emesse.

16. Organizzazione di eventi. Attività promozionali. Catering.

Sarà onere del Concessionario organizzare eventi e proporre iniziative periodiche e/o occasionali nei punti di ristoro e/o in altri spazi da concordarsi con l'Amministrazione.

Dette iniziative dovranno promuovere, a vario titolo, l'eno – gastronomia.

In sede di gara, il Concessionario potrà proporre l'organizzazione di eventi nei punti di ristoro e/o in altri spazi del Complesso.

L'effettivo utilizzo degli spazi per lo svolgimento di ciascun evento verrà successivamente concordato con l'Amministrazione.

Salvo diverse indicazioni dell'Amministrazione, per il primo anno di Concessione il Concessionario dovrà organizzare gli eventi proposti in sede di gara.

L'Amministrazione favorirà gli eventi organizzati nei periodi di minore afflusso di pubblico presso La Venaria (ad es. mesi invernali, giorni infrasettimanali).

All'inizio di ciascun anno solare il Concessionario dovrà sottoporre all'Amministrazione un piano annuale di eventi organizzati al fine di promuovere, a vario titolo, direttamente o indirettamente, l'eno – gastronomia.

Detto piano annuale dovrà essere approvato dall'Amministrazione, e potrà subire modifiche in occasione delle esigenze che dovessero manifestarsi nel corso dell'anno di riferimento.

Nel corso della Concessione, il Concessionario potrà proporre eventi anche in spazi esterni al Complesso, che l'Amministrazione si riserva di valutare.

Il Concessionario non godrà del diritto di esclusiva nell'organizzazione di eventi presso La Venaria.

All'inizio di ciascun anno solare il Concessionario e l'Amministrazione condivideranno le linee tematiche (contenuti e iniziative) del piano promozionale al cui rispetto sarà tenuto.

Salvo diverse indicazioni dell'Amministrazione, il Concessionario dovrà realizzare le proposte promozionali presentate in sede di gara.

Il Concessionario si obbliga in ogni caso a effettuare attività promozionali per un importo annuo non inferiore ad Euro 30.000,00 (trentamila/00), secondo modalità e termini previamente concordati con l'Amministrazione.

In occasione degli eventi organizzati dall'Amministrazione, quest'ultima usufruirà di regola del servizio di catering proposto dal Concessionario.

Il Concessionario dovrà rendersi disponibile a svolgere l'attività di catering che gli verrà richiesta dall'Amministrazione.



Il Direttore

Il Concessionario dovrà organizzare il servizio di catering garantendo un alto livello di efficienza e di qualità, dando attuazione a quanto proposto in sede di gara.

L'Amministrazione potrà richiedere variazioni al menù - tipo offerto in sede di gara dal Concessionario in ragione delle esigenze del pubblico previsto.

Il menù - tipo offerto, in caso di servizio a buffet, dovrà di regola comprendere almeno: un aperitivo, un primo caldo, dolce e caffè.

Il menù - tipo offerto, in caso di servizio al tavolo, dovrà di regola comprendere almeno: un aperitivo in piedi, un antipasto, un primo, un secondo, dolce e caffè.

Il costo base offerto dal Concessionario in sede di gara, benchè impegnativo per quest'ultimo, potrà essere oggetto di successive pattuizioni con l'Amministrazione.

Qualora gli eventi presso La Venaria siano organizzati da soggetti esterni, questi ultimi non avranno alcun obbligo di rivolgersi al Concessionario per lo svolgimento del servizio di catering.

Qualora il Concessionario svolga attività di catering per soggetti esterni, il corrispettivo ricevuto dal Concessionario per tale attività farà parte del fatturato di concessione di cui al successivo articolo 22.

17. Attività didattico - formative, valorizzazione della tradizione eno - gastronomica piemontese e coinvolgimento del territorio

E' onere del Concessionario realizzare le attività di formazione dei giovani e le altre iniziative di coinvolgimento del territorio proposte in sede di gara.

L'attività didattico - formativa dovrà comprendere corsi di cucina rivolti a soggetti in età scolare, anche tramite accordi con le scuole.

Le altre iniziative potranno avere particolare riguardo alle tradizioni eno - gastronomiche piemontesi.

Previ accordi con l'Amministrazione, potranno essere organizzati seminari e lezioni tenuti da figure di riferimento nel settore delle tradizioni eno - gastronomiche.

Previ accordi con l'Amministrazione, potranno altresì essere organizzati incontri letterari, artistici o culturali inerenti i temi proposti nelle mostre temporanee presso La Venaria.

Il Concessionario potrà proporre altre forme di coinvolgimento del territorio.

Le attività di cui al presente articolo saranno svolte nei punti di ristoro o negli spazi che saranno previamente concordati con l'Amministrazione, previa ogni autorizzazione e licenza di legge.

L'Amministrazione favorirà le iniziative di coinvolgimento del territorio che comportino un maggiore afflusso di pubblico durante i periodi dell'anno in cui La Venaria è abitualmente poco frequentata (ad es. mesi invernali).

18. Attività di vendita per asporto e commercializzazione di prodotti

Il Concessionario potrà vendere per asporto i prodotti oggetto di attività di somministrazione, previa creazione di appositi spazi finalizzati a tale attività ("corner di vendita"), nel rispetto della normativa di settore.



Il Direttore

Detta attività potrà essere oggetto di proposta in sede di gara.

Il Concessionario potrà altresì proporre, in sede di gara, la commercializzazione di una Linea di prodotti afferenti al settore gastronomico.

La commercializzazione delle materie prime e della loro prima elaborazione (ortofrutta, marmellate, conserve, semi - lavorati etc.) spetterà, in via esclusiva, ai coltivatori de La Venaria.

Il Concessionario potrà commercializzare la Linea di prodotti nel rispetto delle seguenti condizioni:

- i prodotti dovranno avere una linea grafica riconoscibile, essere firmati dallo chef gestore e recare il marchio de “La Venaria Reale”;
- i prodotti dovranno essere venduti in appositi spazi finalizzati a tale attività (“corner di vendita”), secondo quanto indicato al comma 1 del presente articolo;
- i prodotti non potranno essere costituiti da materie prime e dalla loro prima elaborazione (ortofrutta, marmellate, conserve, semi – lavorati);
- i prodotti dovranno essere sottoposti all’approvazione dell’Amministrazione prima della loro messa in commercio.

La proposta presentata in sede di gara sarà impegnativa per il Concessionario, salvo successive diverse indicazioni da parte dell’Amministrazione.

Il marchio de “La Venaria Reale” non sarà concesso in via esclusiva al Concessionario.

Alla commercializzazione della Linea di prodotti, il Concessionario potrà associare la commercializzazione di altri prodotti di eccellenza, firmati da produttori di qualità (ad es. Gelato di Pepino, Gelato di Grom, Cioccolato di Peyrano), previa approvazione dell’Amministrazione.

L’attività di commercializzazione di prodotti di cui al presente articolo potrà essere, in tutto o in parte, oggetto di sub – affidamento, previa indicazione in sede di gara e successiva approvazione dell’Amministrazione, secondo quanto indicato al successivo art. 30.

19. Manutenzione. Pulizia. Utenze e impianti.

Il Concessionario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria dei Locali, nel rispetto del vincolo storico del Complesso e secondo le modalità previamente concordate con l’Amministrazione.

Alla manutenzione straordinaria dei Locali provvederà l’Amministrazione.

Il Concessionario dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature e degli elementi di arredo costituenti l’allestimento, nel rispetto del valore culturale del sito.

Il Concessionario dovrà organizzare e assicurare, a propria cura e spese, i servizi di pulizia ordinaria dei Locali, ivi comprese le zone di carico e scarico.

Alla pulizia straordinaria dei Locali provvederà l’Amministrazione. Più precisamente, per pulizia straordinaria dei locali si intendono solamente il trattamento delle superfici dei pavimenti, derattizzazione e altri trattamenti equivalenti.



Il Direttore

Le operazioni di pulizia potranno essere effettuate sia nell'orario di apertura al pubblico, che successivamente alla chiusura; in questo secondo caso, le attività di pulizia non potranno protrarsi per oltre un'ora dopo la chiusura.

La pulizia dovrà essere tale da garantire la massima igiene sia degli spazi aperti al pubblico, sia negli spazi utilizzati per la preparazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario dovrà provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria delle apparecchiature e degli elementi di arredo costituenti l'allestimento. La pulizia dell'allestimento dovrà essere tale da garantire la massima igiene.

Il Concessionario dovrà curare e assicurare il rispetto delle disposizioni in materia di smaltimento dei rifiuti, di gestione degli imballaggi e di ogni altra normativa pubblica relativa alle attività di gestione degli esercizi.

In pendenza della Concessione, le utenze di base dei Locali (energia elettrica, acqua e gas) saranno a carico dell'Amministrazione, che le considererà comprese nel canone annuo versato dal Concessionario.

Le restanti utenze, e in particolare le spese per il telefono e la tassa rifiuti, saranno a carico del Concessionario.

Sarà onere del Concessionario il mantenimento in perfetta efficienza degli impianti elettrico e di illuminazione interna ed esterna, fognario, nonché idrico. Qualora il Concessionario dovesse riscontrare guasti o anomalie negli impianti, egli dovrà provvedere alla loro riparazione e/o ripristino. Tutti gli interventi sugli impianti suddetti dovranno essere conformi alle norme UNI e/o alle norme tecniche vigenti, e realizzati a regola d'arte.

Sarà altresì a carico del Concessionario ogni altra operazione di manutenzione ordinaria degli impianti, fatti salvi gli impianti elettrici speciali (antincendio, anti-intrusione, diffusione sonora e TVCC) la cui manutenzione ordinaria è a carico dell'Amministrazione.

20. Adempimenti contabili e fiscali

Gli adempimenti contabili e fiscali relativi alle attività di incasso svolte dal Concessionario nella gestione della Concessione saranno a cura e spese del medesimo.

Salvo diversi successivi accordi, il Concessionario gestirà i punti di ristoro tenendo contabilmente distinte e separate le singole gestioni (con le relative entrate ed uscite).

(Si precisa che il Concessionario dovrà tenere distinte le gestioni dei diversi punti di ristoro ai soli fini della rendicontazione separata all'Amministrazione in pendenza della Concessione. In sede di gara, l'affidamento della Concessione si riferisce alla proposta complessivamente considerata, ivi compresa l'offerta economica.)

Oltre alle facoltà di verifica disciplinate ai successivi artt. 33 e 34, l'Amministrazione potrà, in qualsiasi momento, richiedere al Concessionario l'esibizione di libri contabili ovvero di qualunque altro documento di adempimento fiscale inerente la gestione degli esercizi; il Concessionario si impegna a riscontrare tempestivamente le richieste dell'Amministrazione.



Il Direttore

21. Canone annuo di concessione

Il Concessionario è tenuto a versare all'Amministrazione il canone annuo di concessione indicato in sede di gara.

Detto canone non potrà essere inferiore ad **Euro 195.052,61**, ed è oggetto di offerta migliorativa in sede di gara.

Il canone annuo di concessione non è soggetto al versamento di IVA.

Per canone annuo di concessione si intende la somma dei canoni annui di tutti i singoli punti di ristoro. Data la consegna dei locali in tempi differenti, il pagamento del canone dei singoli punti di ristoro decorrerà dalla consegna effettiva del locale al Concessionario, come previsto più dettagliatamente all'art. 4 del presente Capitolato.

In particolare, il canone annuo relativo al primo anno verrà calcolato dividendo proporzionalmente il canone globale offerto in sede di gara per i 6 punti di ristoro e verrà richiesto il pagamento solo per i seguenti locali effettivamente consegnati:

- "Ufficio del Caffè" - Caffetteria interna alla Reggia, sito nella Manica della Tena-glia (piano seminterrato) (All. A1);
- "Garden House" – Bar-Ristorante, sito nei Giardini della Reggia (All. A2);
- "Chiosco delle Pergole" – Bar, sito nel Giardino delle Pergole (All. A3);
- "Sala del Pettegolezzo" – Bar-Ristorante, sito nel Padiglione Garoviano di Levante (piano nobile) (All. A4);

A tale somma andranno aggiunte le mensilità decorrenti dall'effettiva consegna al Concessionario del punto di ristoro "Ristorante Scuderie Juarriane" (All. A5), che avverrà nella prima parte del 2010.

Il secondo anno, il canone annuo verrà calcolato dividendo proporzionalmente il canone globale offerto in sede di gara per i 6 punti di ristoro e verrà richiesto il pagamento solo per i seguenti locali effettivamente consegnati:

- "Ufficio del Caffè" - Caffetteria interna alla Reggia, sito nella Manica della Tena-glia (piano seminterrato) (All. A1);
- "Garden House" – Bar-Ristorante, sito nei Giardini della Reggia (All. A2);
- "Chiosco delle Pergole" – Bar, sito nel Giardino delle Pergole (All. A3);
- "Sala del Pettegolezzo" – Bar-Ristorante, sito nel Padiglione Garoviano di Levante (piano nobile) (All. A4);
- "Ristorante Scuderie Juarriane" - Ristorante, sito nelle Scuderie Juarriane (sottotetto) (All. A5);

A tale somma andranno aggiunte le mensilità decorrenti dall'effettiva consegna al Concessionario del punto di ristoro "Cascina Medici del Vascello" (All. A6), che avverrà nel corso dell'anno 2011.

I successivi anni il canone annuo corrisponderà al canone complessivo oggetto dell'offerta economica.

Il pagamento dell'importo dovuto da parte del Concessionario dovrà avvenire con le seguenti modalità:



Il Direttore

- per il primo anno, in due rate, da versarsi rispettivamente all'atto della sottoscrizione del Contratto ed entro il 15 dicembre.

L'importo della prima rata corrisponderà al 50% del canone annuo relativo al primo anno, come meglio descritto sopra. La seconda rata corrisponderà al restante 50% del canone annuo relativo al primo anno, a cui andranno aggiunte le mensilità decorrenti dall'effettiva consegna al Concessionario del punto di ristoro "Ristorante Scuderie Juarriane" (All. A5);

- per gli anni successivi, in un'unica rata da versarsi entro il 15 dicembre.

Il suddetto canone si intende fisso ed invariabile per il primo anno di vigenza contrattuale; a partire dal secondo anno di gestione, verrà annualmente aggiornato dall'Amministrazione, in misura pari alla variazione in aumento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e di impiegati (FOI). Rimarranno comunque ferme le ulteriori maggiorazioni annuali eventualmente proposte dal Concessionario in sede di gara.

Ai fini del pagamento del canone di utilizzo dei locali, l'Amministrazione emetterà un ordinativo di pagamento, con indicazione della causale e del periodo di riferimento. L'Amministrazione provvederà a trasmettere l'ordinativo al Concessionario con congruo anticipo, in modo che il Concessionario possa provvedere al pagamento entro i termini previsti. Il Concessionario provvederà al pagamento mediante bonifico bancario, sul c/c indicato dall'Amministrazione. In caso di ritardato pagamento verranno applicati al Concessionario gli interessi di mora. All'atto del pagamento verrà emessa dall'Amministrazione la relativa fattura.

22. Percentuale di gestione

Il Concessionario è tenuto a versare all'Amministrazione la percentuale sul fatturato indicata in sede di procedura selettiva.

La percentuale offerta non potrà essere inferiore al **8%**.

Il fatturato annuo netto è comprensivo del fatturato annuo conseguito negli eventuali ulteriori chioschi e punti di ristoro di cui al precedente art. 3, di quello conseguito con l'organizzazione di eventi di cui al precedente art. 16, di quello conseguito con le attività di coinvolgimento del territorio di cui al precedente art. 17, di quello conseguito tramite l'eventuale vendita per asporto e commercializzazione di prodotti di cui al precedente art. 18, e di ogni altra attività svolta nell'ambito della Concessione, salvo il corrispettivo per l'attività di catering svolta in favore dell'Amministrazione.

Il Concessionario si obbliga a pagare la percentuale offerta con cadenza semestrale, rispettando le seguenti date:

- entro il 10 luglio di ciascun anno, la percentuale sul fatturato realizzato a tutto il 20 giugno;
- entro il 20 gennaio dell'anno successivo, la percentuale sul fatturato realizzato a tutto il 31 dicembre dell'anno precedente.

Il Concessionario provvederà al pagamento mediante bonifico bancario, sul c/c indicato dall'Amministrazione. In caso di ritardato pagamento verranno applicati



Il Direttore

al Concessionario gli interessi di mora. All'atto del pagamento verrà emessa dall'Amministrazione la relativa fattura.

Gli importi versati dovranno essere congruenti rispetto alle risultanze dei prospetti di resoconto della Concessione di cui al successivo art. 34.

23. Cauzione definitiva

All'atto della stipula del contratto, il Concessionario consegna all'Amministrazione una cauzione, a garanzia della corretta esecuzione del contratto, per un importo pari al 10% dell'importo contrattuale, calcolato tenendo a riferimento: 1) il canone annuo di concessione offerto dal Concessionario in sede di gara, moltiplicato per gli anni di affidamento; 2) la percentuale sul fatturato presunto (pari ad Euro 1.600.000,00) offerta dal Concessionario in sede di gara, anch'essa moltiplicata per gli anni di affidamento.

La cauzione, costituita tramite polizza fideiussoria prevede espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del cod. civ., e l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

La cauzione è valida per tutta la durata del contratto e sino ai tre mesi successivi alla sua cessazione.

La cauzione sarà svincolata dall'Amministrazione al termine della Concessione, e allorché l'Amministrazione avrà accertato la completa e regolare gestione degli esercizi, secondo quanto previsto al successivo art. 33.

La mancata costituzione della cauzione comporterà la decadenza dell'aggiudicazione in capo al Concessionario e il contratto non verrà stipulato.

Il Concessionario potrà beneficiare della riduzione del 50% della cauzione documentando nei modi di legge il possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie Uni Cei Iso 9000.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto di quanto disposto al successivo art. 36, la cauzione dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 (dieci) giorni da quello in cui l'Amministrazione avrà reso noto al Concessionario l'avvenuta riduzione. In caso di mancata reintegrazione entro il termine anzidetto, il Contratto si intenderà risolto di diritto in danno del Concessionario, salvo il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione.

24. Responsabilità del Concessionario

Il Concessionario è responsabile per tutti i danni eventualmente arrecati ai terzi, all'Amministrazione, al Complesso Monumentale e ai Giardini de La Venaria nello svolgimento delle attività di gestione della Concessione.

Il Concessionario è unico responsabile di qualsiasi contravvenzione alle norme legislative e regolamentari inerenti alle prestazioni oggetto del presente Capitolato.

Il Concessionario è responsabile dei danni eventualmente subiti dai propri dipendenti nell'orario di servizio e nell'espletamento delle attività lavorative.



Il Direttore

L'Amministrazione non assume alcun ruolo né responsabilità per quanto attiene al rispetto delle normative di igiene pubblica, di igiene e sicurezza sul lavoro, nonché in materia di oneri contributivi, di previdenza e assistenza dei lavoratori impegnati nella gestione. Detti obblighi gravano in via esclusiva sul Concessionario, secondo quanto previsto dalle norme di legge.

Il Concessionario si impegna a manlevare l'Amministrazione per i danni alla stessa derivanti dalla mancata corresponsione, da parte del Concessionario, dei trattamenti retributivi, dei contributi previdenziali, delle ritenute fiscali e di ogni altro importo dovuto in relazione ai rapporti di lavoro instaurati con il personale impiegato nella gestione della Concessione.

Il Concessionario è responsabile dell'operato del personale da esso dipendente.

Il Concessionario si assume ogni responsabilità derivante da avvelenamenti ed intossicazioni eventualmente conseguenti all'ingestione di cibi contaminati o avariati.

Il Concessionario risponde, anche in sede giudiziale, di ogni danno ed infortunio che possa derivare, per fatto proprio o di suoi dipendenti o di terzi fornitori, tanto all'Amministrazione che a terzi in dipendenza dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di Concessione.

Nell'eventualità che si verificassero ammanchi di materiali o danni ai beni ed agli impianti (elettrici, igienico – sanitari, etc.) di proprietà dell'Amministrazione e si accertasse la responsabilità del personale del Concessionario, quest'ultimo ne risponderà direttamente.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamento, sottrazioni, furto delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie del Concessionario, rimanendo a carico di quest'ultimo gli obblighi di custodia e di conservazione.

25. Assicurazione

A copertura di tutti rischi derivanti dalla gestione della Concessione, il Concessionario dovrà stipulare con primaria compagnia di assicurazione idonea polizza assicurativa valida per tutta la durata della Concessione, e fino a dodici mesi successivi alla sua cessazione.

Detta polizza dovrà essere preventivamente approvata dall'Amministrazione, e consegnata in copia alla medesima, all'atto della stipulazione del Contratto di Concessione.

L'assicurazione, per un massimale assicurato pari ad almeno euro 3.000.000,00 (tremilioni) per sinistro, dovrà coprire tutti i rischi per danni a cose, ai dipendenti, all'Amministrazione e a terzi, inclusi i dipendenti dell'Amministrazione, comunque connessi alla gestione della Concessione, ivi compresa, a titolo esemplificativo, la copertura per furti, incendi, esplosioni, allagamenti, manomissioni, vandalismi etc.



Il Direttore

26. Obblighi a carico del Concessionario nella somministrazione di alimenti e bevande

Il Concessionario si impegna a prestare i servizi di somministrazione di alimenti e bevande nel rispetto delle norme di legge e regolamentari, del presente capitolato speciale, delle “Linee Guida”, dello schema di contratto, e del progetto di gestione offerto in sede di gara, nonché delle obbligazioni tributarie, fiscali e previdenziali, in ordine alle quali l’Amministrazione non assume nessuna responsabilità.

La gestione della concessione comporta la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, secondo quanto previsto dai provvedimenti autorizzatori di cui al precedente art. 6.

Il Concessionario si impegna ad assicurare un elevato livello di qualità del servizio, sia con riguardo ai generi alimentari offerti e alle materie prime utilizzate, sia con riguardo al rispetto delle norme igienico – sanitarie.

Il Concessionario deve, in particolare, garantire:

- un alto livello di professionalità, igiene, cortesia;
- un’ampia scelta di prodotti di eccellenza e qualità;
- la assoluta freschezza dei prodotti offerti e la loro corretta conservazione;
- il più alto livello igienico dei prodotti offerti, sfusi e confezionati, e delle suppellettili utilizzate;
- la pulizia costante e accurata dei locali, sia di quelli in cui avviene il servizio al pubblico, sia dei locali destinati alla preparazione e al magazzinaggio, sia dei servizi igienici (anche durante gli orari di apertura).

Per l’approvvigionamento dei prodotti, il Concessionario si impegna a utilizzare in via prioritaria i prodotti provenienti da La Venaria e dai terreni circostanti.

Il Concessionario si obbliga a programmare le forniture giornaliere necessarie alla gestione degli esercizi in orari concordati con l’Amministrazione.

Rimangono fermi in ogni caso tutti gli obblighi contenuti nelle “Linee Guida” in tema di:

- scelta dei prodotti;
- approvvigionamento dei prodotti;
- modalità di preparazione delle vivande.

Il Concessionario si impegna, nel corso dell’esecuzione del contratto, a modificare, integrare, o sostituire i prodotti offerti, qualora ciò fosse richiesto dall’Amministrazione in relazione a particolari eventi o manifestazioni, ovvero in relazione alle esigenze manifestate dai visitatori.

Il Concessionario si impegna a consentire e ad agevolare gli eventuali controlli dell’Amministrazione di cui ai successivi art. 33 e 34.

27. Attrezzature, mezzi d’opera, suppellettili

Il Concessionario dovrà dotare ciascun centro di ristoro di tutte le attrezzature, le stoviglie, le suppellettili e i mezzi d’opera indicati nell’offerta presentata in sede di gara.



Il Direttore

E' fatto obbligo al Concessionario di provvedere a tutte le attrezzature, i mezzi d'opera, i materiali d'uso e di consumo necessari per il funzionamento di ciascun centro di ristoro.

Le attrezzature, le suppellettili ed i mezzi d'opera dovranno essere consoni a ciascun centro di ristoro, e dovranno essere visionati ed assentiti dall'Amministrazione prima dell'apertura dei Locali.

Rimangono fermi in ogni caso tutti gli obblighi contenuti nelle "Linee Guida" in tema di materiali per la somministrazione degli alimenti.

28. Altri obblighi a carico del Concessionario

Il Concessionario si obbliga a rispettare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti applicabili alla Concessione.

Il Concessionario si obbliga a rispettare il presente Capitolato, le "Linee Guida", lo schema di contratto, l'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Il Concessionario si impegna altresì ad ottenere tutte le autorizzazioni e, comunque, a rispettare tutte le formalità amministrative necessarie e utili allo svolgimento della Concessione.

Fatti salvi tutti gli obblighi e gli oneri previsti dagli anzidetti documenti, è fatto specificamente obbligo al Concessionario di:

- a) provvedere all' adeguamento e/o alla sostituzione dell'Allestimento esistente secondo quanto proposto in sede di gara;
- b) provvedere all'attuazione delle ulteriori proposte gestionali presentate in sede di gara;
- b) provvedere a tutti gli adempimenti di legge per la gestione della Concessione anche, naturalmente, con riguardo al personale impiegato;
- c) porre in essere ogni adempimento necessario per eseguire a regola d' arte la Concessione nei termini contrattualmente previsti;
- d) provvedere ad ottenere le licenze, nulla osta, volture permessi ed autorizzazioni previsti dalla normativa vigente per la gestione degli esercizi (salvo quelle di competenza dell'Amministrazione indicate all'art.6);
- e) provvedere a tutti gli accorgimenti necessari al fine di evitare, durante la gestione della Concessione, incidenti e danni alle persone, alle collezioni, alle strutture del Complesso, ai Giardini etc.;
- f) regolamentare l'entrata e l'uscita del proprio personale e dei fornitori nel corso delle operazioni di carico e scarico, previo accordo con l'Amministrazione;
- g) mantenere in perfette condizioni d'uso i Locali mediante periodici interventi di manutenzione ordinaria;
- h) provvedere alla manutenzione ordinaria degli impianti e degli elementi costituenti l'Allestimento, nel rispetto del valore culturale del Complesso;
- i) non alterare la struttura degli immobili o il concordato Allestimento dei Locali, salvo espressa autorizzazione dell'Amministrazione;



Il Direttore

- j) assumersi integralmente i costi di imprevisti e difficoltà riscontrati nella gestione della Concessione;
- k) non cedere, neanche in parte, la Concessione;
- l) conformarsi alla legislazione e ai regolamenti in vigore in materia di igiene degli alimenti, di qualità degli impianti e delle attrezzature, deposito e smaltimento rifiuti, emissioni in atmosfera, scarico acque, tutela del suolo ed emissioni sonore;
- m) assumersi integralmente ogni onere presente o futuro in ordine ad imposte, diritti, tasse o tributi stabiliti dallo Stato, dalla Regione, dalla Provincia, dal Comune o da altri enti pubblici in relazione ad ogni aspetto inerente la gestione della Concessione (salvo gli oneri legati alle utenze di base a carico dell'Amministrazione, ai sensi del precedente art. 19);
- n) assumersi integralmente gli oneri relativi ad eventuali danneggiamenti intervenuti, nello svolgimento della Concessione, sui Locali e le loro adiacenze, previe intese con l' Amministrazione;
- o) comunicare all' Amministrazione, all'atto della sottoscrizione del contratto, l'indirizzo cui poter indirizzare le necessarie comunicazioni;
- p) garantire la riservatezza delle informazioni comunque acquisite nell' esecuzione del Servizio;
- q) adottare tutte le misure e le procedure necessarie e/o opportune per il trattamento dei dati ai sensi della normativa vigente.

29. Sicurezza, prevenzione infortuni e igiene del lavoro

E' obbligo del Concessionario essere a conoscenza ed osservare il d.lgs. 81/2008, nonché la restante normativa, anche regolamentare, generale e di settore, vigente o entrata in vigore in pendenza della Concessione, sulla sicurezza ed igiene del lavoro, sulla prevenzione infortuni, sulle malattie professionali e gli incendi, nonché sulla tutela dell'ambiente.

Il Concessionario si impegna ad adottare, nella gestione della Concessione, tutte le misure che, secondo la particolarità del caso, l'esperienza e la tecnica risultino necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale del personale comunque impiegato nelle gestione degli esercizi, nonché dei terzi avventori (visitatori de La Venaria, dipendenti dell'Amministrazione etc.), assumendo tutte le necessarie iniziative per assicurare che le attività di produzione e somministrazione al pubblico di cibi e bevande si svolgano in condizioni permanenti di igiene e sicurezza.

Prima della consegna dei Locali, il Concessionario verrà debitamente informato dei rischi specifici esistenti nei luoghi e delle misure di prevenzione ed emergenza che dovranno essere adottate in relazione alle attività oggetto di Concessione.

Il documento unico di valutazione dei rischi (D.U.V.R.I.), indicante le misure adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze, verrà redatto con la collaborazione dell'Amministratore e del Concessionario, ed allegato al contratto di Concessione.

L'Amministrazione e il Concessionario, nel corso dell'intero rapporto contrattuale, si impegnano a:



Il Direttore

- a) cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione sul lavoro inerenti le attività in concessione;
- b) coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dei rischi cui sono esposti i lavoratori.

Resta inteso e precisato che l'obbligo di coordinamento e cooperazione non si estende ai rischi specifici propri dell'attività del Concessionario.

Il Concessionario sarà responsabile di ogni danno diretto, indiretto e/o consequenziale derivante dalla mancata esecuzione degli obblighi convenzionalmente assunti o previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza, prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro.

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza, sia da parte del Concessionario che dei suoi fornitori e/o collaboratori, delle norme e delle prescrizioni tecniche nelle materie sopra indicate.

E' fatto obbligo al Concessionario di avere personale idoneo ed adeguatamente formato per l'attuazione di tutte le misure di tutela della salute e delle sicurezza sui luoghi di lavoro, ivi comprese le misure di prevenzione incendi e di gestione delle emergenze.

Il Concessionario si impegna inoltre ad istruire il personale sui rischi e le misure di sicurezza da applicare nella gestione della Concessione nonché a nominare il Responsabile della sicurezza e tutte le figure previste dalla normativa vigente.

30. Sub affidamento e divieto di cessione

L'aggiudicatario potrà sub – affidare attività parziali e collaterali dell'oggetto della concessione, purchè comprese entro il limite 20% del fatturato complessivo del Servizio, dichiarate in sede di gara e autorizzate dall'Amministrazione.

Per attività parziali si intende un segmento specifico delle prestazioni oggetto di concessione (ad es. somministrazione presso un punto di ristoro, commercializzazione di prodotti etc.). Per attività collaterali si intendono prestazioni di preparazione e supporto rispetto alle prestazioni connotative della concessione (ad es. pulizia dei locali; manutenzione degli impianti; etc.).

In sede di gara dovrà essere dichiarata la parte di attività oggetto di sub affidamento.

Successivamente, al fine di ottenere l'autorizzazione da parte dell'Amministrazione, il Concessionario dovrà indicare il sub – contraente.

Si applicheranno, in quanto compatibili, le disposizioni di cui all'art. 118 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

In caso di sub - affidamento, sarà comunque onere del Concessionario corrispondere all'Amministrazione l'intera percentuale sul fatturato e l'intero canone annuo offerti in sede di gara, rimanendo l'Amministrazione estranea ai rapporti interni tra Concessionario e sub – affidatario.

Il contratto di concessione non potrà essere ceduto, in tutto o in parte, a pena di nullità.



Il Direttore

In caso di mancato rispetto del divieto da parte del Concessionario, fermi restando l'inefficacia dell'avvenuta cessione del contratto nei confronti dell'Amministrazione e il suo diritto al risarcimento di ogni danno, il contratto si risolverà di diritto per colpa del Concessionario.

31. Varianti

Il Concessionario non potrà, senza il consenso dell'Amministrazione, introdurre varianti alle prestazioni oggetto del presente Capitolato, così come integrate dall'offerta tecnica di gestione presentata in sede di procedura selettiva.

L'Amministrazione potrà richiedere al Concessionario le modifiche che risultassero necessarie per la migliore gestione della concessione, nel rispetto delle disposizioni di legge e delle condizioni essenziali indicate in sede di procedura selettiva.

Il Concessionario si impegna ad eseguire le varianti richieste dall'Amministrazione entro i limiti di cui all'art 114 del D. Lgs. 163/2006, cui le parti si riferiscono in via di autoregolamentazione.

32. Reclami e suggerimenti.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di raccogliere, con mezzi, personale e procedure propri, le valutazioni ed i commenti degli utenti degli esercizi in ordine alle prestazioni rese dal Concessionario.

Le osservazioni, i reclami e i suggerimenti che perverranno all' Amministrazione saranno trasmessi al Concessionario, che sarà chiamato a fornire per iscritto alla stessa spiegazioni e giustificazioni.

Il Concessionario si obbliga ad informare l'Amministrazione di tutte le osservazioni, i reclami e i suggerimenti presentati, sotto qualsiasi forma, dagli utenti degli esercizi ed a corredare la suddetta informazione con rapporti scritti contenenti spiegazioni, giustificazioni e proposte utili.

33. Verifiche dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere in ogni momento, anche senza preavviso, ad ispezioni, verifiche, accessi o quanto altro utile, al fine di accertare lo stato dei Locali, nonché l'igiene degli alimenti, la qualità e la quantità dei generi alimentari somministrati dal Concessionario.

Le verifiche potranno riguardare anche i libri contabili del Concessionario, al fine di accertare la buona gestione degli esercizi e la piena osservanza, da parte del Concessionario, di tutte le norme vigenti ed in particolare di quelle in materia di lavoro, di sicurezza e di igiene ambientale, nonché di quelle inerenti la regolarità contributiva e fiscale, senza che dall' esercizio di tale diritto possa sorgere pretesa alcuna di indennità o risarcimento da parte del Concessionario.

A tal fine l' Amministrazione si riserva di imporre al Concessionario l' uso di procedure di contabilizzazione informatica ai sensi del precedente art. 15.



Il Direttore

Al termine del contratto, l'Amministrazione provvederà alle ulteriori verifiche che risultassero necessarie al fine di accertare che tutte le obbligazioni contrattuali siano correttamente adempiute.

Compiute dette verifiche, l'Amministrazione provvederà allo svincolo della cauzione di cui al precedente art. 22.

34. Vigilanza sulla gestione e controllo di qualità.

La vigilanza sulla gestione del Servizio sarà svolta dall' Amministrazione attraverso la costituzione di un' apposita commissione composta da propri dipendenti (nel presente articolo anche semplicemente definita " Commissione"). Un rappresentante del Concessionario potrà partecipare alle riunioni della Commissione a titolo consultivo.

La Commissione si riunirà, salvo occasioni particolari, con cadenza semestrale e svolgerà in particolare i seguenti compiti:

- controllo e vigilanza sulla qualità e sul buon andamento della gestione;
- vigilanza sul rispetto delle scadenze concordate;
- vigilanza sul rispetto dei prezzi offerti al pubblico.

L'Amministrazione potrà delegare alla Commissione lo svolgimento delle verifiche di cui al precedente art. 33.

La Commissione si riunirà al termine della gestione al fine di svolgere tutti i necessari controlli finali, le cui risultanze verranno comunicate all'Amministrazione per lo svincolo della cauzione di cui al precedente art. 23.

Il Concessionario è tenuto a presentare, entro il 20 luglio ed entro il 20 gennaio di ogni anno, il resoconto semestrale delle attività svolte nella gestione della Concessione.

Tale resoconto, che dovrà contenere l' indicazione degli utili raggiunti (suddivisi per punti di ristoro) e delle giacenze di magazzino (anch'esse suddivise per punti di ristoro), si considererà approvato dall' Amministrazione qualora entro venti giorni dalla scadenza del termine di presentazione non sia inviata al Concessionario alcuna richiesta di chiarimenti o integrazioni.

Il Concessionario dovrà, inoltre, tenere periodicamente informata l' Amministrazione sull' andamento gestionale della Concessione presentando, ogni mese (entro il venti del mese successivo a quello di riferimento), apposito prospetto di resoconto mensile, contenente l' indicazione degli utili raggiunti (suddivisi per punti di ristoro) e delle giacenze di magazzino (anch'esse suddivise per punti di ristoro).

L' Amministrazione, al fine di facilitare la lettura dei dati, si riserva il diritto di predisporre, per entrambi i prospetti, un apposito prospetto *standard* (che il Concessionario sarà obbligato ad utilizzare) contenente le voci sopra indicate ed ogni altra informazione ritenuta dall' Amministrazione utile, opportuna o necessaria.

35. Verifiche da parte di altri Enti



Il Direttore

Il Concessionario potrà essere sottoposto a verifiche da parte di altri Enti, secondo le leggi vigenti in specifiche materie.

A titolo esemplificativo, tali verifiche potranno essere svolte:

- dalle Soprintendenze preposte al rispetto del valore culturale del sito;
- dall'ASL preposta alle verifiche in materia di igiene.

36. Penali

Per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini stabiliti dall'art. 4 , comma 9 e comma 10 per l'apertura degli esercizi, l'Amministrazione applicherà una penale pari ad euro 1.000,00 (mille).

Qualora il ritardo si protragga per oltre un mese, senza che la gestione degli esercizi sia stata attivata, l'Amministrazione dichiarerà la risoluzione del contratto e il Concessionario non potrà avanzare pretese di sorta.

Il termine di avvio degli esercizi potrà essere differito soltanto per motivi connessi a cause di forza maggiore, debitamente comprovati con valida documentazione e - comunque - riconosciute dall'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le seguenti penali:

- mancato rispetto delle condizioni di gestione indicate dal Concessionario in sede di gara: euro 200,00;
- ritardo nell'orario concordato di apertura o di chiusura degli esercizi: euro 200,00;
- mancata protrazione dell'orario di apertura richiesta dall'Amministrazione per eventi o manifestazioni particolari: euro 200,00;
- mancata attuazione delle richieste dell'Amministrazione in ordine alla gestione degli esercizi, alla manutenzione dei locali, ecc.: euro 200,00;
- ritardo nella corresponsione del canone annuo e della percentuale di gestione: euro 200,00;
- mancata o insufficiente igiene dei locali, della attrezzature, delle stoviglie, nonché del personale addetto: euro 200,00;
- ritardo nella presentazione dei rendiconti mensili e semestrali: euro 150,00.
- mancanza della qualità offerta in sede di gara in tema di alimenti distribuiti, delle preparazioni e del confezionamento dei cibi: euro 150,00;
- mancata pulizia ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti: euro 150,00;
- mancata manutenzione e pulizia ordinaria e straordinaria degli allestimenti: euro 150,00;
- mancata sostituzione di un addetto assente o inadeguato al servizio: euro 150,00;
- carenze e irregolarità nello stato di conservazione delle merci immagazzinate: euro 150,00;
- mancata corretta conservazione dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, o loro scorretto utilizzo: euro 150,00;



Il Direttore

- mancato rispetto dell’obbligo di esposizione dei prezzi e/o mancato rispetto dei prezzi esposti: euro 100,00;
- mancato rispetto dell’obbligo del personale di portare le divise: euro 100,00;
- atteggiamento sgarbato nei confronti dei fruitori del servizio: euro 100,00;
- violazione delle regole di comportamento fissate dal presente capitolato: euro 100,00.

Le penali per le inadempienze di cui al comma precedente saranno applicate per ogni giorno di riscontrato inadempimento.

Qualora le inadempienze o irregolarità dovessero protrarsi per un periodo continuativo della durata di più di otto giorni, l’Amministrazione ha piena facoltà di ritenere il contratto risolto di diritto e, conseguentemente, di adottare, senza bisogno di messa in mora, le misure indicate al successivo art. 37.

Le medesime misure potranno essere adottate dall’Amministrazione qualora l’ammontare delle penali irrogate superi l’importo di euro 25.000,00 (venticinquemila).

Le penali sono applicate dall’Amministrazione con comunicazione scritta, e senza obbligo di preventiva costituzione in mora.

L’Amministrazione potrà rivalersi dell’ammontare delle penali trattenendo equivalenti somme dalla cauzione prestata dall’Affidatario. In tal caso l’Affidatario dovrà reintegrare la cauzione secondo quanto previsto dal precedente art. 22.

L’applicazione delle penali non pregiudica il diritto dell’Amministrazione all’integrale risarcimento dei danni subiti.

Rimane fermo il diritto dell’Amministrazione a formulare specifiche istanze risarcitorie nei confronti del Concessionario in ragione di condotte inadempienti di quest’ultimo, anche diverse da quelle qui specificamente disciplinate.

37. Risoluzione

Qualora il Concessionario risulti gravemente inadempiente rispetto alle obbligazioni del contratto, l’Amministrazione potrà procedere alla contestazione scritta degli addebiti nei suoi confronti, fissando un congruo termine per l’adempimento in relazione alla natura delle prestazioni non eseguite.

Nell’ipotesi in cui il Concessionario, scaduto il termine assegnatogli, rimanga inadempiente, il contratto si intenderà senz’altro risolto di diritto, fermo rimanendo il diritto al risarcimento dei danni subiti dall’Amministrazione.

In caso di risoluzione, l’Amministrazione procederà altresì all’incameramento della cauzione.

A titolo esemplificativo, il Concessionario verrà considerato gravemente inadempiente nelle seguenti ipotesi:

- quando risulti accertata la violazione delle regole in tema di sub affidamento o la violazione del divieto in tema di cessione del contratto, di cui al precedente art. 30;
- in caso di mancata reintegrazione della cauzione di cui al precedente art. 23;



Il Direttore

- in caso di ritardo nel pagamento, entro i termini di cui agli artt. 21 e 22, del canone annuale e della percentuale sul fatturato, qualora il ritardo sia superiore ai trenta giorni;
- in caso di violazione degli obblighi di legge, ed in particolare di quelli relativi all'igiene dei prodotti e dei locali, nonché di quelli previsti nei confronti del personale impiegato, di quelli relativi alla sicurezza dei lavoratori e di quelli relativi alla regolarità contributiva;
- in caso di mancata gestione del Servizio secondo il progetto originale presentato in sede di gara;
- in caso di ingiustificate interruzioni del servizio e/o di disorganizzazione tale da comprometterne la continuità e la qualità,
- in caso di ripetute violazioni delle modalità di gestione della Concessione di cui al precedente art. 7;
- la grave violazione degli obblighi di conservazione e tenuta dei libri contabili nonché la mancata rendicontazione per due semestri consecutivi;
- l'inadempimento accertato degli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse inerenti alle attività di gestione della Concessione.

L'Amministrazione potrà in ogni caso procedere alla risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del cod. civ., a seguito di sola formale contestazione al Concessionario, qualora di verificchino le seguenti situazioni:

- qualora il Concessionario, o suo soggetto dotato di legale rappresentanza, perda i requisiti di legge documentati al tempo della sottoscrizione del contratto;
- in caso di provvedimento comunale di revoca dell'autorizzazione, o di divieto di prosecuzione dell'attività (art. 16, L.R. 38/2007);
- la dichiarazione di insolvenza, la messa in liquidazione, la sottoposizione a procedura concorsuale o, comunque, la cessazione di attività del Concessionario.

In ogni caso di risoluzione del contratto, su richiesta dell'Amministrazione, il Concessionario dovrà immediatamente interrompere la gestione della Concessione e porre l'esercizio nella piena disponibilità, giuridica e materiale, dell'Amministrazione. L'Amministrazione potrà procedere all'affidamento della gestione ad altro operatore, ponendo a carico del Concessionario le maggiori spese derivanti da detto affidamento.

Al Concessionario non spetterà alcun indennizzo, mentre resterà fermo in ogni caso il diritto dell'Amministrazione all'incameramento della cauzione, e al risarcimento dei danni subiti.

38. Recesso

L'Amministrazione potrà recedere unilateralmente dal contratto in tutto o in parte, in qualunque tempo, con un preavviso di almeno sessanta giorni solari, previo pagamento degli Allestimenti, delle attrezzature e dei prodotti forniti dal Concessionario ed accettati dall'Amministrazione, nonché del decimo del fatturato presunto che il Concessionario potrebbe ancora conseguire sino al termine della concessione.



Il Direttore

Il decimo del fatturato presunto è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del fatturato posto a base di gara, depurato della percentuale offerta dal Concessionario, e l'ammontare del fatturato già conseguito dal Concessionario.

L'Amministrazione potrà esercitare il diritto di recesso in particolare nelle seguenti ipotesi:

- allorché, per qualsiasi ragione, dovessero venire meno le esigenze di gestione della Concessione;
- allorché, per qualsiasi ragione, venga meno il rapporto di fiducia sottostante al contratto.

In caso di recesso, non spetterà al Concessionario alcun indennizzo o corresponsione aggiuntiva, oltre a quanto riconosciutogli ai sensi del comma 1 del presente articolo.

39. Rinvio alle norme di legge

Per quanto non espressamente previsto e convenuto nel presente Capitolato Speciale si richiamano le norme di legge vigenti in materia, ivi comprese le disposizioni del codice civile.

40. Responsabile del Procedimento

Responsabile del Procedimento è il Dott. Daniele Carletti

41. Spese contrattuali e oneri fiscali

Sono a carico del Concessionario tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto e alla gestione della Concessione.

A carico esclusivo del Concessionario sono altresì le tasse, le imposte e in genere qualsiasi onere che, direttamente o indirettamente, abbiano a gravare sulle prestazioni oggetto di contratto.

42. Domicilio e Foro competente

A tutti gli effetti della gestione della Concessione, il Concessionario dovrà eleggere domicilio presso il Comune della Venaria Reale, o in Torino.

Tutte le controversie derivanti dalla presente Concessione saranno di competenza del Foro di Torino.

Torino, 14 settembre 2009

Il Direttore Generale
Alberto Vanelli

