

CAPITOLATO TECNICO

L’AFFIDAMENTO, MEDIANTE CONTRATTO DI LOCAZIONE, DEGLI IMMOBILI COMMERCIALI SITI ALL’INTERNO DEL “ROMA CONVENTION CENTER - LA NUVOLO”

LOTTO 1

GESTIONE BAR/BOOKSHOP, CAFFETTERIA WORKSHOP E LABORATORIO CATERING E SERVIZIO CATERING (AREA CONGRESSUALE LIVELLO P-1)

ART. 1 PREMESSA

Il Roma Convention Center “La Nuvola” è una struttura congressuale internazionale, strategica per la Città e per il Paese, progettata da Massimiliano e Doriana Fuksas per Eur SpA. Si caratterizza per una estrema flessibilità, la capacità di ospitare eventi con caratteristiche molto differenziate, una capienza complessiva di oltre 8.000 posti, un approccio eco-compatibile e soluzioni tecnologicamente avanzate.

Inserita in un contesto dominato dal razionalismo architettonico degli anni Trenta e Quaranta, si colloca a pochissimi chilometri da aeroporti e stazioni ferroviarie, con cui è ben collegato da un ampio sistema di trasporto locale, e si trova a 5 fermate di metropolitana dal centro storico di Roma, in un quartiere che offre le più diverse possibilità di pernottamento, intrattenimento e leisure activities facilmente raggiungibili a piedi.

Caratteristiche tecniche

La superficie costruita del RCC La Nuvola è pari a 58.500 mq ed è suddivisa in 3 grandi aree: la “Teca”, la “Nuvola” e la “Lama”. La capienza complessiva massima del RCC è di 8.000 posti, di cui oltre 6.000 nelle sale congressuali e 1.762 nell’Auditorium, cuore scenografico del progetto. All’interno della grande struttura, la “Teca” appunto, costruita in acciaio con doppia facciata in vetro, al piano (-1), vi è il complesso delle “sale congressuali” vere e proprie (tra cui la plenaria che può ospitare fino a 6.000 persone), distribuite su un’area 9.000 mq modulabile secondo configurazioni molto differenziate, grazie ad un sistema di pareti mobili. Al piano -1 si sviluppa anche uno spazio polifunzionale di 2.500 mq, il “concourse”, con numerosi punti di servizio, 15 ascensori di cui 8 panoramici; al “livello mezzanino” sono posizionati il business center (uffici), gli spazi ricettivi, le cabine di traduzione, le sale regia, gli speakers e le aree di ospitalità. Il “forum” si estende per circa 6.000 mq a ricordare una scenografica agorà proprio sotto l’auditorium ed è utilizzabile come area polivalente (ad esempio area espositiva, gala dinner,

manifestazioni, presentazione prodotti, ecc). All'interno della "Nuvola", invece, è ospitato l'auditorium (1.762 posti) suddiviso in platea (1.248 posti) e galleria (514 posti) serviti da tre foyer. Lo spazio è tecnologicamente funzionale, contenuto nei circa 14.000 mq di telo in fibra di vetro microforato che ne avvolgono lo scafo in nervature d'acciaio e i foyer, ricordando una nuvola sospesa. L'auditorium, rivestito internamente da 4.725 pannelli in ciliegio americano ed esternamente da 2.306 pannelli lignei di colore nero, è stato realizzato con complessi sistemi di taglio che garantiscono una superficie curva continua ed un'acustica ideale anche per eventi musicali e teatrali di grande caratura artistica.

La "Lama" è un business hotel indipendente ed autonomo che si sviluppa su 30.781 mq e conta 439 stanze, alcune suites ed una spa.

In aggiunta ai parcheggi in aree limitrofe dedicate, al livello interrato, vi è un parcheggio ad esclusivo servizio del Centro Congressi con 540 posti auto.

Inaugurata il 29 ottobre 2016 la Nuvola ha ospitato eventi e congressi di diversa natura in questi cinque anni, testando la versatilità della struttura. La possibilità di accogliere congressi, eventi culturali, sportivi, promozionali, fieristici, grazie alle enormi potenzialità in termini di spazi e di impianti della struttura, rende la Nuvola unica nel suo genere oltre che dal punto di vista architettonico anche dal punto di vista funzionale.

Dal 2016 la gestione in capo a RCG, sotto la guida di EUR S.p.A., ha impegnato tutte le sue risorse nell'accogliere congressi ed eventi importanti e ad oggi l'esigenza è quella di dare un imprinting unico alla Nuvola che, coerentemente con le sue caratteristiche e le sue qualità, deve seguire un percorso sempre più orientato verso l'individuazione di una forte impronta di richiamo internazionale, capace di creare interesse e coinvolgere realtà di altissimo livello sia dal punto di vista culturale che economico.

In questi cinque anni sono state individuate le potenzialità, i limiti e i confini tra ambito congressuale e ambito culturale/promozionale e finalmente quest'anno si è individuato un progetto all'altezza di questa imponente opera architettonica, della quale si vogliono dimostrare le potenzialità.

Un cambiamento radicale, che dalla sfera privata, rivolta esclusivamente ad una utenza privata e specifica, apre alla sfera pubblica, allargando i confini e catturando l'interesse di una utenza pubblica e giovane, promuovendo attività con una gestione più organizzata e presente, in grado di cogliere ogni cambiamento e novità sia in campo culturale ed artistico che tecnologico.

Tale novità consentirà di avere la Nuvola sempre attiva e aperta sia con eventi congressuali che con eventi artistico/culturali.

Gli elementi caratteristici del Roma Convention Center “La Nuvola” sono:

1. un'area congressuale situata al livello P-1 (quota +19.30) con accesso principale dallo scalone posto su Via Cristoforo Colombo costituita da una sala polivalente di 7.300 mq divisibile fino a 15 sale con capienze variabili da 3.000 pax a 100 pax, caratterizzata dal rivestimento in pannelli di legno nero e pavimento in parquet industriale;
2. un percorso distributivo e di servizio (Concourse) di circa 2.200 mq situato ai livelli P-1 (quota +19.30) e P-1bis (quota +23.50), che collega l'accesso da Viale Cristoforo Colombo con l'accesso da Viale Shakespeare ed è caratterizzato dal rivestimento in pannelli di vetro retrosmaltati bianchi e pavimento in parquet industriale;
3. la teca in vetro posta al livello strada delle dimensioni di 175m di lunghezza, 60m di larghezza e 40m di altezza e che si caratterizza per la pavimentazione in travertino in analogia ai piazzali esterni;
4. la nuvola posta all'interno della teca, che costituisce il cuore del progetto ed è realizzata in tessuto di fibra di vetro siliconata sostenuto da un reticolo metallico sagomato per dare la forma richiesta dal progettista.
5. l'auditorium posto all'interno della Nuvola, che può ospitare fino a 1.800 pax e che si caratterizza per il rivestimento completamente in legno.

ART. 2 OGGETTO

Il presente contratto ha per oggetto la locazione di n. 4 spazi situati all'interno del Roma Convention Center “La Nuvola” per lo svolgimento di attività di bar/bookshop, caffetteria/workshop e laboratorio a servizio dell'attività di catering, a fronte del pagamento di un canone fisso e di una parte variabile legata al fatturato. Gli spazi oggetto della locazione sono (vedi Allegato 1):

- Locale Bar/Bookshop a quota +19.30 della superficie di 275,60 mq con annesso laboratorio della superficie di 30,30 mq;
- Locale Caffetteria/Workshop a quota +23.50 della superficie di 518,50 mq con annesso laboratorio/deposito della superficie di 22,50 mq e gruppo bagni della superficie di 18,70 mq;
- Laboratorio Catering a quota +19.30 della superficie di 322,40 mq con annesso locale bagno/spogliatoio per addetti della superficie di 80 mq;
- Locale deposito catering a quota +23.50 al di sopra del Laboratorio Catering della superficie di 120,30 mq;
- N.15 posti auto livello garage a quota +15.30 (che verranno assegnati da EUR S.p.A. sulla base dell'utilizzo del garage legato allo svolgimento degli eventi).

Nell'ambito delle attività Bar/Bookshop e Caffetteria/Workshop dovrà prevista la vendita di gadget personalizzati con il nuovo logo del Roma Convention Center “La Nuvola, il cui utilizzo sarà concesso all'aggiudicatario previa approvazione da parte di EUR S.p.A. di uno specifico catalogo di prodotti da

commercializzare. È richiesta inoltre la realizzazione di materiale grafico specifico (depliant, menu al tavolo e in sala, tovaglette e tovaglioli in carta, packaging ecc), curato e coordinato dal punto di vista dell'immagine grafica, che dovrà portare la denominazione del locale definita su proposta del contraente e il nuovo logo del Roma Convention Center "La Nuvola". Anche tale materiale grafico specifico dovrà essere sottoposto all'approvazione da parte di EUR S.p.A..

Sono a carico del conduttore i titoli autorizzativi previsti dalla normativa vigente per lo svolgimento delle attività previste nel presente capitolato.

Il conduttore dovrà impiegare propri mezzi, macchinari, attrezzature e strumenti necessari per l'allestimento e la gestione degli spazi e delle attività a regola d'arte. La proposta di allestimento degli spazi, che costituirà elemento di valutazione in sede di offerta, dovrà essere esteticamente coerente con l'immagine architettonica del Complesso e dovrà soddisfare le esigenze descritte nel presente capitolato, organizzando, ove previsto, gli spazi disponibili. Il conduttore dovrà costantemente garantire l'utilizzo di apparecchiature e stoviglie da tavola e da banco in linea con il contesto, con l'immagine e con il linguaggio stilistico del Complesso.

Si richiede che ogni complemento di arredo ed ogni attrezzatura siano individuati tenendo conto delle caratteristiche degli ambienti, privilegiando materiali e finiture in linea con l'esistente, sia per quanto riguarda le attrezzature tecniche (macchine per il caffè, frigoriferi, ecc.) che per quanto riguarda gli elementi di arredo (sedie tavoli ecc.).

Sia il Bar/Bookshop che la Caffetteria/Workshop e i relativi laboratori di preparazione sono privi di canna fumaria per cappa estrazioni fumi. Non sono ammesse attrezzature alimentate a gas, ma solo ad alimentazione elettrica

Le utenze elettriche e telefoniche saranno ad esclusivo carico e spese del conduttore che dovrà provvedere a richiedere per proprio conto gli allacci al distributore.

Per le utenze elettriche in particolare, EUR S.P.A. mette a disposizione una cabina di Media tensione di Ricezione in prossimità del punto di arrivo della rete del distributore (livello -1 Ovest) e provvederà ad installare un trasformatore da 315 kVA (livello -2 lato EST) e quadro generale di bassa tensione fino ad alimentare i quadri di zona. Gli oneri di allaccio dell'arrivo in Media tensione saranno a carico del conduttore.

Qualora il concorrente avesse necessità di potenze non compatibili con quanto previsto, dovrà darne immediata comunicazione ad EUR S.p.A. e si dovrà valutare una soluzione alternativa i cui eventuali oneri aggiuntivi saranno a carico del conduttore.

Gli impianti di condizionamento, saranno invece allacciati all'impianto Nuvola e gestiti direttamente da EUR S.p.A.. Restano a carico del conduttore gli oneri di manutenzione gestione, guasti, danni, e consumi che verranno attribuiti con contabilizzatore di energia. I consumi delle utenze idriche saranno conteggiati attraverso contatori dedicati e rimborsati a EUR S.p.A..

Il conduttore dovrà utilizzare gli spazi sopra descritti esclusivamente per lo svolgimento dell'attività di Bar/Bookshop che la Caffetteria/Workshop con modalità compatibili con le attività effettuate nel Complesso e con il decoro dello stesso.

Tale attività comprende, a titolo esemplificativo, la preparazione, somministrazione e vendita al banco e al tavolo di bevande (calde e fredde, alcoliche, superalcoliche e non alcoliche), prodotti di caffetteria, pasticceria e gastronomia da bar.

Il conduttore si obbliga a mantenere standard di elevata qualità e ad assicurare un'adeguata disponibilità e varietà dei generi offerti, da indicare in sede di offerta, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde e ai prodotti di gastronomia (es. panini farciti, toast, pizzette, cornetti, lieviti, ecc.), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti vegetariani e celiaci.

Il caffè utilizzato dovrà essere esclusivamente di prima scelta e di marchi di primaria notorietà nazionale.

Dovrà essere indicata la tipologia e la diversificazione dei prodotti alimentari (freschi, refrigerati, surgelati, precotti), il luogo di preparazione e di confezionamento in singole porzioni (se sul posto ovvero altrove) e la certificazione per l'attuazione del controllo sanitario, nonché per ogni alimento dovranno essere indicati gli ingredienti principali utilizzati. Il conduttore 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 degli alimenti sino a destinazione.

Il servizio, considerato nel suo complesso, dovrà essere svolto in conformità alle vigenti normative igienico-sanitarie sulla somministrazione al pubblico di alimenti, le cui autorizzazioni sono a carico del conduttore.

Il conduttore osserverà tutte le prescrizioni di legge vigenti in materia sotto la propria esclusiva responsabilità e a proprio intero rischio imprenditoriale e dovrà provvedere, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

alla igienizzazione e pulizia dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi. A tal riguardo il conduttore dovrà, per il servizio di somministrazione, seguire con scrupolo le prescrizioni di legge in materia di igiene e curare costantemente la pulizia e sanificazione tanto dei locali, che delle attrezzature, stoviglie e uniformi. In particolare, allo scopo di prevenire la presenza di insetti, roditori ed altri animali nocivi, il conduttore effettuerà ogni mese, ed ogni qualvolta ciò si rendesse necessario, un trattamento di disinfestazione/derattizzazione. Durante i trattamenti, gli alimenti dovranno essere rimossi dai locali dove avverrà il trattamento. Durante le operazioni di distribuzione degli alimenti non potranno essere depositati, nelle zone preposte, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

a mantenere in stato di perfetta efficienza, funzionalità e decoro i locali e le strutture, le attrezzature, gli arredi nonché le apparecchiature per la preparazione e conservazione termica delle vivande.

Il conduttore provvederà inoltre, a proprie spese, alla sostituzione delle suppellettili che si rendano inutilizzabili a seguito del normale uso.

Il conduttore provvederà a propria cura e spese al mantenimento in perfetta efficienza degli impianti elettrico e di illuminazione, idrico e fognario di propria competenza. Dovrà essere garantito il controllo periodico degli scarichi delle acque bianche e nere e la manutenzione degli stessi.

Il conduttore provvederà inoltre a corrispondere a EUR S.p.A. le spese sostenute per la manutenzione dell'impianto di climatizzazione riparazione/ripristino dei guasti o anomalie.

Gli accessi al locale devono essere sempre consentiti dal nostro personale di presidio e guardiania per eventuali verifiche di sicurezza.

Il conduttore dovrà provvedere personalmente e a propria cura e spese allo smaltimento dei rifiuti di cucina e ristorazione (oli e grassi animali e vegetali esausti), ove prodotti, nelle modalità previste dalla normativa vigente.

Il conduttore dovrà inoltre garantire il controllo periodico dell'efficienza degli impianti con l'obbligo di segnalazione scritta a EUR S.p.A. degli interventi che si dovessero rendere necessari e che non rientrino a carico del conduttore. Gli spazi dovranno essere allestiti in modo da permettere la piena funzionalità degli impianti di climatizzazione e degli impianti speciali e la loro manutenzione da parte di EUR S.p.A..

L'aggiudicatario osserverà tutte le prescrizioni di legge necessarie sotto la propria esclusiva responsabilità e a proprio intero rischio imprenditoriale, tenendo manlevata ed indenne EUR S.p.A. da ogni eventuale pretesa di terzi. Resta fermo che tutta la normativa vigente in materia di alimenti dovrà essere rispettata e che dovranno essere garantiti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.

Il conduttore, nell'organizzazione del servizio e nella gestione dell'attività, dovrà garantire un elevato standard di sostenibilità ambientale, anche in riferimento - in quanto compatibili - ai criteri minimi ambientali per la ristorazione collettiva di cui al decreto del Ministro dell'ambiente 10 marzo 2020.

ART. 3 LOCALI BAR/BOOKSHOP

Il Bar/Bookshop (vedi Allegato 2) è situato lungo il Concourse in adiacenza all'ingresso lato via C. Colombo. È costituito da un locale di 275,60 mq attraversato da un bancone a nastro continuo disegnato dall'arch. Massimiliano Fuksas (vedi Allegato 3) e da un laboratorio di 30,30 mq.

3.1 Bancone

Il bancone del Bar/Bookshop è costituito da un nastro curvo continuo di 95 ml con una struttura interna in legno e trattato superficialmente con uno strato di gealcoat di colore nero che cambia forma a seconda dell'area attraversata: entrando nell'ambiente il banco si snoda formando una serie di panche, successivamente si trasforma in banco bar, diventando contenitore di tecnologie, accogliendo un piano di lavoro ad altezza 90 cm, dei vani atti al contenimento di elettrodomestici o di quanto necessario all'utilizzo del bancone. In seguito il bancone diventa un mobile contenitore con piani interni registrabili in laminato che hanno un top in gealcoat che segue lo sviluppo dei muri. Sul prospetto avremo ante apribili con chiave e/o con push-pull a proseguire l'immagine del nastro. Nella parte finale, dedicata alla cassa, il bancone assume una forma complessa e con rastrematura variabile. All'interno contiene piano di lavoro degli operatori, attrezzato secondo necessità: piani, cassette, ecc..

3.2 Tecnologie banco Bar (vedi Allegati 4 e 5)

- Cella refrigerata a 2 moduli più motore allocato con ante
- Lavello cesto tondo compreso di sifone e rubinetto a leva clinica
- Fabbricatore ghiaccio
- Lavatazze
- Drop in freddo da 200 cm con motore allocato
- Plexiglass di rivestimento con pellicola secondo progetto
- Tramoggia rifiuti grande

3.3 Retrobanco Bar

Il retrobanco basso contiene le tecnologie e dei vani con sportelli. Il retrobanco alto è composto da due mensole rivestite in gealcoat. La pedana in carplay è ispezionabile e ha dei profili metallici per proteggere i bordi.

3.4 Tecnologie retrobanco Bar

- Cella refrigerata a 6 moduli più motore allocato con 4 ante e due moduli con 4 cassette
- Tramoggia doppia battifondi
- Tramoggia rifiuti grande
- Tramoggia rifiuti piccola da mettere sotto il cassetto portafiltri
- Cassetto neutro portafiltri
- Lavello cesto quadro in abbinamento alla lavatazze compreso di sifone e rubinetto a leva clinica
- Lava mani completo di rubinetteria e sifone.

3.5 Isole

- L'isola grande è un volume da cm 480x200 di colore nero con un top in vetro. Da questo volume fuoriescono mensole di varie dimensioni per esposizione.
- L'isola piccola è costituita da mensole trattate in gealcoat giallo che fuoriescono e abbracciano il pilastro presente nella sala.

3.6 Laboratorio Bar/Bookshop (vedi Allegato 6)

Il laboratorio bar ha una superficie di 30,30 mq, è completamente rivestito in piastrelle di ceramica ed è dotato di allaccio acqua e scarichi e prese elettriche. Non sono presenti predisposizioni per canna fumaria.

3.7 Area esterna del Concourse

In caso di compatibilità con i flussi degli eventi in corso di svolgimento nel Roma Convention Center "La Nuvola", EUR S.p.A. potrà concedere, a seguito di richiesta scritta dell'Conduttore, l'utilizzo temporaneo dell'area del concourse adiacente l'ingresso del Bar/Bookshop. Saranno a cura dell'Conduttore l'allestimento, il disallestimento e la pulizia dell'area per tutto il periodo di utilizzo.

Gli spazi verranno consegnati all'Conduttore con il bancone bar completo delle tecnologie sopra menzionate. L'Conduttore medesimo dovrà impiegare propri mezzi, macchinari, attrezzature e strumenti necessari per l'allestimento e la gestione degli spazi e delle attività a regola d'arte.

3.8 Accessi

Gli accessi per lo scarico dei prodotti destinati all'attività di Bar/Bookshop potranno avvenire secondo le seguenti modalità:

- dal piazzale esterno a quota +28.00 con accesso da Viale Shakespeare mediante ascensore A17.
- dal livello garage a quota +15.30 mediante ascensore A17.

Le attività di carico/scarico non dovranno interferire in alcun modo con le attività e gli eventi previsti nel Roma Convention Center "La Nuvola". EUR S.p.A. in caso di inadempienza da parte dell'conduttore potrà sospendere le attività di scarico senza preavviso.

In caso di oggettiva interferenza dell'attività di Bar/Bookshop con i flussi previsti in particolari eventi, con possibili conseguenze sulla sicurezza dell'evento stesso, EUR S.p.A. potrà richiedere al conduttore di tenere temporaneamente chiusa l'attività senza che lo stesso possa avere nulla a pretendere.

ART. 4 LOCALI CAFFETTERIA/WORKSHOP

La Caffetteria/Workshop è situata alla fine del Concourse in adiacenza all'ingresso lato viale Shakespeare. È costituita da un locale di 518,50 mq che ospita un bancone ellittico disegnato dall'arch. Massimiliano Fuksas e da un laboratorio di 17,50 mq (vedi Allegato 7).

4.1 Bancone Caffetteria/Workshop (vedi Allegato 8)

È un banco ellittico con scocca esterna in gealcoat nero e con un'isola centrale realizzata in laminato e con top in Corian. Il piano di lavoro degli operatori sarà sempre realizzato in gealcoat e il piano inferiore è realizzato in laminato nero, così come cassette e vani a giorno. La pedana in carplay è ispezionabile e ha dei profili metallici per proteggere i bordi.

4.2 Tecnologie banco Caffetteria/Workshop (vedi Allegati 9, 10 e 11)

- n.2 celle refrigerate a 3 moduli più motore allocato con ante
- n.2 lavelli cesto tondo compreso di sifone e rubinetto a leva clinica
- Fabbricatore ghiaccio
- Lavatazzine
- Tramoggia rifiuti

4.3 Laboratorio Caffetteria/Workshop (vedi Allegato 12)

Il laboratorio bar ha una superficie di 17,50 mq, è completamente rivestito in piastrelle di ceramica ed è dotato di allaccio acqua e scarichi e prese elettriche. Non sono presenti predisposizioni per canna fumaria.

4.4 Accessi

Gli accessi per lo scarico dei prodotti destinati all'attività di Caffetteria/Workshop potranno avvenire secondo le seguenti modalità:

- dal piazzale esterno a quota +28.00 con accesso da Viale Shakespeare mediante ascensore A42.
- dal livello garage a quota +15.30 mediante ascensore A17.

Le attività di carico/scarico non dovranno interferire in alcun modo con le attività e gli eventi previsti nel Roma Convention Center "La Nuvola". EUR S.p.A. in caso di inadempienza da parte dell'conduttore potrà sospendere le attività di scarico senza preavviso.

In caso di oggettiva interferenza dell'attività di Caffetteria/Workshop con i flussi previsti in particolari eventi, con possibili conseguenze sulla sicurezza dell'evento stesso, EUR S.p.A. potrà richiedere al conduttore di tenere temporaneamente chiusa l'attività senza che lo stesso possa avere nulla a pretendere.

ART. 5 LABORATORIO CATERING A QUOTA +19.30

Il laboratorio Catering a quota +19.30 è situato in corrispondenza del retroforum lato viale Shakespeare. È costituita da un locale di 322,40 mq completamente rivestito in piastrelle di ceramica ed è dotato di allaccio acqua, scarichi e prese elettriche (vedi Allegato 13). Sono presenti predisposizioni per l'allaccio di cappe dedicate all'attività di rinvenimento cibi e non cottura. Nel laboratorio sono presenti una scala ed un ascensore (A43) di collegamento con il deposito di 120.30 mq situato al piano sovrastante (vedi Allegato 14). All'interno del locale deposito non dovranno essere stoccati per nessun motivo bombole di GPL o in generale bombole di materiale gassoso in pressione. Tutti i materiali dovranno essere posizionati in maniera ordinata lasciando la possibilità di raggiungere le UNI 45 e gli estintori presenti. Non dovranno essere accumulate carta, cartone o plastica di risulta.

5.1 Accessi

Gli accessi per lo scarico dei prodotti destinati all'attività di Catering potranno avvenire secondo le seguenti modalità:

- dal piazzale esterno a quota +28.00 con accesso da Viale Shakespeare mediante ascensore A20.
- dal livello garage a quota +15.30 mediante montacarichi A02.

Le attività di carico/scarico non dovranno interferire in alcun modo con le attività e gli eventi previsti nel Roma Convention Center “La Nuvola”. EUR S.p.A. in caso di inadempienza da parte dell'conduttore potrà sospendere le attività di scarico senza preavviso.

ART. 6 SERVIZIO CATERING

Il conduttore dovrà garantire, quando richiesto, un servizio di catering in occasione di eventi organizzati da eventuali clienti terzi o da EUR S.p.A. in corrispondenza dei livelli P-1 (quota +19.30) e mezzanino (quota +23.50) del Roma Convention Center “La Nuvola”, quali convegni, congressi, conferenze, eventi di carattere culturale. Tale servizio non è da considerarsi in esclusiva e nel caso di scelta, da parte dell'organizzatore dell'evento, di un fornitore di catering esterno, non è previsto da parte di quest'ultimo l'utilizzo dei locali oggetto di locazione di cui al presente capitolato.

I servizi di catering degli eventi che coinvolgeranno tutta la struttura della RCC La Nuvola, potranno essere svolti sia dal conduttore del lotto 1 che dal conduttore del lotto 2. Eur si impegna, in fase di trattativa di tali eventi, a segnalare in modalità alternata entrambi gli aggiudicatari, garantendo agli stessi una pari opportunità in fase di trattativa con gli organizzatori dell'evento. A seconda dell'esito delle trattative è possibile che si verifichi la prevalenza di uno o dell'altro affidatario nello svolgimento dei servizi.

6.1 Modalità di avvio della trattativa - Interfaccia con la committenza

Nell'ambito delle trattative degli eventi all'interno del Roma Convention Center “La Nuvola”, l'Event manager che conduce la trattativa si interfacerà con l'affidatario del servizio per rappresentare le necessità di catering dell'evento (esigenze di menu, tipologia di servizio e numero di ospiti), fornire un primo crono programma ed i contatti dell'organizzatore dell'evento affinché il Conduttore possa formulare la propria offerta.

Il gestore, nella formulazione dell'offerta, dovrà fare riferimento al listino di cui all'Allegato 15 del CSA salvo richieste non previste nel listino. Eventuali variazioni rispetto ai prezzi del listino di cui all'Allegato 15 del CSA potranno essere effettuate solo se preventivamente concordate con il responsabile della singola iniziativa (Event manager). Il gestore dovrà sempre tenere informato ed aggiornare l'event manager sugli sviluppi della trattativa.

Per le trattative andate a buon fine l'affidatario si coordinerà con l'event manager per integrare le attività di propria competenza con il crono programma globale dell'evento al fine di garantire l'ottima riuscita dello stesso.

Entro 20 gg dal termine dell'evento l'affidatario dovrà comunicare alla committenza il valore globale del fatturato generato dall'evento e l'importo della royalty.

6.2 Modalità di gestione del servizio

Il servizio catering dovrà essere svolto a regola d'arte nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio. Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare.

L'allestimento e la sistemazione dello spazio dovrà essere rispettare il cronoprogramma dell'evento concordato con l'event manager.

Il conduttore dovrà svolgere a regola d'arte ed in piena autonomia organizzativa le seguenti attività, ferme restando le indicazioni che verranno fornite da EUR S.p.A. per gli aspetti organizzativi e logistici:

a) Partecipazione ai tavoli di coordinamento dell'evento con l'event manager e/o il cliente finale, elaborazione delle proposte di menu e allestimento, partecipazione ai sopralluoghi, supporto in fase di progettazione dell'evento e ogni altra attività necessaria all'ottima riuscita dell'evento. L'affidatario deve garantire che ognuna di queste attività, qualora il cliente sia straniero, possa essere svolta in lingua inglese.

b) Preparazione e trasporto dei cibi, che possono essere completati nella cottura o nella preparazione sul luogo del servizio; il conduttore 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 degli alimenti sino a destinazione.

c) il livello delle proposte gastronomiche sarà adeguato al profilo della prestazione richiesta per tipologia di cibi, assortimento, quantità e accuratezza nella preparazione e presentazione. Tutti i menù dovranno comprendere pane, caffè e tè, dolce o macedonia di frutta, vini DOC o DOCG o IGT in base al migliore abbinamento, acqua minerale naturale e gassata;

Per ogni proposta elaborata, dovrà essere fornito il titolo della preparazione, la caratterizzazione territoriale e/o regionale, una descrizione dettagliata con riferimento agli ingredienti che preveda, l'eventuale presenza di allergeni in linea con le prescrizioni di legge, la tipologia e la diversificazione dei prodotti alimentari (freschi, refrigerati, surgelati, precotti), il luogo di preparazione e l'eventuale confezionamento in singole porzioni (se sul posto ovvero altrove) e la certificazione per l'attuazione del controllo sanitario.

Per ogni vino proposto dovrà essere allegata la relativa scheda tecnica (analitico-descrittiva) comprensiva del nome, denominazione, produttore, regione di provenienza ed annata/vendemmia.

d) Accurato allestimento del luogo di ricevimento in linea con le richieste del cliente organizzatore e nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza e delle prescrizioni fornite dall'area tecnica di Eur SpA.

Fornitura dell'attrezzatura necessaria: tavoli, sedie, posateria, bicchieri, tovagliato, ecc., con possibilità di scegliere fra più tipologie, diverse per stile, qualità e materiali; la fornitura può prevedere anche strutture mobili quali tensostrutture, ombrelloni, gazebo, palchi, ecc.

e) Svolgimento del servizio con personale qualificato: il numero di camerieri addetti al servizio sarà adeguato al numero degli ospiti tale da garantire lo svolgimento del servizio nei tempi dettati dal cronoprogramma e la migliore soddisfazione del cliente.

f) Il gestore osserverà tutte le prescrizioni di legge vigenti necessarie sotto la propria esclusiva responsabilità e a proprio rischio imprenditoriale, tenendo manlevata ed indenne la EUR S.p.A. da ogni eventuale pretesa di terzi. Resta fermo che tutta la normativa vigente in materia di alimenti dovrà essere rispettata.

Il conduttore, nell'organizzazione e nella gestione dell'attività, dovrà garantire un elevato standard di sostenibilità ambientale, anche in riferimento - in quanto compatibili - ai criteri minimi ambientali per la ristorazione collettiva di cui al decreto del Ministro dell'ambiente 10 marzo 2020.

6.3 Qualità dell'attrezzaggio e degli allestimenti

L'affidatario dovrà assicurare alla Società la messa a disposizione di tutte le attrezzature occorrenti per lo svolgimento degli eventi, nonché a curare l'allestimento delle ulteriori attrezzature necessarie a mantenere la linea del caldo/freddo necessaria alla corretta conservazione degli alimenti.

Dovranno essere descritte tutte le attrezzature utilizzate per gli allestimenti proposti quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le tensostrutture, i tavoli, le diverse tipologie di sedie, il tovagliato, le posate, i piatti, i bicchieri, le decorazioni floreali e quant'altro necessario ad allestire gli eventi.

Di ogni elemento dovranno essere fornite le specifiche tecniche, avvalendosi delle relative schede tecniche del fabbricante e, se del caso, di brochure commerciali nonché di quant'altro ritenuto utile ad argomentare e dettagliare la descrizione. È obbligatorio allegare il materiale fotografico rappresentativo di ogni attrezzatura proposta.

6.4 Personale

L'affidatario dovrà provvedere a garantire l'ottimale funzionamento del servizio banqueting anche tramite la eventuale assunzione del personale necessario.

6.4.1 Requisiti del personale

Tenuto conto del pregio del Roma Convention Center "La Nuvola" ed al fine di mantenere standard qualitativi elevati, tutti i collaboratori che saranno impiegati dal conduttore nello svolgimento delle attività di catering dovranno:

1. essere in possesso di un'adeguata e documentata preparazione professionale, acquisita mediante una significativa esperienza in attività analoghe;
2. ricevere da parte dell'affidatario informazioni adeguate e una formazione specifica, al fine di acquisire una conoscenza particolareggiata ed approfondita del Roma Convention Center "La Nuvola", delle aree oggetto dello svolgimento dell'evento ed eventuali istituzioni o personalità coinvolte.

Fatto salvo ogni ulteriore obbligo derivante da tali fonti legali e contrattuali, il conduttore è tenuto, a proprio esclusivo carico, ad applicare integralmente tutte le norme contenute nei Contratti Collettivi nazionali di lavoro di categoria in vigore per il periodo dell'affidamento, nonché ad osservare e dare applicazione, a proprio esclusivo carico, alle norme derivanti dalla vigente disciplina legislativa relative alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed alle assicurazioni sociali obbligatorie, nonché agli ulteriori obblighi previdenziali derivanti da leggi e contratti collettivi.

L'affidatario si impegna inoltre a garantire la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e di sicurezza sul lavoro e ad osservare la normativa applicabile in materia di lavoro provvedendo, altresì, ad ogni onere previdenziale ed assicurativo.

Nell'organizzazione del servizio, l'affidatario dovrà:

- prevedere una adeguata presenza di personale qualificato ed in numero idoneo, in rapporto al numero degli ospiti, a garantire un servizio di banqueting di ottimo livello;

- garantire, in caso di eventi con partecipanti provenienti dall'estero, la presenza di personale di sala in grado di relazionarsi con gli ospiti e di prendere ordinazioni in almeno una lingua estera, l'inglese;
- assicurare che tutto il personale adibito al servizio di catering indossi idonea uniforme, fornita dal gestore ed approvata dalla Committenza, diversificata a secondo del ruolo al fine di permettere la riconoscibilità delle diverse figure (ad es. maitre di sala, cameriere, sommelier ecc.);
- garantire la presenza di uno o più banqueting manager presenti in loco. Uno di essi, designato a svolgere la funzione di responsabile del servizio per conto del gestore, interagirà con l'Event manager indicato dalla committenza anche ai fini del coordinamento e raccordo tra le attività eseguite dal conduttore con quelle eseguite dalla Società.

6.4.2 Figure Chiave

Al fine della ottimale gestione del servizio dovrà essere assicurata la presenza di alcune figure chiave delle quali l'affidatario è tenuto a comprovare la preparazione professionale e l'esperienza pregressa tramite la presentazione dei relativi CV.

Sono considerate figure chiave:

Responsabile del servizio

Sarà la principale interfaccia tra l'affidatario e la committenza e si occuperà di gestire tutte le richieste provenienti dall'Event manager e dal cliente finale, fornendo assistenza durante le varie fasi di preparazione dell'evento ed erogazione del servizio (invio delle proposte, partecipazione ai sopralluoghi, presenziamento durante l'evento ecc.). Per tale figura è richiesta una esperienza almeno quinquennale nella gestione di servizi catering/banqueting per grandi numeri (servizi con più di 1.000 ospiti) e un'ottima conoscenza della lingua inglese.

Banqueting Manager

È il coordinatore del singolo servizio, che è tenuto a coordinare in presenza.

Il numero dei Banqueting Manager designati al coordinamento di ogni evento, dovrà essere indicato, in proporzione al numero dei partecipanti e alla tipologia e numerosità dei servizi richiesti.

Per tale figura è richiesta una esperienza almeno quinquennale nella gestione di servizi catering/banqueting per grandi numeri. In caso di evento organizzato da un cliente straniero il banqueting manager assegnato dovrà avere un'ottima conoscenza della lingua inglese.

Dovranno essere forniti i curricula di almeno 3 banqueting manager.

Capo servizio (Maitre di sala)

Per tale figura è richiesta una esperienza almeno triennale nella gestione di servizi catering/banqueting con particolare riferimento a servizi con un elevato numero di ospiti. Dovranno essere forniti i curricula di almeno 3 Maitre di sala.

Personale di cucina: chef e pasticciere.

Per tali figure è richiesta una esperienza almeno triennale nella gestione di servizi catering/banqueting per grandi numeri.

Altro personale

Dovrà inoltre essere garantita la possibilità di avere a disposizione un certo numero di sommelier, in proporzione al numero degli ospiti, in occasione di servizi come cene di gala, degustazioni, cocktail.

In occasione degli eventi, al fine di consentire l'accesso alla location, di tutto il personale impiegato, il gestore dovrà produrre il relativo elenco nominativo ed il contestuale cronoprogramma degli ingressi, comprensivo di tutte le informazioni anagrafiche (cognome, nome, luogo e data di nascita) e del tipo di attività svolta. In occasione di ciascun evento EUR S.p.A. indicherà al gestore, sulla base dei flussi e delle aree occupate, quali sono i locali dedicati a spogliatoi/servizi igienici per il personale.

ELENCO ALLEGATI

ALLEGATO 1	INQUADRAMENTO AREE-LOTTO 1
ALLEGATO 2	BAR&BOOKSHOP-PIANTA GENERALE
ALLEGATO 3	BAR&BOOKSHOP-VISTA 3D (PROGETTO FUKSAS)
ALLEGATO 4	BAR&BOOKSHOP-TECNOLOGIE BANCONE BAR
ALLEGATO 5	BAR&BOOKSHOP-VISTA 3D E SEZIONI
ALLEGATO 6	BAR&BOOKSHOP-LABORATORIO PREPARAZIONE
ALLEGATO 7	CAFFETTERIA&WORKSHOP-PIANTA GENERALE
ALLEGATO 8	CAFFETTERIA&WORKSHOP-PIANTA BANCONE BAR
ALLEGATO 9	CAFFETTERIA&WORKSHOP-TECNOLOGIE BANCONE BAR
ALLEGATO 10	CAFFETTERIA&WORKSHOP-PROSPETTIVE E SEZIONE BANCONE BAR
ALLEGATO 11	CAFFETTERIA&WORKSHOP-VISTA 3D BANCONE BAR
ALLEGATO 12	CAFFETTERIA&WORKSHOP-LABORATORIO PREPARAZIONE
ALLEGATO 13	LABORATORIO CATERING-PIANTA GENERALE
ALLEGATO 14	DEPOSITO CATERING-PIANTA GENERALE
ALLEGATO 15	LISTINO CATERING