

CAPITOLATO TECNICO

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

LOTTO 2

GESTIONE RISTORANTE E CENTRO COTTURA LIVELLO FORUM E SERVIZIO CATERING (LIVELLO FORUM, N3, N4 E N5)

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 Roma Convention Center “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. 3 spazi situati all'interno del Roma Convention Center “La Nuvola” per lo svolgimento di attività di Ristorante e centro cottura 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):

- Ristorante a quota +32.15 della superficie di 273,70 mq, con annesso spazio esterno a quota +28,00 della superficie di 360,00 mq;
- Centro cottura a quota +32.15 della superficie di 93,70 mq con annessi locali bagno/spogliatoio per addetti della superficie 17,40 mq.
- Locale deposito a quota +15.30 della superficie di 260,10 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).

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 stoviglieria 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.).

È richiesta inoltre la realizzazione di materiale grafico specifico (depliant, menu al tavolo e in sala, tovagliette e tovaglioli, 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. Tale materiale grafico specifico dovrà essere sottoposto all'approvazione da parte di EUR S.p.A..

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 kW (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 Ristorante con modalità compatibili con le attività effettuate nel Complesso e con il decoro dello stesso.

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.

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 LOCALE RISTORANTE A QUOTA +32.15

Il locale Ristorante è situato in un volume in vetro nero posizionato tra la Teca della Nuvola e l'Albergo in adiacenza all'ingresso lato via C. Colombo (vedi Allegato 2). È costituito da:

- un locale di 273,70 mq, di forma rettangolare, con pavimento in gres lucido nero e pareti vetrate, all'interno del quale sono posizionati 4 pilastri rivestiti in lamiera nera;
- un corridoio di collegamento con il centro cottura già attrezzato di 48,70 mq, la terrazza esterna e l'area predisposta per le celle frigorifere di 6,40 mq;
- un gruppo bagni ad uso esclusivo del Ristorante di 22 mq.

L'offerta tecnica dei concorrenti dovrà prevedere il concept dell'allestimento dei locali, che costituirà elemento di valutazione in sede di gara. Nella definizione del concept di allestimento il concorrente, fermo restando l'utilizzo del centro cottura di cui all'art.6, potrà tenere conto delle predisposizioni impiantistiche posizionate in adiacenza alla parete lato albergo per un eventuale secondo centro cottura. A tal fine si allega una ipotesi progettuale di allestimento della sala Ristorante redatta dallo studio Fuksas (vedi Allegati 3 e 4).

In caso di oggettiva interferenza dell'attività di Ristorante 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.

3.1 Area esterna

L'area esterna a quota +28.00 si trova tra il volume della Teca e il volume dell'albergo lato via C. Colombo. Allo stato attuale ha una pavimentazione in lastre di travertino. Nella definizione del concept di allestimento il concorrente potrà tenere conto dell'ipotesi progettuale di allestimento dell'area esterna redatta dallo studio Fuksas (vedi Allegato 5).

3.2 Accessi

I clienti possono accedere al locale Ristorante sia dal livello Forum a quota +32.15 cha mediante la scala di collegamento con l'area esterna a quota +28.00 lato via C. Colombo.

Gli accessi per lo scarico dei prodotti destinati all'attività di Ristorante 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.

ART. 4 CENTRO COTTURA A QUOTA +32.15

Il Centro Cottura a quota +32.15 è situato all'interno dello stesso volume del Ristorante ed è costituita da un locale di 93,70 mq completamente rivestito in piastrelle di ceramica ed è dotato di allaccio acqua, scarichi e prese elettriche (vedi Allegato 6).

Sono presenti le seguenti dotazioni di marca Electrolux:

1. cuocipasta elettrico automatico - 1 vasca 150lt (qtà: 1)
2. brasiera elettrica 80lt - fondo duomatmm (qtà: 1)
3. elemento neutro top 400 mm (qtà: 3)
4. cucina elettrica top 2 piastre quadre (qtà: 3)
5. base neutra aperta 400 mm (qtà: 1)
6. base neutra aperta 800 mm (qtà: 1)
7. base neutra aperta 1200 mm (qtà: 1)
8. forno skyline pro 20 gn 2/1 – elettrico (qtà: 2)
9. cappa parete inox 304+filtri 240x110 cm (qtà: 1)
10. cappa parete inox 304+filtri 280x110 cm (qtà: 1)
11. cappa vapori per forni aisi 304 (qtà: 1)
12. carrello caldo per banchetti 20 gn 2/1 (qtà: 1)
13. tavolo da 2000mm (qtà: 2)
14. tavolo + sottotelaio 2200 mm (qtà: 2)
15. tavolo + sottotelaio 2800 mm (qtà: 2)
16. tavolo con alzatina + sottotelaio, 2800 mm (qtà: 1)
17. tavolo con alzatina 700 mm (qtà: 1)
18. tavolo con alzatina 1700 mm (qtà: 3)
19. lavatoio pentole 2 vasche 800x510x340mm, 1800mm (qtà: 1)
20. frigo digitale 670 lt 1 porta -2/+10°C, r290 (qtà: 2)
21. lavamani a muro con comando a ginocchio, 1 vasca (qtà: 1)
22. tavolo con alzatina da 1400mm (qtà: 2)
23. lavatoio 2 vasche + gocciolatoio sx, 1800mm (qtà: 1)

4.1 Accessi

Gli accessi per lo scarico dei prodotti destinati al Centro Cottura a quota +32.15 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 montacarichi 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.

ART. 5 DEPOSITO A QUOTA +15.30

Il deposito a quota +15.30 è situato al livello del garage ed è costituito da un locale di 260,10 mq delimitato in parte da pareti in muratura tinteggiate e in parte da pannelli in grigliato metallico e pavimento in cemento industriale. Allo stato attuale non è dotato di allaccio acqua, scarichi e prese elettriche (vedi Allegato 7). All’interno del locale 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 al deposito a quota +15.30 potranno avvenire secondo le seguenti modalità:

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

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 del livello Forum (quota +32.15) e all'interno dei livelli Nuvola (N3, N4 e N5) 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 8 del CSA salvo richieste non previste nel listino. Eventuali variazioni rispetto ai prezzi del listino di cui all'Allegato 8 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 pasticcere

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 2
ALLEGATO 2	RISTORANTE-PIANTA GENERALE
ALLEGATO 3	RISTORANTE-PIANTA PROGETTO FUKSAS
ALLEGATO 4	RISTORANTE-VISTA 3D (PROGETTO FUKSAS)
ALLEGATO 5	RISTORANTE-AREA ESTERNA (PROGETTO FUKSAS)
ALLEGATO 6	CENTRO COTTURA FORUM-PIANTA TECNOLOGIE
ALLEGATO 7	DEPOSITO-PIANTA GENERALE
ALLEGATO 8	LISTINO CATERING